

**SÍNTESE INFORMATIVA DO EDITAL**

<b>Órgão Gerenciador</b>	Prefeitura Municipal de Cataguases – UASG 984305
<b>Processo licitatório nº</b>	275/2023
<b>Pregão Eletrônico nº</b>	117/2023
<b>SRP Registro de Preços nº</b>	147/2023
<b>Critério de julgamento</b>	Menor preço por item
<b>Data e horário de abertura para lances:</b>	<b>25/01/2024. Início: 09h (nove horas)</b> <b>Local:</b> <a href="http://www.comprasgovernamentais.gov.br">www.comprasgovernamentais.gov.br</a>
<b>Local:</b>	<a href="http://www.comprasgovernamentais.gov.br">www.comprasgovernamentais.gov.br</a>
<b>Objeto do certame</b>	Registrar preços para futura e eventual contratação de empresa especializada em fornecimento de gêneros alimentícios e hortifrutícolas para atender à Residência Terapêutica da Secretaria de Saúde da Prefeitura de Cataguases-MG.
<b>Valor global estimado</b>	<b>R\$ 120.157,51</b>
<b>Informações gerais</b>	Na internet, no site <a href="http://www.cataguases.mg.gov.br">www.cataguases.mg.gov.br</a> e e-mail: <a href="mailto:pregaocataguases@gmail.com">pregaocataguases@gmail.com</a> , telefones (32) 99940 5331.
<b>Referência de tempo</b>	Horário de Brasília

**A LICITANTE DEVERÁ INFORMAR EM SUA PROPOSTA, OBRIGATORIAMENTE, ENDEREÇO DE E-MAIL VÁLIDO POR ONDE CORRERÃO AS COMUNICAÇÕES/NOTIFICAÇÕES DA PREFEITURA MUNICIPAL DE CATAGUASES, PARA TODOS OS EFEITOS LEGAIS.**

Alguns itens podem apresentar alguma divergência entre a descrição do sistema Comprasnet e o termo de referência, sendo a aceita o item ofertado de acordo com o **TERMO DE REFERENCIA e a PROPOSTA COMERCIAL – ANEXO II.**

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 117/2023

Processo nº: 275/2023

Data de Abertura para lances: 25/01/2024

Horário: 09 (nove) horas

Local: [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br)

O MUNICÍPIO DE CATAGUASES, através da PREFEITURA MUNICIPAL DE CATAGUASES, com endereço a Praça Santa Rita, 462 – Centro – Cataguases (MG), por intermédio de seu Pregoeiro o Sr. Neimar Garcia de Oliveira, Pregoeira Substituta a Sra. Janete Aparecida Garcia e Equipe de Apoio ao Pregão, designados pela portaria nº 390/2023, torna público aos interessados a abertura do **Processo Licitatório nº 275/2023** para Sistema de Registro de Preços nº 147/2023, na modalidade **Pregão na forma ELETRÔNICA nº 117/2023, Tipo Menor Preço por ITEM, com objeto de futura e eventual contratação de empresa especializada em fornecimento de gêneros alimentícios e hortifrutícolas para atender à Residência Terapêutica da Secretaria de Saúde da Prefeitura de Cataguases-MG.** O pregão será regido pela Lei Federal nº 10.520, de 17/07/2002, Decreto 3648 de 15/01/2010, Decreto 4317 de 09/03/2015, Decreto 5.193 de 13/02/2020 e subsidiariamente pela Lei Federal nº 8.666, de 21/06/93, Lei Complementar 123/2006 alterada pela Lei Complementar 147/2014 pelas demais normas pertinentes e pelas condições fixadas neste presente Edital.

## 1. DO OBJETO DO PREGÃO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para **futura e eventual contratação de empresa especializada em fornecimento de gêneros alimentícios e hortifrutícolas para atender à Residência Terapêutica da Secretaria de Saúde da Prefeitura de Cataguases-MG**, conforme especificado no Termo de Referência e demais anexos, que fazem parte deste Edital independentemente de transcrição.

1.2. A licitação será por item, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse, quando houver mais de um.

1.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço por item, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

1.4. A descrição complementar dos itens constantes da Relação de Itens encontra-se no anexo I do Termo de Referência e anexo II modelo de proposta.

1.5. A presente licitação será processada e julgada com base na Lei Federal nº 10.520, de 17/07/2002, Decreto 3648 de 15/01/2010, Decreto 4317 de 09/03/2015, Decreto 5.193 de 13/02/2020 e subsidiariamente pela Lei Federal nº 8.666, de 21/06/93, Lei Complementar 123/2006 alterada pela Lei Complementar 147/2014 e pelo Decreto nº 10.024/2019 e pelas demais normas pertinentes e pelas condições fixadas neste presente Edital e suas alterações posteriores.

1.6. Aplicar-se-á ao presente procedimento os Princípios legalidade, impessoalidade, razoabilidade, proporcionalidade, moralidade, publicidade, eficiência, oralidade, simplicidade, informalidade, economia

processual e celeridade, sempre objetivando o melhor resultado possível para a Administração Pública de Cataguases.

1.7. Na fase de execução contratual, além dos regramentos de direito público, o fornecimento reger-se-á pela Lei Federal 10.402/2002 (Código Civil), pelos princípios de direito privado aplicados aos contratos administrativos, em particular, o Princípio da Boa-Fé Objetiva Contratual, que atua não só no âmbito do exercício de direitos e poderes, mas também na constituição das relações e no cumprimento dos deveres, implicando na necessidade de uma conduta leal, honesta, estimada e que se pode esperar de uma pessoa, protegendo a confiança que, fundamentadamente, pode-se depositar no comportamento de outrem.

1.8. Constituem anexos do presente EDITAL:

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA/PROJETO BÁSICO;

ANEXO II – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS;

ANEXO III - MINUTA DO CONTRATO ADMINISTRATIVO.

ANEXO IV – MAPA ANALÍTICO

## 2. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E ÓRGÃO GERENCIADOR

2.1. O órgão gerenciador será a Prefeitura Municipal de Cataguases – UASG 984305

2.2 Os recursos do Órgão Gerenciador para cobrir as despesas decorrentes da aquisição objeto desta licitação correrão à conta da seguinte dotação orçamentária:

Unidade	Proj. Ativ.	Naturezas de Despesas	Código
0209 – Fundo Municipal de Saúde	2.100 – Gestão do Serviço de Residência Terapêutica	3.3.90.30.00.00.00.00 00.01.0600 - Material de Consumo	709
		3.3.90.30.00.00.00.00 00.01.0621 - Material de Consumo	710

## 3. DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO

3.1 O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

3.2 O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico (Decreto Municipal nº 5.193/2020 combinado com o Decreto Federal nº 5.450/2005) e do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, no site [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br).

3.3. Os licitantes ou seus representantes legais deverão estar previamente credenciados junto ao órgão provedor.

3.4. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.6. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da

habilitação.

3.7. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica na responsabilidade legal do licitante ou de seu representante legal e na presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico (Decreto Municipal nº 5.193/2020 combinado com o Decreto Federal nº 5.450/2005 e Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019).

3.8. O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou à Prefeitura Municipal de Cataguases, promotora da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

#### **4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO ELETRÔNICO**

4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no art. 9º Instrução Normativa nº 03, de 26 de abril de 2018, da Secretaria de Gestão do Ministério da Economia, e suas alterações posteriores.

4.2. Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema-Comprasnet.

**4.3 Para todos os itens a participação é exclusiva a Microempresas e Empresas de Pequeno Porte ou equiparadas, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.**

4.4 Não poderão participar desta licitação os seguintes interessados:

- a) Pessoas jurídicas sob procedimento de falência, recuperação judicial ou extrajudicial;
- b) Pessoas jurídicas em dissolução ou em liquidação;
- c) Pessoas jurídicas cujo objeto social não seja pertinente e compatível com o objeto deste Pregão;
- d) Pessoas jurídicas ou sociedades estrangeiras que não funcionem no País;
- e) Pessoas jurídicas que estejam proibidas de contratar com a Administração Pública, em razão de sanção restritiva de direito decorrente de infração administrativa ambiental, nos termos do artigo 72, § 8º, inciso V, da Lei nº 9.605, de 1998;
- f) Pessoas jurídicas que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública;
- g) Pessoas jurídicas que estejam reunidas em consórcio;
- h) Pessoas jurídicas impedidas de licitar e contratar com o Município de Cataguases (art. 7º da Lei nº 10.520/2002) ou suspensas temporariamente de participar de licitação ou impedidas de contratar com a Administração Pública Municipal (art. 87, III, da Lei nº 8.666/93);
- j) Pessoas físicas;
- k) Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).

4.5 É vedada a contratação de uma mesma empresa para dois ou mais serviços licitados, quando, por sua natureza, esses serviços exigirem a segregação de funções, tais como serviços de execução e de

assistência à fiscalização, assegurando a possibilidade de participação de todos licitantes em ambos os itens e seguindo-se a ordem de adjudicação entre eles.

4.6 Como condição para participação no Pregão, o licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

- a) que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, 14 de dezembro de 2006, e suas alterações posteriores, estando apto a usufruir do **tratamento favorecido** estabelecido em seus arts. 42 a 49;
- b) nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;
- c) nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa;
- d) que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Edital;
- e) que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- f) que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição da República;
- g) que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Declaração de Proposta Independente;
- h) que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- i) que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

4.7. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição exigida neste Edital sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei penal, com a comunicação do fato à Autoridade Policial competente/órgão do Ministério Público, bem como às cominações sancionadoras deste Edital e da Lei Federal nº 10.520/2002.

4.8. As declarações somente serão visualizadas pelo pregoeiro na Fase de Habilitação.

## 5. DO PROCEDIMENTO

5.1 Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, **concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital**, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço **ou a descrição detalhada dos produtos**, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação, horário de Brasília, exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

5.2 O envio da proposta (modelo anexo II), acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

**5.3 Conforme § 2º do art. 26 do Decreto 10.024/19, os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.**

**5.3.1 Caso algum documento de habilitação exigidos no edital (item 10.17.1 e subitens) não conste no SICAF, se torna OBRIGATÓRIO o encaminhamento exclusivamente por meio do sistema, os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço ou a descrição detalhada dos produtos, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, sob pena de desclassificação.**

5.4. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

5.5. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

5.6. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;

5.7. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

5.8 Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

## **6. DO ENVIO DA PROPOSTA DE PREÇOS.**

**6.1 A FIM DE PROPORCIONAR MÁXIMA SEGURANÇA JURÍDICA À CONTRATAÇÃO, AO CADASTRAR A PROPOSTA O LICITANTE DEVERÁ, OBRIGATORIAMENTE, INCLUIR A DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO (BEM/SERVIÇO) OFERTADO E O VALOR UNITÁRIO, SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO.**

**6.2 Poderá ser recusada a descrição acompanhada da expressão “CONFORME O EDITAL E TERMO DE REFERÊNCIA”.**

6.3. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

**a) Valor unitário e total do item (Bem/Serviço);**

**b) Descrição do objeto contendo as informações detalhadas, que podem ser similares ou de qualidade superior às especificações/informações do Termo de Referência.**

6.4 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a licitante, para todos os efeitos legais.



6.5 Nos valores propostos estarão incluídos todos os custos operacionais, administrativos, securitários, previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam, direta ou indiretamente, no fornecimento do bem ou na prestação dos serviços.

6.6 A Contratada deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los as suas expensas a fim de fornecer o bem.

6.7 A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Edital e o Termo de Referência/Projeto Básico, assumindo o proponente o compromisso de executar o fornecimento nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

6.8 Os preços ofertados, tanto na proposta inicial quanto na etapa de lances, vinculam juridicamente a licitante, sendo de sua exclusiva responsabilidade, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

6.9 O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta) dias**, a contar da data de sua apresentação.

6.10 Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

6.11 O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a fiscalização do Tribunal de Contas do Estado, e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

## 7. DA DIVULGAÇÃO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS

7.1. Na data e horário estabelecidos e em conformidade com o tópico 5.1 deste Edital, terá início a sessão pública do Pregão Eletrônico, com a divulgação das Propostas de Preços recebidas, que serão analisadas e classificadas pelo pregoeiro, passando-se para a etapa de lances, conforme Edital, e de acordo com a legislação vigente.

## 8. DA FORMULAÇÃO DE LANCES E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

8.1.A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

8.2.O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis, ilegalidades, ou não apresentem as especificações exigidas no Termo de Referência.

**8.2.1 Também será desclassificada a proposta no momento dos lances que identifique o licitante.**

8.2.2 A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

8.2.3 A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

8.3 O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

8.4 O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

8.5 Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

8.5.1 O lance deverá ser ofertado pelo valor total/unitário do item, conforme o caso.

8.6 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

8.7 O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

8.8 O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

8.9 O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

#### 8.10 MODO DE DISPUTA

8.10.1 **Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.**

8.10.2 A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

8.10.3 Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até dez por cento superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

8.10.4 Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

8.10.5 Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores.

8.10.6 Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.



8.10.7 Poderá o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atender às exigências de habilitação.

8.11 Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo pregoeiro, devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente à Secretaria de Gestão do Ministério da Economia;

8.12 Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.

8.13 Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

8.14 Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

8.15 No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

8.16 Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

8.17 O Critério de julgamento adotado será o **menor valor por item**, conforme definido neste Edital e seus anexos.

8.18 Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

8.19 Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

8.20 Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

8.21 A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

8.22 Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

8.23 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

8.24 Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência em relação ao produto estrangeiro, o critério de desempate será aplicado exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, conforme regulamento.

8.25 A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

8.26 Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens produzidos:

- a) no País;
- b) por empresas brasileiras;
- c) por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- d) por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

8.27 Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

8.28 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

8.28.1 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

8.28.2 O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo mínimo de 02(duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

8.29 Os lances deverão ser dados pelo valor unitário ou do lote, conforme o caso.

8.30 Ao final do procedimento, após o encerramento da etapa competitiva, o licitante classificado em primeiro lugar deverá reduzir os preços para os itens cujo valor proposto for superior ao valor do menor lance ofertado para o item.

8.31 Imediatamente após o encerramento da etapa de lances o pregoeiro retirará a proposta do licitante no sistema e anexará no processo.

**8.32 IMPORTANTE: OS VALORES, UNITÁRIO E TOTAL, poderão ter no MÁXIMO DUAS CASAS DECIMAIS, estando o pregoeiro autorizado a fazer arredondamento a menor.**

8.33 Durante a fase de lances, o Pregoeiro poderá excluir, justificadamente, o lance cujo valor seja manifestamente inexequível.

8.34 Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

## **9.DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.**

9.1. Encerrada a etapa de lances e depois da verificação de possível empate, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto ao preço bem como quanto ao cumprimento das especificações do objeto, observando o disposto no parágrafo único do art. 7º 10.024/2019.

9.2. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor que:

9.2.1 Propostas em desacordo com o disposto no artigo 48, II, da Lei 8.666/93 e suas alterações.

9.2.2 Propostas que não atenderem às exigências contidas neste edital; as que contiverem opções de valores alternativos; as que forem omissas em pontos essenciais, de modo a ensejar dúvidas.

9.2.3 Não serão consideradas, para julgamento das propostas, vantagens não previstas no edital.

9.2.4 É facultado a Pregoeira ou à autoridade superior, em qualquer fase deste Pregão, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam constar originariamente da proposta/documentação.

9.2.4.1 - Nesse caso, a adjudicação somente ocorrerá após a conclusão da diligência promovida.

9.3 O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital, por meio de funcionalidade disponível no sistema, estabelecendo no “chat” prazo mínimo de 2(duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

9.3.1.O prazo estabelecido pelo Pregoeiro poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

## **9.4 QUALIFICAÇÃO DO VENCEDOR:**

**9.4.1 Será exigido do vencedor a qualificação técnica abaixo sob pena de desclassificação no prazo de 05 (cinco) dias úteis cujo termo inicial corresponderá ao momento que o licitante proponente for declarado vencedor do certame:**

**9.4.2 Alvará de Funcionamento e Sanitário vigente emitido pela Secretaria Municipal ou Estadual de Saúde ou documento comprobatório de dispensa de alvará.**

9.5. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

9.6 Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se as planilhas de custo readequadas com o valor final ofertado.

9.7 Todos os dados informados pelo licitante em sua planilha deverão refletir com fidelidade os custos especificados e a margem de lucro pretendida.

9.8 Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo Pregoeiro, desde que não haja majoração do preço proposto.

9.9 Em nenhuma hipótese poderá ser alterado o teor da proposta apresentada, seja quanto ao preço ou quaisquer outras condições que importem em modificações de seus termos originais, ressalvadas apenas as alterações absolutamente formais, destinadas a sanar evidentes erros materiais, sem nenhuma alteração do conteúdo e das condições referidas, desde que não venham a causar prejuízos aos demais licitantes;

9.10 Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

9.11 O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

9.12 Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

9.13 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

9.14 Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

9.15 Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

## **10. DA HABILITAÇÃO**

10.1. Condições prévias ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar:

10.1.1. O Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, especialmente quanto a existência de sanção que impeça a participação no certame mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) SICAF;

b) Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>);

10.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da pessoa jurídica licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

10.3 Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

10.4 A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

10.5 O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

10.6 Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

10.7 As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA, mesmo que esta apresente alguma restrição (art. 43, da Lei Complementar 123/2006, alterada pela Lei Complementar 155/2016).

10.7.1 Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o licitante proponente for declarado vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, quando requerido pelo licitante, desde que não haja urgência na contratação ou prazo insuficiente para emissão do empenho, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

10.7.2. A não regularização da documentação, no prazo previsto, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para efeito de contratação (emissão de empenho) ou revogar a licitação.

10.10. Deverá ser comprovado o enquadramento em um dos dois regimes, na forma do disposto na Lei Complementar nº 123/2006.

10.11. A comprovação do presente tópico poderá ser suprida, durante a sessão do pregão, no caso em que o pregoeiro puder comprovar tal situação em sítio oficial de qualquer esfera de governo, imprimir e juntar a declaração aos autos do processo.

10.12. O pregoeiro consultará o Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF, relativos aos documentos por ele abrangidos, credenciamento, à habilitação jurídica e a regularidade fiscal (níveis I - Credenciamento, II – Habilitação Jurídica, III - Regularidade Fiscal Federal e trabalhista, IV - Regularidade Fiscal Estadual e Municipal e VI - Qualificação Econômico-Financeira (Certidão de Falência e Concordata)).

**10.12.1. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.**

10.12.2 O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, **exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s)**, conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.

10.12.3 Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

10.13. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

10.14. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante 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.

10.15. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

**10.16 IMPORTANTE: De acordo com o item 5.3, os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF e onde o pregoeiro poderá consultar a documentação exigida.**

**10.16.1 Para os licitantes que estiverem com documentos faltando no SICAF, estes deverão proceder conforme 5.3.1**

**10.17 Segue abaixo a documentação exigida para habilitação, sendo enviada caso não conste no SICAF (5.3), sob pena de inabilitação.**

**10.17.1 Habilitação jurídica:**

**10.17.1.1** No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

**10.17.1.2** Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br);

**10.17.1.3** No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social **em vigor**, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

**10.17.1.4** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

**10.17.1.5** No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

**10.17.1.6** No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

**10.17.1.7** No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

**10.17.1.8 Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;**

**10.17.2 Regularidade fiscal e trabalhista:**

**10.17.2.1** Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da



Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

**10.17.2.2** Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

**10.17.2.3** Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT - Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou certidão positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovado pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

**10.17.2.4** Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, mediante apresentação de certidão emitida pela Secretaria competente do Estado;

**10.17.2.5** Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante mediante apresentação de certidão emitida pela Secretaria competente do Município.

### **10.17.3 Qualificação Econômico-Financeira.**

**10.17.3.1** Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física, com data de emissão dos 90 (noventa) dias anterior a abertura desta licitação;

**10.17.4** Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

**10.17.5** A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

**10.17.6** Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

**10.17.7** Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

**10.17.8** Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

**10.18** Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

**10.19 QUALIFICAÇÃO DO VENCEDOR:**

**10.19.1 Será exigido do vencedor a qualificação técnica abaixo sob pena de desclassificação no prazo de 05 (cinco) dias úteis cujo termo inicial corresponderá ao momento que o licitante proponente for declarado vencedor do certame:**

**10.19.2 Alvará de Funcionamento e Sanitário vigente emitido pela Secretaria Municipal ou Estadual de Saúde ou documento comprobatório de dispensa de alvará.**

**11- DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA**

11.1 A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no mínimo de duas horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

11.1.1. Ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

11.1.2. Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

11.1.3 Apresentar o prospecto juntamente com a proposta atualizada caso for solicitado pelo pregoeiro no chat.

11.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

11.2.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

11.3 A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

11.4 As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

**12. DOS RECURSOS**

12.1 Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, de forma motivada e no prazo mínimo de 30 (trinta) minutos, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 03 (três) dias úteis para apresentar as razões de recurso. Os demais licitantes, desde logo, ficam intimados para, havendo interesse, apresentarem contrarrazões em igual prazo, que começará a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

12.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

12.3. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

12.4. A decisão do pregoeiro deverá ser motivada e submetida à apreciação do Prefeito Municipal.

12.5 O acolhimento do recurso implica tão somente na invalidação daqueles atos que não sejam passíveis de aproveitamento.

12.6. Não serão conhecidos os recursos interpostos após os respectivos prazos legais.

12.7. A ausência de manifestação imediata e motivada do licitante quanto à intenção de recorrer, nos termos do disposto no item 12.1, importará na decadência desse direito, e o pregoeiro estará autorizado a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

### **13. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**

13.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

13.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

13.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

13.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

13.3. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

13.4. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com **os dados contidos no SICAF**, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

### **14. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO.**

14.1. A adjudicação do objeto do presente certame será viabilizada pelo pregoeiro sempre que não houver recurso.

14.1.1. O pregoeiro poderá encaminhar o processo ao setor que solicitou a aquisição ou outra área especializada da Prefeitura Municipal de Cataguases, com vistas à verificação da aceitabilidade do item cotado e para aferir o preço de acordo com a realidade de mercado antes da adjudicação do certame.

14.2. A homologação da licitação é de responsabilidade da autoridade competente e só poderá ser realizada depois da adjudicação do objeto ao proponente vencedor pelo pregoeiro, ou, quando houver recurso, pela própria autoridade competente.

### **15. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

15.1 A classificação será mantida durante 12 (doze) meses, a partir da data de publicação da Ata de Registro de Preços, exceto nos casos em que houver exclusão do SRP (Sistema de Registro de Preços), a título de penalidade imposta pela administração.

15.2. Homologado o resultado desta Licitação, a Prefeitura Municipal de Cataguases, convocará os interessados para assinatura da Ata de Registro de Preços em até 10 (dez) dias úteis.

15.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante a Prefeitura Municipal de Cataguases, a Ata de Registro de Preços poderá ser encaminhada para assinatura do adjudicatário, mediante

correspondência postal ou meio eletrônico, com aviso de recebimento (AR), para que seja assinada no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar da sua data de recebimento.

15.4. O prazo para assinatura da Ata de Registro de Preço poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo licitante vencedor durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração da Prefeitura Municipal de Cataguases.

15.5. Constará da Ata de Registro de Preços, todas as informações necessárias à:

- a) Identificação do processo;
- b) Caracterização do objeto;
- c) Identificação das empresas;
- d) Preços ofertados pelas classificadas, item a item;
- e) Direitos e responsabilidades das partes.

15.6. O registro de preços terá validade de 12 (doze) meses, a contar da data de publicação da Ata de Registro de Preços.

15.7. A existência de preços registrados não obriga a Prefeitura Municipal de Cataguases a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às Licitações, sendo assegurado ao beneficiário do registro preferência em igualdade de condições.

15.8. Durante a validade do Registro, a Licitante Vencedora não poderá alegar indisponibilidade do material ofertado, sob pena de lhe serem aplicadas as Penalidades previstas neste Edital e na Lei.

## **16. DA PARTICIPAÇÃO E ADESÃO AO REGISTRO DE PREÇO**

16.1. A Prefeitura Municipal de Cataguases é o Órgão Gerenciador responsável pela condução do conjunto de procedimentos do certame para registro de preço e gerenciamento da Ata de Registro de Preço dele decorrente.

16.2. Poderá utilizar-se da Ata de Registro de Preço qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame, mediante prévia consulta à Prefeitura Municipal de Cataguases – Órgão Gerenciador, desde que devidamente comprovada a vantagem e respeitadas, no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei n.º 8.666/1993.

16.3. Caberá ao Fornecedor Beneficiário da Ata de Registro de Preço, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, no caso da hipótese prevista na condição anterior, sem prejuízo dos quantitativos registrados em Ata, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas.

16.4. Caso haja anuência do Fornecedor Beneficiário, cada órgão usuário poderá adquirir até 100% (cem por cento) dos quantitativos máximos registrados na Ata de Registro de Preço.

16.4.1 O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços NÃO poderá exceder, na totalidade, ao quádruplo do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preço para o órgão gerenciador e órgãos participantes.

16.5. Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.

## **17. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇO DO DETENTOR DA ATA**

17.1. O detentor da Ata terá o seu registro de preço cancelado na Ata, assegurado o contraditório e a ampla defesa, nas seguintes hipóteses:

17.1.1. A pedido do detentor da Ata, quando:

a) Comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências da Ata, por ocorrência de casos fortuitos ou de força maior; e

b) O seu preço registrado se tornar, comprovadamente, inexequível em função da elevação dos preços de mercado, elevações essas não corrigíveis por meio de repactuação ou reequilíbrio.

17.1.2. Por iniciativa da Prefeitura Municipal de Cataguases, quando:

a) A licitante não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;

b) A licitante perder qualquer condição de habilitação ou qualificação técnica exigida no processo licitatório;

c) Por razões de interesse público, devidamente motivadas e justificadas;

d) A licitante não cumprir as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preço;

e) A licitante não comparecer ou se recusar a retirar, no prazo estabelecido, os pedidos decorrentes da Ata de Registro de Preço;

f) Ficar caracterizada qualquer hipótese de inexecução total ou parcial das condições estabelecidas na Ata de Registro de Preço ou nos pedidos dela decorrentes.

## **18. DO CANCELAMENTO AUTOMÁTICO DO REGISTRO DE PREÇO**

18.1 A Ata de Registro de Preços, decorrente desta licitação, será cancelada automaticamente:

a) Por decurso de prazo de vigência;

b) Quando não restarem fornecedores registrados.

## **19. DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS/FORNECIMENTO DE MATERIAL**

19.1. Após a assinatura da ata de registro de preços, a empresa terá um prazo conforme termo de referência para início da prestação dos serviços ou fornecimento, conforme objeto do edital.

19.2. A prestação dos serviços ou fornecimento do bem deverá atender rigorosamente às especificações constantes deste Edital e seus Anexos e projeto básico. A prestação dos serviços ou fornecimento fora das especificações indicadas implicará na recusa, por parte da Administração, que os colocará à disposição do fornecedor para substituição.

19.3. A reparação ou substituição da prestação dos serviços ou material deverá ocorrer no prazo máximo de 5 (cinco) dias corridos ou conforme termo de referência, a contar da notificação da Secretaria solicitante ao fornecedor sobre a recusa dos mesmos. Esgotado esse prazo, a empresa será considerada em atraso e sujeita às penalidades cabíveis.

19.4. A entrega dos serviços/material deverá ser realizada dentro do prazo estabelecido e será considerada como recusa formal a falta de entrega dos mesmos no prazo estabelecido, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, devidamente comprovado pelo fornecedor e reconhecido pela PMC.

19.5. O recebimento da prestação dos serviços/material dar-se-á por intermédio de representante designado pela PMC e será:

a) Provisório: na entrega, para efeito de posterior verificação da conformidade do mesmo, com as especificações solicitadas;

b) Definitivo: após a conclusão da conferência e análise necessárias e sua consequente aceitação definitiva, que ocorrerá no prazo máximo de 30 (trinta) dias.

## 20. DO PAGAMENTO

20.1 O pagamento decorrente da concretização desta licitação será efetuado pelo Setor Financeiro da Prefeitura Municipal de Cataguases, por processo legal, **no prazo de 30 (trinta) dias** após a apresentação da Nota Fiscal, desde que atendidas as exigências do Edital.

20.1.1. A Nota Fiscal/Fatura terá que ser emitida, obrigatoriamente, com o número de inscrição no CNPJ apresentado para a Habilitação, não se admitindo Notas Fiscais/Faturas emitidas com outros CNPJ, mesmo aqueles de filiais ou matriz, salvo se, no caso de tributos e contribuições das filiais, quando, a empresa estiver autorizada a centralizá-los em sua Matriz ou Sede;

20.1.2. Os documentos comprovando tal centralização deverão ser fornecidos pelos órgãos competentes, constando da documentação apresentada na Habilitação.

20.2 A dotação orçamentária destinada ao pagamento do objeto licitado está prevista e indicada no processo, pela área competente da Prefeitura Municipal de Cataguases, sob o número:

Unidade	Proj. Ativ.	Naturezas de Despesas	Código
0209 – Fundo Municipal de Saúde	2.100 – Gestão do Serviço de Residência Terapêutica	3.3.90.30.00.00.00.00 00.01.0600 - Material de Consumo	709
		3.3.90.30.00.00.00.00 00.01.0621 - Material de Consumo	710

20.3 Quando for constatada qualquer irregularidade na Nota Fiscal/Fatura, será imediatamente solicitada à empresa adjudicatária carta de correção quando couber, ou ainda pertinente regularização, que deverá ser encaminhada no prazo de 2 (dois) dias úteis.

20.4 Caso a contratada não apresente carta de correção no prazo estipulado, o prazo para pagamento será recontado, a partir da data da sua apresentação.

20.5 O valor estimado para contratação é de R\$ 120.157,51 (cento e vinte mil, cento e cinquenta e sete reais e cinquenta e um centavos), de acordo com o mapa analítico em anexo.

20.6 No preço proposto já deverão estar incluídos todos os custos necessários para o cumprimento do objeto da licitação, bem como todos os impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre o objeto licitado.

20.7 A empresa deverá observar e cumprir o Decreto 5.811/2023 para as emissões da NF em relação às retenções do IR.

## 21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

21.1. Com fundamento no art.7º da Lei Federal nº 10.520/2002, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados e Municípios e será descredenciado no SICAF, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, garantido o direito à ampla defesa, sem prejuízo das demais cominações legais previstas neste edital, o licitante que:

a) Recusar-se a retirar/receber a nota de empenho, dentro do prazo estabelecido;

b) Deixar de entregar documentação exigida no edital;



- c) Apresentar documentação falsa;
- d) Ensejar o retardamento da execução do seu objeto;
- e) Não manter a proposta;
- f) Falhar ou fraudar na execução do contrato;
- g) Comportar-se de modo inidôneo;
- h) Fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal;
- i) Recusar-se a assinar o contrato, no prazo estabelecido.

21.2. A sanção de advertência consiste em uma comunicação formal ao fornecedor, advertindo-lhe sobre o descumprimento de obrigação legal assumida, cláusula contratual ou falha na execução do serviço ou fornecimento, determinando que seja sanada a impropriedade e, notificando que, em caso de reincidência, sanção mais elevada poderá ser aplicada, e será expedido:

a) pelo coordenador executivo do Setor de Licitações do órgão ou entidade da administração pública quando o descumprimento da obrigação ocorrer no âmbito do procedimento licitatório, e, em se tratando de licitação para registro de preços, até a emissão da autorização de compra para o órgão participante do Sistema de Registro de Preços;

b) pelo ordenador de despesas do órgão contratante se o descumprimento da obrigação ocorrer na fase de execução contratual, entendida desde a recusa em retirar a nota de empenho ou assinar o contrato.

21.3. A multa é a sanção pecuniária que será imposta à pessoa física ou jurídica licitante ou à contratada responsável pelo atraso/mora no cumprimento de suas obrigações licitatórias ou contratuais ou pela prática de determinados atos, de acordo com os percentuais a seguir:

21.3.1. Percentuais de multa moratória:

a) de 0,1% (zero vírgula um por cento) por dia de atraso ou de justificativa recusada pela Administração, relacionado ao prazo de entrega/fornecimento do bem ou à execução de serviços, calculado sobre o valor correspondente à parte inadimplente, até o limite de 10% (dez por cento)

b) 1,0% (um por cento) por dia de atraso injustificado, ou de justificativa recusada pela Administração, relacionado ao prazo de entrega/fornecimento do bem ou à execução de serviços, calculado sobre o valor correspondente à parte inadimplente, até o limite de 15% (quinze por cento);

21.3.2. Percentuais de multa compensatória:

a) 10% (dez por cento) sobre o valor do bem ou serviço contratado, pelo descumprimento de qualquer obrigação por parte da pessoa física ou jurídica, exceto aquelas relacionadas ao prazo de entrega/fornecimento ou execução.

21.3.3. O valor da sanção pecuniária deverá obrigatoriamente ser deduzido de eventuais créditos ou garantias da pessoa física ou jurídica, ou cobrado administrativa ou judicialmente.

21.3.4. Sempre que o valor da sanção pecuniária ultrapassar os créditos da contratada e/ou garantias, o valor excedente será encaminhado à cobrança extrajudicial ou judicial, pelo órgão competente.

21.3.5. O atraso, para efeito de cálculo de multa, será contado em dias corridos, a partir do dia seguinte ao do vencimento do prazo de entrega/fornecimento ou execução do serviço.

21.3.6. A aplicação da sanção pecuniária não impede que sejam aplicadas outras penalidades previstas na lei.

21.4. A recusa em cumprir com a entrega dos produtos equivale a inadimplência contratual, sujeitando a adjudicatária a multa de 10% sobre o valor global da proposta adjudicada.

21.5 A declaração de inidoneidade será aplicada pelo Prefeito Municipal.

21.5.1. A declaração de inidoneidade prevista neste item permanecerá em vigor enquanto perdurarem os motivos que determinaram a punibilidade ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade que a aplicou.

21.5.2. A declaração de inidoneidade e/ou sua extinção será publicada e seus efeitos serão extensivos a toda Administração Pública.

21.6. Compete ao órgão ou entidade requisitante da contratação a indicação das penalidades previstas na lei, cuja aplicação dependerá de ato da autoridade competente.

21.7. É facultado à interessada interpor recurso contra a aplicação das penalidades previstas nos itens acima, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da notificação, que será dirigido à autoridade competente do órgão ou entidade.

21.8. A sanção de advertência pode ser aplicada à CONTRATADA juntamente à de multa.

21.9. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

21.10. Comprovado impedimento ou reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pela PMC, a CONTRATADA ficará isenta das penalidades mencionadas neste edital.

## **22. DOS ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL**

22.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital, pelo endereço eletrônico e-mail: [pregaocataguases@gmail.com](mailto:pregaocataguases@gmail.com)

22.2. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até dois dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.

22.3. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

22.4. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço [pregaocataguases@gmail.com](mailto:pregaocataguases@gmail.com).

22.5 O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de dois dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

22.6 As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

22.6.1 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

22.6.2. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

22.6.3 É conveniente a confirmação do recebimento do e-mail, através do telefone: (32) 9 9940-5331.

## **23. DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO**

23.1. Os valores contratados poderão ser revistos mediante solicitação da contratada com vistas à manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, na forma do art. 65, II “d” da Lei 8.666/93;

23.2. As eventuais solicitações deverão fazer-se acompanhar de comprovação da superveniência do fato imprevisível ou previsível, porém de consequências incalculáveis, bem como de demonstração analítica de seu impacto nos custos do Contrato.

## **24. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

24.1. Não havendo expediente ou 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.

24.2. As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados.

24.3. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta, durante a realização da sessão pública do Pregão.

24.4. 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 do mesmo desde a realização da sessão pública.

24.5. Os licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

24.6. Os licitantes assumirão todos os custos de preparação e apresentação de suas Propostas de Preços.

24.7. A homologação do resultado desta licitação não implicará em direito do licitante à execução do objeto.

24.8. A autoridade competente poderá revogar a licitação por razões de interesse público, decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

24.9. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Prefeitura Municipal de Cataguases.

24.10. Para fins de aplicação da sanção administrativa deste Edital, o lance é considerado proposta.

24.11. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

24.12. Os casos omissos aplicar-se-ão as demais disposições constantes da Lei nº 10.520/02, da Lei nº 8.666/93, com suas posteriores alterações.

24.13. Todos os horários estabelecidos neste Edital, em avisos e errata, e durante a sessão pública observarão, para todos os efeitos, o horário oficial de Brasília, DF, inclusive para contagem de tempo e registro no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame, da mesma forma que toda menção a valores

---

refere-se a moeda Real (R\$).

## **25. DO FORO**

25.1. O Foro competente para dirimir as controvérsias desse Edital é o da Comarca de Cataguases, Estado de Minas Gerais, nos termos do art. 2º da Lei Federal nº 10.153/2.009 ou do art. 59, da Lei Complementar Estadual nº 059/2001.

Cataguases, 13 de dezembro de 2023.

---

**José Henriques**  
**Prefeito de Cataguases**

# ANEXO I

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 275/2023  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 117/2023  
REGISTRO DE PREÇOS Nº 147/2023

- ELABORADO PELO SETOR DE COMPRAS DA SECRETARIA DE SAÚDE DA PMC.

## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. OBJETO

O presente documento tem por objetivo estabelecer as condições gerais que orientarão o Processo Licitatório (Lei 8.666/1993), do tipo Pregão Eletrônico, para Registro de Preços, para aquisição de Gêneros Alimentícios e Hortifrutícolas, com entrega parcelada para atender a Residência Terapêutica da Secretaria Municipal de Saúde da Prefeitura de Cataguases - MG, conforme condições descritas a seguir.

### 2. JUSTIFICATIVA – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

O ETP é o documento que se destina a demonstrar a real necessidade das contratações, analisar sua viabilidade técnica e construir o arcabouço básico para a elaboração do Termo de Referência ou Projeto Básico. Ou seja, o ETP visa evidenciar os esforços realizados frente ao problema a ser resolvido, com o levantamento das informações necessárias e avaliação das soluções disponíveis no mercado.

A não elaboração pela unidade solicitante justifica-se por se tratar de mais vantajoso para a Secretaria Municipal de Saúde de Cataguases - MG.

### 3. JUSTIFICATIVA

A aquisição dos Gêneros Alimentícios justifica-se para atender a Residência Terapêutica e assegurar a continuidade e melhoria dos serviços prestados pela Secretaria Municipal de Saúde de Cataguases - MG.

### 4. DESCRIÇÃO, ESPECIFICAÇÃO E QUANTIDADE

ITEM	PRODUTO	UND	QTD	CÓDIGO
1	Abacaxi pérola: fresco, de ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações (peso acima de 1 kg cada).	KG	120	464375
2	Abóbora japonesa: tamanho médio ou grande limpo, acondicionada de forma a evitar danos físicos, apresentando-se integras com grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de parasitas, sujidades, larvas, corpos estranhos aderidos à casca com características integras.	KG	75	463748
3	Abobrinha verde: tamanho regular, de primeira qualidade, sem cortes. Produtos frescos e com grau de maturação intermediário. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos	UND	75	463752
4	Achocolatado em pó, contendo os seguintes ingredientes básicos: açúcar, cacau em pó, malto dextrina, sal, estabilizante lecitina de soja, aromatizante, vitaminas, minerais. Embalagem metalizada, pacote de 400 gramas	UND	100	463556
5	Açúcar cristal superior, embalagem transparente 5kg	PCT	480	463989
6	Adoçante 200 ml	UND	12	436134
7	Alface: lisa, crespas, americana, mimosa especial: fresca, firme, com coloração e tamanho uniformes, típicos de variedades, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Pés graúdos.	UND	120	463833
8	Alho: bulbo inteiro; nacional, boa qualidade, firme e intacto; sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniforme; devendo ser bem desenvolvida; isento de sujidades, parasitas e larvas; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc272/05, com padrões de embalagem de	KG	30	463938

	instrução normativa conjunta nº 9, de 12/11/02, (sarc, anvisa, inmetro); produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela anvisa.			
9	Almeirão: tipo extra, in natura de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua conformação e a sua aparência. Estar livre de enfermidades, sujidades, matéria terrosa, parasitas e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem tísica ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; acondicionada em sacos plásticos transparentes próprios para alimentos.	UND	24	470608
10	Amaciante 2 litros	UND	120	457756
11	Aparelho de barbear descartável, três lâminas	UND	60	361428
12	Arroz agulhinha longo fino polido tipo 1, de boa qualidade sem glúten, contendo no mínimo de 90% de grãos inteiros com no máximo de 14% de umidade. Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após cozimento. Prazo mínimo de validade de 06 meses a partir da data da entrega 5 kg	PCT	600	474371
13	Azeite de oliva extra virgem 500 ml	UND	24	478822
14	Azeitona 170 gramas	PCT	30	459651
15	Banana prata: com grau de maturação, manipulação e conservação adequada de consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucadura, bolores, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos e fertilizantes. Peso médio unidade: 80 gramas.	KG	300	464449
16	Batata doce: branca/roxa, primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	KG	50	463761
17	Batata inglesa: escovada e lavada, tipo holandesa ou inglesa, 1ª qualidade, branca. deve estar livre de sujidades, terras aderentes a casca. deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA.	KG	150	463754
18	Beringela: tipo comum, boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações, cortes).	KG	30	463766
19	Beterraba: especial extra a, de acordo com a nta 15, lisa com polpa intacta, com coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade. S/ brotos, rachadura ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucadura, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca isenta de umidade externa anormal, de colheita recente.	KG	50	463769
20	Biscoito água e sal, consistência crocante, sem corantes artificiais. 400 gramas	PCT	90	333329
21	Biscoito maisena, contendo farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, creme de milho, açúcar invertido, amido, sal, estabilizante, lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), acidulante ácido láctico, aromatizante e melhorador de farinha protease (ins 1101 i). <b>Contém glúten.</b> 400 gramas	PCT	90	456469
22	Biscoito tipo salpet, consistência crocante, sem corantes artificiais 400 gramas	PCT	90	477541
23	Brócolis: selecionada, fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.	UND	24	467575
24	Canela em pó 40 gramas	PCT	10	463872
25	Carne bovina para bife (alcatra), corte para bife. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem a vácuo, em saco transparente e atóxico, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o consumo. Embalagem de 02 kg. Na embalagem devem constar dados de	KG	150	476495



	identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega, nº registro no sif com etiqueta de pesagem.			
26	Carne moída (patinho), corte para bife. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem a vácuo, em saco transparente e atóxico, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o consumo. Embalagem de 02 kg. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega, nº registro no sif com etiqueta de pesagem.	KG	150	451066
27	Carne panela (acém) em pedaços. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem a vácuo, em saco transparente e atóxico, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o consumo. Embalagem de 02 kg. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega, nº registro no sif com etiqueta de pesagem	KG	100	467081
28	Cebola: primeira qualidade, lisa, com polpa intacta, com coloração e tamanho uniforme, típicos da variedade sem brotos, sem rachadura ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucadura, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca, isenta de umidade externa anormal, de colheita recente.	KG	90	463784
29	Cebolinha: fresca com cor, odor e sabor próprio de espécie vegetais genuínas e sas, bem desenvolvida, ausência de sujidades, parasitas e larvas, isento de substâncias terrosas e corpo sestranhos, livre de resíduos de fertilizantes, não devendo estar golpeada ou danificada.	MOLHO	120	459675
30	Cenoura: extra a, com polpa intacta, com coloração e tamanho uniforme, típicos da variedade sem brotos, sem rachadura ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucadura, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca. Isenta de umidade externa anormal, de colheita recente.	KG	50	463773
31	Chuchu: grande selecionado verde, fresco, de ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, emperfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Necessita estar isento de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.	KG	50	463779
32	Condicionador para todos os tipo de cabelo, 200ml	UND	90	470945
33	Couve: primeira qualidade, especial, parte verde das hortalças, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deve apresentar aroma, coloração e tamanho uniforme e típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua aparência (graúda).	MOLHO	90	481109
34	Couve flor: tamanho médio, íntegros, não amarelado ou murcho, emperfeita condição de apresentação.	UND	24	611979
35	Coxa e contra coxa de frango congelado, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo pacotes de 1 kg. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, nº de lote, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no sif, sie ou sim, com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega.	KG	150	451063
36	Creme de leite 200 gramas	UND	100	446538
37	Creme dental 90 gramas	UND	50	452037
38	Desinfetante 2 litros	UND	150	479542
39	Desodorante roll-on 50 ml	UND	60	457804
40	Escova de dente	UND	50	463715
41	Esponja de banho	UND	40	446196
42	Farinha de mandioca branca, embalagem plástica, pacote de 1 kg	PCT	36	459009

43	Farinha de rosca 1 kg	PCT	24	459153
44	Farinha de trigo 1 kg	PCT	48	469427
45	Feijão preto safra nova, grupo anão, tipo 01, teor máximo de impurezas de 02%, tempo aproximado sob pressão de 45 min. Para cocção, embalagem plástica transparente de 1 kg	PCT	200	472894
46	Fermento químico em pó 100 gramas	UND	22	462226
47	Fio dental 100 metros	UND	24	467165
48	Fósforo (maço)	UND	40	279329
49	Frango congelado inteiro com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega, nº registro no sif, ima ou sim com etiqueta de pesagem.	KG	150	479982
50	Fubá de milho, pó fino, cor amarela, livre de sujidade, mofo e fermentação, embalagem plástica transparente 1 kg	PCT	90	477443
51	Gelatina sortidas (pó para preparo) 35 gramas	UND	90	462729
52	Inhame: in natura de ótima qualidade, frescos, sem defeitos, uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidas rachadura, perfurações e cortes. Inhame próprio para o consumo deverá proceder de espécimes vegetais genuínos sãos e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser de colheita recente; aroma, sabor e cor própria da espécie; não apresentar defeitos como: podridão, ferimento, deformação grave, passado; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidades; estar livre de terra aderente a casca; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de resíduos de fertilizantes; obedecer ao código sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.	KG	75	481412
53	Laranja pêra rio: destinada ao consumo in natura, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprio da variedade. Não estarem danificadas por lesões de origem mecânica/insetos que afetem suas características, não devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, tamanho médio e uniforme. Peso médio: 130 gramas.	KG	60	471860
54	Leite condensado 395 gramas	UND	100	464014
55	Leite integral caixa 1 litro	UND	600	446005
56	Limão: tahiti, ótima qualidade, fresco, livre de resíduos de fertilizantes livre de sujidades, tamanho e cor uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, acondicionado em sacos plasticos atóxicos	KG	30	464398
57	Linguiça fina (calabresa)	KG	150	471352
58	Maçã fuji/ gala/ nacional: frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução. No tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos, firmes, tenras e com brilho.	PCT	90	464401
59	Macarrão com ovos spagete, número 08, massa seca, farinha de trigo com ovos, somente em fardo de polipropileno de 500 gramas	PCT	70	465335
60	Macarrão com ovos talharim, massa seca, farinha de trigo com ovos, somente em fardo de polipropileno de 500 gramas	KG	90	459002
61	Maionese 500 gramas	UND	42	459662
62	Mamão papaia: primeira qualidade, destinado ao consumo in natura, devendo se apresentar fresco, tamanho, aroma, cor e sabor próprio da variedade. Apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo mediato ou imediato. Não devem estar danificados por lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características, não devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes à casca.	KG	180	464404
63	Mandioca: graúda, de primeira; firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, cortes) livre de enfermidades; materiais terrosos; tamanho e coloração uniforme; devendo ser graúda, produto sujeito a verificação no ato da entrega.	KG	105	463813

64	Margarina vegetal, embaladas em pote plástico, sem a presença de gorduras trans e 80% de lipídios. Conter o carimbo do sif. 500 gramas	UND	100	463700
65	Massa de tomate (extrato) concentrado, sem adição de amido, menos cloreto de sódio (com até 05% de vd por porção), coloração vermelha, consistente, livre de impurezas, ingredientes: tomate, açúcar e sal. 340 gramas (lata)	LT	100	459680
66	Melancia: fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações (com peso acima de 10 kg).	KG	100	467419
67	Milho verde 200 gramas (lata)	LT	60	462824
68	Mortadela fatiada	KG	36	447781
69	Mussarela fatiada	KG	100	446638
70	Óleo de soja refinado isento de ranço, tipo 01, embalados em lata de 900ml	UND	200	463692
71	Ovos brancos cartela, sem rachaduras, tamanho médio, embalagem em lâminas de papelão forte, inodoros e secos, em caxilhos ou divisórios celulares para 30 unidades, com certificação.	UND	100	467577
72	Peito de frango carne de frango tipo peito congelado com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Acondicionadas em caixas lacradas de 15 a 20 kg. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega, nº registro no sif, ima ou sim com etiqueta de pesagem.	KG	150	447600
73	Peixe (filé de merluza) 1 kg	PCT	25	476019
74	Pepino: do tipo caipira, selecionado fresco, de ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.	KG	40	463810
75	Pernil suíno carne suína tipo pernil sem osso com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem de 05 kg. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega, nº registro no sif, sim. Com etiqueta de pesagem.	KG	150	451064
76	Pimentão: verde, extra de ótima qualidade, grande, sem lesões de origem, acondicionado em sacos plásticos atóxicos.	KG	25	366273
77	Pó de café em embalagem de 500 gramas com selo da abic	PCT	100	468083
78	Presunto fatiado	KG	48	447774
79	Quiabo: liso, ótima qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos, acondicionado em sacos plásticos atóxicos.	KG	45	463792
80	Repolho: branco, fresco de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, ótima qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, acondicionado em sacos plásticos atóxicos.	KG	30	467414
81	Rosquinha de côco 800 gramas	PCT	45	245803
82	Rúcula: fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, firme, bem desenvolvida, intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sem danos físicos e mecânicos, acondicionada em embalagem apropriada e adequada ao produto.	MOLHO	80	463844
83	Sal iodado refinado, embalagem plástica, pacote 1 kg	KG	25	461092
84	Salsa: fresca com cor, odor e sabor próprio de espécie vegetais genuínas e sas, bem desenvolvida, ausência de sujidades, parasitas e larvas, isento de substâncias terrosas e corpo sestranhos, livre de resíduos de fertilizantes, não devendo estar golpeada ou danificada.	MOLHO	105	463931
85	Salsicha	KG	48	467200
86	Sardinha em óleo comestível 125 gramas	LT	150	475581
87	Shampoo para todos os tipos de cabelo 200ml	UND	90	453237

88	Suco integral concentrado, garrafa plástica 1 litro (sabores variados)	L	144	465698
89	Tempero de alho pasta de alho e sal, pote plástico 1 kg	KG	48	269172
90	Tomate: maduro, boa qualidade, graúda, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte, acondicionado em embalagem apropriada para o seu manuseio.	KG	60	481106
91	Vagem: ótima qualidade, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, livre de sujidades, sem danos físicos e mecânicos acondicionado em sacos plásticos atóxicos.	KG	45	373178

## 5. LOCAL DE ENTREGA E PRAZO DE FORNECIMENTO

O fornecedor contratado deverá entregar os itens em até 10 (dez) dias após a emissão da autorização de fornecimento pelo Setor de Compras da Secretaria Municipal de Saúde de Cataguases.

Local de entrega: R. Governador Francelino, Nº 162, Bairro – Taquara Preta, Cidade de Cataguases – MG.

Horário de entrega será: 7:30 ao 11:00 e 13:00 às 16:00 Horas.

## 6. DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO DOS PRODUTOS

Entregar os produtos nos locais determinados pela Secretaria Municipal de Saúde, sob pena de multa por atraso, sem prejuízo a outras sanções aplicáveis, observadas as determinações da Administração.

O fornecimento será feito diariamente, de forma parcelada, de acordo com as necessidades dos requisitantes, no período matutino e vespertino.

Caso seja, pelo recebedor, detectado alguma irregularidade nos produtos, mediante simples declaração de constatação, será de plano rejeitado o seu recebimento. Caso seja constatado através de parecer de órgãos sanitários oficiais que o produto entregue esteja impróprio para o consumo, o contrato poderá ser rescindido, incorrendo o contrato nas multas previstas no contrato.

## 7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A contratada deverá:

- Fornecer o produto em estrita conformidade com as especificações exigidas no edital;
- Entregar no Centro de Serviço Residencial Terapêutico da Secretaria Municipal de Saúde de Cataguases ou local especificado por ela;
- Substituir e / ou corrigir, em no máximo 05 (cinco) dias úteis, a contar da recusa do recebimento, o material que apresentar alguma não conformidade;
- A contratada é obrigada a pagar todos os tributos, contribuições fiscais que incidam ou venham incidir, direta ou indiretamente, sobre os produtos/objetos deste Termo de Referência;
- A contratada é obrigada a entregar o pedido integral que está na autorização de fornecimento no prazo de 10 (dez) dias, sob pena de cancelamento do empenho, e impossibilitando o recebimento posteriormente;
- A contratada deverá colocar na nota fiscal o número da autorização de fornecimento e o número de empenho;
- Os gêneros alimentícios deverão ser entregues na forma, quantidades e prazos especificados neste Termo;
- Os gêneros alimentícios devem ser acondicionados em embalagens específicas para cada tipo de alimento, as mesmas devem ser atóxicas, apresentando em lugar visível data fabricação/validade (apresentar data de validade de no mínimo 06 (seis) meses da data de entrega), quantidade (kg), procedência dos gêneros, as mesmas não devem apresentar ruptura, as embalagens devem estar intactas;
- A responsabilidade pelo fornecimento dos gêneros será da CONTRATADA, a qual se encontra impedida de transferir para outras entidades, sejam fabricantes, representantes ou quaisquer outros, este encargo, assim como subcontratar outras pessoas físicas ou jurídicas para executar as obrigações objeto deste instrumento;
- As especificações dos gêneros definidos neste Termo de Referência deverão, obrigatoriamente, serem respeitados.

Padrão de qualidade e características gerais dos Hortifrutícolas:

- **Hortaliças de frutos, de raízes, de tubérculos e mandioca:** tais como; abóbora madura, tomate, cenoura, inhame, mandioca (as hortaliças de frutos de raízes, de tubérculos e mandioca deverão proceder de

espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: serem frescas e sãs ter atingido o grau de evolução completa do tamanho, estarem isentas de materiais terrosos.

- **Hortaliças – verduras:** verdura em estado in natura, tais como: alface, brócolis, cebolinha verde, couve manteiga. Não serão tolerados defeitos graves como podridão, dano profundo, passadas que representem quantidade superior a 2,0% do peso total do produto entregue. As hortaliças deverão ser equivalentes as de classificação extra.
- **Frutas diversas:** destinadas ao consumo in natura, com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim; banana prata e não serão tolerados defeitos graves como podridão, danos profundos, passadas que representem quantidade superior a 2,0% do peso total do produto entregue.
- Fica assegurado a Coordenadora do Serviço de Residência Terapêutica, o direito de rejeitar, no todo ou em parte, os itens entregues em desacordo com as especificações exigidas no Edital, ficando a empresa CONTRATADA obrigada a substituir e/ou reparar os itens irregulares no prazo de até 30 dias a contar da sua notificação, que ficará a cargo da Coordenadora.
- As despesas de frete/embalagem deverão estar inclusas no preço proposto, e em hipótese alguma poderão ser destacadas quando da emissão da nota fiscal/fatura.
- Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitado pelo CONTRATANTE.
- A responsabilidade pelo fornecimento dos gêneros será da CONTRATADA, a qual se encontra impedida de transferir para outras entidades, sejam fabricantes, representantes ou quaisquer outros, este encargo, assim como subcontratar outras pessoas físicas ou jurídicas para executar as obrigações objeto deste instrumento.
- **Os alimentos fornecidos a alimentação não podem ser provenientes de alimentos transgênicos.**

## 8. OBRIGAÇÃO DA CONTRATANTE

### A contratante deverá:

- Será responsável pela observância às leis, decretos, regulamentos, portarias e demais normas legais, direta e indiretamente aplicáveis ao contrato;
- Responsável pela fiscalização do contrato:
  - ✓ Éder de Jesus Ruy de Almeida Carvalho;
- Assegurar os recursos orçamentários e financeiros para custear a prestação;
- Zelar para que durante a vigência do Contrato sejam cumpridas as obrigações assumidas por parte da CONTRATADA, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na prestação;
- Responsável pela cotação de preços:
  - ✓ Lucas Estevão Almeida

## 9. EMPENHO E DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Unidade	Proj. Ativ.	Naturezas de Despesas	Código
0209 – Fundo Municipal de Saúde	2.100 – Gestão do Serviço de Residência Terapêutica	3.3.90.30.00.00.00.00	
		00.01.0600 - Material de Consumo	709
		3.3.90.30.00.00.00.00	
		00.01.0621 - Material de Consumo	710

## 10. ORÇAMENTO ESTIMADO

O valor estimado para contratação é de R\$ 120.157,51 (Cento e vinte mil, cento e cinquenta e sete reais e cinquenta e um centavos), de acordo com o mapa analítico anexado.

No preço proposto já deverão estar incluídos todos os custos necessários para o cumprimento do objeto da licitação, bem como todos os impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre o objeto licitado.



---

**11. VIGÊNCIA DO CONTRATO**

A ata deverá ter vigência de 12 meses.

---

Lucas Estevão Almeida  
Assessor Administrativo I

---

Vinicius Franzoni Barbosa Ferreira  
Secretário Municipal de Saúde

---

Flávia de Souza Werneck  
Coordenadora do Setor de Licitações e Contratos



## ANEXO II

### MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 275/2023**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 117/2023**  
**REGISTRO DE PREÇOS Nº 147/2023**

Tipo de Licitação: MENOR PREÇO POR ITEM

Data: 25 de janeiro de 2024

Horário: 9 (nove) horas

Local: [www.comprasnet.com.br](http://www.comprasnet.com.br)

RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE:

CNPJ:

ENDEREÇO:

TELEFONE

EMAIL:

DADOS BANCÁRIOS:

ITEM	PRODUTO	UND	QTD	Marca	Vr. Unit.	Vr.Total
1	Abacaxi pérola: fresco, de ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações (peso acima de 1 kg cada).	KG	120			
2	Abóbora japonesa: tamanho médio ou grande limpo, acondicionada de forma a evitar danos físicos, apresentando-se integras com grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de parasitas, sujidades, larvas corpos estranhos aderidos à casca com características integras.	KG	75			
3	Abobrinha verde: tamanho regular, de primeira qualidade, sem cortes. Produtos frescos e com grau de maturação intermediário. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos	UND	75			
4	Achocolatado em pó, contendo os seguintes ingredientes básicos: açúcar, cacau em pó, malto dextrina, sal, estabilizante lecitina de soja, aromatizante, vitaminas, minerais. Embalagem metalizada, pacote de 400 gramas	UND	100			
5	Açúcar cristal superior, embalagem transparente 5kg	PCT	480			
6	Adoçante 200 ml	UND	12			
7	Alface: lisa, crespa, americana, mimosa especial: fresca, firme, com coloração e tamanho uniformes, típicos de variedades, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Pés graúdos.	UND	120			
8	Alho: bulbo inteiro; nacional, boa qualidade, firme e intacto; sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniforme; devendo ser bem desenvolvida; isento de sujidades, parasitas e larvas; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc272/05, com padrões de embalagem de instrução normativa conjunta nº 9, de 12/11/02, (sarc, anvisa, inmetro); produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela anvisa.	KG	30			
9	Almeirão: tipo extra, in natura de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos	UND	24			

	defeitos nas verduras que afetem a sua conformação e a sua aparência. Estar livre de enfermidades, sujidades, matéria terrosa, parasitas e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; acondicionada em sacos plásticos transparentes próprios para alimentos.					
10	Amaciante 2 litros	UND	120			
11	Aparelho de barbear descartável, três lâminas	UND	60			
12	Arroz agulhinha longo fino polido tipo 1, de boa qualidade sem glúten, contendo no mínimo de 90% de grãos inteiros com no máximo de 14% de umidade. Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após cozimento. Prazo mínimo de validade de 06 meses a partir da data da entrega 5 kg	PCT	600			
13	Azeite de oliva extra virgem 500 ml	UND	24			
14	Azeitona 170 gramas	PCT	30			
15	Banana prata: com grau de maturação, manipulação e conservação adequada de consumo mediano e imediato, tamanho médio, apresentando cor e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucadura, bolores, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos e fertilizantes. Peso médio unidade: 80 gramas.	KG	300			
16	Batata doce: branca/roxa, primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	KG	50			
17	Batata inglesa: escovada e lavada, tipo holandesa ou inglesa, 1ª qualidade, branca. deve estar livre de sujidades, terras aderentes a casca. deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA.	KG	150			
18	Beringela: tipo comum, boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações, cortes).	KG	30			
19	Beterraba: especial extra a, de acordo com a nta 15, lisa com polpa intacta, com coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade. S/ brotos, rachadura ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucadura, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca isenta de umidade externa anormal, de colheita recente.	KG	50			
20	Biscoito água e sal, consistência crocante, sem corantes artificiais. 400 gramas	PCT	90			
21	Biscoito maisena, contendo farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, creme de milho, açúcar invertido, amido, sal, estabilizante, lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), acidulante ácido láctico, aromatizante e melhorador de farinha protease (ins 1101 i). <b>Contém glúten.</b> 400 gramas	PCT	90			
22	Biscoito tipo salpet, consistência crocante, sem corantes artificiais 400 gramas	PCT	90			
23	Brócolis: selecionada, fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.	UND	24			

24	Canela em pó 40 gramas	PCT	10			
25	Carne bovina para bife (alcatra), corte para bife. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem a vácuo, em saco transparente e atóxico, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o consumo. Embalagem de 02 kg. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega, nº registro no sif com etiqueta de pesagem.	KG	150			
26	Carne moída (patinho), corte para bife. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem a vácuo, em saco transparente e atóxico, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o consumo. Embalagem de 02 kg. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega, nº registro no sif com etiqueta de pesagem.	KG	150			
27	Carne panela (acém) em pedaços. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem a vácuo, em saco transparente e atóxico, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o consumo. Embalagem de 02 kg. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega, nº registro no sif com etiqueta de pesagem	KG	100			
28	Cebola: primeira qualidade, lisa, com polpa intacta, com coloração e tamanho uniforme, típicos da variedade sem brotos, sem rachadura ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucadura, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca, isenta de umidade externa anormal, de colheita recente.	KG	90			
29	Cebolinha: fresca com cor, odor e sabor próprio de espécie vegetais genuínas e sas, bem desenvolvida, ausência de sujidades, parasitas e larvas, isento de substâncias terrosas e corpo sestranhos, livre de resíduos de fertilizantes, não devendo estar golpeada ou danificada.	MOLHO	120			
30	Cenoura: extra a, com polpa intacta, com coloração e tamanho uniforme, típicos da variedade sem brotos, sem rachadura ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucadura, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca. Isenta de umidade externa anormal, de colheita recente.	KG	50			
31	Chuchu: grande selecionado verde, fresco, de ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, emperfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isento de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.	KG	50			
32	Condicionador para todos os tipo de cabelo, 200ml	UND	90			
33	Couve: primeira qualidade, especial, parte verde das hortaliças, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deve apresentar aroma, coloração e tamanho uniforme e típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua aparência (graúda).	MOLHO	90			
34	Couve flor: tamanho médio, íntegros, não amarelado ou	UND	24			

	murcho, imperfeita condição de apresentação.					
35	Coxa e contra coxa de frango congelado, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo pacotes de 1 kg. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, nº de lote, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no sif, sie ou sim, com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega.	KG	150			
36	Creme de leite 200 gramas	UND	100			
37	Creme dental 90 gramas	UND	50			
38	Desinfetante 2 litros	UND	150			
39	Desodorante roll-on 50 ml	UND	60			
40	Escova de dente	UND	50			
41	Esponja de banho	UND	40			
42	Farinha de mandioca branca, embalagem plástica, pacote de 1 kg	PCT	36			
43	Farinha de rosca 1 kg	PCT	24			
44	Farinha de trigo 1 kg	PCT	48			
45	Feijão preto safra nova, grupo anão, tipo 01, teor máximo de impurezas de 02%, tempo aproximado sob pressão de 45 min. Para cocção, embalagem plástica transparente de 1 kg	PCT	200			
46	Fermento químico em pó 100 gramas	UND	22			
47	Fio dental 100 metros	UND	24			
48	Fósforo (maço)	UND	40			
49	Frango congelado inteiro com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega, nº registro no sif, ima ou sim com etiqueta de pesagem.	KG	150			
50	Fubá de milho, pó fino, cor amarela, livre de sujidade, mofo e fermentação, embalagem plástica transparente 1 kg	PCT	90			
51	Gelatina sortidas (pó para preparo) 35 gramas	UND	90			
52	Inhame: in natura de ótima qualidade, frescos, sem defeitos, uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidas rachadura, perfurações e cortes. Inhame próprio para o consumo deverá proceder de espécimes vegetais genuínos são e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser de colheita recente; aroma, sabor e cor própria da espécie; não apresentar defeitos como: podridão, ferimento, deformação grave, passado; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidades; estar livre de terra aderente a casca; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de resíduos de fertilizantes; obedecer ao código sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.	KG	75			
53	Laranja pêra rio: destinada ao consumo in natura, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprio da variedade. Não estarem danificadas por lesões de origem mecânica/insetos que	KG	60			

	afetem suas características, não devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, tamanho médio e uniforme. Peso médio: 130 gramas.					
54	Leite condensado 395 gramas	UND	100			
55	Leite integral caixa 1 litro	UND	600			
56	Limão: tahiti, ótima qualidade, fresco, livre de resíduos de fertilizantes livre de sujidades, tamanho e cor uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, acondicionado em sacos plasticos atóxicos	KG	30			
57	Linguiça fina (calabresa)	KG	150			
58	Maçã fuji/ gala/ nacional: frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução. No tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos, firmes, tenras e com brilho.	PCT	90			
59	Macarrão com ovos spaguite, número 08, massa seca, farinha de trigo com ovos, somente em fardo de polipropileno de 500 gramas	PCT	70			
60	Macarrão com ovos talharim, massa seca, farinha de trigo com ovos, somente em fardo de polipropileno de 500 gramas	KG	90			
61	Maionese 500 gramas	UND	42			
62	Mamão papaia: primeira qualidade, destinado ao consumo in natura, devendo se apresentar fresco, tamanho, aroma, cor e sabor próprio da variedade. Apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo mediato ou imediato. Não devem estar danificados por lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características, não devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes à casca.	KG	180			
63	Mandioca: graúda, de primeira; firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, cortes) livre de enfermidades; materiais terrosos; tamanho e coloração uniforme; devendo ser graúda, produto sujeito a verificação no ato da entrega.	KG	105			
64	Margarina vegetal, embaladas em pote plástico, sem a presença de gorduras trans e 80% de lipídios. Conter o carimbo do sif. 500 gramas	UND	100			
65	Massa de tomate (extrato) concentrado, sem adição de amido, menos cloreto de sódio (com até 05% de vd por porção), coloração vermelha, consistente, livre de impurezas, ingredientes: tomate, açúcar e sal. 340 gramas (lata)	LT	100			
66	Melancia: fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações (com peso acima de 10 kg).	KG	100			
67	Milho verde 200 gramas (lata)	LT	60			
68	Mortadela fatiada	KG	36			
69	Mussarela fatiada	KG	100			
70	Óleo de soja refinado isento de ranço, tipo 01, embalados em lata de 900ml	UND	200			
71	Ovos brancos cartela, sem rachaduras, tamanho médio, embalagem em lâminas de papelão forte, inodoros e secos, em caxilhos ou divisórios celulares para 30 unidades, com certificação.	UND	100			
72	Peito de frango carne de frango tipo peito congelado com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Acondicionadas em caixas	KG	150			



	lacradas de 15 a 20 kg. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega, nº registro no sif, ima ou sim com etiqueta de pesagem.					
73	Peixe (filé de merluza) 1 kg	PCT	25			
74	Pepino: do tipo caipira, selecionado fresco, de ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.	KG	40			
75	Pernil suíno carne suína tipo pernil sem osso com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem de 05 kg. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega, nº registro no sif, sim. Com etiqueta de pesagem.	KG	150			
76	Pimentão: verde, extra de ótima qualidade, grande, sem lesões de origem, acondicionado em sacos plásticos atóxicos.	KG	25			
77	Pó de café em embalagem de 500 gramas com selo da abic	PCT	100			
78	Presunto fatiado	KG	48			
79	Quiabo: liso, ótima qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos, acondicionado em sacos plásticos atóxicos.	KG	45			
80	Repolho: branco, fresco de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, ótima qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, acondicionado em sacos plásticos atóxicos.	KG	30			
81	Rosquinha de côco 800 gramas	PCT	45			
82	Rúcula: fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, firme, bem desenvolvida, intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sem danos físicos e mecânicos, acondicionada em embalagem apropriada e adequada ao produto.	MOLHO	80			
83	Sal iodado refinado, embalagem plástica, pacote 1 kg	KG	25			
84	Salsa: fresca com cor, odor e sabor próprio de espécie vegetais genuínas e sas, bem desenvolvida, ausência de sujidades, parasitas e larvas, isento de substâncias terrosas e corpo sestranhos, livre de resíduos de fertilizantes, não devendo estar golpeada ou danificada.	MOLHO	105			
85	Salsicha	KG	48			
86	Sardinha em óleo comestível 125 gramas	LT	150			
87	Shampoo para todos os tipos de cabelo 200ml	UND	90			
88	Suco integral concentrado, garrafa plástica 1 litro (sabores variados)	L	144			
89	Tempero de alho pasta de alho e sal, pote plástico 1 kg	KG	48			
90	Tomate: maduro, boa qualidade, graúda, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte, acondicionado em embalagem apropriada para o seu manuseio.	KG	60			
91	Vagem: ótima qualidade, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, livre de sujidades, sem danos	KG	45			



	físicos e mecânicos acondicionado em sacos plásticos atóxicos.					
					TOTAL	

Declaramos para os devidos fins e sob as penas da lei que:

- 1- Estão incluídas, nos preços cotados, todas as despesas, de qualquer natureza, incidentes sobre o cumprimento do objeto deste Pregão.
- 2- Será cumprido o fornecimento de acordo com a especificação da proposta e com o edital, a partir da assinatura do contrato.
- 3- Esta proposta tem validade de 60 dias

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2024  
(Cidade e data)

\_\_\_\_\_  
(representante legal)

## ANEXO III

### MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

VALIDADE: 12 (doze) MESES

Aos \_\_\_\_\_ dias do mês de \_\_\_\_\_ de 2024, reuniram-se na Prefeitura Municipal de Cataguases, tendo como Pregoeiro o Sr. Neimar Garcia de Oliveira, Pregoeira Substituta a Sra. Janete Aparecida Garcia e Equipe de Apoio ao Pregão, designados pela portaria nº 390/2023, doravante denominada ÓRGÃO GERENCIADOR, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto n. 3648/10 e Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993 e das demais normas legais aplicáveis, em face da classificação das propostas apresentadas no Processo Licitatório nº 275/2023, na modalidade Pregão Eletrônico nº 117/2023 para Registro de Preços nº 147/2023, cujo o resultado do procedimento licitatório foi homologado pelo Prefeito Municipal, Senhor José Henriques, registrar preços para **futura e eventual contratação de empresa especializada em fornecimento de gêneros alimentícios e hortifrutícolas para atender à Residência Terapêutica da Secretaria de Saúde da Prefeitura de Cataguases-MG**, nos termos e condições descritas no **Anexo I – Termo de Referência** do Edital da respectiva secretaria, que passa a fazer parte desta, tendo sido, os referidos descontos, oferecidos pelas empresas cujas propostas foram classificadas em 1º lugar no certame acima numerado.

Consideram-se registrados os seguintes preços da Detentora da Ata: \_\_\_\_\_, CNPJ nº \_\_\_\_\_, representado pelo Sr. \_\_\_\_\_ (qualificação):

#### CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO:

1.1 Registrar preços para futura e eventual contratação de empresa especializada em fornecimento de gêneros alimentícios e hortifrutícolas para atender à Residência Terapêutica da Secretaria de Saúde da Prefeitura de Cataguases-MG, a saber:

ITEM	PRODUTO	UND	QTD	Marca	Vr. Unit.	Vr.Total
1	Abacaxi pérola: fresco, de ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações (peso acima de 1 kg cada).	KG	120			
2	Abóbora japonesa: tamanho médio ou grande limpo, acondicionada de forma a evitar danos físicos, apresentando-se integras com grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de parasitas, sujidades, larvas corpos estranhos aderidos à casca com características integras.	KG	75			
3	Abobrinha verde: tamanho regular, de primeira qualidade, sem cortes. Produtos frescos e com grau de maturação intermediário. Deverá apresentar odor agradável, consistência firme, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos	UND	75			
4	Achocolatado em pó, contendo os seguintes ingredientes básicos: açúcar, cacau em pó, malto dextrina, sal, estabilizante lecitina de soja, aromatizante, vitaminas, minerais. Embalagem metalizada, pacote de 400 gramas	UND	100			
5	Açúcar cristal superior, embalagem transparente 5kg	PCT	480			
6	Adoçante 200 ml	UND	12			
7	Alface: lisa, crespa, americana, mimosa especial: fresca, firme, com coloração e tamanho uniformes, típicos de variedades, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Pés graúdos.	UND	120			
8	Alho: bulbo inteiro; nacional, boa qualidade, firme e intacto; sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniforme; devendo ser bem desenvolvida; isento de sujidades, parasitas e larvas; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc272/05, com padrões de	KG	30			

	embalagem de instrução normativa conjunta nº 9, de 12/11/02, (sarc, anvisa, inmetro); produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela anvisa.					
9	Almeirão: tipo extra, in natura de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua conformação e a sua aparência. Estar livre de enfermidades, sujidades, matéria terrosa, parasitas e insetos; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; acondicionada em sacos plásticos transparentes próprios para alimentos.	UND	24			
10	Amaciante 2 litros	UND	120			
11	Aparelho de barbear descartável, três lâminas	UND	60			
12	Arroz agulhinha longo fino polido tipo 1, de boa qualidade sem glúten, contendo no mínimo de 90% de grãos inteiros com no máximo de 14% de umidade. Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após cozimento. Prazo mínimo de validade de 06 meses a partir da data da entrega 5 kg	PCT	600			
13	Azeite de oliva extra virgem 500 ml	UND	24			
14	Azeitona 170 gramas	PCT	30			
15	Banana prata: com grau de maturação, manipulação e conservação adequada de consumo mediano e imediato, tamanho médio, apresentando cor e conformação uniformes. Não apresentando manchas, machucadura, bolores, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos e fertilizantes. Peso médio unidade: 80 gramas.	KG	300			
16	Batata doce: branca/roxa, primeira qualidade, tamanho grandes ou médios, uniformes, inteiros, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	KG	50			
17	Batata inglesa: escovada e lavada, tipo holandesa ou inglesa, 1ª qualidade, branca. deve estar livre de sujidades, terras aderentes a casca. deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da ANVISA.	KG	150			
18	Beringela: tipo comum, boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações, cortes).	KG	30			
19	Beterraba: especial extra a, de acordo com a nta 15, lisa com polpa intacta, com coloração e tamanho uniformes, típicos da variedade. S/ brotos, rachadura ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucadura, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca isenta de umidade externa anormal, de colheita recente.	KG	50			
20	Biscoito água e sal, consistência crocante, sem corantes artificiais. 400 gramas	PCT	90			
21	Biscoito maisena, contendo farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, creme de milho, açúcar invertido, amido, sal, estabilizante, lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), acidulante ácido láctico, aromatizante e melhorador de farinha protease (ins 1101	PCT	90			

	i). <b>Contém glúten.</b> 400 gramas					
22	Biscoito tipo salpet, consistência crocante, sem corantes artificiais 400 gramas	PCT	90			
23	Brócolis: selecionada, fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.	UND	24			
24	Canela em pó 40 gramas	PCT	10			
25	Carne bovina para bife (alcatra), corte para bife. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem a vácuo, em saco transparente e atóxico, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o consumo. Embalagem de 02 kg. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega, nº registro no sis com etiqueta de pesagem.	KG	150			
26	Carne moída (patinho), corte para bife. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem a vácuo, em saco transparente e atóxico, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o consumo. Embalagem de 02 kg. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega, nº registro no sis com etiqueta de pesagem.	KG	150			
27	Carne panela (acém) em pedaços. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem a vácuo, em saco transparente e atóxico, flexível e resistente, que garanta integridade do produto até o consumo. Embalagem de 02 kg. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega, nº registro no sis com etiqueta de pesagem	KG	100			
28	Cebola: primeira qualidade, lisa, com polpa intacta, com coloração e tamanho uniforme, típicos da variedade sem brotos, sem rachadura ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucadura, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca, isenta de umidade externa anormal, de colheita recente.	KG	90			
29	Cebolinha: fresca com cor, odor e sabor próprio de espécie vegetais genuínas e sas, bem desenvolvida, ausência de sujidades, parasitas e larvas, isento de substâncias terrosas e corpo sestranhos, livre de resíduos de fertilizantes, não devendo estar golpeada ou danificada.	MOLHO	120			
30	Cenoura: extra a, com polpa intacta, com coloração e tamanho uniforme, típicos da variedade sem brotos, sem rachadura ou cortes na casca, não apresentando manchas, machucadura, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca. Isenta de umidade externa anormal, de colheita recente.	KG	50			
31	Chuchu: grande selecionado verde, fresco, de ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isento de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e	KG	50			

	perfurações.					
32	Condicionador para todos os tipo de cabelo, 200ml	UND	90			
33	Couve: primeira qualidade, especial, parte verde das hortaliças, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deve apresentar aroma, coloração e tamanho uniforme e típicos da variedade. Não são permitidos defeitos nas verduras que lhe alterem a sua aparência (graúda).	MOLHO	90			
34	Couve flor: tamanho médio, íntegros, não amarelado ou murcho, emperfeita condição de apresentação.	UND	24			
35	Coxa e contra coxa de frango congelado, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo pacotes de 1 kg. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, nº de lote, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no sif, sie ou sim, com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega.	KG	150			
36	Creme de leite 200 gramas	UND	100			
37	Creme dental 90 gramas	UND	50			
38	Desinfetante 2 litros	UND	150			
39	Desodorante roll-on 50 ml	UND	60			
40	Escova de dente	UND	50			
41	Esponja de banho	UND	40			
42	Farinha de mandioca branca, embalagem plástica, pacote de 1 kg	PCT	36			
43	Farinha de rosca 1 kg	PCT	24			
44	Farinha de trigo 1 kg	PCT	48			
45	Feijão preto safra nova, grupo anão, tipo 01, teor máximo de impurezas de 02%, tempo aproximado sob pressão de 45 min. Para cocção, embalagem plástica transparente de 1 kg	PCT	200			
46	Fermento químico em pó 100 gramas	UND	22			
47	Fio dental 100 metros	UND	24			
48	Fósforo (maço)	UND	40			
49	Frango congelado inteiro com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega, nº registro no sif, ima ou sim com etiqueta de pesagem.	KG	150			
50	Fubá de milho, pó fino, cor amarela, livre de sujidade, mofo e fermentação, embalagem plástica transparente 1 kg	PCT	90			
51	Gelatina sortidas (pó para preparo) 35 gramas	UND	90			
52	Inhame: in natura de ótima qualidade, frescos, sem defeitos, uniformidade no tamanho e cor. Não serão permitidas rachadura, perfurações e cortes. Inhame próprio para o consumo deverá proceder de espécimes vegetais genuínos são e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser de colheita recente; aroma, sabor e cor própria da espécie; não apresentar defeitos como: podridão, ferimento, deformação grave, passado; não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de	KG	75			

	enfermidades; estar livre de terra aderente a casca; estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livre de resíduos de fertilizantes; obedecer ao código sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.					
53	Laranja pêra rio: destinada ao consumo in natura, devendo se apresentar fresca, ter atingido o grau ideal no tamanho, aroma, cor e sabor próprio da variedade. Não estarem danificadas por lesões de origem mecânica/insetos que afetem suas características, não devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes a casca, tamanho médio e uniforme. Peso médio: 130 gramas.	KG	60			
54	Leite condensado 395 gramas	UND	100			
55	Leite integral caixa 1 litro	UND	600			
56	Limão: tahiti, ótima qualidade, fresco, livre de resíduos de fertilizantes livre de sujidades, tamanho e cor uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, acondicionado em sacos plasticos atóxicos	KG	30			
57	Linguiça fina (calabresa)	KG	150			
58	Maçã fuji/ gala/ nacional: frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução. No tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos, firmes, tenras e com brilho.	PCT	90			
59	Macarrão com ovos spagete, número 08, massa seca, farinha de trigo com ovos, somente em fardo de polipropileno de 500 gramas	PCT	70			
60	Macarrão com ovos talharim, massa seca, farinha de trigo com ovos, somente em fardo de polipropileno de 500 gramas	KG	90			
61	Maionese 500 gramas	UND	42			
62	Mamão papaia: primeira qualidade, destinado ao consumo in natura, devendo se apresentar fresco, tamanho, aroma, cor e sabor próprio da variedade. Apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo mediato ou imediato. Não devem estar danificados por lesões de origem mecânica ou por insetos que afetem suas características, não devem conter terra, sujidades ou corpos estranhos aderentes à casca.	KG	180			
63	Mandioca: graúda, de primeira; firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, cortes) livre de enfermidades;, materiais terrosos; tamanho e coloração uniforme; devendo ser graúda, produto sujeito a verificação no ato da entrega.	KG	105			
64	Margarina vegetal, embaladas em pote plástico, sem a presença de gorduras trans e 80% de lipídios. Conter o carimbo do sif. 500 gramas	UND	100			
65	Massa de tomate (extrato) concentrado, sem adição de amido, menos cloreto de sódio (com até 05% de vd por porção), coloração vermelha, consistente, livre de impurezas, ingredientes: tomate, açúcar e sal. 340 gramas (lata)	LT	100			
66	Melancia: fresca, de ótima qualidade, compacta, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, emperfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações (com peso acima de 10 kg).	KG	100			
67	Milho verde 200 gramas (lata)	LT	60			
68	Mortadela fatiada	KG	36			
69	Mussarela fatiada	KG	100			
70	Óleo de soja refinado isento de ranço, tipo 01, embalados em lata de 900ml	UND	200			



71	Ovos brancos cartela, sem rachaduras, tamanho médio, embalagem em lâminas de papelão forte, inodoros e secos, em caxilhos ou divisórios celulares para 30 unidades, com certificação.	UND	100			
72	Peito de frango carne de frango tipo peito congelado com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Acondicionadas em caixas lacradas de 15 a 20 kg. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega, nº registro no sif, ima ou sim com etiqueta de pesagem.	KG	150			
73	Peixe (filé de merluza) 1 kg	PCT	25			
74	Pepino: do tipo caipira, selecionado fresco, de ótima qualidade, compacto, firme, coloração uniforme, aroma, cor, típicos da espécie, em perfeito estado de desenvolvimento. Não serão permitidos danos que lhe alterem a conformação e a aparência. Necessita estar isenta de sujidades, parasitas, rachaduras, cortes e perfurações.	KG	40			
75	Pernil suíno carne suína tipo pernil sem osso com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem de 05 kg. Na embalagem devem constar dados de identificação e informações nutricionais do produto, validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega, nº registro no sif, sim. Com etiqueta de pesagem.	KG	150			
76	Pimentão: verde, extra de ótima qualidade, grande, sem lesões de origem, acondicionado em sacos plásticos atóxicos.	KG	25			
77	Pó de café em embalagem de 500 gramas com selo da abic	PCT	100			
78	Presunto fatiado	KG	48			
79	Quiabo: liso, ótima qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos, acondicionado em sacos plásticos atóxicos.	KG	45			
80	Repolho: branco, fresco de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, ótima qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, acondicionado em sacos plásticos atóxicos.	KG	30			
81	Rosquinha de côco 800 gramas	PCT	45			
82	Rúcula: fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, firme, bem desenvolvida, intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sem danos físicos e mecânicos, acondicionada em embalagem apropriada e adequada ao produto.	MOLHO	80			
83	Sal iodado refinado, embalagem plástica, pacote 1 kg	KG	25			
84	Salsa: fresca com cor, odor e sabor próprio de espécie vegetais genuínas e sas, bem desenvolvida, ausência de sujidades, parasitas e larvas, isento de substâncias terrosas e corpo estranhos, livre de resíduos de fertilizantes, não devendo estar golpeada ou danificada.	MOLHO	105			
85	Salsicha	KG	48			
86	Sardinha em óleo comestível 125 gramas	LT	150			
87	Shampoo para todos os tipos de cabelo 200ml	UND	90			
88	Suco integral concentrado, garrafa plástica 1 litro (sabores variados)	L	144			
89	Tempero de alho pasta de alho e sal, pote plástico 1 kg	KG	48			

90	Tomate: maduro, boa qualidade, graúda, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte, acondicionado em embalagem apropriada para o seu manuseio.	KG	60			
91	Vagem: ótima qualidade, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, livre de sujidades, sem danos físicos e mecânicos acondicionado em sacos plásticos atóxicos.	KG	45			
					TOTAL	

## CLÁUSULA SEGUNDA - DA VALIDADE DOS PREÇOS

2.1. A presente Ata de Registro de Preços terá a validade de 12 meses, a partir da sua assinatura.

2.2. Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, o Município de Cataguases não será obrigado a adquirir o serviço referido na Cláusula Primeira exclusivamente pelo Sistema de Registro de Preços, podendo fazê-lo através de outra licitação quando julgar conveniente, sem que caiba recurso ou indenização de qualquer espécie às empresas detentoras, ou, cancelar a Ata, na ocorrência de alguma das hipóteses legalmente previstas para tanto, garantidos à detentora, neste caso, o contraditório e a ampla defesa.

## CLÁUSULA TERCEIRA - DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1. A Ata de Registro de Preços poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração municipal que não tenha participado do certame licitatório, mediante prévia consulta ao Órgão Gerenciador, desde que devidamente comprovada a vantagem;

3.2. Os Órgãos e entidades da Administração municipal, quando desejarem fazer uso da Ata de Registro de Preços, deverão manifestar seu interesse junto ao Órgão Gerenciador da Ata, para que este indique os possíveis fornecedores e respectivos preços a serem praticados, obedecida a ordem de classificação;

3.3. Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, quando os quantitativos forem superiores aos previstos em Ata, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas;

3.4. A Prefeitura Municipal de Cataguases será responsável pelos atos de controle e administração da Ata de Registro de Preços decorrentes desta licitação e indicará, sempre que solicitado pelos órgãos usuários, respeitada a ordem de registro e os quantitativos a serem adquiridos, os fornecedores para os quais serão emitidos os pedidos;

3.5. O valor ofertado pela empresa signatária da presente Ata de Registro de Preços é o especificado no objeto desta Ata sobre proposta apresentada no **PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS nº. 117/2023**

## CLÁUSULA QUARTA – LOCAL DE ENTREGA, GARANTIA E PRAZO DE FORNECIMENTO:

4.1 O fornecedor contratado deverá entregar os itens em até 10 (dez) dias após a emissão da autorização de fornecimento pelo Setor de Compras da Secretaria Municipal de Saúde de Cataguases.

4.2 Local de entrega: R. Governador Francelino, Nº 162, Bairro – Taquara Preta, Cidade de Cataguases – MG.

4.3 Horário de entrega será: 7:30 ao 11:00 e 13:00 às 16:00 Horas.

4.4 Entregar os produtos nos locais determinados pela Secretaria Municipal de Saúde, sob pena de multa por atraso, sem prejuízo a outras sanções aplicáveis, observadas as determinações da Administração.

4.5 O fornecimento será feito diariamente, de forma parcelada, de acordo com as necessidades dos requisitantes, no período matutino e vespertino.

4.6 Caso seja, pelo recebedor, detectado alguma irregularidade nos produtos, mediante simples declaração de constatação, será de plano rejeitado o seu recebimento. Caso seja constatado através de parecer de órgãos sanitários oficiais que o produto entregue esteja impróprio para o consumo, o contrato poderá ser rescindido, incorrendo o contrato nas multas previstas no contrato.

## CLÁUSULA QUINTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

5.1. Fornecer o produto em estrita conformidade com as especificações exigidas no edital;

5.2. Entregar no Centro de Serviço Residencial Terapêutico da Secretaria Municipal de Saúde de Cataguases ou local especificado por ela;

5.3. Substituir e / ou corrigir, em no máximo 05 (cinco) dias úteis, a contar da recusa do recebimento, o material que apresentar alguma não conformidade;

- 5.4.** A contratada é obrigada a pagar todos os tributos, contribuições fiscais que incidam ou venham incidir, direta ou indiretamente, sobre os produtos/objetos deste Termo de Referência;
- 5.5.** A contratada é obrigada a entregar o pedido integral que está na autorização de fornecimento no prazo de 10 (dez) dias, sob pena de cancelamento do empenho, e impossibilitando o recebimento posteriormente;
- 5.6.** A contratada deverá colocar na nota fiscal o número da autorização de fornecimento e o número de empenho;
- 5.7.** Os gêneros alimentícios deverão ser entregues na forma, quantidades e prazos especificados neste Termo;
- 5.8.** Os gêneros alimentícios devem ser acondicionados em embalagens específicas para cada tipo de alimento, as mesmas devem ser atóxicas, apresentando em lugar visível data fabricação/validade (apresentar data de validade de no mínimo 06 (seis) meses da data de entrega), quantidade (kg), procedência dos gêneros, as mesmas não devem apresentar ruptura, as embalagens devem estar intactas;
- 5.9.** A responsabilidade pelo fornecimento dos gêneros será da CONTRATADA, a qual se encontra impedida de transferir para outras entidades, sejam fabricantes, representantes ou quaisquer outros, este encargo, assim como subcontratar outras pessoas físicas ou jurídicas para executar as obrigações objeto deste instrumento;
- 5.10.** As especificações dos gêneros definidos neste Termo de Referência deverão, obrigatoriamente, serem respeitados.
- 5.11.** Padrão de qualidade e características gerais dos Hortifrutícolas:
- **Hortaliças de frutos, de raízes, de tubérculos e mandioca:** tais como; abóbora madura, tomate, cenoura, inhame, mandioca (as hortaliças de frutos de raízes, de tubérculos e mandioca deverão proceder de espécies genuínas e sãs e satisfazer as seguintes condições mínimas: serem frescas e sãs ter atingido o grau de evolução completa do tamanho, estarem isentas de materiais terrosos.
  - **Hortaliças – verduras:** verdura em estado in natura, tais como: alface, brócolis, cebolinha verde, couve manteiga. Não serão tolerados defeitos graves como podridão, dano profundo, passadas que representem quantidade superior a 2,0% do peso total do produto entregue. As hortaliças deverão ser equivalentes as de classificação extra.
  - **Frutas diversas:** destinadas ao consumo in natura, com teores de açúcar e acidez compatíveis com esse fim; banana prata e não serão tolerados defeitos graves como podridão, danos profundos, passadas que representem quantidade superior a 2,0% do peso total do produto entregue.
- 5.12.** Fica assegurado a Coordenadora do Serviço de Residência Terapêutica, o direito de rejeitar, no todo ou em parte, os itens entregues em desacordo com as especificações exigidas no Edital, ficando a empresa CONTRATADA obrigada a substituir e/ou reparar os itens irregulares no prazo de até 30 dias a contar da sua notificação, que ficará a cargo da Coordenadora.
- 5.13.** As despesas de frete/embalagem deverão estar inclusas no preço proposto, e em hipótese alguma poderão ser destacadas quando da emissão da nota fiscal/fatura.
- 5.14.** Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitado pelo CONTRATANTE.
- 5.15.** A responsabilidade pelo fornecimento dos gêneros será da CONTRATADA, a qual se encontra impedida de transferir para outras entidades, sejam fabricantes, representantes ou quaisquer outros, este encargo, assim como subcontratar outras pessoas físicas ou jurídicas para executar as obrigações objeto deste instrumento.
- 5.16. Os alimentos fornecidos a alimentação não podem ser provenientes de alimentos transgênicos.**

#### **CLÁUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

- 6.1. Será responsável pela observância às leis, decretos, regulamentos, portarias e demais normas legais, direta e indiretamente aplicáveis ao contrato;
- 6.2. Responsável pela fiscalização do contrato:  
✓ Éder de Jesus Ruy de Almeida Carvalho;
- 6.3. Assegurar os recursos orçamentários e financeiros para custear a prestação;
- 6.4. Zelar para que durante a vigência do Contrato sejam cumpridas as obrigações assumidas por parte da CONTRATADA, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na prestação;
- 6.5. Responsável pela cotação de preços:  
✓ Lucas Estevão Almeida.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA - DO PAGAMENTO E DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:**

- 7.1 O pagamento decorrente da concretização desta licitação será efetuado pelo Setor Financeiro da Prefeitura Municipal de Cataguases, por processo legal, **30 (trinta) dias** após a entrega das mercadorias e apresentação da Nota Fiscal.
- 7.2 O pagamento será efetivado mediante apresentação da nota fiscal/fatura que deverá ser emitida em nome da Contratante, da qual deverá constar o número desta licitação, acompanhado da liberação da Secretaria Requisitante;

7.3 O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a entrega dos produtos e apresentação da nota fiscal;

7.4 A dotação orçamentária abaixo é do ano de 2023:

Unidade	Proj. Ativ.	Naturezas de Despesas	Código
<b>0209 – Fundo Municipal de Saúde</b>	2.100 – Gestão do Serviço de Residência Terapêutica	3.3.90.30.00.00.00.00 00.01.0600 - Material de Consumo	709
		3.3.90.30.00.00.00.00 00.01.0621 - Material de Consumo	710

7.5 Quando for constatada qualquer irregularidade na Nota Fiscal/Fatura, será imediatamente solicitada à empresa adjudicatária carta de correção quando couber, ou ainda pertinente regularização, que deverá ser encaminhada no prazo de 2 (dois) dias úteis;

7.6 Caso a contratada não apresente carta de correção no prazo estipulado, o prazo para pagamento será recontado, a partir da data da sua apresentação.

**7.7 A empresa deverá observar a tributação vigente assim como o cumprimento do Decreto 5.811/2023 para as emissões da NF.**

#### **CLÁUSULA OITAVA - DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO**

**8.1.** Entregar os produtos nos locais determinados pela Secretaria Municipal de Saúde, sob pena de multa por atraso, sem prejuízo a outras sanções aplicáveis, observadas as determinações da Administração.

**8.2.** O fornecimento será feito diariamente, de forma parcelada, de acordo com as necessidades dos requisitantes, no período matutino e vespertino.

**8.3.** Caso seja, pelo recebedor, detectado alguma irregularidade nos produtos, mediante simples declaração de constatação, será de plano rejeitado o seu recebimento. Caso seja constatado através de parecer de órgãos sanitários oficiais que o produto entregue esteja impróprio para o consumo, o contrato poderá ser rescindido, incorrendo o contrato nas multas previstas no contrato.

#### **CLÁUSULA NONA - DAS PENALIDADES**

9.1 As sanções e penalidades que poderão ser aplicadas à Licitante/Contratada são as previstas na Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, na Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, neste Pregão e no Contrato;

9.2 Penalidades que poderão ser cominadas às licitantes:

I – Multa, que será deduzida dos respectivos créditos, ou cobrada administrativamente ou judicialmente, correspondente a:

a) 0,3% (zero vírgula três por cento) do valor da proposta por dia que exceder ao prazo para entrega do objeto;

b) 2,0% (dois por cento) do valor da proposta, pela rescisão sem justo motivo, por parte da proponente vencedora;

c) O montante de multas aplicadas à CONTRATADA não poderá ultrapassar a 10,0% (dez por cento) do valor global do Contrato. Caso aconteça, o MUNICÍPIO terá o direito de rescindir o Contrato mediante notificação.

II – Suspensão, de acordo com o art. 7º, da Lei Federal nº 10.520, de 17.07.2002, a licitante e/ou Contratada, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e suspenso do Cadastro Central de Fornecedores do Município de Cataguases, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, na hipótese de:

a) recusar-se a retirar a Autorização de Fornecimento ou assinar o contrato, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

b) deixar de apresentar os documentos discriminados no Edital, tendo declarado que cumpria os requisitos de habilitação;

c) apresentar documentação falsa para participar no certame, conforme registrado em ata, ou demonstrado em procedimento administrativo, mesmo que posterior ao encerramento do certame;

d) retardar a execução do certame por conduta reprovável da licitante, registrada em ata;

e) não manter a proposta após a homologação;

f) desistir de lance verbal realizado na fase de competição;

g) comportar-se de modo inidôneo durante a realização do certame, registrado em ata;

h) cometer fraude fiscal demonstrada durante ou após a realização do certame;

i) fraudar a execução do contrato;

j) descumprir as obrigações decorrentes do contrato.

9.3 Na aplicação das penalidades previstas neste Edital, a Administração considerará, motivadamente, a gravidade da falta, seus efeitos, bem como os antecedentes da licitante ou Contratada, graduando-as e

podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as justificativas da licitante ou Contratada, nos termos do que dispõe o art. 87, caput, da Lei nº 8.666/93.

9.4 As penalidades aplicadas serão registradas no cadastro da licitante/Contratada.

9.5 Nenhum pagamento será realizado à Contratada enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

9.6 Quando comprovada uma dessas hipóteses, o Município de Cataguases poderá indicar o próximo fornecedor a ser destinado o pedido, sem prejuízo da abertura de processo administrativo para a aplicação de penalidades.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA – DA ALTERAÇÃO DA ATA**

10.1 A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas as disposições contidas no art. 65 da Lei nº 8.666/93.

10.2 O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bem registrados, cabendo à Prefeitura Municipal de Cataguases promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.

10.3 Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado o Órgão Gerenciador deverá:

a) convocar o fornecedor visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;

b) frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido;

c) convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

10.4 Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o Órgão Gerenciador poderá:

a) liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento.

b) convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação

10.5 A alteração da Ata de Registro de Preços dependerá em qualquer caso da comprovação das condições de habilitação atualizadas do fornecedor convocado.

10.6 Não havendo êxito nas negociações, o Órgão Gerenciador deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA- CONDIÇÕES PARA CONTRATAÇÃO**

11.1. A contratação da(s) licitante(s) vencedora(s) do presente Pregão será representada pela expedição das Autorizações de Fornecimento ou assinatura do contrato, da qual constará, no mínimo, identificação da licitação, especificações resumidas do produto licitado, quantitativo, desconto/valor, fornecedor, local e prazo para entrega dos produtos;

11.2. Ao assinar a Ata de Registro de Preços, a empresa obriga-se a prestar os serviços registrados, conforme especificações e condições contidas no edital, em seus anexos e também na proposta apresentada.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

12.1. O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

a) descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;

b) não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

c) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;

d) presentes razões de interesse público.

12.2. O cancelamento de registro, nas hipóteses acima previstas, assegurados o contraditório e ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente do Órgão Gerenciador.

12.3. O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu Registro de Preço na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrentes de caso fortuito ou de força maiores devidamente comprovados.

12.4. A comunicação do cancelamento do preço registrado, nos casos previstos no item nesta cláusula, será feita mediante publicação em imprensa oficial do Município.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - GESTOR DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO**

13.1 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por um servidor, sendo Éder de Jesus Ruy de Almeida Carvalho nos termos estabelecidos no presente instrumento.



13.2 Fica o CONTRATADO obrigado a permitir e facilitar, a qualquer tempo, a fiscalização dos serviços contratados, facultando o livre acesso a todos os registros e documentos pertinentes, sem que essa fiscalização importe, a qualquer título, em transferência de responsabilidade para a CONTRATANTE.

13.3 A fiscalização ou acompanhamento do contrato pela Administração não excluiu ou reduz a responsabilidade do contratado.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA AUTORIZAÇÃO PARA AQUISIÇÃO E EMISSÃO DAS AUTORIZAÇÕES DE COMPRA**

14.1. A aquisição dos serviços da presente Ata de Registro de Preços serão autorizadas, caso a caso, pela Secretaria /Prefeitura Municipal de Cataguases.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA- DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

15.1. A questão decorrente da utilização da presente Ata, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Estadual, no Foro da Cidade de Cataguases - MG, com exclusão de qualquer outro por mais privilegiado que seja, salvo nos casos previstos no art. 102, inciso I, alínea "d", da Constituição Federal.

Cataguases, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2024.

\_\_\_\_\_  
Pregoeiro

\_\_\_\_\_  
Prefeito Municipal

\_\_\_\_\_  
Procurador Geral do Município

Testemunhas: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_