

**PREGÃO PRESENCIAL**  
**REGISTRO DE PREÇOS Nº 020/2022**  
**PROCESSO. Nº 035/2022**

## **I. PREÂMBULO**

01.01. A **Fundação Hospital Santa Lydia**, pessoa jurídica de direito privado inscrita no CNPJ sob o n.º.13.370.183/0001-89, situada à Rua Tamandaré, n.º.434, na cidade de Ribeirão Preto, Estado de São Paulo, Campos Elíseos, torna público, para conhecimento dos interessados que realizará no dia e hora abaixo indicados, licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL** do **tipo MENOR PREÇO TOTAL POR ITEM, para PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE ME/EPP (ITENS 01-15), COTA RESERVADA DE ATÉ 25% (ITENS 20-23) E AMPLA PARTICIPAÇÃO (ITENS 16-19)**, que tem por objeto o **Registro de Preços para aquisição de alimentos perecíveis (carnes bovina, suína, aves, peixes e embutidos) a serem utilizados pela Fundação Hospital Santa Lydia – FHSL, pelo prazo de 12 (doze) meses, conforme especificações e quantidades detalhadas no Termo de Referência**, regido, em especial, pelas Leis Federais n.º10.520/2002 e 8.666/1993, Lei Complementar n.º 123/2006, pelo Decreto 8.538/2015, pelo Regulamento Próprio de Contratação, Portaria nº 02/2022.

- a) **ABERTURA DAS PROPOSTAS:** Às **09h30 do dia 03 de maio de 2022**.
- b) **LOCAL:** Auditório 01 da Fundação Hospital Santa Lydia, localizado na Rua Tamandaré, 434, Campos Elíseos, Ribeirão Preto/SP.
- c) **REFERÊNCIA DE TEMPO:** para todas as referências de tempo observam o horário de Brasília - DF.
- d) **BENEFÍCIO APLICÁVEL ÀS ME E EPP:** Sim, art. 48, I e III da LC nº. 123/2006.
- e) **PREÇO MÁXIMO:** O valor de referência é o preço máximo admitido.
- f) **EXIGÊNCIA DE AMOSTRA:** Não.
- g) **VALOR ANUAL ESTIMADO PARA A CONTRATAÇÃO:** R\$ 977.909,50 (novecentos e setenta e sete mil, novecentos e nove reais e cinquenta centavos), sendo subdividido nos itens 01-23.

01.02. O presente registro de preços, na modalidade de aquisição por fornecimento, encontra fundamento legal no art. 15, II, da Lei Federal n.º 8.666/1993 e será processado nos termos da Lei Federal n.º 10.520/2002, na sua forma presencial.

01.03. Os quantitativos desta licitação estão divididos, observando o seguinte modelo, em conformidade com o art. 48, I e III, da LC 123/2016, atualizado pela LC 147/14.

01.03.01 – Itens 01, 02, 03, 04, 05, 06, 09, 10, 11, 12, 14 e 15 (Participação Exclusiva ME/EPP).

01.03.02 – Os itens 20, 21, 22 e 23 (Cota Reservada) – correspondente a aproximadamente 25% (vinte e cinco por cento), destinado à participação exclusiva de empresas enquadradas como Microempresas – ME e Empresas

de Pequeno Porte – EPP, inclusive Microempreendedores Individuais – MEI, sem prejuízo da sua participação na cota principal.

01.03.03 – Os itens 16, 17, 18 e 19 (Cota Principal) – correspondente a aproximadamente 75% (setenta e cinco por cento), destinado à participação dos interessados que atendam aos requisitos deste edital, inclusive aos que se enquadrem na condição de ME, MEI ou EPP.

01.04. Na hipótese de uma Microempresa – ME, Microempreendedor Individual – MEI ou Empresa de Pequeno Porte – EPP sagrar-se vencedora da Cota Principal e da Cota Reservada para o mesmo item, será registrado para ambas as cotas apenas o preço menor, ou seja, é expressamente vedado que o fornecedor pratique preços distintos para o mesmo item.

## II. OBJETO

02.01. A presente licitação tem por objeto o Registro de Preços para aquisição de alimentos perecíveis (carnes bovina, suína, aves, peixes e embutidos) a serem utilizados pela Fundação Hospital Santa Lydia – FHSL, pelo prazo de 12 (doze) meses, **conforme especificações e quantidades detalhadas no Termo de Referência**, que integra este Edital como Anexo I.

02.02. Para fins deste edital, o Sistema de Registro de Preços (SRP) corresponde ao conjunto de procedimentos para seleção de proposta mais vantajosa, visando o registro formal de preços para futuras e eventuais contratações de bens, de produtos e de serviços.

## III. DO PROCEDIMENTO

03.01. O Pregão será realizado em sessão pública, por meio presencial, nos termos deste Edital.

03.02. Os trabalhos serão conduzidos por Pregoeiro e pela equipe de apoio designados no processo administrativo supra, juntamente com a autoridade competente do órgão promotor da licitação.

## IV. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

04.01. Poderão participar desta licitação os interessados que atendam o objeto deste Edital e as demais exigências constantes em seus Anexos, estando, porém, impedidos de participar da presente licitação:

04.01.01. Os interessados suspensos do direito de licitar, nos termos do art. 87, III, da Lei n.º 8.666/1993, cujo conceito abrange a administração direta e indireta, as entidades com personalidades jurídicas de direito privado sob o seu controle e as fundações por ela instituídas ou mantidas, no prazo e nas condições do impedimento.

04.01.02. Os interessados que tenham sido declarados inidôneos por ato do Poder Público, nos termos do art. 87, IV, da Lei n.º 8.666/1993;

04.01.03. Os interessados que estiverem em regime de falência, concordatas ainda vigentes nos termos da legislação anterior, dissolução, liquidação ou concurso de credores;

04.01.04. Empresas em forma de consórcios; e

04.01.05. As empresas que não se enquadrem como microempresas, empresas de pequeno porte, microempreendedor individual nos itens de

participação exclusiva e com cotas reservadas, exclusivamente, a essas pessoas jurídicas.

## **V. DO CREDENCIAMENTO**

05.01. O Representante da licitante deverá apresentar-se para o credenciamento munido de **documento de identidade civil com foto**, na data e horário estipulados no preâmbulo para a realização da sessão.

05.02. Para o credenciamento deverão ser apresentados os seguintes documentos:

(a) **tratando-se de representante legal** da sociedade empresária ou empresário individual, o estatuto social, contrato social ou outro instrumento de registro empresarial registrado na Junta Comercial; ou, tratando-se de sociedade não empresária, ato constitutivo atualizado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no qual estejam expressos seus poderes para exercerem direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

(b) **tratando-se de procurador**, a procuração por instrumento público ou particular, da qual constem poderes específicos para formular lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, acompanhada do correspondente documento, dentre os indicados na alínea "a" supra, que comprove os poderes do mandante para a outorga.

05.03. Será admitido apenas 1 (um) representante para cada licitante credenciado, sendo que cada um deles poderá representar apenas um credenciado.

05.04. **Deverá ser apresentada declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação** de acordo com o modelo constante neste Edital – **ANEXO VI**.

05.05. **A declaração de microempresa ou empresa de pequeno porte** visando o exercício dos direitos previstos na Lei Complementar n.º 123/2006, deverá ser feita de acordo com o modelo estabelecido no **ANEXO V** deste Edital.

05.06. **A prova de condição de ME/EPP** por meio de declaração, certidão da Junta Comercial, ou qualquer outro documento hábil a comprovar a referida condição.

05.07. Os documentos necessários para o credenciamento (Procuração e Contrato Social) deverão ser apresentados em original, ou por qualquer processo de cópia autenticada por tabelião de notas ou cópia acompanhada do original para autenticação pelo Pregoeiro ou por membro da Equipe de Apoio em até 30 (trinta) minutos de antecedência ao horário de abertura da sessão.

05.07.01. Nenhum documento será autenticado durante a sessão pública de licitação.

05.08. Os documentos relacionados nos subitens **05.01, 05.02, 05.03, 05.04, 05.05 e 05.06** deverão ser apresentados **FORA** dos Envelopes n.º 1 (Proposta) e n.º 2 (Habilitação).

05.09. A ausência de credenciamento implica na impossibilidade de prática de atos na sessão pública, em especial dar lance e interpor recurso.

## **VI. DOS ENVELOPES DE PROPOSTA E HABILITAÇÃO**

06.01. A proposta e os documentos para habilitação deverão ser apresentados, separadamente, em 2 (dois) envelopes fechados e indevassáveis (lacrados), contendo em sua parte externa, além do nome da proponente, os seguintes dizeres:

- Envelope n.º 1 – Proposta – Pregão n.º **020/2022** | Processo n.º **035/2022**.
- Envelope n.º 2 – Habilitação – Pregão n.º **020/2022** | Processo n.º **035/2022**.

06.02. A proposta de preço deverá conter, além dos respectivos valores dos produtos, os seguintes elementos:

- (a) nome, endereço, CNPJ e inscrição estadual;
- (b) número do processo e do Pregão;
- (c) descrição do objeto da presente licitação com a indicação dos produtos a serem fornecidos, em conformidade com as especificações do folheto descritivo – Anexo I deste Edital;
- (d) prazo de validade da proposta de no mínimo 60 (sessenta) dias;
- (e) informações bancárias, tais como nome e número do Banco, agência e número da conta corrente.
- (f) os preços deverão ser cotados em moeda corrente nacional, devendo o valor proposto corresponder à unidade solicitada;
- (g) classificação por item de fornecimento, quantidade, descrição/especificação do objeto, identificação da unidade de fornecimento ou medida, identificação da marca (e/ou tipo e modelo), tudo conforme modelo constante no Anexo II deste Edital.

06.03. A proposta deverá ser elaborada em papel timbrado da empresa devidamente digitada ou datilografada e redigida em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas e ser datada e assinada pelo representante legal da licitante ou pelo procurador.

06.04. Os envelopes serão recebidos até o dia e horário previstos no preâmbulo para a abertura da sessão pública e observando as condições definidas neste Edital.

06.05. Não será admitida cotação inferior à quantidade prevista neste Edital, nem propostas superiores aos preços máximo e mínimo, quando definidos.

06.06. O preço ofertado permanecerá fixo e irrevogável, conforme previsto neste Edital.

06.07. O menor valor considerado para julgamento observará a forma de adjudicação, conforme indicado no preâmbulo deste Edital: valor unitário.

06.08. Ao final deve conter data, assinatura e identificação do responsável pela elaboração da proposta.

06.09. O prazo de validade da proposta é de 60 dias a contar da data de sua apresentação.

06.10. A Contratada deve se obrigar a fornecer/entregar os produtos, objetos do presente certame, pelo período de 12 meses, mediante requisições formais.

06.11. Os produtos deverão ser entregues no prazo e local previstos no Anexo I – Termo de Referência e Descrição do Objeto.

06.13. A quantidade anual aproximada está apresentada no Anexo I – Termo de Referência e Descrição do Objeto.

06.14. É de inteira responsabilidade do licitante o preço e demais condições apresentadas, salvo se no momento da abertura da proposta for alegado erro, e aceito pelo Pregoeiro, será registrado em ata, devendo o item ser desconsiderado da proposta.

06.15. Os preços propostos serão considerados completos e abrangem todos os tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais) e qualquer despesa, acessória e/ou necessária, não especificada neste Edital.

06.16. Os preços serão fixos e irrealizáveis.

06.17. No caso de discordância entre valores numéricos e por extenso, prevalecerão estes últimos e, entre preços unitários e totais, os primeiros.

06.18. Serão desclassificadas as propostas que conflitem com as normas deste Edital ou da legislação em vigor.

06.19. Serão rejeitadas, por decisão do Pregoeiro, as propostas que:

- a) estejam incompletas, isto é, não contenham informação (ões) suficiente(s) que permita(m) a perfeita identificação do objeto licitado;
- b) contiverem qualquer limitação ou condição substancialmente contrária ao presente Edital, ou seja, manifestamente inexequíveis ou inadmissíveis (não aceitáveis);
- c) superem o valor máximo definido no preâmbulo.

06.20. No **envelope n.º 02 "HABILITAÇÃO"** deverão ser apresentados os documentos relacionados no Item VIII deste Edital que serão abertos apenas na ocasião da análise da habilitação do licitante.

## **VII. DA FORMULAÇÃO DOS LANCES E DO JULGAMENTO**

07.01. No horário e local indicados no preâmbulo, será aberta a sessão de processamento do Pregão, iniciando-se com o credenciamento dos interessados em participar do certame.

07.02. Após o credenciamento, as licitantes entregarão ao Pregoeiro em envelopes separados, a proposta de preço e os documentos de habilitação, conforme disciplinados neste Edital.

07.03. A análise das propostas pelo Pregoeiro visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus ANEXOS, sendo desclassificadas as propostas:

- (a) cujo objeto não atenda as especificações, prazos e condições fixados neste Edital;
- (b) que apresentem preços ou vantagens baseadas em proposta das demais licitantes;
- (c) que contiverem cotação de objeto diverso daquele constante neste Edital;
- (d) que superem o preço estimado (máximo) fixado no edital para o objeto da contratação.

07.04. No tocante aos preços as propostas serão verificadas quanto à exatidão das operações aritméticas que conduziram ao valor total orçado, procedendo-se às correções no caso de eventuais erros, tomando-se como corretos os preços

unitários. As correções efetuadas serão consideradas para apuração do valor da proposta.

07.05. As propostas não desclassificadas serão classificadas pelo Pregoeiro, e, realizada a classificação, serão selecionadas para a etapa de lances, com observância dos seguintes critérios:

(a) seleção da proposta de menor preço e as demais com preços até 10% superior àquela;

(b) não havendo pelo menos 03 (três) preços na condição definida na alínea anterior, serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até o máximo de 03 (três). No caso de empate nos preços, serão admitidas todas as propostas empatadas, independentemente do número de licitantes.

07.06. O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma sequencial, a partir do autor da proposta de maior preço e os demais em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de sorteio no caso de empate de preços.

07.07. A licitante sorteada em primeiro lugar poderá escolher a posição na ordenação de lances em relação aos demais empatados, e assim sucessivamente até a definição completa da ordem de lances.

07.08. Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, devendo ser definidos na sessão de abertura do presente pregão.

07.09. A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes dessa etapa declinarem da formulação de lances.

07.10. Encerrada a etapa de lances, serão classificadas as propostas selecionadas e não selecionadas para a etapa de lances, na ordem crescente dos valores, considerando-se para as selecionadas o último preço ofertado.

07.11. Se houver equivalência dos valores das propostas apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem em situação de empate será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá exercer a preferência e apresentar nova proposta;

(a) Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada;

(b) A microempresa ou empresa de pequeno porte cuja proposta for mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora da fase de lances, situação em que sua proposta será declarada a melhor oferta;

(b.1.) Para tanto, será convocada para exercer seu direito de preferência e apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, a contar da convocação do Pregoeiro, sob pena de preclusão;

(b.2.) Se houver equivalência dos valores das propostas apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem em situação de empate será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá exercer a preferência e apresentar nova proposta;

(b.3.) Entende-se por equivalência dos valores das propostas as que apresentarem igual valor, respeitada a ordem de classificação.

(c) O exercício do direito de preferência somente será aplicado quando a melhor oferta da fase de lances não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte;

(d) Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, retomar-se-ão, em sessão pública, os procedimentos relativos à licitação, nos termos do disposto no art. 4.º, inciso XXIII, da Lei n.º 10.520/2002, sendo assegurado o exercício do direito de preferência na hipótese de haver participação de demais microempresas e empresas de pequeno porte cujas propostas se encontrem em situação de empate; Não configurada a hipótese prevista neste subitem, será declarada a melhor oferta aquela proposta originalmente vencedora da fase de lances.

07.12. Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o licitante desistente às penalidades legais cabíveis.

07.13. O Pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor com vistas à redução do preço.

07.14. Após a negociação, se houver, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor preço, decidindo motivadamente a respeito.

07.15. A aceitabilidade será aferida a partir dos preços de mercado vigentes na data da apresentação das propostas, apurados mediante pesquisa realizada pelo órgão licitante, que será juntada aos autos por ocasião do julgamento.

07.16. Considerada aceitável a oferta de menor preço, será aberto o envelope contendo os documentos de habilitação de seu autor.

07.17. Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos de credenciamento e habilitação, poderão ser saneadas na sessão pública de processamento do Pregão, até as decisões sobre o credenciamento e habilitação, inclusive mediante verificação efetuada por meio hábil de informações.

07.17.01. A Fundação Hospital Santa Lydia - FHSL não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios de informações, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, a licitante será inabilitada.

07.18. Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste Edital, a licitante será habilitada e declarada vencedora do certame.

07.19. Se a oferta não for aceitável, ou se a licitante desatender as exigências para a habilitação, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente de menor preço, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda aos requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.

07.20. O Pregoeiro, na fase de julgamento, poderá promover quaisquer diligências julgadas necessárias à análise das propostas, da documentação, e declarações apresentadas, devendo os licitantes atender às solicitações no prazo por ele estipulado, contado do recebimento da convocação.

07.21. Na hipótese de todas as propostas serem desclassificadas, o Pregoeiro dará por encerrado o certame, lavrando-se ata a respeito.

## VIII. DA HABILITAÇÃO

08.01. O julgamento da habilitação se processará após a fase de lances e negociação, e consistirá no exame dos documentos a seguir relacionados a Habilitação Jurídica, Capacidade Técnica, Regularidades Fiscal e Trabalhista, Qualificação Econômico-financeira e cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7.º da Constituição Federal, nos termos deste Edital e da lei.

08.02. Se o licitante desatender as exigências habilitatórias, o pregoeiro examinará a proposta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procederá conforme a ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital.

08.02.01. O pregoeiro, nessas situações, negociará com o licitante titular da proposta subsequente para chegar as mesmas condições ou mais próximo da melhor proposta financeira, podendo ainda, justificadamente, propor a revogação da licitação.

08.03. A documentação relativa à **habilitação jurídica**, consistirá em:

- a) **Registro empresarial na Junta Comercial**, no caso de empresário individual (ou cédula de identidade em se tratando de pessoa física não empresária);
- b) **Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor**, devidamente registrado na Junta Comercial, tratando-se de sociedade empresária, dispensável se apresentado no ato de credenciamento;
- c) **Documentos de eleição ou designação dos atuais administradores**, tratando-se de sociedade empresária;
- d) **Ato constitutivo devidamente registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas** tratando-se de sociedade não empresária, acompanhado de prova da diretoria em exercício;
- e) **Decreto de autorização**, tratando-se de sociedade estrangeira no país e ato de registro ou autorização para funcionamento expedida pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

08.04. A documentação relativa à **regularidade fiscal e trabalhista**, conforme o caso, consistirá em:

- a) **Comprovante de inscrição** e de regularidade do **Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas** do Ministério da Fazenda (**CNPJ**) ou no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) no Ministério da Fazenda;
- b) **Certidão conjunta negativa de débitos ou positiva com efeito de negativa**, relativa a **tributos federais** (inclusive as contribuições sociais) e à dívida ativa da União;
- c) **Certidão de regularidade com a Fazenda Estadual** (I - Certidão Negativa de Débitos Tributários da Dívida Ativa do Estado e II - Certidão Negativa de Débitos Tributários Não Inscritos) **e Municipal** do domicílio ou sede do licitante ou outra equivalente na forma da lei;
- d) certidão de regularidade de débito para com o **Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS)**;
- e) **Certidão negativa de débitos trabalhistas - CNDT** ou positiva de débitos trabalhistas com efeito de negativa, nos termos do Título VII – A da Consolidação das Leis do Trabalho e normas regulamentares.

08.05. A documentação relativa à **qualificação econômico-financeira**, limitar-se-á a **certidão negativa de falência ou concordata**. As empresas em recuperação judicial deverão apresentar, no envelope de n.º 02 – Habilitação, Plano de Recuperação já homologado pelo Juiz competente e em pleno vigor, sem prejuízo do atendimento a todos os requisitos de habilitação econômico-financeiro estabelecidos no edital, conforme Súmula 50 do TCE/SP.

08.06. A documentação relativa à cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7.º da Constituição Federal consistirá em **declaração da empresa de que não possui, em seu quadro de pessoal, empregado(s) menor (es) de 18 anos** em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e, de qualquer trabalho a menores de 16 anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, nos termos do art. 7.º, XXXIII, da Constituição Federal e art. 27, V, da Lei n.º 8.666/1993.

08.07. As certidões que não constarem data de validade estipulada considerar-se-ão válidas se estiverem dentro de 180 (cento e oitenta) dias a contar da data de sua emissão ou expedição.

08.08. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

08.09. Constatando o atendimento das exigências previstas no Edital, o licitante será declarado vencedor, sendo adjudicado o objeto da licitação pelo Pregoeiro e encaminhado os autos à autoridade competente para que homologue o procedimento.

08.09.01. Havendo interposição de Recurso, o Pregoeiro fará o juízo de admissibilidade, podendo reconsiderar, e, sendo admitido e não reconsiderada a decisão, encaminhará os autos à autoridade competente para julgamento.

08.10. Após a habilitação, poderá o licitante ser desqualificado por motivo relacionado com a capacidade jurídica, regularidade fiscal, qualificação econômico-financeira, qualificação técnica e/ou inidoneidade, em razão de fatos supervenientes ou de conhecimento posterior ao julgamento.

08.11. Encerrada a sessão pública, o licitante detentor da proposta de menor preço ou do lance de menor valor deverá encaminhar a sua proposta escrita ao órgão licitante no prazo de 2 (dois) dias úteis.

08.13. Havendo interposição de recurso e sendo necessária a abertura do envelope de habilitação do licitante subsequente, em razão da inabilitação do licitante anterior, tal procedimento observará o disposto no item XII.

08.14. Após a assinatura da Ata de Registro de Preços com os licitantes classificados, a documentação dos demais licitantes ficará à disposição para retirada no prazo de até 30 (trinta) dias, na sede da Fundação.

## **IX. PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE**

09.01. É condição indispensável para utilização dos benefícios legais nesta licitação, destinados as microempresas e empresa de pequeno porte, a apresentação de declaração de enquadramento, nos termos do Anexo V.

09.02. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do

contrato, no entanto, por ocasião da participação no certame, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de sua habilitação, em especial as documentações relativas as regularidades fiscal e trabalhista, mesmo que apresentem alguma restrição.

09.02.01. Havendo restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista será assegurado, ao licitante vencedor, o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Fundação, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas, com efeito, de certidão negativa (Lei Complementar n.º 147/2014).

09.02.02. A não-regularização da documentação, no prazo previsto no item 09.02.01, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei n.º 8.666/1993, sendo facultado à Fundação convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

09.03. Nesta licitação será assegurada, itens não reservados, ou seja, abertos à ampla concorrência, como critério de desempate, a preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, observados os critérios e condições previstas no art. 45 e seguintes, da Lei Complementar Federal n.º 123/2006.

09.03.01. A microempresa ou empresa de pequeno porte detentora da proposta de menor valor, dentre aquelas cujos valores sejam iguais ou superiores até 5% (cinco por cento) ao valor da proposta melhor classificada, será convocada pelo Pregoeiro, para que apresente preço inferior ao da melhor classificada, no prazo de 5 (cinco) minutos, sob pena de preclusão do direito de preferência e, ainda, no caso de empate, a convocação recairá sobre o licitante vencedor de sorteio.

09.03.02. Não havendo apresentação de novo preço, inferior ao preço da proposta melhor classificada, serão convocadas para o exercício do direito de preferência, respeitada a ordem de classificação, as demais microempresas ou empresas de pequeno porte cujos valores das propostas se enquadrem nas condições indicadas no subitem 09.03.01.

09.03.03. Na grade ordenatória da classificação final, caso a detentora da melhor oferta seja microempresa ou empresa de pequeno porte, não será assegurado o direito de preferência, passando-se, desde logo, à negociação do preço.

09.04. Na hipótese de reserva de cota, o fato de haver reserva não impede a contratação das microempresas ou das empresas de pequeno porte na totalidade do objeto.

09.04.01. Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.

09.04.02. Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.

09.04.03. Considera-se não vantajosa a contratação quando o preço ofertado para a cota reservada for mais de 10% (dez por cento) superior ao menor preço apurado para a cota de ampla concorrência.

09.04.04. O Pregoeiro poderá negociar com o licitante de melhor proposta de modo a alcançar o mesmo valor da cota de ampla concorrência ou inferior ao limite de que trata a Cláusula 09.04.03, visando a sua aceitabilidade.

## **X. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E RECURSOS**

10.01. Os esclarecimentos e impugnações ao ato convocatório do Pregão serão recebidos até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, podendo ser requerida por qualquer pessoa.

10.01.01. A impugnação, assim como os pedidos de esclarecimentos e informações, deverão ser formulados e protocolados no departamento de compras da Fundação onde serão respondidos pelo subscritor do Edital, no prazo de até 1 (um) dia útil, anterior à data fixada para abertura da sessão pública.

10.01.02. Em caso de impugnação ou pedido de esclarecimento, dependendo da complexidade e da necessidade, a autoridade competente poderá determinar a suspensão da licitação até a disponibilização do conteúdo da decisão aos interessados.

10.01.03. Deferida a impugnação do ato convocatório, será designada nova data para realização do certame.

10.02. Divulgado o vencedor, ou ainda, se for o caso, encerrado o julgamento da habilitação dos demais participantes que concordaram em fornecer o preço do vencedor do certame, o Pregoeiro informará aos licitantes que poderão interpor recurso, imediata e motivadamente, fazendo o registro em ata.

10.03. Havendo interposição de recurso, o Pregoeiro informará aos recorrentes que poderão apresentar memoriais contendo as razões de recurso, no prazo de 3 (três) dias após o encerramento da sessão pública, e aos demais licitantes que poderão apresentar contrarrazões, em igual número de dias, os quais começarão a correr do término do prazo para apresentação de memoriais, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

10.03.01. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará a decadência do direito de recurso e a adjudicação ao vencedor do certame.

10.03.02. Os recursos contra decisões do Pregoeiro terão efeitos devolutivo e suspensivo.

10.03.03. O acolhimento de recurso importará, sendo o caso, na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

10.03.04. Os memoriais de recurso e as contrarrazões serão protocolizados exclusivamente na sede da Fundação.

10.03.05. O recurso será dirigido à autoridade superior, por intermédio da que praticou o ato recorrido, a qual poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, fazê-lo subir, devidamente informado, devendo, neste caso, a decisão ser proferida dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado do recebimento do recurso.

10.03.06. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

10.03.07. A decisão em grau de recurso será definitiva e dela não caberá recurso, sendo comunicada aos licitantes interessados, por e-mail ou carta, e, sendo o caso, publicado o seu extrato na imprensa oficial do Município.

10.04. Não serão aceitas as impugnações e recursos apresentados fora do prazo legal, subscrito por representante não habilitado legalmente, ou não identificado no processo para responder pelo proponente.

## **XI. DO REGISTRO DE PREÇOS**

11.01. O licitante classificado em primeiro lugar terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data do recebimento da convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços.

11.01.01. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, desde que ocorra motivo justificado aceito pela Fundação.

11.02. A existência de preços registrados não obriga a Fundação firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurada ao beneficiário do registro a preferência de contratação em igualdade de condições.

11.03. A Ata de Registro de Preços, durante sua vigência de 12 (doze) meses, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração Pública Federal, Estadual ou Municipal que não tenha participado do certame licitatório, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador, desde que devidamente comprovada a vantagem.

11.03.01. Quando da necessidade de contratação, o órgão interessado, por intermédio do gestor do contrato por ele indicado, solicitará a autorização de adesão à ATA de REGISTRO DE PREÇOS, bem como consultará o fornecedor sobre a disponibilidade e interesse no atendimento.

11.03.02. Com as informações do Órgão Gerenciador o gestor convocará o fornecedor indicado, celebrando o contrato ou instrumento equivalente.

11.04. Se, por ocasião da contratação, os documentos comprobatórios de regularidade da adjudicatária perante a Receita Federal – Previdenciária e Procuradoria Geral da Fazenda Nacional, o Fundo de Garantia por Tempo de Serviços (FGTS) e a Fazenda Nacional, estiverem com os prazos de validade vencidos, a entidade Adjudicante verificará a situação por meio hábil de informações, certificando nos autos do processo a regularidade e anexando os documentos passíveis de obtenção por tais meios, salvo impossibilidade devidamente justificada.

11.04.01. Se não for possível atualizá-las por meio hábil de informações, a Adjudicatária será notificada para, no prazo de 3 (três) dias úteis, comprovar a sua situação de regularidade, mediante a apresentação das certidões respectivas, com prazos de validade em vigência, sob pena de a aquisição não se realizar;

11.04.02. Quando a Adjudicatária, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não apresentar a situação regular, ou se recusar a assinar a Ata de Registro de Preços, serão convocadas as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado.

11.05. O preço registrado e os respectivos fornecedores serão divulgados no Diário Oficial do Município e ficarão disponibilizados durante a vigência da Ata de Registro de Preços, podendo ser revistos, na forma do Anexo III.

11.06. A liberação do fornecedor e o cancelamento do registro de preços observarão o disposto no Anexo III.

11.07. Em decorrência da licitação que será processada pelo Pregoeiro e, após sua homologação, será lavrada a Ata de Registro de Preços, nos termos deste Edital.

## **XII. DA RETOMADA DA SESSÃO PÚBLICA**

12.01. Serão convocados os demais licitantes classificados para participar de nova sessão pública do Pregão com vistas à celebração da contratação, quando a(s) DETENTORA(S):

a) Se recusar (em) a assinar a Ata de Registro de Preços ou quando convocada(s) à assinatura, dentro do prazo de validade de sua proposta, não apresentar (em) comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, ou não atender (em) a todas as condições para a celebração da contratação;

b) No caso de microempresa(s) e/ou empresa(s) de pequeno porte declarada(s) vencedora(s) com irregularidade fiscal nos termos da Lei Complementar n.º 123/2006, deixar (em) de apresentar a documentação de regularidade fiscal para fins de assinatura da Ata de Registro de Preços;

c) Deixar (em) de apresentar os originais dos documentos de habilitação ou cópias autenticadas por tabelião de notas no PROTOCOLO localizado na sede da Fundação, no endereço constante no preâmbulo, em até 2 (dois) dias após o encerramento da sessão pública, ressalvando que tais documentos poderão ser apresentados em cópia simples, desde que acompanhados do original para que sejam autenticados por servidor da administração, ou por publicação em órgão da imprensa oficial.

12.02. A nova sessão será realizada em prazo, não inferior a 3 (três) dias úteis, contados da divulgação do aviso.

12.03. A divulgação do aviso ocorrerá por publicação no Diário Oficial do Município.

12.04. Na sessão, respeitada a ordem de classificação, passar-se-á diretamente à fase de negociação.

## **XIII. DAS SANÇÕES**

13.01. Ficará impedida de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, ou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, a pessoa que praticar quaisquer atos previstos no art. 7.º da Lei n.º 10.520/2002.

13.02. Eventual multa administrativa aplicada ao licitante faltoso será equivalente a 10% (dez por cento) do total da proposta.

13.03. As penalidades serão aplicadas mediante procedimento administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, nos termos da lei.

13.04. Para fins de aplicação da sanção administrativa constante do presente Edital, o lance é considerado proposta.

13.05. As penalidades por ocasião da execução do objeto, observarão o disposto na Ata de Registro de Preços, no contrato e na Lei.

#### **XIV. DO CONTRATO**

14.01. A celebração de instrumento de contrato somente será obrigatória nos casos em que o valor do objeto da contratação estiver compreendido nos valores da modalidade concorrência e de tomada de preços, conforme dispõe o art. 62, *caput*, da Lei n.º 8.666/1993, bem como nas situações em que não haja compra com entrega imediata e integral dos bens adquiridos ou resultem obrigações futuras, inclusive assistência técnica.

14.02. Independentemente do valor, nos casos de compra com entrega imediata e integral dos bens adquiridos, dos quais não resultem obrigações futuras, inclusive assistência técnica, o "termo de contrato" será substituído pela Ata de Registro de Preços, sendo facultativa a assinatura do contrato, a critério da entidade Adjudicante.

14.03. Caso a entidade adjudicante entenda conveniente a formalização de um futuro contrato, os termos necessários para sua elaboração encontram-se no Anexo IV – Minuta de Contrato, deste Edital.

#### **XV. RECURSO FINANCEIRO E VALOR ESTIMADO**

15.01 Os recursos financeiros para fazer face às despesas decorrentes do Hospital Santa Lydia com os futuros fornecimentos de produtos correrão à conta de recursos atendidos por verbas próprias e do Convênio 121/2021.

15.02. O valor estimado ou preço de referência para a contratação está indicado no preâmbulo deste Edital e no Anexo I – Termo de Referência e Descrição do Objeto, levando em conta um valor total anual estimado, em conformidade com estimativa/justificativa de preços constante do processo administrativo, do qual se originou o presente certame.

15.03. O preço máximo, definido no preâmbulo, é o limite admitido para fins de registros e consequente contratação/aquisição.

#### **XVI. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

16.01. Este Pregão é regido pelos seguintes dispositivos legais: Lei n.º 8.666/1993, atualizada por legislações posteriores; Lei n.º 10.520/2002; Lei Complementar n.º 123/2006 e Lei n.º 8.078/1990.

16.02. As normas disciplinadoras deste Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

16.03. É facultada ao Pregoeiro, ou à autoridade competente, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

16.04. A Fundação reserva-se o direito de, por meio de sua autoridade competente, revogar a licitação ou suspendê-la, no todo ou em parte, em face de razões de interesse público derivadas de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado.

16.04.01. Fica o interessado/licitante ciente que a suspensão da licitação, revogação ou anulação não ensejarão qualquer tipo de indenização ou ressarcimento.

16.04.02. A anulação da licitação implica na anulação da Ata de Registro de Preços dela decorrente.

16.05. Os preços propostos serão fixos e irremovíveis, nos termos deste Edital.

16.06. A entidade promotora da licitação reserva-se no direito de alterar os prazos para o recebimento e abertura das propostas.

16.07. A participação na presente licitação implica em concordância tácita, por parte do licitante, com todos os termos e condições deste Edital e seus Anexos.

16.08. É facultada ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo licitatório, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

16.09. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.

16.10. Toda e qualquer alteração deste Edital observará a mesma forma de publicidade do original, e, eventuais comunicações aos licitantes, serão realizadas por e-mail ou disponibilizadas no site da Fundação.

16.11. Ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação do Pregoeiro em contrário.

16.12. Informações complementares sobre o presente certame podem ser obtidas na sede da Fundação, no setor de compras e contratações, ou pelo e-mail: [fhsl.compras@hospitalsantalydia.com.br](mailto:fhsl.compras@hospitalsantalydia.com.br) e pelos seguintes telefones: (16) 3605-4844 / 3605-4855.

16.13. Fica definido o Foro da Comarca de Ribeirão Preto/SP para dirimir as questões oriundas deste processo licitatório.

16.14. Fazem parte integrante deste instrumento convocatório:

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA E DESCRIÇÃO DO OBJETO;

ANEXO II – MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL;

ANEXO III – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS;

ANEXO IV – MINUTA DO CONTRATO;

ANEXO V - MODELO DE DECLARAÇÃO;

ANEXO VI – MODELO DE DECLARAÇÃO – ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO.

ANEXO VII – ORDEM DE COMPRA; e

ANEXO VIII – AVISO DE LICITAÇÃO.

Ribeirão Preto/SP, 14 de abril de 2022.

Marcelo C. Carboneri  
Diretor Administrativo

**ANEXO I**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**1. OBJETO**

1.1. Registro de Preços para aquisição de alimentos perecíveis (carnes bovina, suína, aves, peixes e embutidos) a serem utilizados pela Fundação Hospital Santa Lydia – FHSL, pelo prazo de 12 (doze) meses, conforme especificações constantes, conforme descrição e especificação contida neste Termo.

**2. JUSTIFICATIVA**

2.1 O registro de preços de alimentos perecíveis (carnes: bovina, suína, aves, peixes e embutidos) se faz necessário para alimentação dos pacientes internados na Fundação Hospital Santa Lydia, visando suprir a necessidade alimentícia e garantir a segurança alimentar e nutricional dos mesmos;

2.2 A quantidade prevista, no Item 6, é a estimada para o período de 12 (doze) meses.

**3. DO FORNECIMENTO, DOS PRAZOS, DAS CONDIÇÕES E DO LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO**

3.1. O fornecedor se obriga a entregar os produtos, objetos do presente certame, pelo período de 12 (doze) meses, mediante requisição formal da entidade da Fundação;

3.1.1. O fornecedor ficará obrigado a atender às ordens de compras ou serviços efetuadas dentro do prazo de validade do Registro de Preços, mesmo se as entregas dos bens ocorrerem em data posterior a do seu vencimento.

3.2. Os produtos a serem adquiridos deverão ser entregues em embalagens plásticas, com rótulo contendo peso e validade, contados a partir da data de entrega obedecendo rigorosamente as características mínimas referente a cada item, conforme planilha anexa;

3.2.1. Os alimentos deverão ser entregues entre segunda-feira e sexta-feira, das 7 horas às 9 horas da manhã no Setor de Nutrição e Dietética da Fundação Hospital Santa Lydia, localizado na Rua Tamandaré Nº 434, CEP. 14085-070, Campos Elíseos, Ribeirão Preto/SP. O horário pode sofrer mudanças conforme critério da Fundação;

3.2.2. Todo e qualquer ônus decorrente da entrega do objeto licitado, inclusive frete, será de inteira responsabilidade da CONTRATADA. A movimentação dos alimentos até as dependências do Departamento de Nutrição e Dietética da FHSL é de inteira responsabilidade da CONTRATADA ou da transportadora, não sendo a FHSL responsável pelo fornecimento de mão de obra para viabilizar o transporte.

3.3. Correrão por conta da contratada todas as despesas de embalagem, seguros, transporte, montagem, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, decorrentes da entrega e da própria aquisição dos mobiliários;

3.4. Cada aquisição de bens registrados será efetuada através da Ordem de Compra, emitida pela Fundação;

3.5. Todas as despesas relativas à execução do fornecimento e respectivas adaptações correrão por conta exclusiva do fornecedor;

3.6. Fica obrigado o fornecedor a substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, os bens entregues em que se verificarem defeitos ou inconformidades com os termos deste Edital e seus Anexos;

3.7. O transporte deverá ser realizado em automóvel baú térmico (carroceria tipo baú), com temperatura de acordo com a legislação vigente (artigo 24, CVS-5/2013), de forma que os produtos cheguem na temperatura correta (tabela abaixo) e que fiquem protegidos de chuvas, pó, fagulhas, etc.;

Congelados		-12 °C (doze graus Celsius negativos) ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante
	Pescados	de 2 a 3 °C (dois a três graus Celsius) ou conforme recomendação do estabelecimento produtor
Refrigerados	Carnes	de 4 a 7 °C (quatro a sete graus Celsius) ou conforme recomendação do frigorífico produtor
	Demais produtos	de 4 a 10 °C (quatro a dez graus Celsius) ou conforme recomendação do fabricante

3.8. Não serão recebidos alimentos com qualidade diversa da apresentada na proposta e/ ou que não conste na ATA do fornecedor. Caso falte algum produto, o fornecedor deverá avisar imediatamente ao recebimento da Solicitação de Compras, antes da data de entrega, para que seja realizada a alteração do cardápio;

3.9. Caso seja verificada no alimento a qualidade inferior à combinada, conforme especificações contidas no edital da licitação, ou temperatura inadequada, este produto será devolvido e a CONTRATADA deverá realizar a troca no mesmo dia. Esse processo de verificação de compatibilidade será também aplicado ao alimento encaminhado pela licitante em substituição, e somente após o cumprimento dessa etapa, será o objeto da licitação definitivamente recebido e aceito;

3.10. O fornecedor compromete-se a substituir ou repor o produto quando:

- a) Houver na entrega embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração;
- b) O produto não atender às legislações sanitárias em vigor, bem como outros referentes ao produto em questão;
- c) Houver na entrega produtos deteriorados ou impróprios para o consumo;
- d) O produto não estiver de acordo com as características gerais, organolépticas e microbiológicas solicitadas neste Termo de Referência e no Edital;
- e) O produto não apresentar condições adequadas quanto ao sabor, odor, cor e aspecto dentro do prazo de validade;
- f) O produto que apresentar temperatura superior ao estabelecido nas Especificações no ato da entrega.

3.11. Com objetivo de garantir a segurança higiênico sanitária dos gêneros alimentícios, fica instituída a obrigatoriedade de apresentação do alvará sanitário emitido pela ANVISA do estabelecimento que comercializa os insumos (CONTRATADA), bem como boletim sanitário dos abatedouros emitido pela RIISPOA (Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal), conforme Decreto nº 10.468, de 18 de Agosto de 2020.

#### **4. DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO**

4.1. O objeto da presente licitação será recebido no local e endereço indicado relacionado abaixo, acompanhado da respectiva nota fiscal/fatura:

4.1.1. Local: Setor Nutrição e Dietética Fundação Hospital Santa Lydia | Responsáveis: Marina Inagaki Yodono e Jussara da Silva Cândido Soeira | Endereço: Rua Tamandaré, 434, Campos Elíseos, Ribeirão Preto/SP.

4.2. Por ocasião da entrega, a Contratada deverá colher no comprovante respectivo a data, o nome, a função, a assinatura e o número do CPF/MF do empregado responsável pelo recebimento;

4.3. Constatadas irregularidades no objeto contratual, o Contratante poderá:

4.3.1 Se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

4.3.1.1 Na hipótese de substituição, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação do Setor requisitante, imediatamente a notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;

4.3.2 Se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

4.3.2.1 Na hipótese de complementação, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação do Contratante, imediatamente após a notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

4.4. O recebimento do objeto dar-se-á definitivamente, uma vez verificado o atendimento integral da quantidade das especificações pelo responsável:

4.4.1. O recebimento definitivo não excluirá a responsabilidade da CONTRATADA pela perfeita qualidade do alimento fornecido, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades detectadas no produto, tais como, temperatura inadequada e qualidade inferior.

#### **5. DA FORMA DE PAGAMENTO**

5.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a entrega dos produtos devidamente atestada pelo Setor de Nutrição e Dietética da entidade, no seguinte endereço: Rua Tamandaré, 434, Campos Elíseos, Ribeirão Preto/SP:

5.1.1. O pagamento ficará condicionado à entrega dos bens nos respectivos endereços e ao aceite da Fundação, após a realização das análises, conferências e testes do produto entregues conforme as especificações deste Edital.

5.2. As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas ao emissor e seu vencimento será contado da data do seu retorno devidamente regularizada;

5.3. O pagamento será feito por ordem bancária ou por outra forma consensualmente estabelecida e admitida, e excepcionalmente na Tesouraria da Fundação;

5.4. Em caso de atraso do pagamento imputável exclusivamente à Fundação, será devida a correção monetária dos valores a partir do primeiro dia posterior ao termo final do prazo para pagamento, conforme índice aplicável a SELIC, no período.

## 6. QUANTIDADE, UNIDADE DE FORNECIMENTO E MEDIDA, DESCRIÇÃO E ESPECIFICAÇÃO COM VALORES DE REFERÊNCIA:

### 6.1 – ITENS EXCLUSIVOS PARA ME/EPP

Item	Descrição/ Especificação	Qtde. anual estimada	Unidade fornecimento	Valor unitário	Valor total
1	<p><b>ALMÔNDEGAS:</b> Alimento ultraprocessado, tendo como matéria prima carne bovina, moldada em formato esférico, congelada, fracionada em embalagem de 1kg, cada almôndega deve pesar 25g (vinte e cinco gramas), todos os critérios de qualidade preconizados terão que estar de acordo com a Instrução Normativa Nº20/2000- MAPA, RDC 12/2001- ANVISA. O estabelecimento responsável pela produção do produto deve ser inspecionado e emitir boletim sanitário conforme o RIISPOA (Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA da empresa (CONTRATADA) que comercializa os gêneros alimentícios. O produto deverá ser apresentado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, cada pacote deve pesar de 01 kg ou 02 kg, ser resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005- MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitária adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013, não serão aceitas embalagens em que a almôndega esteja deformada e/ou descongelada. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.</p>	1000	Kg	R\$ 22,81	R\$ 22.810,00
2	<p><b>APRESUNTADO:</b> Produto cárneo industrializado, obtido a partir de recortes e/ou cortes e recortes de massas musculares dos membros anteriores e/ou posteriores de suínos, adicionados de ingredientes e submetido ao processo de cozimento adequado, pode ser entregue fatiado ou ralado, deve apresentar as características sensoriais próprias do produto, isento de cartilagem, ossos, pele, coloração esverdeada, fungos, bolores, manchas arroxeadas, aditivos ou substâncias que sejam impróprias ao produto, todos os critérios de qualidade preconizados terão que estar de acordo com a Instrução Normativa Nº20/2000- MAPA e a Instrução Normativa SDA nº 37 de 13 de outubro de 2011 que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Identidade de qualidade de apresuntado. O estabelecimento responsável pela produção do produto deve ser inspecionado e emitir boletim sanitário conforme o RIISPOA (Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA da empresa (CONTRATADA) que comercializa os gêneros alimentícios. O produto tem que estar acondicionado e entregue em embalagem plástica transparente, de baixa densidade, embalado à vácuo com rótulo impresso contendo todas as informações preconizadas pela Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), temperatura de estocagem e tabela nutricional. Pode ser entregue refrigerado com temperatura entre 4 e 7°C (quatro a sete graus Celsius) ou conforme recomendação do fabricante, ou congelado com temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos a dezoito graus Celsius negativos) ou inferior. Deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitária adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013.</p>	200	Kg	R\$ 21,08	R\$ 4.216,00

<b>3</b>	<p><b>BACON DEFUMADO:</b> Bacon proveniente de carne suína, defumado, fatiado, acondicionada em embalagem de 500g (quinhentos grammas) e/ou 1 Kg (um quilo), deve ser isenta de manchas roxas, de bolores, fungos, deve preservar as características sensoriais próprias do produto, os critérios de qualidade do produto devem estar de acordo com o que preconizado pela Instrução Normativa SDA Nº21 de 31 de Julho de 2000, devendo ser entregue na sua embalagem original contendo todas as informações preconizadas pela Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. O estabelecimento responsável pela produção do produto deve ser inspecionado e emitir boletim sanitário conforme o RIISPOA (Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA da empresa (CONTRATADA) que comercializa os gêneros alimentícios. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do produto, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. A embalagem primária deve ser proveniente de material atóxico, lacrado à vácuo, de polietileno, resistente ao transporte e ao armazenamento. O estabelecimento responsável pelo produto deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). No momento da entrega o produto deve estar refrigerado com temperatura entre 4 a 7°C (quatro a sete graus Celsius) ou conforme recomendação do fabricante, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitária adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013.</p>	<b>250</b>	<b>Kg</b>	<b>R\$ 29,99</b>	<b>R\$ 7.497,50</b>
<b>4</b>	<p><b>CARNE BOVINA TIPO COSTELA:</b> Corte de costela bovina, desossada, cortada em cubos, com no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem e ossos. Deve preservar características organolépticas próprias do corte da carne, com aspecto vermelho-púrpura, odor próprio, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, sem manchas esverdeadas, sem aspecto pegajoso. O estabelecimento responsável (abatedouro/frigorífico) deve ser inspecionado e emitir boletim sanitário conforme o RIISPOA (Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA da empresa (CONTRATADA) que comercializa os gêneros alimentícios. O corte de carne deverá ser apresentado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, cada pacote deve pesar 05 kg (cinco quilos), a embalagem deve ser resistente a danos durante o transporte e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitária adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.</p>	<b>1200</b>	<b>Kg</b>	<b>R\$ 30,00</b>	<b>R\$ 36.000,00</b>
<b>5</b>	<p><b>FILÉ DE FRANGO EM TIRAS:</b> Filé de peito de frango cortado em tiras, com tamanho uniforme, sem ossos, sem pele, sem resíduo de vísceras, sem cartilagem, sem adição de água, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, deve preservar as características organolépticas próprias do corte, deve possuir coloração esbranquiçada, isenta de pigmentos esverdeados, isenta de consistência pegajosa. O estabelecimento (abatedouro/ frigorífico) deve ser inspecionado e emitir boletim sanitário conforme o RIISPOA (Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA da empresa (CONTRATADA) que comercializa os gêneros alimentícios. O corte de carne deverá ser apresentado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, cada pacote deve pesar de 02 kg (dois</p>	<b>3000</b>	<b>Kg</b>	<b>R\$ 26,60</b>	<b>R\$ 79.800,00</b>

	<p>quilos) e/ou 05 kg (cinco quilos), ser resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.</p>				
<b>6</b>	<p><b>FILÉ DE FRANGO EM CUBOS:</b> Filé de peito de frango cortado em cubos, com tamanho uniforme, sem ossos, sem pele, sem resíduo de vísceras, sem cartilagem, sem adição de água, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, deve preservar as características organolépticas próprias do corte, deve possuir coloração esbranquiçada, isenta de pigmentos esverdeados, isenta de consistência pegajosa. O estabelecimento (abatedouro/ frigorífico) deve ser inspecionado e emitir boletim sanitário conforme o RIISPOA ((Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA da empresa (CONTRATADA) que comercializa os gêneros alimentícios. O corte de carne deverá ser apresentado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, cada pacote deve pesar de 02 kg (dois quilos) e/ou 05 kg (cinco quilos), ser resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado</p>	<b>3000</b>	<b>KG</b>	<b>R\$ 26,20</b>	<b>R\$ 78.600,00</b>
<b>7</b>	<p><b>FILÉ DE PEIXE CONGELADO:</b> Filé de peixe tipo Merluza, limpo, isento de escamas, peles, ossos, vestígios de vísceras, cartilagens, isento de parasitas, isento de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, sem adição de água, deve preservar suas características organolépticas próprias da espécie do peixe, deve possuir a carne branca, sem manchas. Os critérios de qualidade do pescado devem seguir a Instrução Normativa nº 21/2017-MAPA.O estabelecimento (abatedouro/frigorífico) deve ser inspecionado e emitir boletim sanitário conforme o RIISPOA (Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA da empresa (CONTRATADA) que comercializa os gêneros alimentícios. Cada pacote deve estar lacrado, deve conter 01 Kg (um quilo), 2 Kg (dois quilos) e/ou 05 Kg (cinco quilos) e deve constar no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em</p>	<b>1500</b>	<b>Kg</b>	<b>R\$ 36,47</b>	<b>R\$ 54.705,00</b>

	<p>caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013, não será aceito o recebimento do peixe à granel e/ou em embalagem primária aberta. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.</p>				
<b>8</b>	<p><b>LAGARTO EM PEÇA:</b> Carne bovina, corte do lagarto em peça, isenta de ossos, cartilagem, deve preservar características organolépticas próprias do corte da carne, com aspecto vermelho-púrpura, odor próprio, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, sem manchas esverdeadas, sem aspecto pegajoso, cada peça deve pesar em média de 4 e 9 kg (quatro a nove quilos). O estabelecimento (abatedouro/frigorífico) deve ser inspecionado e emitir boletim sanitário conforme o RIISPOA (Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA da empresa (CONTRATADA) que comercializa os gêneros alimentícios. O corte de carne deverá ser acondicionado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.</p>	<b>1300</b>	<b>Kg</b>	<b>R\$ 39,43</b>	<b>R\$ 51.259,00</b>
<b>9</b>	<p><b>LINGUIÇA CALABRESA:</b> linguiça tipo calabresa proveniente de carne suína, defumada, produto cárneo ultraprocessado, obtido de carnes suína selecionadas, toucinho e condimentos, embutido em envoltório natural ou artificial, e submetido ao processo tecnológico adequado, o produto cárneo deverá ser preparado com carnes não mista, deve ser suína e em perfeito estado de conversação, os critérios de qualidade devem estar de acordo com a Instrução Normativa SDA nº04, de 31 de março de 2000, deverá preservar suas características sensoriais inerentes ao produto. Deve ser acondicionado em embalagens de 2,5 Kg (dois quilos e meio) e/ou 05 Kg (cinco quilos), cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. A embalagem primária deve ser proveniente de material atóxico, lacrado à vácuo, de polietileno, resistente ao transporte e ao armazenamento. O estabelecimento (abatedouro/ frigorífico) deve ser inspecionado e emitir boletim sanitário conforme o RIISPOA ((Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA da empresa (CONTRATADA) que comercializa os gêneros alimentícios. No momento da entrega o produto deverá estar refrigerado com temperatura de 4 a 10° C (quatro a dez graus Celsius) ou conforme recomendação do fabricante ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado, não serão aceito o produto que apresentar superfície úmida, pegajosa, mofo, exsudato</p>	<b>600</b>	<b>Kg</b>	<b>R\$ 19,84</b>	<b>R\$ 11.904,00</b>

	ou partes flácidas ou consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida ou com coloração estranha ao produto.				
<b>10</b>	<p><b>LINGUIÇA TOSCANA:</b> Linguíça tipo toscana, o produto cárneo industrializado, obtido de carnes de animais de açougue, adicionados ou não de tecidos adiposos, ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, e submetido ao processo tecnológico adequado. O produto deverá ser entregue na embalagem original, acondicionado em saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, a vácuo, resistente ao transporte e ao armazenamento, cada pacote deve conter 05 Kg (cinco quilos) e deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. A embalagem primária deve ser proveniente de material atóxico, lacrado à vácuo, de polietileno, resistente ao transporte e ao armazenamento. O estabelecimento (abatedouro/frigorífico) deve ser inspecionado e emitir boletim sanitário conforme o RIISPOA (Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA da empresa (CONTRATADA) que comercializa os gêneros alimentícios. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênicas-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.</p>	<b>1800</b>	<b>KG</b>	<b>R\$ 18,42</b>	<b>R\$ 33.156,00</b>
<b>11</b>	<p><b>PERNIL SUÍNO EM CUBOS:</b> Carne suína, corte do pernil cortado em cubos, isenta de pele, cartilagem, ossos, deve preservar suas características organolépticas, com coloração rosada avermelhada. isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, sem manchas esverdeadas, sem aspecto pegajoso. O estabelecimento (abatedouro/frigorífico) deve ser inspecionado e emitir boletim sanitário conforme o RIISPOA (Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA da empresa (CONTRATADA) que comercializa os gêneros alimentícios. O corte de carne deverá ser apresentado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, cada pacote deve pesar de 02 kg (dois quilos) e /ou 05 kg (cinco quilos), ser resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênicas-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.</p>	<b>1500</b>	<b>Kg</b>	<b>R\$ 26,03</b>	<b>R\$ 39.045,00</b>
<b>12</b>	<p><b>QUEIJO MUÇARELA:</b> queijo muçarela fatiado e/ou ralado, transportado e conservado em temperatura abaixo de 8°C, coloração branco amarelado, consistência semi dura e elástica, odor característico ao produto. O produto não deverá conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza. Todos os critérios de qualidade do produto devem estar em conformidade com a Portaria nº 364/97-MAPA, RDC 12/21, RDC 259/02, RDC 360/03 e RDC 14/14. O estabelecimento responsável pela produção do produto deve ser inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA. O produto deverá ser entregue acondicionado em embalagens de 01 KG (um quilo) ou 02 KG (dois quilos), em polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado,</p>	<b>300</b>	<b>Kg</b>	<b>R\$ 39,13</b>	<b>R\$ 11.739,00</b>

	<p>à vácuo, resistente ao transporte e armazenamento, com rótulo impresso próprio para produtos congelados, com nome e marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do fabricante, temperatura de estocagem e tabela nutricional de forma clara. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, ou pode ser entregue refrigerado em temperatura entre 4 a 8°C, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitária adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013.</p>				
<b>13</b>	<p><b>SALSICHA:</b> salsicha tipo hot dog, tendo como matéria-prima de carne mecanicamente processada de aves e/ou suíno, a constituição desse produto deve estar conforme Decreto nº 9.013 de 29 de Março de 2017 no artigo 300: "salsicha é o produto cárneo obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais, com adição ou não de gordura, de pele, de miúdos e de partes animais comestíveis, com adição de ingredientes e de condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial de calibre próprio, e submetido a processo térmico característico", deverão ter o peso unitário de 40gr a 50gr, acondicionadas em embalagens a vácuo, transparente, atóxica, resistentes ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 05 kg (cinco quilos) por embalagem, os critérios de qualidade devem estar de acordo com a Instrução Normativa SDA nº04, de 31 de março de 2000, deverá preservar suas características sensoriais inerentes ao produto. E cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. A embalagem primária deve ser proveniente de material atóxico, lacrado à vácuo, de polietileno, resistente ao transporte e ao armazenamento. O estabelecimento responsável pela produção e/ou comercialização do produto cárneo deverá apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado, não serão aceito o produto que apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida ou com coloração estranha ao produto.</p>	<b>400</b>	<b>Kg</b>	<b>R\$ 12,01</b>	<b>R\$ 4.804,00</b>
<b>14</b>	<p><b>SOBRECOXA DE FRANGO COM OSSO:</b> Corte da sobrecoxa de frango, congelado, com pele, com osso, cada unidade com peso médio de 250g, isenta de penas, vísceras, aditivos e produtos impróprios ao alimento, sem manchas esverdeadas deve preservar as características organolépticas próprias do tipo de corte, a carne deve estar bem aderida ao osso, bem como a pele deve estar bem fixada à carne, cada pacote deve apresentar 4 unidades de sobrecoxa e deve pesar cerca de 1kg no total, devendo ser entregue na sua embalagem original contendo todas as informações preconizadas pela Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. A embalagem primária deve ser proveniente de material atóxico, lacrado à vácuo, de polietileno, resistente ao transporte e ao armazenamento. O estabelecimento (abatedouro/ frigorífico) deve ser inspecionado e emitir boletim sanitário conforme o RIISPOA ((Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA da empresa (CONTRATADA) que comercializa os gêneros alimentícios. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.</p>	<b>1700</b>	<b>Kg</b>	<b>R\$ 18,90</b>	<b>R\$ 32.130,00</b>

<b>15</b>	<p><b>SOBRECOXA SEM OSSO:</b> Corte de sobrecoxa de frango desossada, com pele e congelado. Cada unidade com peso médio de 200g, isenta de penas, vísceras, aditivos e produtos impróprios ao alimento, sem manchas esverdeadas, deve preservar as características organolépticas próprias do tipo de corte, cada pacote deve apresentar uma média de 5 unidades de sobrecoxa e deve pesar 1 kg no total, devendo ser entregue na sua embalagem original contendo todas as informações preconizadas pela Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. A embalagem primária deve ser proveniente de material atóxico, lacrado à vácuo, de polietileno, resistente ao transporte e ao armazenamento. O estabelecimento responsável pelo abate do animal O estabelecimento (abatedouro/frigorífico) deve ser inspecionado e emitir boletim sanitário conforme o RIISPOA ((Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA da empresa (CONTRATADA) que comercializa os gêneros alimentícios .. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.</p>	<b>2000</b>	<b>Kg</b>	<b>R\$ 20,36</b>	<b>R\$ 40.720,00</b>
-----------	--	-------------	-----------	------------------	----------------------

## 10.2 Itens Ampla Participação

Item	Descrição/ Especificação	Qtde. anual estimada	Unidade fornecimento	Valor unitário	Valor total
<b>16</b>	<p><b>COXÃO MOLE EM ISCAS:</b> Carne bovina congelada, tipo coxão mole, cortada em iscas pequenas de tamanho uniforme, sem gordura aparente, isenta de cartilagem e ossos, deve preservar características organolépticas próprias do corte da carne, com aspecto vermelho-púrpura, odor próprio, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, sem manchas esverdeadas, sem aspecto pegajoso. O estabelecimento (abatedouro/frigorífico) deve ser inspecionado e emitir boletim sanitário conforme o RIISPOA (Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA da empresa (CONTRATADA) que comercializa os gêneros alimentícios. O corte de carne deverá ser apresentado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, cada pacote deve pesar de 02 kg (dois quilos) e/ou 05 kg (cinco quilos), ser resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005- MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitária adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.</p>	<b>2.250</b>	<b>Kg</b>	<b>R\$ 40,13</b>	<b>R\$ 90.292,50</b>
<b>17</b>	<p><b>COXÃO MOLE EM BIFE:</b> Carne bovina congelada, tipo coxão mole, cortada em bifes de tamanho uniforme, sem gordura aparente, isenta de cartilagem e ossos, deve preservar características organolépticas próprias do corte da carne, com aspecto vermelho-púrpura, odor próprio, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, sem manchas esverdeadas, sem aspecto pegajoso. O estabelecimento (abatedouro/frigorífico) deve ser inspecionado e emitir boletim</p>	<b>1.800</b>	<b>KG</b>	<b>R\$ 43,36</b>	<b>R\$ 78.048,00</b>

	<p>sanitário conforme o RIISPOA (Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA da empresa (CONTRATADA) que comercializa os gêneros alimentícios. O corte de carne deverá ser apresentado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, cada pacote deve pesar de 02 kg (dois quilos) e/ou 05 kg (cinco quilos), ser resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitária adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.</p>				
<b>18</b>	<p><b>COXÃO MOLE EM CUBOS:</b> Carne bovina congelada, tipo coxão mole, cortada em cubos de tamanho uniforme, sem gordura aparente, isenta de cartilagem e ossos, deve preservar características organolépticas próprias do corte da carne, com aspecto vermelho-púrpura, odor próprio, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, sem manchas esverdeadas, sem aspecto pegajoso. O estabelecimento (abatedouro/ frigorífico) deve ser inspecionado e emitir boletim sanitário conforme o RIISPOA ((Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA da empresa (CONTRATADA) que comercializa os gêneros alimentícios .. O corte de carne deverá ser apresentado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, cada pacote deve pesar de 02 kg (dois quilos) e/ou 05 kg (cinco quilos), ser resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitária adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor.</p>	<b>2.250</b>	<b>Kg</b>	<b>R\$ 40,13</b>	<b>R\$ 90.292,50</b>
<b>19</b>	<p><b>PATINHO MOÍDO:</b> Carne bovina, corte do patinho, moído, isenta de aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, cartilagem, ossos, sebo, nitrato, nitrito, amônia ou de qualquer outro tipo de aditivo ou substância imprópria ao produto, deve preservar suas características organolépticas inerente ao tipo de corte de carne, deve possuir coloração vermelho-púrpura, todos os critérios de qualidade do produto devem ser conforme preconizado pela Instrução Normativa Nº83/2003-MAPA. A carne tem que estar acondicionada em embalagem de 01 Kg (um quilo), 02 KG (dois quilos) e/ou 05 kg (cinco quilos) e cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. A embalagem primária deve ser proveniente de material atóxico, lacrado à vácuo, de polietileno, resistente ao transporte e ao armazenamento. O estabelecimento (abatedouro/ frigorífico) deve ser inspecionado e emitir boletim sanitário conforme o RIISPOA ((Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA da empresa (CONTRATADA) que comercializa os gêneros alimentícios . No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C</p>	<b>2.250</b>	<b>Kg</b>	<b>R\$ 41,56</b>	<b>R\$ 93.510,00</b>

	(doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.				
--	---	--	--	--	--

### 10.3 Itens reservados à ME/EPP (25%)

Item	Descrição/ Especificação	Qtde. anual estimada	Unidade fornecimento	Valor unitário	Valor total
20	<b>COXÃO MOLE EM ISCAS:</b> Carne bovina congelada, tipo coxão mole, cortada em iscas pequenas de tamanho uniforme, sem gordura aparente, isenta de cartilagem e ossos, deve preservar características organolépticas próprias do corte da carne, com aspecto vermelho-púrpura, odor próprio, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, sem manchas esverdeadas, sem aspecto pegajoso. O estabelecimento (abatedouro/frigorífico) deve ser inspecionado e emitir boletim sanitário conforme o RIISPOA (Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA da empresa (CONTRATADA) que comercializa os gêneros alimentícios. O corte de carne deverá ser apresentado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, cada pacote deve pesar de 02 kg (dois quilos) e/ou 05 kg (cinco quilos), ser resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005- MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.	750	Kg	R\$ 40,13	R\$ 30.097,50
21	<b>COXÃO MOLE EM BIFE:</b> Carne bovina congelada, tipo coxão mole, cortada em bifes de tamanho uniforme, sem gordura aparente, isenta de cartilagem e ossos, deve preservar características organolépticas próprias do corte da carne, com aspecto vermelho-púrpura, odor próprio, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, sem manchas esverdeadas, sem aspecto pegajoso. O estabelecimento (abatedouro/frigorífico) deve ser inspecionado e emitir boletim sanitário conforme o RIISPOA (Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA da empresa (CONTRATADA) que comercializa os gêneros alimentícios. O corte de carne deverá ser apresentado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, cada pacote deve pesar de 02 kg (dois quilos) e/ou 05 kg (cinco quilos), ser resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005- MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar	600	KG	R\$ 43,36	R\$ 26.016,00

	seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.				
22	<p><b>COXÃO MOLE EM CUBOS:</b> Carne bovina congelada, tipo coxão mole, cortada em cubos de tamanho uniforme, sem gordura aparente, isenta de cartilagem e ossos, deve preservar características organolépticas próprias do corte da carne, com aspecto vermelho-púrpura, odor próprio, isenta de aditivos ou substâncias impróprias ao produto, sem manchas esverdeadas, sem aspecto pegajoso. O estabelecimento (abatedouro/ frigorífico) deve ser inspecionado e emitir boletim sanitário conforme o RIISPOA ((Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA da empresa (CONTRATADA) que comercializa os gêneros alimentícios . O corte de carne deverá ser apresentado em embalagem de polietileno transparente de baixa densidade, atóxico, resistente ao congelamento, com selagem quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos, cada pacote deve pesar de 02 kg (dois quilos) e/ou 05 kg (cinco quilos), ser resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o período de armazenamento. Cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. Todas as informações impressas na embalagem devem estar em conformidade com a Instrução Normativa nº22/2005-MAPA. No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitária adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor.</p>	750	Kg	R\$ 40,13	R\$ 30.097,50
23	<p><b>PATINHO MOÍDO:</b> Carne bovina, corte do patinho, moído, isenta de aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, cartilagem, ossos, sebo, nitrito, nitrato, amônia ou de qualquer outro tipo de aditivo ou substância imprópria ao produto, deve preservar suas características organolépticas inerente ao tipo de corte de carne, deve possuir coloração vermelho-púrpura, todos os critérios de qualidade do produto devem ser conforme preconizado pela Instrução Normativa Nº83/2003-MAPA. A carne tem que estar acondicionada em embalagem de 01 Kg (um quilo), 02 KG (dois quilos) e/ou 05 kg (cinco quilos) e cada pacote deve conter no rótulo: nome do corte, marca do produto, nome, endereço e CNPJ do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso líquido, nº do lote, selo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), nome e endereço do abatedouro, temperatura de estocagem e tabela nutricional. A embalagem primária deve ser proveniente de material atóxico, lacrado à vácuo, de polietileno, resistente ao transporte e ao armazenamento. O estabelecimento (abatedouro/ frigorífico) deve ser inspecionado e emitir boletim sanitário conforme o RIISPOA ((Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal) e apresentar alvará sanitário regulamentado pela ANVISA da empresa (CONTRATADA) que comercializa os gêneros alimentícios . No momento da entrega o produto deverá estar congelado à temperatura de -12°C à -18°C (doze graus Celsius negativos à dezoito graus Celsius negativos) ou inferior, deve ser transportado em caminhão fechado, com câmara fria e em condições higiênico-sanitárias adequadas, o transporte deverá atender as normas preconizadas pela CVS 5/2013. A embalagem secundária (caixa de papelão) deve estar seca, limpa, sem vestígios de sangue, sem presença de insetos e sem odor alterado.</p>	750	Kg	R\$ 41,56	R\$ 31.170,00

## ANEXO II

### Modelo de Proposta Comercial

À Fundação (...)

Pregão n.º (...) /20(...).

Processo: (...) /20(...).

Objeto: Registro de Preços de (...).

A empresa (...), estabelecida à Rua (...), n.º (...), na cidade de (...), inscrita no CNPJ sob n.º (...), propõe executar o objeto licitado, em estrito cumprimento ao previsto no edital de licitação supra e seus anexos, pelo preço abaixo discriminado:

ITEM (..) – <u>INSERIR O NÚMERO DO ITEM</u>						
Item	Qtd.	Unid. Fornec./ medida.	Descrição   Especificação	Preços (R\$)		Marca, modelo e procedência
				Unitário	Total	
1	(...)			(...)	(...)	
2	(...)			(...)		

O prazo de validade da proposta é de 60 (sessenta) dias a contar da data de sua apresentação.

Banco: (...) n.º (...) | Agência: (...) | CC: (...).

Declaro ciência e concordância com as condições de execução do objeto, conforme previsto no edital.

Local e data

\_\_\_\_\_  
Assinatura do responsável

Dados da Empresa, Razão Social, Endereço, CNPJ, Telefone e e-mail.

## MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° (...)

PREGÃO N° \_\_\_\_/\_\_\_\_

PROCESSO LICITATÓRIO. N° \_\_\_\_/\_\_\_\_

Aos (...) , na **Fundação Hospital Santa Lydia**, pessoa jurídica de direito privado inscrita no CNPJ sob o n.º.13.370.183/0001-89, situada à Rua Tamandaré, n.º.434, na cidade de Ribeirão Preto, Estado de São Paulo, Campos Elíseos, foi lavrada a presente Ata de Registro de Preços, conforme deliberação do Pregão n.º (...)/20(...), e do respectivo resultado publicado no Diário Oficial do Estado em , homologado às fls. (...),do Processo n.º (...)/20(...), que vai assinada pelo(a) representante legal, Senhor(a) (...), CPF/MF (...), doravante denominado **SETOR GESTOR DO REGISTRO DE PREÇOS**; e, de outro lado a(s) empresa(s) qualificadas neste instrumento, Cláusula Segunda, item 2.2., por meio de seus representantes legais, doravante(s) denominada(s) **DETENTORA(S)**, celebram o presente ajuste para Registro de Preços, a qual será regido pelas cláusulas e condições seguintes:

### CLÁUSULA PRIMEIRA – DO FUNDAMENTO LEGAL

1.1. O presente instrumento fundamenta-se no Pregão n.º \_\_\_\_/\_\_\_\_, na pelas Leis Federais n.º 10.520/2002 e 8.666/1993, Lei Complementar n.º 123/2006, pelo Decreto 8.538/2015, pelo Regulamento Próprio de Contratação, Portaria n.º \_\_\_\_/\_\_\_\_ e, subsidiariamente, nas demais normas pertinentes.

1.2. Para fins desta Ata, considera-se:

- Órgão Gestor do Registro de Preços: órgão ou entidade responsável pela gestão do SRP, inclusive pela organização e realização do procedimento licitatório, bem como pelos atos dele decorrentes;
- Órgão Participante: órgão ou entidade que aderir ao SRP e integrar a Ata de Registro de Preços;
- Órgão Interessado: órgão ou entidade que não tenha constado do certame como Órgão Participante e que tenha interesse em utilizar a Ata de Registro de Preços, mediante comprovação da vantagem e prévia consulta ao Órgão Gestor;
- Ordem de Compra: documento formal emitido com o objetivo de autorizar a entrega do bem ou do produto ou o início da prestação do serviço.
- Classificado, Detentor ou Beneficiário do Registro de Preços: licitante que, respeitando a ordem de classificação das propostas e após a assinatura da Ata de Registro de Preços, encontra-se apto a fornecer aos órgãos gestores, participantes e interessados.

### CLAÚSULA SEGUNDA - DO OBJETO

2.1. O presente objeto tem como referência o Processo Licitatório n.º \_\_\_\_/\_\_\_\_ e o Pregão n.º \_\_\_\_/\_\_\_\_.

2.2. O presente instrumento tem por objeto o registro de preços de produtos (...), conforme Anexo I – Termo de Referência e Descrição do Objeto do Edital de Referência, por um período de 12 (doze) meses, parte integrante desta Ata.

2.2.1. O valor registrado para o ITEM 01 é de R\$ (...).

DETENTORA

Denominação: (...).

Endereço: (...).

CNPJ/MF: (...).

Representante Legal: (...).

CPF/MF: (...).

2.2.2. O valor registrado para o ITEM 02 é de R\$ (...)

DETENTORA

Denominação: (...).

Endereço: (...).

CNPJ/MF: (...).

Representante Legal: (...)

CPF/MF: (...).

### **CLÁUSULA TERCEIRA – DA ASSINATURA DA ATA**

3.1. A existência de preços registrados não obriga a Fundação firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação, sendo assegurada ao beneficiário do registro a preferência de contratação em igualdade de condições.

### **CLÁUSULA QUARTA – CONDIÇÕES E PRAZO DE FORNECIMENTO E DE ENTREGA**

4.1. O fornecedor detentor do registro de preços se obriga a entregar o produto, objeto do presente certame, pelo período de 12 (doze) meses, mediante solicitações da entidade gestora.

4.2. O prazo para a entrega poderá ser prorrogado, por iniciativa da entidade solicitante, fundada em conveniência administrativa.

4.3. O fornecedor deverá apresentar junto com a Nota Fiscal, comprovante de entrega do produto, devidamente assinado pelo recebedor, empregado responsável pelo recebimento no âmbito da CONTRATANTE.

4.4. As mercadorias estão sujeitas a aprovação no ato do recebimento e/ou uso, podendo ser rejeitada total ou parcialmente pela CONTRATANTE, caso não esteja dentro dos requisitos pré-estipulados no processo licitatório.

4.5. O recebimento do objeto observará o disposto na Lei n.º 8.666/1993 e será processado por meio de recibo ou Termo de Recebimento.

4.6. O objeto será considerado recebido:

4.6.1. Provisoriamente, para efeito de posterior verificação da conformidade dos bens com as especificações, em especial de vícios e defeitos aparentes, dentro do prazo de até 01 dia úteis corridos após o fornecimento efetivo, e desde que não seja emitida nota devolutiva.

4.6.2. Definitivamente, em até 02 (dois) dias após o fornecimento efetivo, desde que todas as condições estabelecidas no Edital tenham sido atendidas e não seja emitida nota devolutiva.

4.7. Após o recebimento definitivo, o objeto poderá ser devolvido quando apresentar defeito ou vício oculto ou que se apresente com a sua utilização, no prazo de 15 (quinze) dias, a contar de sua constatação, nos termos da Lei n.º 8.078/1990.

4.8. Poderá ser dispensado o termo de recebimento provisório nos seguintes casos, substituindo-o por mero recibo:

- gêneros perecíveis e alimentação preparada;
- serviços profissionais;
- obras e serviços de valor até o previsto no art. 23, II, "a", da Lei n.º 8.666/1993, desde que não se componham de aparelhos, equipamentos e instalações sujeitos à verificação de funcionamento e produtividade;
- Nos demais casos autorizados pela Lei.

#### **CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO**

5.1. O pagamento será efetuado após a entrega dos produtos devidamente atestado pela entidade requisitante, mediante o respectivo Termo de Recebimento Definitivo do objeto ou Recibo, na forma prevista no Anexo I do Edital de Referência.

#### **CLÁUSULA SEXTA – DA VIGÊNCIA**

6.1. O prazo de vigência desta Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, contados a partir de sua(s) assinatura(s).

#### **CLAUSULA SÉTIMA – DA GERÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

7.1. Caberá unicamente a Fundação, conforme definido no preâmbulo desta Ata, o gerenciamento do sistema de Registro de Preço.

7.2. Em decorrência da assinatura desta Ata, os órgãos e entidades participantes do Sistema de Registro de Preços poderão firmar com os fornecedores com preços registrados, devendo para tanto, adotar os seguintes procedimentos:

- Emitir em 03 (três) vias a Ordem de Compra, conforme modelo definido no Anexo VII, do Edital de Referência, sendo a primeira enviada ao fornecedor, a segunda ao Órgão Gestor e a terceira, para arquivo do órgão/entidade participante ou interessada.
- comunicar ao Órgão Gestor a recusa do detentor de registro de preços, no prazo estabelecido na Ordem de Compra, para entrega do objeto licitado.

#### **CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES**

8.1. O licitante vencedor se obriga a fornecer os produtos objeto da presente, conforme as especificações e em condições adequadas de uso, sujeitando-se ao controle de qualidade estabelecido pela entidade gestora.

8.2. Durante a garantia, deverá ser substituído, sem nenhum ônus para entidade gestora ou solicitante, produtos defeituosos, devidamente comprovado pela contratada.

8.3. Os produtos que apresentarem reiterada alteração, que prejudiquem o fornecimento, dentro do prazo de garantia, deverão ser prontamente trocados pelo fornecedor, sem nenhum ônus para a entidade solicitante.

8.4. O não cumprimento de qualquer cláusula do edital e respectiva ata e sua consequente denúncia, por inadimplência, implicará no pagamento de uma multa equivalente à 10% (dez por cento) do valor estimado para os 12 (doze) meses, sem prejuízo da obrigação de indenização por perdas e danos, causados pela parte inadimplente.

8.5. Cabem aos Órgãos Gestor, Participante ou Interessados:

- indicar responsável pelo acompanhamento deste Registro de Preços e recebimento dos objetos, e assegurar o seu recebimento, nas condições previstas nesta Ata de Registro de Preços;
- comunicar à DETENTORA sobre qualquer irregularidade relacionada as obrigações de fornecimento assumidas;
- aplicar as penalidades por descumprimento do pactuado nesta Ata de Registro de Preços;
- efetuar o pagamento pelo fornecimento do objeto, nas condições previstas nesta Ata de Registro de Preços;
- em caso de atraso do pagamento imputável exclusivamente ao Órgão Gestor requisitante, arcar com a correção monetária a partir do primeiro dia posterior ao termo final do prazo para pagamento, conforme índice aplicável.

## **CLÁUSULA NONA – DO PREÇO**

9.1. Os preços registrados são os preços unitários ofertados em cada ITEM pelas empresas signatárias desta Ata.

9.2. Os preços registros nesta Ata servirão de base para as futuras contratações do objeto licitado, observadas as condições de mercado.

## **CLÁUSULA DÉCIMA – REVISÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS**

10.1. A entidade gestora avaliará o mercado constantemente e poderá rever os preços registrados a qualquer tempo, em decorrência da redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve os custos dos bens registrados.

10.2. A entidade gestora convocará o fornecedor para negociar o preço registrado e adequá-lo ao preço de mercado, sempre que verificar que o preço registrado estiver acima do preço de mercado.

10.3. Caso seja frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido.

10.4. Antes de receber o pedido de fornecimento e caso seja frustrada a negociação, o fornecedor poderá ser liberado do compromisso assumido, caso comprove mediante requerimento fundamentado e apresentação de comprovantes (notas fiscais de aquisição de matérias-primas, lista de preços de fabricantes, etc.), que não pode cumprir as obrigações assumidas, devido ao preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado.

10.5. Em qualquer hipótese os preços decorrentes da revisão não poderão ultrapassar aos praticados no mercado, mantendo-se a diferença percentual apurada entre o valor originalmente constante da proposta do fornecedor e aquele vigente no mercado à época do registro - equação econômico-financeira.

10.6. As alterações de preços oriundas da revisão destes, no caso de desequilíbrio da equação econômico-financeira, serão publicadas trimestralmente no Diário Oficial do Município.

## **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS**

11.1. O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

- descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;
- não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Fundação, sem justificativa aceitável;
- não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado; e
- por razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pela máxima autoridade da esfera administrativa.

11.2. Na hipótese de cancelamento do registro de preço, e não constando outros beneficiários, a entidade gestora promoverá, com aplicação analógica do § 2.º do art. 64 c/c o inc. XI do art. 24, ambos da Lei n.º 8.666/1993, a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para, no prazo fixado, aceitar as mesmas condições ofertadas pelo então beneficiário da ata, inclusive quanto aos preços atualizados de conformidade com o ato convocatório, ou revogar a licitação.

11.3. O cancelamento será formalizado nos próprios autos de licitação de referência ou em apenso, sendo, necessariamente, motivado e assegurado o contraditório e a ampla defesa.

## **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS PENALIDADES**

12.1. O fornecedor inadimplente sujeitar-se-á às sanções de: advertência, multa e declaração de inidoneidade, sendo que as sanções de suspensão e declaração de inidoneidade poderão ser cumuladas com multa, nos termos das Leis n.º(s) 10.520/2002 e 8.666/1993.

12.2. As multas serão aplicadas em dobro, em caso de reiteração dos motivos.

12.3. Ocorrendo atraso na execução/entrega do objeto contratado será aplicada multa moratória de 0,3% (zero vírgula três por cento) por dia de atraso, até o limite de 20 % (vinte por cento) sobre o valor total da requisição.

12.4. No descumprimento de quaisquer obrigações previstas nesta Ata, poderá ser aplicada multa indenizatória de 10% (dez por cento) do valor global do objeto da qual o contratado inadimplente é detentor do registro.

12.5. A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada da(s) fatura(s), cobrada judicialmente ou extrajudicialmente, a critério da Fundação.

12.6. Da intenção de aplicação de quaisquer das penalidades previstas, será concedido prazo para defesa prévia de 5 (cinco) dias úteis a contar da notificação.

12.6.1. Da aplicação da sanção caberá recurso no prazo de 5 (cinco) dias úteis a contar da publicação.

12.7. As penalidades serão obrigatoriamente registradas, esgotada a fase recursal, no Cadastro de Fornecedores do Município.

### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

13.1. Aplicam-se a esta Ata de Registro de Preços e aos contratos decorrentes as sanções estipuladas nas Leis Federais n.º(s) 10.520/2002 e 8.666/1993.

13.2. Os casos omissos serão resolvidos de acordo com as Leis Federais n.º(s) 10.520/2002 e 8.666/1993, bem como demais normas aplicáveis.

13.3. Fica eleito o foro da cidade de (...), para conhecer das questões relacionadas com a presente Ata que não possam ser resolvidas pelos meios administrativos.

13.4. Assinam esta Ata, os Signatários relacionados e qualificados a seguir, os quais firmam o compromisso de zelar pelo fiel cumprimento das suas cláusulas e condições.

SIGNATÁRIOS:

\_\_\_\_\_  
(...) | CPF/MF

\_\_\_\_\_  
(...) | CPF/MF

\_\_\_\_\_  
(...) | CPF/MF

\_\_\_\_\_  
**ORGÃO GESTOR DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO:**  
(...) | CPF/MF

Testemunhas:

1ª. \_\_\_\_\_ 2ª. \_\_\_\_\_

## ANEXO IV MINUTA DO CONTRATO

A **FUNDAÇÃO** (...), pessoa jurídica de direito privado inscrita no CNPJ sob o n.º (...), com sede a Rua (...), n.º (...), bairro (...), CEP: (...), na cidade de (...), representada neste ato pelo(a) seu(sua) Diretor(a) Administrativo(a), Senhor(a) (...), brasileiro(a), portador(a) do CPF/MF n.º (...), doravante denominado CONTRATANTE; e, de outro lado, a empresa (...), pessoa jurídica de direito privado inscrita no CNPJ sob n.º XXX, e I.E. n.º (...), estabelecida à Rua/Avenida (...), n.º (...), bairro (...), CEP: (...), na cidade de (...), neste ato representada pelo(a) Senhor(a) (...), portador(a) do CPF/MF n.º (...), doravante denominada CONTRATADA, com fundamento nas Leis n.º(s) 8.666/1993 e 10.520/2002 e nas seguintes cláusulas ou condições que mutuamente se obrigam:

### CLAUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. O presente contrato tem por objeto a contratação de (...), conforme Anexo I – Termo de Referência e Descrição do Objetivo, visando o fornecimento, por um período de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado e aditado, nos termos da Lei, que fica fazendo parte do presente Edital.

1.2. O presente objeto tem como referência o Processo Licitatório n.º (...) e o Pregão n.º (...).

### CLAUSULA SEGUNDA – DA EXECUÇÃO

2.1. A CONTRATADA se obriga a entregar o produto, objeto do presente certame, pelo período de 12 (doze) meses, mediante solicitações da CONTRATANTE.

2.2. O fornecimento do objeto da contratação ocorrer na forma, local e condições indicadas no Anexo I – Termo de Referência e Descrição do Objeto, documento que faz parte integrante deste contrato.

2.3. O prazo para a entrega poderá ser prorrogado, por iniciativa da CONTRATANTE, fundada em conveniência administrativa.

2.4. É vedado à CONTRATADA ceder, transferir ou subcontratar total ou parcialmente o objeto deste contrato sem estar expressamente autorizada por escrito pela CONTRATANTE.

### CLAUSULA TERCEIRA – DO PAGAMENTO

3.1. O pagamento será efetuado após a entrega dos produtos ou execução dos serviços devidamente atestado pela autoridade competente, mediante o respectivo Termo de Recebimento Definitivo do objeto ou Recibo.

3.2. Os recursos financeiros para fazer face às despesas com os futuros fornecimentos, objeto deste contrato, correrão à conta de dotação orçamentária prevista para o exercício financeiro a que estiverem relacionados.

3.3. O fornecedor deverá apresentar junto com a Nota Fiscal, comprovante de entrega do produto, devidamente assinado pelo recebedor, empregado responsável pelo recebimento no âmbito da CONTRATANTE.

3.4. As mercadorias estão sujeitas a aprovação no ato do recebimento e/ou uso, podendo ser rejeitada total ou parcialmente pela CONTRATANTE, caso não esteja dentro dos requisitos pré-estipulados no processo licitatório.

3.5. O objeto será considerado recebido, inicialmente, provisoriamente, e, posteriormente, definitivamente, conforme constante na Ata de Registro de Preços.

#### **CLÁUSULA QUARTA – DA VIGÊNCIA**

4.1. O prazo de vigência do Contrato, objeto da presente licitação, será de, no máximo, 12 (doze) meses, contados a partir de sua(s) assinatura(s), podendo ser aditado e prorrogado nos termos da lei.

#### **CLAÚSULA QUINTA – DA GERÊNCIA DO CONTRATO**

5.1. A gestão do presente contrato será feita pelo Diretor(a) Administrativo(a) da CONTRATANTE, podendo designar fiscais para auxiliar na execução do contrato.

#### **CLÁUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES**

6.1. Os CONTRATANTES devem cumprir as obrigações previstas no Edital, seus Anexos, incluindo a Ata de Registro de Preços de referência, sob pena de inadimplemento.

6.2. As sanções pelo descumprimento das obrigações assumidas pelas partes observam o disposto na Ata de Registro de Preços e o disposto na Cláusula Nona deste instrumento.

6.3. O CONTRATANTE inadimplente sujeitar-se-á às sanções de: advertência, multa e declaração de inidoneidade, sendo que as sanções de suspensão e declaração de inidoneidade poderão ser cumuladas com a multa, sem prejuízo da rescisão contratual, nos termos das Leis n.º(s) 10.520/2002 e 8.666/1993 e da Cláusula Nona deste instrumento.

6.4. A aplicação da pena de multa observará o disposto na Ata de Registro de Preços.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA – DO PREÇO E RE Pactuação**

7.1. O valor deste contrato observa o valor da proposta comercial apresentada pela CONTRATADA, devidamente registrada na Ata de Registro de Preços, anexo integrante deste instrumento.

7.2. Os preços registrados serão revistos na forma constante na Ata de Registro de Preços.

#### **CLÁUSULA OITAVA – DO REAJUSTE**

8.1. Em caso de eventual prorrogação do contrato, seus preços poderão vir a serem reajustados com base no IPCA (Índice de Preços ao Consumidor Amplo -IBGE) de forma a preservar o equilíbrio econômico-financeiro da proposta da CONTRATADA, observada a legislação vigente.

#### **CLÁUSULA NONA – DA RESCISÃO**

9.1. O contrato poderá ser rescindido de pleno direito e para todos os fins em caso de cancelamento do Registro de Preço; liquidação ou dissolução; concordata ou decretação de falência da CONTRATADA; independentemente de aviso; notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, podendo, ainda, ser rescindido unilateralmente pela CONTRATANTE nas hipóteses e condições previstas na Lei Federal n.º 8.666/1993 e alterações posteriores.

9.2. O contrato poderá ser rescindido, unilateralmente pela CONTRATANTE, assegurada a ampla defesa, nos seguintes casos:

- inadimplemento das cláusulas contratuais;
- razões de interesse público, devidamente comprovadas;
- ocorrência de caso fortuito ou de força maior, devidamente comprovada.

9.3. O contrato poderá ser rescindido, por acordo entre as partes.

9.4. A rescisão contratual decorrente do não cumprimento das obrigações previstas no Edital, na Ata de Registros de Preços e no contrato acarretará à CONTRATADA, a aplicação de multa de 10% (dez por cento) do valor global do objeto da qual o contratado-inadimplente é detentor do registro, independentemente das penalidades administrativas a serem impostas.

9.4.1. A multa prevista no item anterior não tem caráter compensatório e, conseqüentemente, o seu pagamento não exige a CONTRATADA da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que causar.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

10.1. Os casos omissos serão resolvidos de acordo com as Leis Federais n.º(s) 8.666/1993 e 10.520/2002 aplicando-se, ainda, os princípios gerais de direito.

10.2. Faz parte integrante deste instrumento o Edital de Pregão de referência, incluindo os seus Anexos, bem como a respectiva Ata de Registro de Preços dele decorrente.

10.3. É vedado à CONTRATADA ceder, transferir ou subcontratar total ou parcialmente o objeto deste contrato sem estar expressamente autorizada por escrito pela CONTRATANTE.

10.4. Os recursos financeiros para atendimento das despesas oriundas do presente contrato serão atendidos por verbas constantes do orçamento vigente no momento da emissão da ordem de compra.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO FORO**

11.1. Fica eleito o foro da cidade de (...), para conhecer das questões relacionadas com o presente contrato que não possam ser resolvidas pelos meios administrativos.

11.2. Assinam este contrato, os Signatários relacionados e qualificados a seguir, os quais firmam o compromisso de zelar pelo fiel cumprimento das suas cláusulas e condições.

(...), (...) de (...) de (...).

\_\_\_\_\_  
CONTRATANTE

\_\_\_\_\_  
CONTRATADA

Testemunhas:

1ª. \_\_\_\_\_.

2ª. \_\_\_\_\_.

## ANEXO V MODELO DE DECLARAÇÃO

PREGÃO N.º \_\_\_\_/\_\_\_\_.

PROCESSO LICITATÓRIO N.º \_\_\_\_/\_\_\_\_.

A empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º. \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal, Senhor(a) \_\_\_\_\_ portador(a) do CPF/MF n.º \_\_\_\_\_, DECLARA, o que segue:

( ) Para fins do disposto no inciso V do art. 27 da lei n.º 8.666/1993, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

( ) Para fins do disposto na Lei Complementar n.º 123/2006, ser microempresa ou empresa de pequeno porte não estando enquadrada nas vedações constantes do § 4.º do artigo 3.º da referida Lei Complementar.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do responsável pela empresa proponente

*OBS.: esta declaração deverá ser em papel timbrado da empresa.*

**ANEXO VI**  
**MODELO DE DECLARAÇÃO**  
**ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO**

AO Sr.(a). Pregoeiro(a)

PREGÃO N.º \_\_\_\_/20\_\_.

PROCESSO LICITATÓRIO N.º \_\_\_\_/20\_\_.

A empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal, Senhor(a) \_\_\_\_\_, portador(a) do CPF/MF n.º \_\_\_\_\_, DECLARA, para fins de participação no processo licitatório, sob as penas da Lei, que cumpre plenamente aos requisitos de habilitação.

Por ser verdade assina a presente.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_\_.

---

Assinatura do responsável pela empresa proponente

## ANEXO VII

### ORDEM DE COMPRA

FORNECEDOR: (...) | CNPJ: (...)

ATA DE REGISTRO DE PREÇO N.º \_\_\_\_/20\_\_.

PREGÃO N.º \_\_\_\_/20\_\_.

Autorizamos o fornecimento do(s) objeto(s) abaixo discriminado(s), observadas as especificações e demais condições constantes do Edital e da respectiva Ata de Registro de Preços.

Item	Qtd.	Descrição   Especificação	Valor Registrado (R\$)	
			Unitário	Total
1	(...)	(...)	(...)	(...)
2	(...)	(...)	(...)	(...)
		<b>Total</b>		

As entregas deverão ocorrer no seguinte endereço: Rua (...), nº (...), Bairro (...), CEP (...), Ribeirão Preto/SP | Local de Entrega: (...).

O prazo do pagamento é de até (...), contados a partir do recebimento total do conteúdo desta Ordem de Compra, mediante apresentação da nota fiscal/fatura devidamente atestada pelo agente recebedor ou setor requisitante.

Em cada Nota Fiscal deverá conter: (a) número do pregão; e (b) número da ata de registro de preços.

Os pagamentos serão efetuados mediante emissão de boleto bancário.

*OBS: Devolver esta ordem de compra devidamente assinada até às 15h da data de emissão.*

(...), (...) de (...) de (...)

\_\_\_\_\_  
Setor Requisitante



**ANEXO VIII**

**AVISO DE LICITAÇÃO**

**FUNDAÇÃO HOSPITAL SANTA LYDIA - FHSL**

PREGÃO PRESENCIAL REGISTRO DE PREÇOS N.º: 020/2022. PROCESSO N.º: 035/2022. COTA RESERVADA PARA ME/EPP. OBJETO: **REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS PERECÍVEIS (CARNES BOVINA, SUÍNA, AVES, PEIXES E EMBUTIDOS) A SEREM UTILIZADOS PELA FUNDAÇÃO HOSPITAL SANTA LYDIA – FHSL, CONFORME ESPECIFICAÇÕES E CONDIÇÕES CONSTANTES DO PRESENTE EDITAL E SEUS ANEXOS.** Valor Estimado: R\$ 977.909,50 (Novecentos e setenta e sete mil, novecentos e nove reais e cinquenta centavos). DATA DA REALIZAÇÃO: A sessão pública de processamento ocorrerá no dia 03/05/2022 e terá início às 09h30. INFORMAÇÕES E RETIRADA DO EDITAL COMPLETO: Departamento de Compras, Rua Tamandaré, 434 – Campos Elíseos, das 08h30 às 11h30 e das 14h00 às 17h00, de segunda a sexta-feira, gratuitamente, e pelo site <http://www.hospitalsantalydia.com.br>.

**ANEXO IX**  
**RECIBO DE RETIRADA DO EDITAL**  
**(em papel timbrado da empresa)**

Ilmo.(a) Senhor(a)

PROCESSO n.º. \_\_\_\_/\_\_\_\_

A Empresa \_\_\_\_\_  
retirou o Edital do processo n.º \_\_\_\_/\_\_\_\_ - Registro de Preços para aquisição  
de alimentos perecíveis (carnes bovina, suína, aves, peixes e embutidos), a serem  
utilizados pela Fundação Hospital Santa Lydia - FHSL, pelo período de 12 (doze)  
meses e deseja ser informada de qualquer alteração pelo e-mail:  
\_\_\_\_\_ ou pelo telefone:  
\_\_\_\_\_.

Local e data.

(Assinatura)

Nome completo:

Cargo: