



ESTADO DE SERGIPE  
MUNICIPIO DE CARMÓPOLIS  
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE  
PREGÃO ELETRÔNICO SRP N° 10/2024

EDITAL - SRP

Edital **EXCLUSIVO** à participação de **MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE**, em atendimento ao disposto no artigo 48, incisos I e III, da Lei Complementar n° 147 de 07 de agosto de 2014.

**TIPO: MENOR PREÇO POR ITEM**

**O FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE CARMÓPOLIS - ESTADO DE SERGIPE**, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ/MF sob o n° 11.417.909/0001-66, com sede na Rua na Praça 16 de outubro, 135, Centro, Carmópolis/SE, neste ato representada por sua Agente de Contratação denominada nesse processo como Pregoeira, a Senhora Reniva Passos Oliveira, designada através da Portaria n° 05/2024, em conformidade com a Lei n° 14.133, de 01 de abril de 2021, Lei Complementar n° 123, de 14 de janeiro de 2006, Decreto Federal n° 11.462, de 31 de Março de 2023; Instrução Normativa n° 73 SEGES/ME, de 30 de Setembro de 2022; Decreto Municipal n° 3867/2020 e legislação pertinente, consideradas as alterações posteriores das referidas normas, torna público para conhecimento dos interessados que fará realizar licitação na modalidade PREGÃO, em sua forma **ELETRÔNICA**, tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, através do **modo de disputa "ABERTO"**, através do [www.licitanet.com.br](http://www.licitanet.com.br) mediante as seguintes condições:

**1.0 LOCAL, DATA E HORA:**

1.1 A sessão pública será realizada no site [www.licitanet.com.br](http://www.licitanet.com.br), nas seguintes condições:

1.2 **LIMITE PARA ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS COMERCIAIS E ABERTURA DO CERTAME:**  
**Dia 04/06/2024 às 08h00min (oito horas).**

1.3 **EDITAL:** O edital e demais atos pertencentes ao certame poderão ser obtidos através do site oficial da Prefeitura [www.carmopolis.se.gov.br](http://www.carmopolis.se.gov.br) no link acesso a informação e ainda através do site [www.licitanet.com.br](http://www.licitanet.com.br) ou no endereço: Praça 16 de outubro, 135, centro, Carmópolis/SE.

1.4 Se no dia supracitado houver qualquer tipo de problema técnico para andamento do processo eletrônico, o certame será, automaticamente, transferido para o primeiro dia útil subsequente a data originalmente marcada, se outra data não tiver sido definida pela Pregoeira.

**2.0 OBJETO**

2.1 O objeto da presente licitação é o **Registro de Preços para eventual contratação de empresa para a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, não perecíveis, hortifruti e materiais descartáveis, para atender as demandas do Fundo Municipal de Saúde de Carmópolis/SE, tendo como partícipes a Prefeitura Municipal de Carmópolis/SE e Fundo Municipal de Assistência Social de Carmópolis/SE**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Instrumento.

2.2 O certame visa selecionar a proposta mais vantajosa objetivando formar Sistema de Registro de Preços para contratações futuras, conforme a norma vigente.

2.3 Não serão aceitas as ofertas de serviços que estiverem acima do valor de referência desta licitação.

2.4 **A licitação será realizada POR ITEM**

2.5 **Do Registro de Preços:**



**ESTADO DE SERGIPE  
MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS  
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

**2.4.1** As regras referentes ao órgão gerenciador são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

a) **GERENCIADOR:** O Órgão Gerenciador será o Fundo Municipal de Saúde/SE.

b) **ÓRGÃO PARTICIPES:** Fundo Municipal de Assistência Social e Prefeitura Municipal de Carmópolis

2.5 O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no diário oficial do Município, e poderá ser prorrogado por igual período, desde que comprovado que o preço é vantajoso.

---

---

### **3.0 CREDENCIAMENTO:**

---

---

3.1 Para participar do pregão eletrônico, o licitante deverá estar credenciado no sistema “PREGÃO ELETRÔNICO” através do site <https://licitanet.com.br/>;

3.2 O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico;

3.3 O credenciamento junto ao provedor do sistema implica na responsabilidade legal do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão na forma eletrônica;

3.4 Aplicam-se nesse edital as disposições constantes dos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006;

3.5 O licitante deve assinalar em campo próprio do sistema a Declaração de ME/EPP e que terá direito a usufruir do tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, como microempresa, empresa de pequeno porte e equiparadas;

3.6 O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas declarações, propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluindo 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

---

---

### **4.0 PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO:**

---

---

4.1 **PODERÁ PARTICIPAR** desta licitação as Empresas, Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Microempreendedor Individual - MEI, regularmente estabelecida no País, cujo ramo de atividade constante de seus atos constitutivos seja compatível com o objeto do presente Certame, e que satisfaça todas as exigências, condições e normas contidas neste Edital e seus Anexos;

4.1.1 Em cumprimento ao inciso I do artigo 48 da Lei Complementar nº 147/2014, essa licitação será realizada **EXCLUSIVAMENTE** com a participação de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte.

4.1.2 As Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Microempreendedor Individual - MEI, terão o tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 alterada pela Lei Complementar nº 147 de 07 de agosto de 2014.

4.1.3 A Comprovação da condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte pelo licitante, empresário ou sociedade será efetuada exclusivamente mediante Certidão expedida pela Junta Comercial de seu domicílio, EMITIDA NO CORRENTE ANO, conforme Art. 8º, da Instrução Normativa nº 103, do Departamento Nacional de Registro do



**ESTADO DE SERGIPE  
MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS  
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

Comércio, de 30 de abril de 2007, vedada a aceitação de qualquer outra forma de apresentação e deverá ser entregue na fase de credenciamento.

4.2 A participação nesta licitação importa à proponente na irrestrita aceitação das condições estabelecidas no presente Edital, bem como, a observância dos regulamentos, normas administrativas e técnicas aplicáveis, inclusive quanto a recursos. A não observância destas condições ensejará no sumário IMPEDIMENTO da proponente, no referido certame;

4.3 Não cabe aos licitantes, após sua abertura, alegação de desconhecimento de seus itens ou reclamação quanto ao seu conteúdo. Antes de elaborar suas propostas, as licitantes deverão ler atentamente o Edital e seus anexos, devendo estar em conformidade com as especificações do ANEXO I (TERMO DE REFERÊNCIA);

**4.4 Poderão participar deste PREGÃO ELETRÔNICO:** Somente poderão participar deste PREGÃO ELETRÔNICO, via internet, os interessados cujo objetivo social seja pertinente ao objeto do certame, que atendam a todas as exigências deste Edital e da legislação a ele correlata, inclusive quanto à documentação, e que estejam devidamente credenciadas, através do site <https://licitanet.com.br>

4.4.1 A participação no Pregão Eletrônico se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do licitante e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio da Plataforma Eletrônica, observada data e horário limite estabelecidos.

4.4.2 Independentemente de declaração expressa, a simples apresentação de proposta implica submissão a todas as condições estipuladas neste Edital e seus Anexos, sem prejuízo da estrita observância das normas contidas na legislação mencionada em seu preâmbulo;

4.4.3 Todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de propostas serão de responsabilidade exclusiva do licitante, não sendo do órgão licitante, em nenhuma hipótese responsável pelos mesmos. O licitante também é o único responsável pelas transações que forem efetuadas em seu nome no Sistema Eletrônico, ou pela sua eventual desconexão;

4.4.4 As Licitantes interessadas deverão proceder ao credenciamento antes da data marcada para início da sessão pública via internet;

4.4.5 O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao Sistema Eletrônico, no site: <https://licitanet.com.br>;

4.4.6 O credenciamento junto ao provedor do Sistema implica na responsabilidade legal única e exclusiva do Licitante, ou de seu representante legal e na presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico;

4.4.7 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 do órgão licitante, promotora da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que, por terceiros;

4.4.8 A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas ao provedor do Sistema para imediato bloqueio de acesso;

**4.5 Não poderão participar direta ou indiretamente desse PREGÃO ELETRÔNICO, as empresas enquadradas nos casos a seguir:**

a) pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da



**ESTADO DE SERGIPE  
MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS  
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

b) aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

c) empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

d) pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista.

4.5.1 O impedimento de que trata a alínea “a” do item 4.5 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora,

controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

4.5.2. Consórcio de empresas, qualquer que seja sua forma de constituição.

4.5.2.1. Empresas que estiverem em recuperação judicial, processo de falência ou sob o regime de concordata, concurso de credores, dissolução ou liquidação, **Ressalva: *É possível a participação de empresas em recuperação judicial, desde que amparadas com certidão emitida pela instância judicial competente, que certifique que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de procedimento licitatório nos termos da Lei nº. 14.133/2021. (TCU, Ac. 8.271/2011-2ª Câmara, Dou de 04/10/2011);***

4.5.3 Empresa declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública. Para verificação das condições definidas neste item, a Pregoeira, promoverá a consulta eletrônica junto ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS;

4.5.4 Empresa suspensa temporariamente do direito de licitar e impedida de contratar com este Município;

4.5.5 Empresas que, por quaisquer motivos, tenham sido declaradas inidôneas ou punidas com suspensão ou impedidas de licitar por órgão da Administração Pública Direta ou Indireta, na esfera Municipal, desde que o Ato tenha sido publicado na imprensa oficial;

4.5.6 Servidor de qualquer órgão ou entidade vinculada ao órgão promotor da licitação, bem assim empresa da qual tal servidor seja sócio, dirigente ou responsável técnico.

**4.6 A participação na sessão pública da internet dar-se-á pela utilização da senha privativa do licitante.**

4.6.1 Os documentos necessários à participação na presente licitação, compreendendo os documentos referentes à proposta de preço e à habilitação (e seus anexos), deverão ser apresentados no idioma oficial do Brasil, com valores cotados em moeda nacional do país;

4.6.2 Não serão aceitos documentos apresentados por meio de fitas, discos magnéticos, filmes ou cópias em fac-símile, mesmo autenticadas, salvo quando expressamente permitidos no Edital;

4.6.3 Admitem-se fotos, gravuras, desenhos, gráficos ou catálogos apenas como forma de ilustração dos itens



**ESTADO DE SERGIPE  
MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS  
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

constantes da proposta de preços;

4.6.4 Os licitantes devem estar cientes das condições para participação no certame e assumir a responsabilidade pela autenticidade de todos os documentos apresentados;

4.6.5 O contratado deverá manter, durante toda a vigência do contrato, as mesmas condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

4.6.6 Os licitantes interessados em usufruir dos benefícios estabelecidos pela Lei Complementar nº 123/2006 deverão atender às regras de identificação, atos e manifestação de interesse, bem como aos demais avisos emitidos pela Pregoeira ou pelo sistema eletrônico, nos momentos e tempos adequados;

**5.0 APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA e DECLARAÇÕES DO SISTEMA:**

5.1 Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema (<https://licitanet.com.br>), a **PROPOSTA** com a **“DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO OFERTADO”**, incluindo **QUANTIDADE, PREÇO e a MARCA (CONFORME SOLICITA O SISTEMA – SE FOR O CASO)**, até o horário limite de início da Sessão Pública, horário de Brasília, exclusivamente por meio do Sistema Eletrônico, quando, então, encerrar-se-á, automaticamente, a etapa de envio dessa documentação;

5.2 As propostas cadastradas no Sistema **NÃO DEVEM CONTER NENHUMA IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA PROPONENTE**, visando atender o princípio da impessoalidade e preservar o sigilo das propostas.

5.3 O valor da proposta deverá ser apresentado em moeda nacional utilizando-se 02 (duas) casas decimais para o valor unitário e total cadastrado, desprezando-se as demais, incluindo-se todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento do objeto.

5.4 O valor estimado ou o valor máximo aceitável para a contratação, se não constar expressamente deste Edital, possuirá caráter sigiloso e será disponibilizado exclusivamente aos órgãos de controle externo e interno, sendo divulgado aos licitantes apenas e imediatamente após o encerramento da etapa de envio de lances, sem prejuízo da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias à elaboração das propostas.

5.5 Em caso de identificação da licitante na proposta cadastrada, esta será **DESCLASSIFICADA** pela Pregoeira;

5.6 A Licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no Sistema Eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras sua proposta de preços e lances inseridos em sessão pública;

5.7 O licitante deverá obedecer rigorosamente aos termos deste Edital e seus anexos. Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas no PORTAL e as especificações constantes do ANEXO I (TERMO DE REFERÊNCIA), prevalecerão às últimas;

5.8 Na Proposta de Preços inserida no sistema deverão estar incluídos todos os insumos que o compõem, como despesas com mão-de-obra, materiais, equipamentos, impostos, taxas, fretes, descontos e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto desta licitação;

5.9 O envio da proposta ocorrerá por meio de chave de acesso e senha;

5.10 Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente inserida no sistema;

5.11 Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que



**ESTADO DE SERGIPE  
MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS  
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta;

5.12 Os documentos que compõem a proposta do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação da Pregoeira e para acesso público após o encerramento do envio de lances;

5.13 O Licitante será inteiramente responsável por todas as transações assumidas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como verdadeiras e firmes suas propostas e subsequentes lances, bem como acompanhar as operações no sistema durante a sessão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

**5.13. No ato do cadastramento da proposta o licitante deverá manifestar, em campo próprio do Sistema Eletrônico, DECLARAÇÃO:**

I - a inexistência de fato impeditivo para licitar ou contratar com a Administração Pública;

II - o enquadramento na condição de **microempresa e empresa de pequeno porte**, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, quando couber;

III - o pleno conhecimento e aceitação das regras e das condições gerais da contratação

IV - será exigida do licitante declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

V - o cumprimento das exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social

VI - o cumprimento do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

VII - a responsabilidade pelas transações que forem efetuadas no sistema

VIII - que a proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

IX - que cumpre os requisitos de habilitação e que as declarações informadas são verídicas, conforme art. 63, inciso I, da Lei 14.133/2021.

X - que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

XI - 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;

XII - 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; e

XIII - que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, conforme art. 63, inciso IV, Lei 14.133/2021.

XXXIII - proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos

Declaro ainda que: a proposta apresentada para participar do Processo Eletrônico, foi elaborada de maneira independente, e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão, por qualquer meio ou por qualquer pessoa.





**ESTADO DE SERGIPE  
MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS  
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

Declarações utilizadas para critério de desempate, conforme Art. 60.:

§ 1º III - empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

§ 1º IV - empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

- Que a empresa não foi declarada inidônea ou suspensa, por nenhum órgão público de qualquer esfera de governo, estando apta a contratar com o poder público.

**5.14.** A declaração falsa sujeitará o licitante às sanções previstas em Leis e neste Edital.

## **6.0 DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA:**

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

6.1.1 Valor unitário e total do item;

6.1.2 **Descrição detalhada do objeto**, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, o modelo, a marca, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;

6.2 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada;

6.3 Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens;

6.4 Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto;

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

## **7.0 ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES:**

7.1 No horário estabelecido neste Edital, a Pregoeira abrirá a sessão pública, verificando as propostas de preços lançadas no sistema, as quais deverão estar em perfeita consonância com as especificações e condições detalhadas no item 6.1 do edital;

7.2 O Agente de Contratação/Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital ou contenham vícios insanáveis

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

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

7.5 É vedado ao agente de contratação/pregoeiro proceder à desclassificação de propostas, antes do início da fase competitiva, apresentadas em valor superior ao preço referencial.

7.6 O lance deverá ser ofertado por **ITEM**

7.8 A Pregoeira poderá suspender a sessão para visualizar e analisar, preliminarmente, a proposta ofertada que se encontra inserida no campo “DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO” do sistema, confrontando suas características com as exigências do Edital e seus anexos (podendo, ainda, ser analisado pelo órgão requerente), DESCLASSIFICANDO, motivadamente, aquelas que não estejam em conformidade, que forem omissas ou



**ESTADO DE SERGIPE  
MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS  
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

apresentarem irregularidades insanáveis;

7.9 Constatada a existência de proposta incompatível com o objeto licitado ou manifestadamente inexequível, a Pregoeira obrigatoriamente justificará, por meio do sistema, e então DESCLASSIFICARÁ;

7.10. O proponente que encaminhar o valor inicial de sua proposta comprovadamente inexequível, caso o mesmo não honre a oferta encaminhada, terá sua proposta rejeitada na fase de aceitabilidade;

7.11 As licitantes deverão manter a impessoalidade, não se identificando, sob pena de serem desclassificadas do certame pela Pregoeira;

7.12 Em seguida ocorrerá o início da etapa de lances, via Internet, única e exclusivamente, no site <https://licitanet.com.br/>, conforme Edital;

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

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

7.15 O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta será de R\$ 0,10 (dez centavos);

7.16 Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “**ABERTO**”, hipótese em que os licitantes apresentarão suas propostas por meio de lances públicos e sucessivos, crescentes ou decrescentes;

7.17 A etapa de lances da sessão pública terá duração de **10 (dez) minutos** e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos **02 (dois) minutos** do período de duração da sessão pública;

7.18 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de **02 (dois) minutos** e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários;

7.19 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente;

7.20 Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá a Pregoeira, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço;

7.21 Serão aceitos somente lances em moeda corrente nacional (**R\$**), com **VALORES UNITÁRIOS E TOTAIS** com no máximo 02 (duas) casas decimais, considerando as quantidades constantes no ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA. Caso seja encerrada a fase de lances e a licitante divergir com o exigido, a Pregoeira, poderá convocar no CHAT MENSAGEM para atualização do referido lance, e/ou realizar a atualização dos valores arredondando-os PARA MENOS automaticamente caso a licitante permaneça inerte;

7.22 Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar. Adotado o critério de julgamento de menor preço, poderá ocorrer lances intermediários iguais ou superiores ao menor já ofertado.

7.23 Durante o transcurso da sessão pública, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance





**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS**  
**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

registrado que tenha sido apresentado pelas demais licitantes, vedada a identificação do detentor do lance;

7.24 Sendo efetuado lance comprovadamente inexequível, a pregoeira poderá alertar o proponente sobre o valor cotado para o respectivo item, através do sistema, o excluirá, podendo o mesmo ser confirmado ou reformulado pelo proponente;

7.25 A exclusão de lance é possível somente durante a fase de lances, conforme possibilita o sistema eletrônico, ou seja, antes do encerramento do item;

7.26 No caso de desconexão com a Pregoeira, no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, o Sistema Eletrônico poderá permanecer acessível às licitantes para a recepção dos lances;

7.27 A Pregoeira, quando possível, dará continuidade a sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados;

7.28 Quando a desconexão do sistema eletrônico para a Pregoeira persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas 24 (vinte e quatro) horas da comunicação do fato pela Pregoeira aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação no site <https://licitanet.com.br/>;

7.29 Incumbirá à licitante acompanhar as operações no Sistema Eletrônico durante a sessão pública do Pregão Eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo Sistema ou de sua desconexão;

7.30 A desistência em apresentar lance implicará exclusão da licitante na etapa de lances e na manutenção do último preço por ela apresentado, para efeito de ordenação das propostas de preços;

7.31 **Nos casos específicos**, em relação a itens NÃO exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte ou equiparadas, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, onde:

7.31.1 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 e suas alterações;

7.31.2 Entende-se como empate àquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores a proposta melhor classificada, depois de encerrada a etapa de lances;

7.31.3 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;

7.31.4 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;

7.31.5 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;

7.31.6 Na hipótese de não-contratação nos termos previstos neste item, convocação será em favor da proposta originalmente vencedora do certame;



**ESTADO DE SERGIPE  
MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS  
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

7.32 O disposto no item 7.25 somente se aplicará quando a melhor oferta não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte;

7.27 Em caso de empate entre duas ou mais propostas, serão utilizados os seguintes critérios de desempate, nesta ordem:

I – disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

II – avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

III – desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

IV – desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

7.28 As regras previstas no item 7.27 não prejudicarão a aplicação do disposto no art. 44 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

7.29 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, a Pregoeira 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. A Pregoeira solicitará ao licitante melhor classificado que, **no prazo 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.

7.30 Conforme estabelecido no item 7.29, definido o resultado do julgamento, a Administração poderá negociar condições mais vantajosas com o primeiro colocado, a negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração;

7.31 Após concluída a negociação, terá seu resultado divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

## **8.0 DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA:**

8.1 Encerrada a etapa de negociação, a Pregoeira examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, e verificará a habilitação do licitante conforme disposições do edital;

8.2 Serão desclassificadas as propostas que:

I – contiverem vícios insanáveis;

II – não obedecerem às especificações técnicas pormenorizadas no edital;

III – apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação;

IV – não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

V – apresentarem desconformidade com quaisquer outras exigências do edital, desde que insanável.

8.2.1 A verificação da conformidade das propostas poderá ser feita exclusivamente em relação à proposta mais bem classificada;

8.2.2 A Administração poderá realizar diligências para aferir a exequibilidade das propostas ou exigir dos licitantes



**ESTADO DE SERGIPE  
MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS  
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

que ela seja demonstrada, conforme disposto no inciso IV do do item 8.2;

8.2.3 O desatendimento de exigências meramente formais que não comprometam a aferição da qualificação do licitante ou a compreensão do conteúdo de sua proposta não importará seu afastamento da licitação ou a invalidação do processo;

8.3 Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

8.4 Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;

8.5 Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

**8.6 A Pregoeira poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.**

8.6.1 O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pela Pregoeira por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pela Pregoeira;

8.6.2 Dentre os documentos passíveis de solicitação pela Pregoeira, 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 pela Pregoeira, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta;

8.6.3 Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, a Pregoeira examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação;

8.6.4 Havendo necessidade, a Pregoeira suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade;

8.6.5 A Pregoeira 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;

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

8.6.7 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes;

8.6.8 Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de a Pregoeira 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;

8.6.9 Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, a Pregoeira verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.



**ESTADO DE SERGIPE  
MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS  
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

## **8.7 DAS AMOSTRAS**

8.7.1. Nos termos da Lei n. 14.133/2021, artigo 42, § 2º, poderá ser exigida nos itens em que possam surgir dúvidas quanto à qualidade do produto a ser entregue, a Administração valer-se-á do direito de exigir apresentação de amostras dos mesmos apenas do licitante provisoriamente vencedor, **em até 2 (dois) dias, contados do término da sessão.**

*42, § 2º,*

*§ 2º A Administração poderá, nos termos do edital de licitação, oferecer protótipo do objeto pretendido e exigir, na fase de julgamento das propostas, amostras do licitante provisoriamente vencedor, para atender a diligência ou, após o julgamento, como condição para firmar contrato.*

8.7.1.1. Acaso venham a serem exigidas, as amostras devem ser apresentadas através do produto ofertado.

8.2. A amostra deverá conter o nome da empresa, e número do item e serem encaminhadas para inspeção no Almoxarifado Central do Município, no horário das 07h00min às 13h00min, (de 2ª a 6ª feira).

8.3. As amostras deverão estar totalmente acabadas e embaladas individualmente em sacos plásticos transparentes.

8.4. As amostras serão analisadas pela Nutricionista designada pela Secretaria Municipal de Saúde. Será reprovada a amostra apresentada em desacordo com a especificação e que não apresentar qualidade desejada ou deixar de atender as exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

8.4.1. A amostra não será recebida fora do local, horário e/ou período aqui estipulados.

8.5. O relatório de análise da amostra será emitido pela Nutricionista e será encartado no processo licitatório

## **9.0 ENVIO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

9.1. Encerrada a etapa de negociação e aceitação, será iniciada a fase de Habilitação, onde será disponibilizado ao licitante classificado em primeiro lugar, o comando para inserção dos documentos de Habilitação. (**Art. 63, Inciso II da Lei 14.133/2021**).

9.2. **Os documentos exigidos para habilitação SERÃO ENVIADOS por meio do SISTEMA, no PRAZO de 02h (DUAS HORAS), contado da solicitação da Pregoeira.** O referido prazo, poderá ser prorrogado por igual período mediante solicitação do licitante e aceitação da Pregoeira.

9.3 Os documentos exigidos para habilitação deverão estar com prazo vigente na data da convocação do Agente de Contratação/Pregoeiro no provedor, à exceção daqueles que, por sua natureza, não contenham validade

9.4 O licitante deverá observar o disposto neste edital, no que diz respeito à sua convocação para apresentação da proposta comercial reformulada e eventuais documentos adicionais, sendo de sua responsabilidade acompanhar os atos praticados pelo Agente de Contratação/Pregoeiro no sistema eletrônico, bem como realizar contato junto ao responsável, se assim for de seu interesse, para conferir o correto recebimento dos documentos enviados, quando assim exigido

9.5 Em nenhuma hipótese serão aceitos documentos disponibilizados por meio diverso que o sistema provedor, na forma prevista neste instrumento

9.6 Não serão aceitos protocolos de pedidos ou solicitações de documentos, em substituição aos documentos requeridos no presente Edital.



**ESTADO DE SERGIPE  
MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS  
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

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

9.7.1 Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64, e IN 73/2022, art. 39, §4º):

9.7.1.1 Complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

9.4.1.2. Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

9.7.2 Na análise dos documentos de habilitação, a Pregoeira de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

9.7.3 Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, a pregoeira examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 9.1.10.

9.7.4 A verificação pela pregoeira, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

9.7.5 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.

9.4 Os documentos eletrônicos produzidos com a utilização de processo de certificação disponibilizada pela ICP-Brasil, nos termos da Medida Provisória nº 2200-2, de 24 de agosto de 2001, serão recebidos e presumidos verdadeiros em relação aos signatários, dispensando-se o envio de documentos originais e cópias autenticadas em papel.

9.5 A prova de autenticidade de cópia de documento público ou particular, quando necessária, poderá ser feita perante um agente da Administração, mediante apresentação de original ou de declaração de autenticidade por advogado, sob sua responsabilidade pessoal;

9.6 O reconhecimento de firma somente será exigido quando houver dúvida de autenticidade, salvo imposição legal;

9.7 Os atos serão digitais, de forma a permitir que sejam produzidos, comunicados, armazenados e validados por meio eletrônico;

## **10 DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

10.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, a pregoeira verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta ao seguinte cadastro:

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

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



**ESTADO DE SERGIPE  
MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS  
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

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

10.1.3. Constatada a existência de sanção, A pregoeira reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

10.2. **Na fase de habilitação o licitante deverá apresentar as seguintes declarações:**

a) **Declaração de que atende aos requisitos de habilitação**, e responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei, nos termos do art. 63, inciso I da Lei nº 14.133/2021;

b) **Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social**, previstas em lei e em outras normas específicas, nos termos do art. 63, inciso IV da Lei nº 14.133/2021;

c) **Declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos** para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, nos termos do art. 63, § 1º da Lei nº 14.133/2021.

d) **Declaração do licitante de observância do limite na licitação para obtenção de benefícios da LC 123/2006**, estando limitado às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte. (art. 4º, § 2º da Lei nº 14.133/2021) **(Quando Couber)**

**10.3. O licitante que deixar de apresentar a declaração do item 10.2, alínea d, não terá direito a usufruir do tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte e equiparadas;**

10.3. A empresa que declarar falsamente enquadrada como Microempresa (ME), Empresa de Pequeno Porte (EPP), para beneficiar-se do tratamento diferenciado, incorrerá em infração penal e estará sujeita às penas previstas na lei de licitações, sem prejuízo das demais penalidades cíveis, criminais e administrativa cabíveis;

10.2 Havendo disponibilidade no sistema eletrônico de pregão, as declarações acima poderão ser feitas eletronicamente, devendo o licitante assinalar em campo próprio do sistema, caso inexista campo apropriado no sistema, tais declarações deverão ser produzidas por escrito, com data e local de sua realização e assinatura do responsável, e juntadas aos documentos de habilitação, sob pena de inabilitação. A declaração falsa sujeitará o licitante às sanções previstas em Leis e neste Edital.

### **10.3 DA HABILITAÇÃO JURÍDICA**

10.3.1 Registro Comercial, no caso de empresa individual.

10.3.2 Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhados de documentos de eleição de seus administradores.

**NOTA EXPLICATIVA:** O contrato social consolidado dispensa a apresentação do contrato original e das alterações anteriores, devendo ser apresentadas alterações posteriores ainda não consolidadas.

10.3.3 Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhadas de prova de diretoria em exercício.





**ESTADO DE SERGIPE  
MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS  
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

10.3.4 Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

10.3.5 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), ou;

10.3.6 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.

10.3.7 O objeto social descrito no ato constitutivo deverá possuir ramo de atividade compatível ao objeto desta licitação.

#### **10.4 DA REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA**

10.4.1 **Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ)**, através do respectivo Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral, emitido pela Receita Federal;

10.4.2 **Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal**, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

10.4.3 **Prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Federal** e relativa à Seguridade Social com a apresentação da Certidão Conjunta Negativa ou Certidão Conjunta Positiva, com efeitos de negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União. Certidão emitida com base na Portaria Conjunta PGFN/SRF nº 1.751, de 02/10/2014;

10.4.4 **Prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Estadual**, com a apresentação da Certidão Negativa ou Certidão Positiva, com efeitos de negativa emitida pelo Estado, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual, ou seja, atinente aos débitos estaduais;

10.4.5. **Prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Municipal**, com a apresentação da Certidão Negativa de Tributos Municipais, do domicílio ou sede da licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

10.4.6. **Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviços – FGTS**, através da apresentação do CRF – Certificado de Regularidade do FGTS, emitido pela Caixa Econômica Federal, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei.

10.4.7. **Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho**, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.” (NR).

10.4.8. **Declaração para fins de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do Art. 7º da Constituição Federal, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e que não emprega menor de dezesseis anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz** (art. 68 da Lei 14.133/2021).

10.4.7 Os documentos relacionados nos subitem 10.4.1 a 10.4.7 poderão ser substituídos ou supridos, no todo ou em parte, por outros meios hábeis a comprovar a regularidade do licitante, inclusive por meio eletrônico;

10.4.8 **As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição.**

10.4.9 Quando uma microempresa ou empresa de pequeno porte for declarada vencedora e haja alguma restrição



**ESTADO DE SERGIPE  
MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS  
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

quanto à regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o **prazo de 5 (cinco) dias úteis**, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogáveis por igual período a critério da Administração Pública, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de negativa.

10.4.10 A não regularização da documentação no prazo acima previsto, implicará em decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei de Licitações, sendo facultada à Administração convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

10.4.11 Serão admitidas em conformidade com o artigo 206 do Código Tributário Nacional, certidões positivas com efeitos negativos.

### **10.5 DA QUALIFICAÇÃO DE CAPACIDADE TÉCNICA**

10.5.7 **Atestado de Capacidade Técnica Operacional** da Empresa, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando a execução satisfatória do objeto da presente licitação, observando-se que tal(is) atestado(s) não seja(m) emitido(s) pela própria empresa ou por empresa do mesmo grupo empresarial. O atestado deverá conter as seguintes informações:

- Nome, CNPJ e endereço completo do emitente;
- Descrição do produto fornecido ou serviço prestador;
- Nome da empresa que prestou(s) o(s) serviço(s);
- Data de emissão;
- Assinatura e identificação do signatário (nome e cargo ou função que exerce junto à emitente).

10.5.2 **Licença Sanitária** (ou declaração de dispensa de licenciamento sanitário para a comercialização do objeto do certame), expedido pelo Serviço de Vigilância Sanitária da Secretaria Estadual ou Municipal da sede do licitante.

10.5.3 **Certificado do Serviço de Inspeção Federal ou de Medicina Veterinária** para produtos **de origem animal**

### **10.6 DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

10.6.1. **CERTIDÃO NEGATIVA DE FEITOS SOBRE FALÊNCIA** expedida pelo distribuidor da sede do licitante, ou no site do Tribunal de Justiça do Estado do domicílio da licitante.

10.6.2. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;

10.6.3. As Certidões que não possuem prazo de validade, somente serão aceitas com data de emissão não superior a 90 (noventa) dias consecutivos de antecedência da data de abertura da sessão deste Pregão.

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

## **10. ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA**

11.1. A Proposta Comercial Reformulada deverá ser entregue no sistema, sendo necessário o upload de seu arquivo, em moeda corrente do País, nas condições e especificações estabelecidas neste edital, seus anexos e sistema provedor, devendo constar na mesma:



**ESTADO DE SERGIPE  
MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS  
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

- I. Indicação dos VALORES UNITÁRIOS dos itens, no modelo apresentado em campo próprio do sistema provedor;
- II. Prazo de VALIDADE DA PROPOSTA: não deverá ser inferior a 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data de sua apresentação. Na ausência de indicação expressa do prazo de validade, considerar-se-á tacitamente indicado o prazo de 60 (sessenta) dias;
- III. Indicação da MARCA dos produtos cotados
- 11.2. O valor deverá ser apresentado em moeda nacional utilizando-se até 02 (duas) casas decimais para o valor unitário e total, desprezando-se as demais, incluindo todos os impostos, seguros, transportes, embalagens, contribuições sociais, bem como quaisquer outros custos relacionados com a entrega do produto, com base nas especificações do objeto.
- 11.3. A proposta deverá conter oferta firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preços ou qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado, sob pena de desclassificação.
- 11.4. Não serão adjudicadas as propostas de preços com valores superiores ao estimado para CADA ITEM.
- 11.5. Quaisquer tributos, custos e despesas diretos ou indiretos omitidos da proposta ou incorretamente cotados, serão considerados como inclusos nos preços, não sendo considerados pleitos de acréscimos, a esse ou a qualquer título, devendo o objeto ser entregue para o FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE sem ônus adicionais.
- 11.6 A **proposta final do licitante declarado vencedor poderá ser encaminhada no prazo de 02 (duas) horas**, a contar da solicitação da Pregoeira no sistema eletrônico.
- 11.7 Ser redigida em língua portuguesa, 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;
- 11.8 Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento;
- 11.9 O licitante poderá assinar a proposta final que é disponibilizada para assinatura diretamente no sistema (**ASSINAR P. FINAL**), quando não houver necessidade de detalhamento da proposta.
- 11.10 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;
- 11.5.1. Caso o licitante não apresente ou não assine a proposta final no sistema, A Proposta final do licitante declarado vencedor será obtida através dos relatórios gerados pelo sistema após a conclusão da fase de lances, aliado às informações consignadas na ata final.
- 11.11 Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como, validade da proposta, marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada;
- 11.12 Os valores, os preços e os custos utilizados terão como expressão monetária a moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 12, inciso II da Lei nº 14.133/2021);
- 11.13 Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos;
- 11.14 A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação;
- 11.15 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;



**ESTADO DE SERGIPE  
MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS  
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

---

## **12 RECURSOS ADMINISTRATIVOS:**

---

12.1 A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no Art. 165, da Lei 14.133/21.

12.2 Qualquer licitante poderá, durante o prazo concedido na sessão pública, que no presente certame será de 10 (dez) minutos, de forma imediata após o término do julgamento das propostas e do ato de habilitação ou inabilitação, em campo próprio do sistema eletrônico, manifestar sua intenção de recorrer.

12.3 Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

12.3.1 A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

12.3.2. O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação.

12.4. O prazo recursal é de 03 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

12.5. As razões do recurso deverão ser apresentadas, exclusivamente, da seguinte forma:

12.5.1. Em campo próprio do sistema eletrônico.

12.6. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 03 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

12.7. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

12.8. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 03 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

12.9. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

12.10. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

12.11. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no seguinte sítio:  
[www.carmopolis.se.gov.br](http://www.carmopolis.se.gov.br)

---

## **13.0 REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**

---

13.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

13.1.2 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;

13.1.3. 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;



**ESTADO DE SERGIPE  
MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS  
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

13.1.4. Nos casos de necessidade de verificação dos documentos de habilitação de forma minuciosa;

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”).

#### **14.0 ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

14.1 O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato da Pregoeira, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados;

14.2. A homologação da licitação é de responsabilidade da autoridade competente e só poderá ser realizada depois da adjudicação do objeto à licitante vencedora pela Pregoeira, ou, quando houver recurso, pela autoridade competente.

#### **15.0 DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO**

##### **Formalização e cadastro de reserva:**

15.1 Após a homologação da licitação, deverão ser observadas as seguintes condições para a formalização da ata de registro de preços:

- a) serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário
- b) será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação na licitação; e
- c) dos licitantes que mantiverem sua proposta original; e

15.1.1. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes registrados na ata.

##### **Assinatura da Ata de Registro de Preços:**

15.2 Após o encerramento da licitação, o licitante mais bem classificado será convocado para assinar a ata de registro de preços no prazo de 05 (cinco) dias, sob pena de decadência do direito, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021;

15.2.1 O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante melhor classificado e convocado, desde que:

- a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
- b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

15.2.2. Na hipótese do convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas no item 15.2 e subitem 15.2.1, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado;

15.2.3. Na hipótese de nenhum dos licitantes de que trata o subitem 15.2.2 aceitar a contratação nos termos previstos no referido subitem, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

- a) convocar os licitantes que mantiverem sua proposta original, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
- b) adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.



**ESTADO DE SERGIPE  
MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS  
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

**Vigência da Ata de Registro de Preços:**

15.3. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preço, será pelo período de 01(um) ano e poderá ser prorrogado por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso (Art. 84, Lei 14.133/2021).

15.3.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida em conformidade com as disposições nela contidas.

**Preços Registrados:**

15.4. O preço registrado e a indicação dos respectivos detentores da ata serão divulgados em órgão oficial da Administração e ficarão disponibilizados durante a vigência da Ata de Registro de Preços;

15.5. Fica vedado efetuar acréscimos nos quantitativos estabelecidos na ata de registro de preços;

15.6. A indicação da disponibilidade de créditos orçamentários somente será exigida para a formalização do contrato ou de outro instrumento hábil;

15.7. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente motivada (Art. 86, Lei 14.133/2021);

**Alteração ou atualização dos preços registrados**

15.8. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

- a) em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133/ 2021;
- b) em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados; ou
- c) na hipótese de previsão no edital de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos do disposto na Lei nº 14.133, de 2021.

**15.9. Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, torna-se superior o preço praticado no mercado, o Órgão Gerenciador deverá:**

- a) Convocar o Detentor da Ata visando a negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado no mercado;
- b) Frustrada a negociação, o Detentor da Ata será liberado do compromisso assumido;
- c) Convocar os demais licitantes que tiveram preços registrados, visando igual oportunidade de negociação;

**15.10. Quando o preço de mercado se tornar superior aos registrados, o Detentor da Ata, mediante requerimento comprovado, não puder cumprir o compromisso, a Administração poderá:**

- a) Liberar o Detentor da Ata do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, e se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento; e





**ESTADO DE SERGIPE  
MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS  
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

- b) Convocar os demais Detentores da Ata visando igual oportunidade de negociação;
- c) Não havendo êxito nas negociações, a Administração deverá proceder a revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

**15.11. O Detentor da Ata terá seu registro cancelado quando:**

- a) Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;
- b) Não retirar a respectiva nota de empenho, instrumento equivalente ou assinar o contrato, 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) Tiver presentes razões de interesse público;
- e) O Cancelamento de registro, nas hipóteses previstas, assegurando o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente da Administração.

**15.12. Nas Atas de Registro de Preços são indicados um Fiscal e o Gestor, que será responsável pelas rotinas de controle dessas atas, como:**

- a) Controle dos saldos;
- b) Vigência da ata;
- c) Controle sobre o Cadastro Reserva, os quais, quando houver, serão registrados na Ata de Registro de Preços, em sintonia com o Art. 82, § 5º, inciso VI;
- d) Controle das Solicitações de Consumos de Ata;
- e) Controle sobre as entregas, seus locais e seus prazos;
- f) Controle sobre o recebimento do objeto;
- g) Controle sobre as liquidações de Notas Fiscais;
- h) Controle das obrigações de ambas as partes;
- i) Controle sobre eventuais solicitações de troca de marca e de prorrogação do prazo de entrega;
- j) Controle sobre eventuais notificações e eventuais sanções, entre outros.

**15.13. Os órgãos ou entidades que não participarem do procedimento licitatório poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:**

- a) apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;
- b) demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133/2021;
- c) prévias consulta e aceitação do órgão ou entidade gerenciadora e do fornecedor.

**15.14 A faculdade de aderir à ata de registro de preços na condição de não participante poderá ser exercida:**

- a) Por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, relativamente a ata de registro de preços de órgão ou entidade gerenciadora federal, estadual ou distrital; ou
- b) Por órgãos e entidades da Administração Pública municipal, relativamente a ata de registro de preços de órgão ou



**ESTADO DE SERGIPE  
MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS  
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

entidade gerenciadora municipal, desde que o sistema de registro de preços tenha sido formalizado mediante licitação.

**15.15. Limites de adesão a ata de registro de preços por órgãos ou entidades não participantes:**

- a) As adesões não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e para os órgãos participantes.
- b) O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem.

15.16. Homologado o resultado da licitação, o Órgão Gerenciador, respeitada a ordem de classificação e a quantidade de Detentores a terem preços registrados, convocará os representantes para assinatura da Ata de Registro de Preços que, após cumpridos os requisitos de publicidade, terá efeito de compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas

15.17. A contratação com os detentores da Ata será formalizada por intermédio de instrumento contratual ou emissão de nota de empenho de despesa, observado o disposto no art. 95 da Lei nº 14.133/2021;

15.18. A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas as disposições contidas no artigo 124 da Lei 14.133/2021, e as condições previstas neste edital;

## **16. DO ACOMPANHAMENTO**

16.1 A execução do objeto será fiscalizada pelo setor competente, com autoridade para exercer, em nome do Município, toda e qualquer ação de orientação geral, controle e fiscalização objeto do contrato.

## **18. DA FISCALIZAÇÃO**

18.1 Nos termos dos artigos 92 inciso XVIII e art. 117 da Lei nº 14.133/2021, a Administração designará o servidor público pertencente ao quadro para acompanhar e fiscalizar a execução do mesmo, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados, com o auxílio dos órgãos de assessoramento jurídico e de controle interno da Administração.

## **19. DO PAGAMENTO**

19.1 O prazo para pagamento das notas fiscais apresentadas será de 30 (trinta) dias contados a partir da entrega da nota fiscal, devidamente atestada e acompanhadas das certidões negativas, no protocolo da Secretaria de Finanças devendo esta ser apresentada, com o atesto do fiscal do contrato, acompanhadas da seguinte documentação hábil à quitação: Nota fiscal; Ordem de Serviços, com o respectivo termo de recebimento, atestado pelo setor competente da Prefeitura; Certidão de Regularidade Fiscal com as Fazendas Federal, Estadual, Municipal, INSS, FGTS e Certidão de Débitos Trabalhistas.

19.2 Os documentos de cobrança relacionados acima, deverão ser apresentados nas Secretarias Solicitantes, dos quais após atestados pela autoridade competente e aprovados pelo Fiscal do Contrato serão encaminhados ao Setor Financeiro para fins de liquidação da despesa e inclusão na lista classificatória de credores.



**ESTADO DE SERGIPE  
MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS  
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

19.3 O pagamento das obrigações relativas ao presente contrato deve obedecer e cumprir a ordem cronológica das datas das respectivas exigências, a teor do que dispõe o art. 7º§ 2º, inciso III, da Lei nº 4.320/1964, art. 141 da Lei nº 14.133/2021.

19.4 No ato do pagamento, a CONTRATANTE efetuará a retenção na fonte dos tributos e contribuições previstas em lei, desde que os mesmos sejam incidentes sobre os produtos fornecidos.

19.5 Não será efetuado qualquer pagamento à CONTRATADA enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

19.6 É vedado qualquer reajuste de preços pelo prazo de 12 (doze) meses do contrato, exceto por força de legislação ulterior que o permita, porém, poderá haver revisão de valores, visando manter o equilíbrio econômico-financeiro inicial da proposta, nos termos do art. 124, II “d”, da Lei nº 14.133/2021, desde que demonstrado, por parte do fornecedor, alteração substancial nos preços praticados no mercado, por motivo de força maior, caso fortuito, fato do príncipe e /ou fato da administração, desde que imprevisíveis ou de difícil previsão, observado em qualquer caso ao item 17. do Edital.

Parágrafo Único: O prazo de 30 (trinta) dias para pagamento das notas fiscais, que se trata o subitem 19.1 deste edital, será contado a partir da data da entrega da nota fiscal na Secretaria de Finanças deste Município, sendo a data da liquidação da Nota Fiscal no Sistema de Contabilidade utilizada pelo município, conforme versa a liquidação estabelecida no Art.63 da Lei nº 4.320/1964.

## **20 DOS REAJUSTES DE PREÇOS E EQUILÍBRIO ECONÔMICO FINANCEIRO DO CONTRATO**

20.1 O valor contratado poderá ser reajustado, após 12 (doze) meses contados da data de assinatura do contrato, observada a variação do IPC-A para o período ou outro indicador que venha a substituí-lo, em conformidade com o prazo estabelecido e mediante acordo formal entre as partes;

20.2. O reajuste levará em conta para fins de cálculo a variação do índice pactuado a data base de apresentação orçamento, sendo que os reajustes subsequentes ocorrerão sempre nos aniversários seguintes, aplicando-se a variação ocorrida no último período;

20.3 Para majorar, visando manter o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, nos termos do art. 124, II “d”, da Lei nº 14.133/2021, desde que demonstrado, por parte da contratada, alteração substancial nos preços praticados no mercado, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução do contrato tal como pactuado, respeitada, em qualquer caso, a repartição objetiva de risco estabelecida no contrato;

20.4 O pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação;

20.5 O prazo para resposta ao pedido de repactuação de preços será de 30 (trinta) dias, contado da data do pedido da documentação.

## **21 DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DO SERVIÇO**

21.1 O seu recebimento dar-se-á de acordo com o art. 140, inciso I, alíneas “a” e “b”, no caso de serviços, descritos na Lei nº 14.133/2021, com alterações posteriores e nos termos fixados no Anexo II, observando-se a sua conformidade com as previsões deste Instrumento Convocatório.



**ESTADO DE SERGIPE  
MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS  
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

---

---

## **22 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

---

---

22.1. O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelo cometimento das infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/2021. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas as seguintes sanções, conforme disposto no art. 156 da lei nº 14.133/2021:

I – Advertência;

II – Multa;

III – Impedimento de licitar e contratar;

IV – Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

22.2 Na aplicação das sanções serão considerados:

I – a natureza e a gravidade da infração cometida;

II – as peculiaridades do caso concreto;

III – as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

IV – os danos que dela provierem para a Administração Pública;

V – a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

22.3. Será aplicada a sanção prevista no inciso I do item 22.1 na hipótese de inexecução parcial do contrato quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

22.4. Na hipótese de descumprimento total ou parcial das cláusulas e condições ajustadas ou execução em desacordo com a proposta apresentada, será aplicada, garantida a ampla defesa, multa da seguinte forma:

22.4.1. De 5% (cinco) a 30% (trinta por cento) do valor do contrato em caso de atraso na entrega/prestação do serviço, observada a seguinte gradação:

a) Atraso de 01 a 05 dias: multa de 5%;

b) Atraso de 06 a 10 dias: multa de 10%;

c) Atraso de 11 a 15 dias: multa de 15%;

d) Atraso de 16 a 20 dias: multa de 20%;

e) Acima de 20 dias: multa de 30%.

22.5. As sanções previstas nos incisos I, III e IV do item 22.1 poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso II do mesmo item;

22.6 Na aplicação da sanção prevista no inciso II do item 22.1 será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação;

22.7. A aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do item 22.1 requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir;

22.8 A sanção prevista no inciso III do item 22.1 será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do art. 155 da Lei nº 14.133/2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar com o Município de Carmópolis/SE, pelo prazo máximo



**ESTADO DE SERGIPE  
MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS  
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

de 3 (três) anos.

22.9 A sanção prevista no inciso IV do item 22.1 será aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do art. 155 da Lei nº 14.133/2021, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do mesmo artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º deste artigo, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos;

22.10 A sanção estabelecida no inciso IV do item 22.1 será precedida de análise jurídica;

22.11 As sanções previstas nos incisos I, III e IV do item 22.1 poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso II do mesmo item;

22.12 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

22.13. A aplicação das sanções previstas no item 22.1 não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

### **23 DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

23.1 As despesas decorrentes da contratação objeto desta licitação correrão à conta dos recursos consignados no Orçamento Programa do Fundo Municipal de Saúde/Fundo Municipal de Assistência Social/Prefeitura Municipal de Carmópolis para os exercícios alcançados pelo prazo de validade da Ata de Registro de Preços, tomada às devidas cautelas de para a formalização do contrato ou de outro instrumento hábil prévio a cada necessidade de compra/serviço, cujo programa de trabalho e elemento de despesa específico constarão nas respectivas Notas de Empenhos;

23.2 Quando a validade da Ata de Registro de Preços ultrapassar o exercício financeiro atual, as despesas decorrentes de eventuais contratações futuras, correrão por conta das respectivas dotações previstas no orçamento do exercício financeiro posterior.

23.3 A dotação relativa a exercícios financeiros subsequentes, quando for o caso, será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação do crédito correspondente, podendo ser realizada mediante apostilamento.

### **24 DO PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO PARA APLICAÇÃO DAS SANÇÕES**

24.1 Constatando o descumprimento parcial ou total de obrigações contratuais que ensejem a aplicação de penalidades, o responsável pelo departamento ou pela fiscalização do fornecimento/serviço, emitirá notificação escrita a CONTRATADA, para regularização da situação;

Parágrafo Único: A notificação a que se refere o *caput* deste artigo será enviada pelo correio, com aviso de recebimento, ou entregue a CONTRATADA mediante recibo ou, na sua impossibilidade, publicada no Diário Oficial do Município e no quadro de avisos do Fundo Municipal de Saúde de Carmópolis.

24.2. Não havendo regularização da situação por parte da CONTRATADA, em até **48 (quarenta e oito) horas**, após o recebimento da notificação, o responsável pelo departamento ou pela fiscalização do fornecimento/serviço encaminhará a Comissão de Processo Administrativo a qual instaurará processo administrativo punitivo;

24.3. O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará o contratado a multa de mora, na forma prevista no item 21.4 deste edital. A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e



**ESTADO DE SERGIPE  
MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS  
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas em Lei;

24.4 A aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do item 22.1 deste edital requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão designada que avaliará os fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o contratado para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir;

24.5 Na hipótese de deferimento de pedido de produção de novas provas ou de juntada de provas julgadas indispensáveis pela comissão, o licitante ou o contratado poderá apresentar alegações finais no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados da data da intimação;

24.6 Serão indeferidas pela comissão, mediante decisão fundamentada, provas ilícitas, impertinentes, desnecessárias, protelatórias ou intempestivas.

24.7 Para fins de aplicação das sanções previstas nos incisos I, II, III e IV do do item 22.1 deste edital, do qual estabelece a forma de cômputo e as consequências da soma de diversas sanções aplicadas a uma mesma empresa e derivadas de contratos distintos;

24.8 A Administração Municipal, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contados da data de aplicação da sanção, deverá informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo federal, observado o disposto no art. 169, § 3º da Lei nº 14.133/2021;

## **25 IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

25.1 Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação da Lei ou para solicitar esclarecimento sobre os seus termos, devendo protocolar o pedido até 03 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame.

25.2 A impugnação e pedido de esclarecimento deverão ser realizadas na forma eletrônica através do site [www.licitanet.com.br/](http://www.licitanet.com.br/);

25.3 A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgada em sítio eletrônico oficial no prazo de até 03 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame;

25.4 Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame;

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

25.6. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pela Pregoeira, nos autos do processo de licitação;

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

## **26. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

26.1 Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico;

26.2 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 em contrário, pela Pregoeira;

26.3 Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília –





**ESTADO DE SERGIPE  
MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS  
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

DF;

26.4. No julgamento das propostas e da habilitação, a Pregoeira poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação;

26.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação;

26.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório;

26.7. 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 e horários de expediente na Prefeitura Municipal de Carmópolis/SE;

26.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público;

26.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

26.10. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico, <http://www.carmopolis.se.gov.br>, e [www.licitanet.com.br](http://www.licitanet.com.br);

26.11. O licitante é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase desta licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará na imediata desclassificação ou inabilitação do licitante, ou a rescisão contratual, sem prejuízo das sanções administrativas, civis e penais cabíveis;

26.12. Uma vez incluído no processo licitatório, nenhum documento será devolvido;

26.13. Na análise da documentação e no julgamento das Propostas Comerciais, a Pregoeira poderá, a seu critério, solicitar o assessoramento técnico de órgãos ou de profissionais especializados;

26.14. Toda a documentação apresentada neste edital e seus anexos são complementares entre si, de modo que qualquer detalhe que se mencione em um documento e se omita em outro será considerado especificado e válido;

26.15. A Pregoeira, no interesse da Administração, poderá adotar medidas saneadoras, durante o certame, e relevar omissões e erros formais, observadas na documentação e proposta, desde que não contrariem a legislação vigente, sendo possível a promoção de diligências junto aos licitantes, destinadas a esclarecer a instrução do processo, conforme disposto na Lei nº 14.133/2021;

26.16. O não cumprimento da diligência poderá ensejar a desclassificação da proposta ou a inabilitação do licitante;

26.17. As decisões da Pregoeira serão publicadas no site da Prefeitura Municipal, no endereço: <http://www.carmopolis.se.gov.br>;

26.18. A participação do licitante nesta licitação implica no conhecimento integral dos termos e condições inseridas neste edital, bem como das demais normas legais que disciplinam a matéria;

26.19. A presente licitação não importa, necessariamente, em contratação, podendo o Órgão Solicitante revogá-la, no



**ESTADO DE SERGIPE  
MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS  
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

todo ou em parte, por razões de interesse público, derivadas de fato superveniente comprovado, ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação, mediante ato escrito e fundamentado, disponibilizado no sistema para conhecimento dos licitantes;

26.20. Para atender a seus interesses, o órgão solicitante poderá alterar quantitativos, sem que isto implique alteração dos preços unitários ofertados, assim, o contratado será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato que se fizerem nas obras, nos serviços ou nas compras, e, no caso de reforma de edifício ou de equipamento, o limite para os acréscimos será de 50% (cinquenta por cento) conforme dispõe o art. 125, da Lei nº 14.133/2021;

26.21. O órgão solicitante poderá prorrogar, por conveniência exclusiva, a qualquer tempo, os prazos para recebimento das propostas ou para sua abertura;

26.22. Os atos praticados no processo licitatório são públicos, ressalvadas as hipóteses de informações cujo sigilo seja imprescindível à segurança da sociedade e do Estado, na forma da lei. A publicidade será diferida:

I – quanto ao conteúdo das propostas, até a respectiva abertura;

II – quanto ao orçamento da Administração, quando o mesmo tiver caráter sigiloso.

**27. Fazem parte integrante deste edital os anexos, como se nele estivessem transcritos:**

27.1 ANEXO I – Termo de Referência.

27.2 ANEXO II – Modelo de Declaração

27.3 ANEXO III – Minuta Ata de Registro de Preço

---

---

**27. DO FORO**

---

---

27.1 Fica eleito o Foro da Comarca de Carmópolis/SE, para dirimir questões oriundas desta licitação, não resolvidas na esfera administrativa, com expressa renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Carmópolis/SE, 17 de Maio de 2024.

**RENIVA PASSOS OLIVEIRA**

Agente de Contratação /  
Designada Pregoeira  
Portaria nº 005/2024



**ESTADO DE SERGIPE  
MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS  
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

**ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA CONSOLIDADO**

**1.0 – DO OBJETO**

REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS, NÃO PERECÍVEIS, HORTIFRUTI E DESCARTÁVEIS, PARA ATENDER AS DEMANDAS DO FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE CARMÓPOLIS/SE, TENDO COMO PARTÍCIPES A PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS/SE E FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DE CARMÓPOLIS/SE.

**2.0 FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, inciso XXIII, alínea ‘b’, da Lei nº 14.133/2021).**

A alimentação adequada desempenha um papel fundamental na promoção da saúde e no processo de recuperação de pacientes. Reconhecendo a importância dessa questão, propomos o fornecimento regular de gêneros alimentícios e materiais descartáveis para alimentação afim de atender às demandas da Secretaria Municipal de Saúde, que abrange tanto as Unidades Básicas, Hospital Municipal e as dependências dos prédios de responsabilidade da secretaria municipal de saúde.

A contratação em questão é essencial para assegurar o pleno funcionamento de todas as atividades e serviços oferecidos pela Secretaria aos cidadãos do município. Os itens adquiridos serão utilizados diariamente no Hospital Municipal, fornecendo alimentação para os funcionários de plantão e pacientes em observação, além de atender aos programas associados à Secretaria Municipal de Saúde. Dado que tais serviços são prestados diariamente à população e não podem sofrer interrupções, considerando sua natureza como serviços essenciais de saúde pública oferecidos a todos os residentes de Carmópolis, é imprescindível atender à atual demanda para garantir o fornecimento contínuo desses serviços.

O cuidado nutricional adequado desempenha um papel fundamental na recuperação dos pacientes e na promoção de uma melhor qualidade de vida. Estudos científicos têm consistentemente demonstrado que uma alimentação balanceada e nutritiva contribui significativamente para a recuperação, reduzindo o tempo de internação hospitalar e minimizando complicações. Além disso, uma dieta adequada fortalece o sistema imunológico, auxiliando o organismo na luta contra infecções e doenças.

A qualidade da alimentação não apenas influencia diretamente na parte física, mas também afeta o estado emocional dos pacientes, proporcionando conforto e bem-estar durante o processo de recuperação. Portanto, investir em cuidados nutricionais de qualidade não apenas otimiza os resultados clínicos, mas também promove uma experiência mais positiva para os pacientes, destacando a importância crucial de priorizar a nutrição como parte integrante dos cuidados de saúde.

É crucial considerar que a nutrição dos funcionários desempenha também um papel fundamental no funcionamento eficaz e na qualidade dos serviços prestados. Uma alimentação saudável e nutritiva não apenas beneficia a saúde e o bem-estar individual dos profissionais, mas também tem um impacto direto na produtividade, na concentração e no desempenho no ambiente de trabalho.

Portanto, investir na alimentação saudável tanto para os pacientes, quanto para os funcionários e todo público da rede de saúde municipal, não apenas demonstra preocupação com o bem-estar, mas também é uma estratégia fundamental para manter um ambiente positivo, produtivo e essencial para o bom funcionamento de toda a instituição de saúde.

Dessa forma, vemos a necessidade de que seja realizado processo licitatório para aquisição de gêneros alimentícios e materiais descartáveis para alimentação, visando atender as demandas da Secretaria Municipal de Saúde de Carmópolis.



**ESTADO DE SERGIPE  
MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS  
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

**3.0 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO (art. 6º, inciso XXIII, alínea "c", da Lei nº 14.133/2021).**

A descrição da solução como um todo, encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudo Técnico Preliminar.

**4.0 REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, XXIII, alínea "d", da Lei nº 14.133/21).**

**4.1 São requisitos de contratação:**

4.1.1 Os produtos deverão ser de primeira qualidade e estar dentro dos padrões de aceitabilidade. Comprovada a inferioridade, alteração ou inadequação de qualquer produto, responderá a licitante vencedora por danos causados oriundos da utilização dos mesmos

4.1.2 Deverá constar na proposta os números correspondentes ao registro de inspeção federal para os produtos em que tal apresentação deva constar na embalagem. Sob pena de desclassificação da proposta.

4.1.3 Todos os produtos devem estar de acordo com a legislação vigente.

**4.2. Sustentabilidade**

A empresa contratante pode considerar todos esses fatores ao avaliar as opções de fornecedores de alimentos e selecionar aqueles que atendem melhor aos seus critérios de sustentabilidade.

**4.4. Subcontratação**

4.4.1 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

**4.5 Garantia**

4.5.1 Não haverá exigência da garantia da contratação.

**5.0 MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL e GESTÃO DO CONTRATO (art. 6º, XXIII, alínea “e”, “f”, da Lei nº 14.133/21)**

5.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

5.2. O prazo de entrega do(s) item(ns) é de 05 (cinco) dias, contado da emissão de Requisição formalizada pelo Contratante, em quantitativo especificado pelo Contratante.

5.3. Caso não seja possível a entrega na data avençada, o contratado deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 02 dias de antecedência para que o pleito de prorrogação de prazo seja analisado pela contratante, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.4 Os bens deverão ser entregues na sede do município em locais indicados nas ordens de fornecimento emitidas pelo o setor competente.

5.5. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

5.6. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o



**ESTADO DE SERGIPE  
MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS  
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim

5.7. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

5.8. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

5.9. Fiscalização:

5.9.1. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

5.9.2. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

5.9.3 O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º);

5.9.4 Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

5.9.5. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

5.9.6. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

5.9.7. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

5.9.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

5.9.9. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;

5.10. Gestor do Contrato:

5.10.1. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com



**ESTADO DE SERGIPE  
MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS  
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

5.10.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

5.10.3. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

5.10.4. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações

5.10.5. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

5.10.6. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

5.10.7. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

5.10.8. A fiscalização da contratação será exercida por um representante do ÓRGÃO GERENCIADOR, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do objeto, e de tudo dará ciência

5.10.9. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade do ADJUDICATÁRIO, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade do ÓRGÃO GERENCIADOR ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 120 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.10.10. O fiscal anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

## **6.0 CRITÉRIOS DE PAGAMENTO (art. 6º, XXIII, alínea “g”, da Lei nº 14.133/21)**

### **6.1 De Pagamento**

O pagamento será efetuado de acordo com a nota fiscal, com prazo não superior a 30 (trinta) dias contados da data do atesto da execução do objeto na nota fiscal.

O pagamento será efetuado de acordo com a prestação de serviços, no valor correspondente aos serviços efetivamente prestados, mediante apresentação dos seguintes documentos:





**ESTADO DE SERGIPE  
MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS  
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

- a) Nota(s) Fiscal(is) atestada(s) e liquidada(s);
- b) Prova de regularidade junto às Fazendas Federal e INSS, Estadual e Municipal, FGTS e CNDT, válidas no prazo mínimo de 30 (trinta) dias da apresentação da Nota Fiscal.

Os documentos de cobrança relacionados acima deverão ser apresentados no endereço da sede do Fundo Municipal de Saúde, dos quais após atestados pela autoridade competente e aprovados pelo Fiscal do Contrato, serão encaminhados ao Setor Financeiro para fins de liquidação da despesa e inclusão na lista classificatória de credores;

O pagamento das obrigações relativas ao presente contrato deve obedecer e cumprir a ordem cronológica das datas das respectivas exigências, a teor do que dispõe o art. 7º §2º, Inciso III, da Lei nº 4.320/1964, art. 141 da Lei nº 14.133/2021.

A ordem cronológica referida no item anterior poderá ser alterada, mediante prévia justificativa da autoridade competente e posterior comunicação ao órgão de controle interno da Administração e ao tribunal de contas competente, exclusivamente nas hipóteses previstas no art. 141, § 1º da Lei nº 14.133/2021:

**7.0 FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO (art. 6º, INCISO XXIII, alínea “h” da Lei nº 14.133/2021):**

**7.1 Forma de seleção e critério de julgamento da proposta:**

O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO POR ITEM;

**7.2 EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO**

**7.2.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA**

7.2.1.1 Registro Comercial, no caso de empresa individual.

7.2.1.2 Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhados de documentos de eleição de seus administradores.

**NOTA EXPLICATIVA:** O contrato social consolidado dispensa a apresentação do contrato original e das alterações anteriores, devendo ser apresentadas alterações posteriores ainda não consolidadas.

7.2.2 Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhadas de prova de diretoria em exercício.

7.2.3 Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

7.2.4 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), ou;

7.2.5 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.

7.2.6 O objeto social descrito no ato constitutivo deverá possuir ramo de atividade compatível ao objeto desta licitação.

**7.3. REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA**

**7.3.1 Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ)**, através do respectivo Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral, emitido pela Receita Federal;

**7.3.2 Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal**, se houver, relativo ao



**ESTADO DE SERGIPE  
MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS  
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

7.3.3. **Prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Federal** e relativa à Seguridade Social com a apresentação da Certidão Conjunta Negativa ou Certidão Conjunta Positiva, com efeitos de negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União. Certidão emitida com base na Portaria Conjunta PGFN/SRF nº 1.751, de 02/10/2014;

7.3.4. **Prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Estadual**, com a apresentação da Certidão Negativa ou Certidão Positiva, com efeitos de negativa emitida pelo Estado, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual, ou seja, atinente aos débitos estaduais;

7.3.5 **Prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Municipal**, com a apresentação da Certidão Negativa de Tributos Municipais, do domicílio ou sede da licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

7.3.6 **Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviços – FGTS**, através da apresentação do CRF – Certificado de Regularidade do FGTS, emitido pela Caixa Econômica Federal, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei.

7.3.7 **Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho**, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.” (NR).

7.3.8 **Declaração para fins de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do Art. 7º da Constituição Federal, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e que não emprega menor de dezesseis anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz** (art. 68 da Lei 14.133/2021).

7.3.9 Os documentos relacionados nos subitem 7.3.1 a 7.3.7 poderão ser substituídos ou supridos, no todo ou em parte, por outros meios hábeis a comprovar a regularidade do licitante, inclusive por meio eletrônico;

7.3.10 **As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição.**

7.3.11 Quando uma microempresa ou empresa de pequeno porte for declarada vencedora e haja alguma restrição quanto à regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o **prazo de 5 (cinco) dias úteis**, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogáveis por igual período a critério da Administração Pública, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de negativa.

7.3.12 A não regularização da documentação no prazo acima previsto, implicará em decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei de Licitações, sendo facultada à Administração convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

7.3.13 Serão admitidas em conformidade com o artigo 206 do Código Tributário Nacional, certidões positivas com efeitos negativos.

#### **7.4 QUALIFICAÇÃO DE CAPACIDADE TÉCNICA**

7.4.1 **Atestado de Capacidade Técnica Operacional** da Empresa, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando a execução satisfatória do objeto da presente licitação, observando-se que tal(is) atestado(s) não seja(m) emitido(s) pela própria empresa ou por empresa do mesmo grupo empresarial. O atestado deverá conter as seguintes informações:

- Nome, CNPJ e endereço completo do emitente;
- Descrição do produto fornecido ou serviço prestador;
- Nome da empresa que prestou(s) o(s) serviço(s);
- Data de emissão;
- Assinatura e identificação do signatário (nome e cargo ou função que exerce junto à emitente).

7.4.2 **Licença Sanitária** (ou declaração de dispensa de licenciamento sanitário para a comercialização do



**ESTADO DE SERGIPE  
MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS  
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

objeto do certame), expedido pelo Serviço de Vigilância Sanitária da Secretaria Estadual ou Municipal da sede do licitante.

**7.4.3 Certificado do Serviço de Inspeção Federal ou de Medicina Veterinária para produtos de origem animal**

**7.5 DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

**7.5.1. CERTIDÃO NEGATIVA DE FEITOS SOBRE FALÊNCIA** expedida pelo distribuidor da sede do licitante, ou no site do Tribunal de Justiça do Estado do domicílio da licitante.

7.5.2. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;

7.5.3. **As Certidões que não possuem prazo de validade, somente serão aceitas com data de emissão não superior a 90 (noventa) dias consecutivos de antecedência da data de abertura da sessão deste Pregão.**

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

**8.0 DO REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

Executada a presente contratação e observadas as condições de adimplemento das obrigações pactuadas, os procedimentos e condições para receber o seu objeto pelo Contratante obedecerão, conforme o caso, às disposições do Art. 140, da Lei 14.133/21.

**9. ESTIMATIVAS DA CONTRATAÇÃO (art. 6º, INCISO XXIII, alínea “i” da Lei nº 14.133/2021):**

De acordo com os parâmetros exigidos no art. 23, §1º, incisos I a IV da lei nº 14.133/2021, e apresentados na planilha estimativa a ser cotado setor de compras:

ITEM	PRODUTO	UNID	QTDE PMC	QUANT FMS	QUANT FMAS	QUANT TOTAL	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
1	<b>ABACAXI:</b> maduro, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, com grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, com aroma, cor e sabor próprios da espécie aroma e sabor da espécie, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, com ausência de rachaduras ou corte na casca. Pesando exatamente por unidade entre 1 a 1,5kg.	KG	-	120	100	220		
2	<b>ABÓBORA:</b> madura, tipo moranga, de tamanhos grandes, uniformes, sem defeitos, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa Com ausência de rachaduras ou cortes na casca. Sem ressecamento ou queimaduras.	KG	-	300	100	400		



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS**  
**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

3	<b>AÇÚCAR CRISTAL:</b> sacarose de cana obtido da cana de açúcar, com aspecto cor, cheiro próprios, sabor doce, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado em embalagem primária saco plástico de polietileno atóxico transparente (1 kg), com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote.	KG	400	2000	200	2600		
4	<b>ADOÇANTE DIETÉTICO ARTIFICIAL LÍQUIDO:</b> a base de aspartame, não apresentar na composição xitol ou sorbitol ou frutose, frascos de polietileno atóxico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde. Embalagem com 200ml.	FR	40	15	50	105		
5	<b>ALFACE:</b> 1ª qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação e o transporte.	PÉ	-	60	-	60		
6	<b>ALHO:</b> gráudo do tipo comum, de 1ª qualidade, cabeça inteira fisiologicamente desenvolvida, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causado por pragas. Com prazo de validade de até 3 meses sob refrigeração de 07 a 30 dias sob refrigeração	KG	-	12	30	42		
7	<b>AMIDO DE MILHO:</b> embalado em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em caixetas de papelão resistentes, que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Resolução CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem 200 g.	CX	-	30	100	130		
8	<b>ARROZ PARBOLIZADO:</b> tipo 1, classe longo fino, constituídos de	KG	-	300	400	700		



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS**  
**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

	graus inteiros, isento de sujidade e materiais estranhos, acondicionado em embalagem primária saco plástico atóxico transparente (emb. 1kg), com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote-embalagem secundária plástico resistente						
<b>9</b>	<b>ARROZ POLIDO:</b> tipo 1, classe longo fino, constituídos de graus inteiros, isento de sujidade e materiais estranhos, acondicionado em embalagem primária saco plástico atóxico transparente (emb. 1kg), com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote-embalagem secundária plástico resistente	KG	-	-	400	400	
<b>10</b>	<b>AVEIA EM FLOCOS FINOS:</b> Cereal de aveia em flocos enriquecida com vitaminas e sais minerais, em caixa embalado em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em caixetas de papelão resistentes, que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Resolução CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem aproximada 250 g.	CX	-	50	300	350	
<b>11</b>	<b>AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM:</b> contendo no rótulo respectivamente informação nutricional, data de fabricação, validade, lote e embalagem 500ml. <b>Especificações:</b> Acidez (% ácido oleico) - Máx. 0,5	UND	-	10	80	90	
<b>12</b>	<b>BANANA DA TERRA:</b> 1ª qualidade (entrega metade verde e metade maduro), apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de sujidade, parasitas e lavras, de acordo com as normas vigentes da CNNPA.	KG	-	-	100	100	



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS**  
**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

<b>13</b>	<b>BANANA PRATA:</b> 1ª qualidade (entrega metade verde e metade maduro), apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de sujidade, parasitas e lavras, de acordo com as normas vigentes da CNNPA.	KG	-	450	150	600		
<b>14</b>	<b>BATATA DOCE:</b> tamanho mediano, de 1ª qualidade, branca ou roxa, tamanho uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de sujidade, parasitas e lavras, de acordo com as normas vigentes da CNNPA.	KG	-	240	500	740		
<b>15</b>	<b>BATATA INGLESA:</b> especial, in natura, lavada, lisa, de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões, com tamanho uniforme, mediano, devendo ser graúda, isenta de sujidade, parasitas e larvas. Procedente de espécies genuínas e sãs. Peso médio de 110 g. Apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, prazo de validade de até 03 meses sob refrigeração e de 07 a 30 dias em temp. ambiente.	KG	-	120	400	520		
<b>16</b>	<b>BETERRABA:</b> sem folhas, primeira, bulbos de tamanhos médios, uniformes, devendo ser graúda, lavada lisa de primeira compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, sem ferimentos ou defeitos, ternos sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Embalada em sacos de rafia contendo 5 kg.	KG	-	50	200	250		
<b>17</b>	<b>BISCOITO COM SAL:</b> tipo cream craker, elaborado com composição básica farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, outras substâncias permitidas, livre de	CX	150	12	80	242		





**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS**  
**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

	gorduras trans, enriquecido com vitaminas B1, B2 e B6. Acondicionado em embalagens primárias, plástico atóxico transparente (emb. 400 g - 3X1) com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade mínima de 08 meses /lote e embalagem secundária caixa de papel resistente. Caixa com 20 pcts.						
<b>18</b>	<b>BISCOITO DOCE SEM RECHEIO:</b> tipo Maria, elaborado com composição básica farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, açúcar, vitaminas do complexo B e outras substâncias permitidas. O biscoito deverá estar em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Não podendo apresentar biscoitos quebradiços em excesso. Acondicionado em embalagem primária em polietileno atóxico transparente (embal. 400 g – 3 x 1) com respectiva informação nutricional, data de fabricação / validade mín. 08 meses /lote e embalagem secundária caixa de papel resistente. Caixa com 20 pcts.	CX	100	10	80	190	
<b>19</b>	<b>CAFÉ EM PÓ:</b> torrado e moído. Características Técnicas: Café torrado, moído, embalado a vácuo, com 100% de pureza. Não deve apresentar sujidade, umidade, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório, sabor não característico. Acondicionado em embalagem aluminizada de 250g com respectiva informação nutricional, data de fabricação, lote e prazo de validade mín. 06 meses. Apresentar Selo de Pureza Associação Brasileira da Indústria do Café - ABIC.	PCT	1500	720	300	2520	
<b>20</b>	<b>CANELA EM PÓ:</b> em embalagens com 30 g. as embalagens deverão estar íntegras, com data de fabricação, prazo de validade e lote. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da	FR	-	10	50	60	



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS**  
**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

	data de entrega na unidade solicitante.							
21	<b>CARNE BOVINA (coxão mole):</b> de 1ª qualidade, resfriada ou congelada, acondicionado em saco plástico de polietileno apropriado, com respectiva informação nutricional, data de fabricação /validade/lote, de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, com prazo de validade de 48 horas sob refrigeração, e congelamento de 1 (um) ano.	KG	-	120	500	620		
22	<b>CARNE BOVINA (moída):</b> de 1ª qualidade, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura e cartilagem coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Entrega em condições de resfriamento ou congelamento adequadas, acondicionado em saco plástico de polietileno apropriado, de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, em pacotes de 1Kg com prazo de validade de 48 horas sob refrigeração, e congelamento de 1 (um) ano.	KG	-	120	300	420		
23	<b>CARNE DE BOI DE QUALIDADE (MÚSCULO):</b> resfriada ou congelada, acondicionado em saco plástico de polietileno apropriado, de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, com prazo de validade de 48 horas sob refrigeração, e congelamento de 1 (um) ano.	KG	-	120	150	270		



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS**  
**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

<b>24</b>	<p><b>CEBOLA BRANCA:</b> de 1ª qualidade, com bulbos firmes, com casca seca, sem broto, pescoço seco e cicatrizado. Sem presença de feridas, áreas amolecidas, mofo ou manchas. Unidade média de 90 g. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com as normas vigentes da CNNPA e prazo de validade de até 03 meses sob refrigeração e de 07 a 30 dias em temperatura ambiente. Entrega em sacolas plásticas transparentes resistentes ou caixas plásticas vazadas padrão até 10 kg devendo estar devidamente etiquetado com quantidade em quilos.</p>	KG	-	120	200	320		
<b>25</b>	<p><b>CEBOLINHA:</b> de 1ª qualidade, folhas interinas, tempero verde, apresentando folhas saudáveis, de boa aparência, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas, maço aproximadamente com 300g (sem raízes). Entregues em saco plástico transparente com peso máximo por embalagem de 1 kg.</p>	UND	-	100	150	250		
<b>26</b>	<p><b>CENOURA:</b> de 1ª qualidade, tamanho médio (150g), uniforme, fresca, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, rachaduras, parasitas e larvas, de acordo com as normas vigentes da CNNPA, prazo de validade de até 03 meses sob refrigeração e de 07 a 30 dias em temperatura ambiente. Entrega em caixa plástica vazada padrão, com peso máximo por embalagem de 20 kg ou saco plástico transparente com peso máximo por embalagem de 5 kg</p>	KG	-	100		100		



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS**  
**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

27	<b>CHÁ</b> , em sachês, de 1ª qualidade, sem glúten. Tipos variados (Erva cidreira, camomila, erva doce, hortelã). Caixa com 10 sachês.	CX	200	-	-	200		
28	<b>CHUCHU</b> : de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, frescos, não ressecados ou queimados e sem manchas, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com as normas vigentes da CNNPA. Prazo de validade de até 03 meses sob refrigeração e de 07 a 30 dias em temperatura ambiente. Unidade grande média 310 g.	KG	-	50	-	50		
29	<b>COCO SECO RALADO FRESCO</b> : in natura, ralado fino, puro, sem casca, coloração branca, acondicionado em embalagem de polipropileno transparente de 01 kg.	KG	-	24	100	124		
30	<b>COENTRO</b> : de 1ª qualidade, em molho apresentando, grau de evolução completo de tamanho, aroma e cor própria (verde), talos e folhas inteiras, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas Ausência de sujidade, parasitas e lavras, de acordo com as normas vigentes da CNNPA. Entregues em saco plástico transparente com peso máximo por embalagem de 1 kg, separados em moles de 250 gramas;	UND	-	60	300	360		
31	<b>COLHER REFEIÇÃO</b> : colher refeição descartável confeccionada em plástico da cor branca, medindo 15 a 16 cm de comprimento, pacotes com 50 unidades;	PCT	-	100	-	100		
32	<b>COLHER SOBREMESA</b> : colher sobremesa descartável confeccionada em plástico da cor branca, pacotes com 50 unidades;	PCT	-	100	-	100		



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS**  
**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

<b>33</b>	<b>COLORÍFICO:</b> em pó fino, homogêneo, elaborado a partir de urucum, fubá e óleos vegetais sem sal, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos, acondicionado em embalagem primária plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado, (emb.100g) com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote e embalagem secundária plástico resistente.	PCT	-	360	150	510		
<b>34</b>	<b>CONDIMENTO MISTO:</b> em pó fino, isento de materiais estranhos, acondicionado em embalagem primária plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado, (emb.100g) com respectiva informação nutricional, data de fabricação/ validade /lote e embalagem secundária plástico resistente.	PCT	-	220	100	320		
<b>35</b>	<b>COPO DESCARTÁVEL:</b> Copo descartável, capacidade 200 ml, em resina termoplástica, na cor branco leitoso, com bordas arredondadas, lisas e sem imperfeições, reforçado com frisos laterais, resistente a mínima compressão das mãos, massa mínima 1,62 gramas, em conformidade coma a NORMA ABNT NBR 14.865/2002. Acondicionados em pacotes com 100 unidades;	PCT	-	1800	-	1800		
<b>36</b>	<b>COPO DESCARTÁVEL:</b> Copo descartável, capacidade 50 ml, em resina termoplástica, na cor branco leitoso, com bordas arredondadas, lisas e sem imperfeições, reforçado com frisos laterais, resistente a mínima compressão das mãos, massa mínima 0,75 gramas, em conformidade coma a NORMA ABNT NBR 14.865/2002. Acondicionados em pacotes com 100 unidades;	PCT	-	300	-	300		



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS**  
**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

<b>37</b>	<b>COPO DESCARTÁVEL:</b> Copo descartável, capacidade 500 ml, em resina termoplástica, na cor branco leitoso, com bordas arredondadas, lisas e sem imperfeições, reforçado com frisos laterais, resistente a mínima compressão das mãos, massa mínima 1,80 gramas, em conformidade com a NORMA ABNT NBR 14.865/2002. Acondicionados em pacotes com 50 unidades;	PCT	-	300	-	300		
<b>38</b>	<b>COUVE FOLHA (manteiga):</b> tamanho mediano, de 1ª qualidade, frescas, tamanho médio, talo verde ou roxo, inteiros, coloração uniforme e sem manchas, bem desenvolvida, firme e intacta, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de sujidade, parasitas e lavras, de acordo com as normas vigentes da CNNPA. Entregues em saco plástico transparente com peso máximo por embalagem de 1 kg, separados em moles de 250 gramas;	UND	-	120	300	420		
<b>39</b>	<b>COXA DE FRANGO:</b> congelado (à -18°C). As partes da ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não deve apresentar sujidades e nem conter excesso de gelo. Embalagem deve estar intacta, conter informação nutricional, data de fabricação, validade (mínimo de 3 meses a partir da data de entrega). Acondicionada em sacos de polietileno atóxico. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (selo SIF) e/ou Ministério da Saúde. Peso exatamente por unidade 1,0 kg.	KG	-	400	300	700		
<b>40</b>	<b>ERVILHA EM CONSERVAS:</b> isento de sujidades e fermentação, acondicionado em embalagem com peso drenado de 200g, com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote e embalagem	UND	-	100	300	400		





**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS**  
**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

	secundaria caixa de papel resistente;							
<b>41</b>	<p><b>EXTRATO DE TOMATE:</b>          Ingredientes: Tomate, açúcar, sal e substâncias permitidas. Concentrado, isentos de peles e sementes, acondicionado em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, com tampa à vácuo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, embalagem tetra park peso aproximado 350g.</p>	UND	-	300	350	650		
<b>42</b>	<p><b>FACA REFEIÇÃO:</b> Faca refeição descartável confeccionada em plástico da cor branca, medindo 15 a 16 cm de comprimento, pacotes com 50 unidades</p>	PCT	-	100		100		
<b>43</b>	<p><b>FARINHA DE MANDIOCA:</b> com aspecto cor <b>branca</b>, cheiro próprios, sabor característico, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado em embalagem primária saco plástico atóxico transparente (1 kg), com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote- embalagem secundária plástico resistente.</p>	KG	-	100	80	180		
<b>44</b>	<p><b>FARINHA DE TRIGO:</b> com fermento: de 1ª qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico, tipo 1, sem grumos, sem substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis, embalada em sacos transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 70 (setenta) dias, a partir da data de entrega, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Pacote 01 kg.</p>	KG	-	120	200	320		



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS**  
**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

<b>45</b>	<p><b>FEIJÃO CARIOQUINHA:</b> tipo 1 – novo grão inteiro, aspecto brilhoso, liso, isenta de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Acondicionado em embalagem primária em polietileno atóxico transparente (1 Kg), com respectiva informação nutricional, com data de fabricação, lote e prazo de validade de no mínimo 12 meses, com registro do Ministério de Agricultura. Embalagem secundária: plástico resistente.</p>	KG	-	300	250	550		
<b>46</b>	<p><b>FÍGADO BOVINO:</b> 1ª qualidade, congelado (á-18°C), acondicionado em embalagem primária plástico, atóxico, transparente, com respectiva informação nutricional, data de fabricação, validade e lote, e com embalagem secundária plástica resistente. O produto deverá ter registrado no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (selo SIF) e/ou ministério da saúde, bovino congelado (á-18°C). Acondicionado em embalagem primária em plástico atóxico com validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.</p>	KG	-	300	150	450		
<b>47</b>	<p><b>FILÉ DE PEIXE:</b> De primeira qualidade, íntegro, sem espinha, congelado por processo rápido, não apresentando qualquer sinal de descongelamento; acondicionado em embalagem primária de plástico atóxico, transparente, com respectiva informação nutricional, data de fabricação, validade e lote e com embalagem secundária em caixa de papelão resistente. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (selo SIF) e/ou Ministério da Saúde.</p>	KG	-	100	300	400		
<b>48</b>	<p><b>GARFO REFEIÇÃO:</b> Garfo refeição descartável confeccionada em plástico da cor branca, medindo 15 a 16 cm de comprimento, pacotes com 50 unidades;</p>	PCT	-	100	-	100		



**ESTADO DE SERGIPE  
MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS  
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

<b>49</b>	<b>INHAME:</b> de boa qualidade, fresco, compacto e firme, deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, livre de materiais terrosos, de enfermidades sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte uniforme de aproximadamente 1 kg.	KG	-	50	-	50		
<b>50</b>	<b>LARANJA PÊRA:</b> madura, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, firmes, com brilho, frescas, integras e de alta suculência. Grau de maturação própria para o consumo. Não estar amassada ou apresentando feridas, manchas na casca. Não conter sujidades, insetos ou corpos estranhos. Com ausência de umidade e bolor. Unidade média de 180 gramas. Embalados em sacos resistentes de 10 kg.	KG	-	200	-	200		
<b>51</b>	<b>LEITE DE COCO:</b> semi-integral com máximo 12,5% de gordura. Acondicionados em embalagem de vidro com 500 ml, transparente, com respectiva informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. O produto deverá ter registrado no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (selo SIF) e/ou ministério da saúde.	UND	-	20	-	20		
<b>52</b>	<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL:</b> tipo "b" homogeneizado, teor de gorduras de 3%. Embalagem apropriada de 200 gramas hermeticamente fechada, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, o produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	PCT	300	200	400	900		
<b>53</b>	<b>LEITE LÍQUIDO DESNATADO (longa vida):</b> 1ª qualidade, acondicionado em embalagem longa vida (caixa tetrapark), com respectiva informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. O produto deverá ter registrado no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento	CX	-	50	100	150		



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS**  
**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

	(selo SIF) e/ou ministério da saúde. Caixa com 1 litro.							
<b>54</b>	<b>LEITE LÍQUIDO INTEGRAL (longa vida):</b> 1ª qualidade, acondicionado em embalagem longa vida (caixa tetrapark), com respectiva informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. O produto deverá ter registrado no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (selo SIF) e/ou Ministério da Saúde. Caixa com 1 litro.	CX	-	50	100	150		
<b>55</b>	<b>LIMÃO VERDE:</b> de primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.	KG	-	24	100	124		
<b>56</b>	<b>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE:</b> massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades Pasteurizado, médio sem ovos, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagem primária saco plástico transparente, atóxico com 500g, com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote. Com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Suas condições deverão estar de acordo com o Ministério da Saúde.	PCT	-	240	400	640		
<b>57</b>	<b>MACARRÃO TIPO PARAFUSO:</b> massa alimentícia tipo seca vitaminada, pasteurizado, médio sem ovos, embalagem plástica resistente e transparente rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo seis meses, acondicionado em embalagem transparente intacta de	PCT	-	50	-	50		



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS**  
**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

	500g, contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem. Validade mínima de 6 meses na data de entrega.						
<b>58</b>	<b>MAMÃO TIPO HAVAI:</b> com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, com Aproximadamente 400g, no grau máximo de evolução no tamanho aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho livre de sujicidades, parasitas e larvas.	KG	-	100	-	100	
<b>59</b>	<b>MANDIOCA</b> , tipo aipim (macaxeira) branca/amarela, primeira, raízes grandes, no grau normal de evolução no tamanho, saber e cor própria da espécie, uniformes, frescas, com casca, inteiras, sem ferimentos ou defeitos, não fibrosa, livres da maior parte possível de terra e corpos estranhos aderente à superfície externa e isentas de umidade. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação com ausência de ferimentos ou defeitos, manchas, sujicidades, parasitoses, larvas, odor e sabor estranhos, não deverão ainda estar golpeados e danificados por quaisquer lesões de origem física mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Não serão tolerados defeitos como; mercadoria podre, danificada e passada.	KG	-	180	250	430	
<b>60</b>	<b>MARGARINA VEGETAL:</b> com sal, no mínimo 65% de lipídeos e 0% de gorduras trans, enriquecida de vitaminas; apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isenta de ranço e de bolores. Embalagem de 500 g acondicionada em embalagem primária em polietileno atóxico, com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação prazo de validade de 06 meses.	UND	300	280	300	880	



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS**  
**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

<b>61</b>	<b>MARMITEX:</b> Marmitex redonda sem divisória nº 8 com tampa, fechamento manual com 100 unidades;	PCT	-	10		10		
<b>62</b>	<b>MASSA DE MILHO:</b> flocos de milho, pré-cozido, tipo flocão de 1ª qualidade, de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem primária em polietileno atóxico de 500 g, com respectiva informação nutricional, com data de fabricação, lote e prazo de validade de no mínimo 06 meses. Embalagem secundária: plástico resistente.	PCT	-	480	500	980		
<b>63</b>	<b>MELANCIA:</b> redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. Fruto com 70 a 80% de maturação, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio. De 6 a 10quilos. Entrega em caixas plásticas vazadas padrão, devidamente higienizadas.	UND	-	200	150	350		
<b>64</b>	<b>MELÃO:</b> boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, amarelo tipo 6 de 1ª qualidade - semi maduro, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	-	50		50		
<b>65</b>	<b>MILHO PARA MUNGUNZÁ:</b> grãos de milho amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de	PCT	-	100	200	300		





**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS**  
**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

	identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega.							
<b>66</b>	<b>MILHO VERDE EM CONSERVA:</b> contendo no rótulo respectivamente informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. Embalagem com 200 g.	UND	-	100	400	500		
<b>67</b>	<b>MISTURA PARA MINGAU SABOR TRADICIONAL:</b> Amido de milho, açúcar, vitaminas (A e C), sais minerais (cálcio, fósforo e ferro), aromatizante e corante urucum. Embalagem com 200g.	CX	-	20	250	270		
<b>68</b>	<b>ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL:</b> composição óleo de soja e antioxidante ácido cítrico, tipo 1, inseto de ranço, acondicionado em embalagem primária PET(900ml) com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote e embalagem secundária caixa de papel resistente.	UND	-	240	200	440		
<b>69</b>	<b>ORÉGANO EM PÓ:</b> acondicionado em embalagem plástica transparente atóxica, resistente e hermeticamente fechada com data de fabricação, validade, lote e embalagem com 100 g	PCT	-	40	40	80		
<b>70</b>	<b>OVO de Galinha:</b> Tipo Extra, classe A, branco, grande, embalagem contendo 12 unidades, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido mínimo de 720g. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (selo SIF) e/ou Ministério da Saúde. tipo A, íntegro, branco, fresco, grande, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde com peso médio de 50g e livre de sujidades.	DZ	-	700	500	1200		



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS**  
**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

71	<p><b>PÃO HOT-DOG:</b> Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, sal e água, podendo conter outras substâncias alimentícias, desde que mencionadas e aprovadas. Pacote com 10 unidades de 50g. Acondicionado em saco de polietileno transparente contendo no rótulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.</p>	PCT	-	40	500	540		
72	<p><b>PEITO DE FRANGO:</b> congelado à -18°C, devendo ter contornos definidos, firmes, cartilagem e sem manchas, peça lisa e coloração clara com odor característico. Não deve apresentar sujidades. Não poderá conter excesso de gelo acondicionado em embalagem primária de plástico específico com respectiva informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (selo SIF) e/ou Ministério da Saúde. Peso exatamente por unidade 1,0 kg e validade mín.03 meses a partir da data de entrega.</p>	KG	-	400	250	650		
73	<p><b>PEPINO:</b> de 1ª qualidade, tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa, tamanho Fresco, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.</p>	KG	-	90		90		
74	<p><b>PIMENTA DE CHEIRO:</b> de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.</p>	KG	-	12	40	52		



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS**  
**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

75	<b>PIMENTÃO VERDE:</b> de primeira, tamanho médio, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e com brilho, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas, sem ferimentos ou defeitos, livres de terra ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Entrega em sacolas plásticas transparentes resistentes ou caixas plásticas vazadas padrão até 10 kg devendo estar devidamente etiquetado com quantidade em quilos.	KG	-	48	40	88		
76	<b>POLPA DE FRUTA SABOR DIVERSOS (UVA, GOIABA, CAJÚ, UMBÚ, ACEROLA, TAMARINO, TANGERINA, ABACAXI, MANGA):</b> selecionada, isenta de contaminação. A embalagem de 1 kg deve conter a validade de no mínimo 06 meses à 01 ano com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixa de isopor, conforme legislação vigente da secretaria da saúde.	KG	500	180	300	980		
77	<b>PRATO DESCARTÁVEL:</b> Prato descartável para sobremesa raso 15cm c/10 unidades;	PCT	-	200	-	200		
78	<b>PRESUNTO:</b> de 1ª qualidade com embalagem de fatias de presunto em termoformado com atmosfera modificada (MAP) em filme, embalagem com abre-fácil com a característica de que é selável-reselável, contendo Identificação do produto, marca do fabricante, com respectiva informação nutricional, data de fabricação, validade, lote e ser registrado no ministério da saúde.	KG	-	24	400	424		
79	<b>QUEIJO MUSSARELA:</b> 1ª qualidade, com embalagens de fatias de mussarela, em termoformado com atmosfera modificada (MAP) em filme, embalagem com abre-fácil com a característica de que é selável-reselável contendo identificação do produto, marca do fabricante com respectiva informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. O produto deverá ter registro no	KG	-	24	200	224		



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS**  
**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

	Ministério da Saúde.							
<b>80</b>	<b>REPOLHO BRANCO:</b> de 1ª qualidade, liso, cabeça fechada, pesando aproximadamente entre 1,5 e 2,0 Kg cada, devendo ser bem desenvolvido, firme, intacto; apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo sem lesões de origem física ou mecânica, podridão, sem traços de descoloração, ressecamento ou queimaduras de acordo com as normas vigentes da CNNPA. Entrega em sacolas plásticas transparentes resistentes ou caixas plásticas vazadas padrão até 10 kg devendo estar devidamente etiquetado com quantidade em quilos.	KG	-	50		50		
<b>81</b>	<b>SAL:</b> moído, iodado, embalagem primária plástico atóxico transparente (emb.1kg), com respectivas informações nutricionais, data de fabricação/validade/lote embal. secundária plástico resistente.	KG	-	120	60	180		
<b>82</b>	<b>SALSICHA: tipo hot-dog</b> com embalagem apropriada hermeticamente fechada (cry-o-vac), identificação do produto, marca do fabricante, com respectiva informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde. Constituído de carne bovina e/ou suína, com condimentos triturados, misturados e cozidos, com aspecto característico e boa qualidade, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida sob refrigeração, pesando aproximadamente pesando aproximadamente 50g por unidade, inspecionada pelo SIF. Solicitado conforme demanda.	KG	-	60	150	210		



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS**  
**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

<b>83</b>	<b>TANGERINA:</b> Integras firmes, tamanho médio, grau de maturação próprio para o consumo, sem defeitos externos e internos como baixa suculência, lesão profunda, imaturidade, podridão, umidade e bolor, amassada, murcha, lesão mecânica ou física. Unidade média de 180 g.	KG	-	50	50		
<b>84</b>	<b>TOMATE:</b> 1ª qualidade ( <b>entrega metade verde e metade maduro</b> ), Tenro, com aproximadamente 80% de maturação, com coloração uniforme e brilho, grau médio, sem ferimentos ou defeitos, manchas ou amassado. Não conter terra, insetos ou corpos estranhos aderidos na casca. Com ausência de umidade e bolor. Ausência de sujidade, parasitas e lavras, de acordo com as normas vigentes da CNNPA Entrega em sacolas plásticas transparentes resistentes ou caixas plásticas vazadas padrão até 10 kg devendo estar devidamente etiquetado com quantidade em quilos	KG	-	120	200	320	
<b>85</b>	<b>VINAGRE:</b> em embalagem plástica resistente, com respectiva informação nutricional, data de fabricação / validade / lote. Embalagem de 500 ml.	UND	-	144	50	194	
<b>Valor Total R\$ 378.346,76 (trezentos setenta oito mil, trezentos quarenta seis reais e setenta seis centavos)</b>							

**10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 6º, INCISO XXIII, alínea “j” da Lei nº 14.133/2021):**

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento do Fundo Municipal de Saúde/Fundo Municipal de Assistência Social/Prefeitura Municipal de Carmópolis.

**11. DAS OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS.**

**11.1. Dos direitos e obrigações da contratante.**

11.2. Receber o objeto de acordo com o que consta neste instrumento;

11.3. Devolver o objeto em desacordo com as especificações exigidas neste termo de referência.

11.4. Cumprir todos os compromissos financeiros assumidos com a empresa contratada no prazo estipulado;

11.5. Emitir Nota de Empenho a crédito da CONTRATADA no valor correspondente às quantidades solicitadas;

11.6. Proporcionar todas as facilidades, inclusive esclarecimentos atinentes ao objeto, para que a CONTRATADA possa cumprir as obrigações dentro das normas e condições da prestação do serviço;

11.7. Indicar servidor com competência necessária para proceder o recebimento do objeto e atestar a Nota Fiscal após a verificação das especificações técnicas, da qualidade, da quantidade e preços registrado;

11.8. Efetuar o pagamento na forma e prazo estabelecido neste termo de referência;

11.9. Promover, através do Fundo Municipal de Saúde, o acompanhamento e a fiscalização do objeto contratado, sob os aspectos qualitativos e quantitativos, prazos de vigência e entregas, anotando em registro próprio as falhas



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS**  
**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

detectadas e comunicando ao Órgão por escrito as advertências e as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte desta;

**11.2. Dos direitos e obrigações da contratada.**

11.2.1. Receber informações e esclarecimentos necessários ao cumprimento das condições estabelecidas;

11.2.2. Receber o Atesto do recebimento do objeto contratado após verificação das especificações;

11.2.3. Receber formalmente a notificação de ocorrência de irregularidades que a fiscalização identificar na entrega dos itens solicitados do objeto, até para que possa a empresa proceder correções;

11.2.4. Receber o pagamento nas condições estabelecidas neste instrumento.

11.2.5. Cumprir fielmente as obrigações assumidas, conforme as especificações neste Termo de Referência e na proposta de preços apresentada pela empresa, utilizando-se de todos os recursos materiais e humanos necessários para entregar os itens solicitados do objeto, no prazo, no local e horário indicados;

11.2.6. Arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, responsabilizando-se pelos danos causados diretamente à administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, por ocasião da entrega do objeto solicitado no local indicado, incluindo os possíveis danos causados por transportadoras, sem qualquer ônus ao contratante, não reduzindo ou excluindo essa responsabilidade, a fiscalização ou acompanhamento da CONTRATANTE;

11.2.7. Ser responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução; A inadimplência da empresa, com referência aos encargos estabelecidos neste subitem não transfere a responsabilidade por seu pagamento à administração do Fundo Municipal de Saúde, nem poderá onerar o objeto desta Licitação, razão pela qual a empresa vencedora renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, com o Município de Carmópolis;

11.2.8. Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela CONTRATANTE, durante o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços;

11.2.9. Credenciar, junto ao Município de Carmópolis, um representante para prestar os devidos esclarecimentos e atender as reclamações que porventura surgirem durante a execução do objeto;

11.2.10. Manter, durante a execução do objeto, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no pregão que sejam compatíveis com as obrigações a serem assumidas, cumprindo durante a vigência da Ata de Registro de Preços todas as leis e posturas Federais, Estaduais e Municipais vigentes.

11.2.11. Informar o Órgão de qualquer alteração necessária à consolidação dos ajustes decorrentes da ARP, tais como: mudança de endereço, telefone, fax, dissolução da sociedade, falência e outros;

11.2.12. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do presente, sem prévia e expressa anuência do Fundo Municipal de Saúde; não sendo aceita, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade da CONTRATADA para outras entidades, sejam fabricantes, técnicos ou quaisquer outros.

11.2.13. A empresa vencedora é obrigada a reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto registrado em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados.

11.2.14. Disponibilizar ao CONTRANTE os materiais nos prazos estabelecidos neste Termo de Referência, nos locais, quantidades e horários fixados neste instrumento, informando, em Tempo hábil, qualquer motivo impeditivo que impossibilite de assumir o solicitado;

**12. Do prazo de vigência**

O prazo de vigência da Ata de Registro de Preço, será pelo período de 01(um) ano e poderá ser prorrogado por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso (Art. 84, Lei 14.133/2021).

**Mônica Rosa da Cruz**

Diretora da Divisão de Contratos e Licitações

Matrícula: 2000000902



**ESTADO DE SERGIPE  
MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS  
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

**ANEXO II – MODELO DE DECLARAÇÃO**

**AO**

**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 10/2024**

(timbre ou identificação do licitante)

XXXXXXXXX, inscrito no CNPJ n.º XXXXXXXXX, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) XXXXXXXXX, portador(a) da Carteira de Identidade n.º XXXXXXXXX e do CPF n.º XXXXXXXXX, DECLARA, para os devidos fins, que tem pleno conhecimento das regras contidas no edital de licitação e que possui as condições de habilitação previstas no edital, bem como:

**1 – REQUISITOS DE HABILITAÇÃO**

Que atende aos requisitos de habilitação, e responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei, nos termos do art. 63, inciso I da Lei nº 14.133/2021;

**2-INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO**

Que não se enquadra em nenhuma das vedações contidas no art. 14 da Lei Federal n.º 14.133/2021, em especial:

2.1. Não mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

2.2. Nos 05 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, não foi condenado(a) judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista.

**3- NÃO UTILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA DE MENORES**

Que não utiliza a mão de obra direta ou indireta de menores de 18 (dezoito) anos para a realização de trabalhos noturnos, perigosos ou insalubres, bem como não utiliza, para qualquer trabalho, mão de obra direta ou indireta de menores de 16 (dezesseis) anos, exceto na condição de aprendiz a partir de 14 (quatorze) anos, conforme determina o art. 7º, inc. XXXIII da Constituição Federal.

**4- RESERVA DE CARGOS**

Que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, nos termos do art. 63, inciso IV da Lei nº 14.133/2021;





**ESTADO DE SERGIPE  
MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS  
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

**5– INTEGRALIDADE DE CUSTOS**

Que sua proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, nos termos do art. 63, § 1º da Lei nº 14.133/2021.

**6 - MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE (QUANDO COUBER)**

XXXXXXXXX, inscrito no CNPJ n.º XXXXXXXXX, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) XXXXXXXXX, portador(a) da Carteira de Identidade n.º XXXXXXXXX e do CPF n.º XXXXXXXXX, DECLARA, para os fins dispostos no Pregão Eletrônico n.º 04/2024, sob as penas da Lei, que esta empresa, na presente data, é considerada:

( ) MICROEMPRESA, conforme Inciso I do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006;

( ) EMPRESA DE PEQUENO PORTE, conforme Inciso II do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006;

( ) MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL, conforme parágrafo 1º do artigo 18-A da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006, com redação dada pela Lei Complementar nº 188, de 2021.

**DECLARA ainda:**

1. Que a empresa está excluída das vedações constantes do parágrafo 4º do artigo 3º da Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006;

2. Que não extrapolou a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte no ano-calendário de realização da licitação, nos termos do § 2º do Art. 4º da Lei Federal n.º 14.133/2021.

Local e data

---

Representante Legal





**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS**  
**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

- 4.2. O preço registrado e a indicação dos respectivos detentores da ata serão divulgados em órgão oficial da Administração e ficarão disponibilizados durante a vigência da Ata de Registro de Preços;
- 4.3. Fica vedado efetuar acréscimos nos quantitativos estabelecidos na ata de registro de preços;
- 4.4. A indicação da disponibilidade de créditos orçamentários somente será exigida para a formalização do contrato ou de outro instrumento hábil;
- 4.5. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente motivada (Art. 86, Lei 14.133/2021);
- 4.6. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:
- a) em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133/ 2021;
  - b) em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados; ou
  - c) na hipótese de previsão no edital de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos do disposto na Lei nº 14.133, de 2021.
- 4.7. Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, torna-se superior o preço praticado no mercado, o Órgão Gerenciador deverá:
- a) Convocar o Detentor da Ata visando a negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado no mercado;
  - b) Frustrada a negociação, o Detentor da Ata será liberado do compromisso assumido;
  - c) Convocar os demais licitantes que tiveram preços registrados, visando igual oportunidade de negociação;
- 4.8. Quando o preço de mercado se tornar superior aos registrados, o Detentor da Ata, mediante requerimento comprovado, não puder cumprir o compromisso, a Administração poderá:
- a) Liberar o Detentor da Ata do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, e se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento; e
  - b) Convocar os demais Detentores da Ata visando igual oportunidade de negociação;
  - c) Não havendo êxito nas negociações, a Administração deverá proceder a revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

## **5. DO CONTROLE, ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS**

- 5.1. O Órgão Gerenciador adotará a prática de todos os atos necessários ao controle e administração da presente Ata.
- 5.2. Na forma do que dispõe o artigo 117 da Lei nº 14.133/2021, fica designado o(a) servidor(a) -----  
----- - RG nº 0.000.0000 SSP/---, lotado na Secretaria Municipal de \_\_\_\_\_ deste Órgão, para acompanhar e fiscalizar execução da presente Ata de Registro de Preços.
- §1º - À fiscalização compete, entre outras atribuições, verificar a conformidade da execução do Fornecimento com as normas especificadas, se os procedimentos são adequados para garantir a qualidade desejada.
- §2º - A ação da fiscalização não exonera o fornecedor de suas responsabilidades contratuais.
- 5.3. Nas Atas de Registro de Preços são indicados um Fiscal e o Gestor, que será responsável pelas rotinas de controle dessas atas, como:
- a) Controle dos saldos;
  - b) Vigência da ata;



**ESTADO DE SERGIPE  
MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS  
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

- c) Controle sobre o Cadastro Reserva, os quais, quando houver, serão registrados na Ata de Registro de Preços, em sintonia com o Art. 82, § 5º, inciso VI;
- d) Controle das Solicitações de Consumos de Ata;
- e) Controle sobre as entregas, seus locais e seus prazos;
- f) Controle sobre o recebimento do objeto;
- g) Controle sobre as liquidações de Notas Fiscais;
- h) Controle das obrigações de ambas as partes;
- i) Controle sobre eventuais solicitações de troca de marca e de prorrogação do prazo de entrega;
- j) Controle sobre eventuais notificações e eventuais sanções, entre outros.

---

## **6. DA FORMALIZAÇÃO DA DESPESA**

---

6.1. Após o encerramento da licitação, o licitante mais bem classificado será convocado para assinar a ata de registro de preços no prazo de 05 (cinco) dias, sob pena de decadência do direito, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021;

6.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, mediante solicitação do licitante melhor classificado e convocado, desde que:

- a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
- b) a justificativa apresentada seja aceita pela Administração.

6.3. Na hipótese do convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado;

6.4 Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos previstos no item acima, a Administração, observados o valor estimado e a sua eventual atualização na forma prevista no edital, poderá:

- a) convocar os licitantes que mantiverem sua proposta original, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou
- b) adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, quando frustrada a negociação de melhor condição.

6.5. A contratação com os detentores da Ata será formalizada por intermédio de instrumento contratual ou emissão de nota de empenho de despesa, observado o disposto no art. 95 da Lei nº 14.133/2021;

---

## **7. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS**

---

7.1. O Detentor da Ata terá seu registro cancelado quando:

- a) Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;
- b) Não retirar a respectiva nota de empenho, instrumento equivalente ou assinar o contrato, 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) Tiver presentes razões de interesse público;
- e) O Cancelamento de registro, nas hipóteses previstas, assegurando o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente da Administração.

---

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

---

8.1 - A Ata de Registro de Preços não obriga o Município a firmar qualquer contratação, nem ao menos nas quantidades estimadas, podendo ocorrer licitações específicas para fornecimento de materiais, obedecida a legislação pertinente, sendo assegurada ao detentor do registro a preferência de fornecimento, em igualdade de condições.



**ESTADO DE SERGIPE  
MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS  
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

8.2 - O direito de preferência de que trata o subitem anterior poderá ser exercido pelo beneficiário do registro, quando o Município optar pelo fornecimento cujo preço está registrado, por outro meio legalmente permitido, que não a Ata de Registro de Preços, e o preço cotado neste, for igual ou superior ao registrado.

8.3 - O Município avaliará o mercado constantemente e poderá rever os preços registrados a qualquer tempo, em decorrência da redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve os custos dos bens registrados.

---

---

## **9. DAS OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO GERENCIADOR**

---

---

9.1. São obrigações do órgão gerenciador:

- I - gerenciar a Ata de Registro de Preços;
- II - prestar, por meio de seu representante, as informações necessárias, bem como atestar as Notas Fiscais oriundas das obrigações contraídas;
- III - emitir pareceres sobre atos relativos a execução da ata, em especial, quanto ao acompanhamento e fiscalização dos serviços, a exigência de condições estabelecidas no Edital e a proposta de aplicação de sanções;
- IV - assegurar-se do fiel cumprimento das condições estabelecidas na ata, no instrumento convocatório e seus anexos;
- V - assegurar-se de que os preços contratados são os mais vantajosos para a Administração, por meio de estudo comparativo dos preços praticados pelo mercado;
- VI - conduzir os procedimentos relativos a eventuais renegociações dos preços registrados e a aplicação de penalidades por descumprimento do pactuado na Ata de Registro de Preços;
- VII - fiscalizar o cumprimento das obrigações assumidas pelo Fornecedor Registrado;
- VIII - a fiscalização exercida pelo Órgão Gerenciador não excluirá ou reduzirá a responsabilidade do Fornecedor Registrado pela completa e perfeita execução dos serviços.

---

---

## **10. DAS OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR REGISTRADO**

---

---

10.1. São obrigações do fornecedor registrado:

- I - Manter, durante a vigência da ata de registro de preço, as condições de habilitação exigidas no Edital e na presente Ata de Registro de Preços;
- II - Comunicar ao Gerenciador qualquer problema ocorrido na execução do objeto da Ata de registro de preços;
- III - atender aos chamados do Órgão Gerenciador, visando efetuar reparos em eventuais erros cometidos na execução do objeto da ata de registro de preços;
- IV - Abster-se de transferir direitos ou obrigações decorrentes da ata de registro de preços sem a expressa concordância do Órgão Gerenciador.

---

---

## **11. DAS ADESÕES A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

---

---

11.1. Os órgãos ou entidades que não participarem do procedimento licitatório poderão aderir à ata de registro de preços na condição de não participantes, observados os seguintes requisitos:

- a) apresentação de justificativa da vantagem da adesão, inclusive em situações de provável desabastecimento ou descontinuidade de serviço público;
- b) demonstração de que os valores registrados estão compatíveis com os valores praticados pelo mercado na forma do art. 23 da Lei nº 14.133/2021;
- c) prévias consulta e aceitação do órgão ou entidade gerenciadora e do fornecedor.

11.2 A faculdade de aderir à ata de registro de preços na condição de não participante poderá ser exercida:

- a) Por órgãos e entidades da Administração Pública federal, estadual, distrital e municipal, relativamente a ata de registro de preços de órgão ou entidade gerenciadora federal, estadual ou distrital; ou



**ESTADO DE SERGIPE  
MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS  
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

- b) Por órgãos e entidades da Administração Pública municipal, relativamente a ata de registro de preços de órgão ou entidade gerenciadora municipal, desde que o sistema de registro de preços tenha sido formalizado mediante licitação.
- 11.3. Limites de adesão a ata de registro de preços por órgãos ou entidades não participantes:
- a) As adesões não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 50% (cinquenta por cento) dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e para os órgãos participantes.
- b) O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços não poderá exceder, na totalidade, ao dobro do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem.

---

---

## **12. DAS PENALIDADES**

---

---

12.1 Serão aplicadas as sanções previstas no item 22 do Edital de Pregão Eletrônico SRP nº \_\_\_\_/2024.

---

---

## **13. DA PUBLICAÇÃO**

---

---

13.1. A publicação da Ata de Registro de Preços deverá de realizada no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no Art. 174 § 2º, inciso IV da Lei nº 14.133/2021, até o quinto dia útil do mês subsequente ao de sua assinatura.

---

---

## **14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

---

---

14.1. Independente de sua transcrição, o edital e seus anexos, principalmente a proposta de preço e os documentos da proposta e da habilitação apresentados pelo Fornecedor Registrado no pregão fará parte desta Ata de Registro de Preços.

---

---

## **15. DO FORO**

---

---

15.1. Para dirimir, na esfera judicial, as questões oriundas da presente Ata de Registro de Preços será competente o foro da Comarca do Município de Carmópolis/SE.

E para firmeza e como prova de assim haverem, entre si, ajustado, foi lavrada a presente ata de registro de preços que, lida e achada conforme, e assinada em 3 (três) vias, de igual teor e forma, pelos signatários deste instrumento e pelas testemunhas abaixo nomeadas, tendo sido arquivada uma via na Comissão permanente de Licitação deste Município.

\_\_\_\_\_/SE, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE  
Órgão Gerenciador

FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DE CARMÓPOLIS  
Órgão partícipe

PREFEITURA MUNICIPAL DE CARMÓPOLIS  
Órgão partícipe

---

[ inserir razão social da empresa ]  
[ inserir representante legal da empresa ]  
FORNECEDOR REGISTRADO



ESTADO DE SERGIPE  
MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS  
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

ANEXO I – DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº \_\_\_\_/2024

REF: Pregão Eletrônico SRP nº 10/2024

QUANTITATIVO POR ÓRGÃO

ITEM	PRODUTO	UNID	MARCA	QTDE PMC	QUANT FMS	QUANT FMAS	QUANT TOTAL
1	<b>ABACAXI:</b> maduro, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, com grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, com aroma, cor e sabor próprios da espécie aroma e sabor da espécie, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, com ausência de rachaduras ou corte na casca. Pesando exatamente por unidade entre 1 a 1,5kg.	KG		-	120	100	220
2	<b>ABÓBORA:</b> madura, tipo moranga, de tamanhos grandes, uniformes, sem defeitos, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra ou corpos estranhos aderentes à superfície externa Com ausência de rachaduras ou cortes na casca. Sem ressecamento ou queimaduras.	KG		-	300	100	400
3	<b>AÇÚCAR CRISTAL:</b> sacarose de cana obtido da cana de açúcar, com aspecto cor, cheiro próprios, sabor doce, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado em embalagem primária saco plástico de polietileno atóxico transparente (1 kg), com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote.	KG		400	2000	200	2600
4	<b>ADOÇANTE DIETÉTICO ARTIFICIAL LÍQUIDO:</b> a base de aspartame, não apresentar na composição xintol ou sorbitol ou frutose, frascos de polietileno atóxico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, data de	FR		40	15	50	105





**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS**  
**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

	fabricação, validade e lote. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde. Embalagem com 200ml.						
5	<b>ALFACE:</b> 1ª qualidade, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação e o transporte.	PÉ		-	60	-	60
6	<b>ALHO:</b> graúdo do tipo comum, de 1ª qualidade, cabeça inteira fisiologicamente desenvolvida, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causado por pragas. Com prazo de validade de até 3 meses sob refrigeração de 07 a 30 dias sob refrigeração	KG		-	12	30	42
7	<b>AMIDO DE MILHO:</b> embalado em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em caixetas de papelão resistentes, que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Resolução CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem 200 g.	CX		-	30	100	130
8	<b>ARROZ PARBOLIZADO:</b> tipo 1, classe longo fino, constituídos de graus inteiros, isento de sujidade e materiais estranhos, acondicionado em embalagem primária saco plástico atóxico transparente (emb. 1kg), com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote-embalagem secundária plástico resistente	KG		-	300	400	700
9	<b>ARROZ POLIDO:</b> tipo 1, classe longo fino, constituídos de graus inteiros, isento de sujidade e materiais estranhos, acondicionado em embalagem primária saco plástico atóxico transparente (emb. 1kg), com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote-embalagem secundária plástico resistente	KG		-	-	400	400



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS**  
**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

<b>10</b>	<p><b>AVEIA EM FLOCOS FINOS:</b> Cereal de aveia em flocos enriquecida com vitaminas e sais minerais, em caixa embalado em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em caixetas de papelão resistentes, que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Resolução CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem aproximada 250 g.</p>	CX	-	50	300	350
<b>11</b>	<p><b>AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM:</b> contendo no rótulo respectivamente informação nutricional, data de fabricação, validade, lote e embalagem 500ml. <b>Especificações:</b> Acidez (% ácido oleico) - Máx. 0,5</p>	UND	-	10	80	90
<b>12</b>	<p><b>BANANA DA TERRA:</b> 1ª qualidade (<b>entrega metade verde e metade maduro</b>), apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de sujidade, parasitas e lavras, de acordo com as normas vigentes da CNNPA.</p>	KG	-	-	100	100
<b>13</b>	<p><b>BANANA PRATA:</b> 1ª qualidade (<b>entrega metade verde e metade maduro</b>), apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de sujidade, parasitas e lavras, de acordo com as normas vigentes da CNNPA.</p>	KG	-	450	150	600
<b>14</b>	<p><b>BATATA DOCE:</b> tamanho mediano, de 1ª qualidade, branca ou roxa, tamanho uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a</p>	KG	-	240	500	740



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS**  
**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

	conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de sujidade, parasitas e lavras, de acordo com as normas vigentes da CNNPA.						
<b>15</b>	<b>BATATA INGLESA:</b> especial, in natura, lavada, lisa, de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões, com tamanho uniforme, mediano, devendo ser graúda, isenta de sujidade, parasitas e larvas. Procedente de espécies genuínas e sãs. Peso médio de 110 g. Apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, prazo de validade de até 03 meses sob refrigeração e de 07 a 30 dias em temp. ambiente.	KG	-	120	400	520	
<b>16</b>	<b>BETERRABA:</b> sem folhas, primeira, bulbos de tamanhos médios, uniformes, devendo ser graúda, lavada lisa de primeira compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, sem ferimentos ou defeitos, ternos sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície. Embalada em sacos de rafia contendo 5 kg.	KG	-	50	200	250	
<b>17</b>	<b>BISCOITO COM SAL:</b> tipo cream craker, elaborado com composição básica farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, outras substâncias permitidas, livre de gorduras trans, enriquecido com vitaminas B1, B2 e B6. Acondicionado em embalagens primárias, plástico atóxico transparente (emb. 400 g - 3X1) com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade mínima de 08 meses /lote e embalagem secundária caixa de papel resistente. Caixa com 20 pcts.	CX	150	12	80	242	
<b>18</b>	<b>BISCOITO DOCE SEM RECHEIO:</b> tipo Maria, elaborado com composição básica farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, açúcar, vitaminas do complexo B e outras substâncias permitidas. O biscoito deverá estar em perfeito estado de	CX	100	10	80	190	



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS**  
**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

	conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Não podendo apresentar biscoitos quebradiços em excesso. Acondicionado em embalagem primária em polietileno atóxico transparente (embal. 400 g – 3 x 1) com respectiva informação nutricional, data de fabricação / validade mín. 08 meses /lote e embalagem secundária caixa de papel resistente. Caixa com 20 pcts.						
<b>19</b>	<b>CAFÉ EM PÓ:</b> torrado e moído. Características Técnicas: Café torrado, moído, embalado a vácuo, com 100% de pureza. Não deve apresentar sujidade, umidade, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório, sabor não característico. Acondicionado em embalagem aluminizada de 250g com respectiva informação nutricional, data de fabricação, lote e prazo de validade mín. 06 meses. Apresentar Selo de Pureza Associação Brasileira da Indústria do Café - ABIC.	PCT		1500	720	300	2520
<b>20</b>	<b>CANELA EM PÓ:</b> em embalagens com 30 g. as embalagens deverão estar íntegras, com data de fabricação, prazo de validade e lote. Prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade solicitante.	FR		-	10	50	60
<b>21</b>	<b>CARNE BOVINA (coxão mole):</b> de 1ª qualidade, resfriada ou congelada, acondicionado em saco plástico de polietileno apropriado, com respectiva informação nutricional, data de fabricação /validade/lote, de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, com prazo de validade de 48 horas sob refrigeração, e congelamento de 1 (um) ano.	KG		-	120	500	620
<b>22</b>	<b>CARNE BOVINA (moída):</b> de 1ª qualidade, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de:	KG		-	120	300	420



**ESTADO DE SERGIPE  
MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS  
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

	vestígios de descongelamento, excesso de gordura e cartilagem coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Entrega em condições de resfriamento ou congelamento adequadas, acondicionado em saco plástico de polietileno apropriado, de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, em pacotes de 1Kg com prazo de validade de 48 horas sob refrigeração, e congelamento de 1 (um) ano.						
<b>23</b>	<b>CARNE DE BOI DE QUALIDADE (MÚSCULO):</b> resfriada ou congelada, acondicionado em saco plástico de polietileno apropriado, de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, com prazo de validade de 48 horas sob refrigeração, e congelamento de 1 (um) ano.	KG	-	120	150	270	
<b>24</b>	<b>CEBOLA BRANCA:</b> de 1ª qualidade, com bulbos firmes, com casca seca, sem broto, pescoço seco e cicatrizado. Sem presença de feridas, áreas amolecidas, mofos ou manchas. Unidade média de 90 g. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de sujidades, parasitos e larvas, de acordo com as normas vigentes da CNNPA e prazo de validade de até 03 meses sob refrigeração e de 07 a 30 dias em temperatura ambiente. Entrega em sacolas plásticas transparentes resistentes ou caixas plásticas vazadas padrão até 10 kg devendo estar devidamente etiquetado com quantidade em quilos.	KG	-	120	200	320	



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS**  
**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

<b>25</b>	<p><b>CEBOLINHA:</b> de 1ª qualidade, folhas interinas, tempero verde, apresentando folhas saudáveis, de boa aparência, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, maço aproximadamente com 300g (sem raízes). Entregues em saco plástico transparente com peso máximo por embalagem de 1 kg.</p>	UND	-	100	150	250
<b>26</b>	<p><b>CENOURA:</b> de 1ª qualidade, tamanho médio (150g), uniforme, fresca, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, rachaduras, parasitas e larvas, de acordo com as normas vigentes da CNNPA, prazo de validade de até 03 meses sob refrigeração e de 07 a 30 dias em temperatura ambiente. Entrega em caixa plástica vazada padrão, com peso máximo por embalagem de 20 kg ou saco plástico transparente com peso máximo por embalagem de 5 kg</p>	KG	-	100		100
<b>27</b>	<p><b>CHÁ,</b> em sachês, de 1ª qualidade, sem glúten. Tipos variados (Erva cidreira, camomila, erva doce, hortelã). Caixa com 10 sachês.</p>	CX	200	-	-	200
<b>28</b>	<p><b>CHUCHU:</b> de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, frescos, não ressecados ou queimados e sem manchas, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com as normas vigentes da CNNPA. Prazo de validade de até 03 meses sob refrigeração e de 07 a 30 dias em temperatura ambiente. Unidade grande média 310 g.</p>	KG	-	50	-	50
<b>29</b>	<p><b>COCO SECO RALADO FRESCO:</b> in natura, ralado fino, puro, sem casca, coloração branca, acondicionado em embalagem de polipropileno</p>	KG	-	24	100	124



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS**  
**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

	transparente de 01 kg.						
<b>30</b>	<b>COENTRO:</b> de 1ª qualidade, em molho apresentando, grau de evolução completo de tamanho, aroma e cor própria (verde), talos e folhas inteiras, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas Ausência de sujidade, parasitas e lavras, de acordo com as normas vigentes da CNNPA. Entregues em saco plástico transparente com peso máximo por embalagem de 1 kg, separados em moles de 250 gramas;	UND	-	60	300	360	
<b>31</b>	<b>COLHER REFEIÇÃO:</b> colher refeição descartável confeccionada em plástico da cor branca, medindo 15 a 16 cm de comprimento, pacotes com 50 unidades;	PCT	-	100	-	100	
<b>32</b>	<b>COLHER SOBREMESA:</b> colher sobremesa descartável confeccionada em plástico da cor branca, pacotes com 50 unidades;	PCT	-	100	-	100	
<b>33</b>	<b>COLORÍFICO:</b> em pó fino, homogêneo, elaborado a partir de urucum, fubá e óleos vegetais sem sal, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos, acondicionado em embalagem primária plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado, (emb.100g) com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote e embalagem secundária plástico resistente.	PCT	-	360	150	510	
<b>34</b>	<b>CONDIMENTO MISTO:</b> em pó fino, isento de materiais estranhos, acondicionado em embalagem primária plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado, (emb.100g) com respectiva informação nutricional, data de fabricação/ validade /lote e embalagem secundária plástico resistente.	PCT	-	220	100	320	





**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS**  
**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

<b>35</b>	<b>COPO DESCARTÁVEL:</b> Copo descartável, capacidade 200 ml, em resina termoplástica, na cor branco leitoso, com bordas arredondadas, lisas e sem imperfeições, reforçado com frisos laterais, resistente a mínima compressão das mãos, massa mínima 1,62 gramas, em conformidade coma a NORMA ABNT NBR 14.865/2002. Acondicionados em pacotes com 100 unidades;	PCT	-	1800	-	1800
<b>36</b>	<b>COPO DESCARTÁVEL:</b> Copo descartável, capacidade 50 ml, em resina termoplástica, na cor branco leitoso, com bordas arredondadas, lisas e sem imperfeições, reforçado com frisos laterais, resistente a mínima compressão das mãos, massa mínima 0,75 gramas, em conformidade coma a NORMA ABNT NBR 14.865/2002. Acondicionados em pacotes com 100 unidades;	PCT	-	300	-	300
<b>37</b>	<b>COPO DESCARTÁVEL:</b> Copo descartável, capacidade 500 ml, em resina termoplástica, na cor branco leitoso, com bordas arredondadas, lisas e sem imperfeições, reforçado com frisos laterais, resistente a mínima compressão das mãos, massa mínima 1,80 gramas, em conformidade coma a NORMA ABNT NBR 14.865/2002. Acondicionados em pacotes com 50 unidades;	PCT	-	300	-	300
<b>38</b>	<b>COUVE FOLHA (manteiga):</b> tamanho mediano, de 1ª qualidade, frescas, tamanho médio, talo verde ou roxo, inteiros, coloração uniforme e sem manchas, bem desenvolvida, firme e intacta, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Ausência de sujidade, parasitas e lavras, de acordo com as normas vigentes da CNNPA. Entregues em saco plástico transparente com peso máximo por embalagem de 1 kg, separados em moles de 250 gramas;	UND	-	120	300	420



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS**  
**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

<b>39</b>	<b>COXA DE FRANGO:</b> congelado (à -18°C). As partes da ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não deve apresentar sujidades e nem conter excesso de gelo. Embalagem deve estar intacta, conter informação nutricional, data de fabricação, validade (mínimo de 3 meses a partir da data de entrega). Acondicionada em sacos de polietileno atóxico. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (selo SIF) e/ou Ministério da Saúde. Peso exatamente por unidade 1,0 kg.	KG	-	400	300	700
<b>40</b>	<b>ERVILHA EM CONSERVAS:</b> isento de sujidades e fermentação, acondicionado em embalagem com peso drenado de 200g, com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote e embalagem secundária caixa de papel resistente;	UND	-	100	300	400
<b>41</b>	<b>EXTRATO DE TOMATE:</b> Ingredientes: Tomate, açúcar, sal e substâncias permitidas. Concentrado, isentos de peles e sementes, acondicionado em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, com tampa à vácuo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, embalagem tetra park peso aproximado 350g.	UND	-	300	350	650
<b>42</b>	<b>FACA REFEIÇÃO:</b> Faca refeição descartável confeccionada em plástico da cor branca, medindo 15 a 16 cm de comprimento, pacotes com 50 unidades	PCT	-	100		100



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS**  
**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

<b>43</b>	<b>FARINHA DE MANDIOCA:</b> com aspecto cor <b>branca</b> , cheiro próprios, sabor característico, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado em embalagem primária saco plástico atóxico transparente (1 kg), com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote- embalagem secundária plástico resistente.	KG	-	100	80	180
<b>44</b>	<b>FARINHA DE TRIGO:</b> com fermento: de 1ª qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico, tipo 1, sem grumos, sem substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis, embalada em sacos transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 70 (setenta) dias, a partir da data de entrega, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Pacote 01 kg.	KG	-	120	200	320
<b>45</b>	<b>FEIJÃO CARIOQUINHA:</b> tipo 1 – novo grão inteiro, aspecto brilhoso, liso, isenta de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade. Acondicionado em embalagem primária em polietileno atóxico transparente (1 Kg), com respectiva informação nutricional, com data de fabricação, lote e prazo de validade de no mínimo 12 meses, com registro do Ministério de Agricultura. Embalagem secundária: plástico resistente.	KG	-	300	250	550



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS**  
**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

<b>46</b>	<b>FÍGADO BOVINO:</b> 1ª qualidade, congelado (á-18°C), acondicionado em embalagem primária plástico, atóxico, transparente, com respectiva informação nutricional, data de fabricação, validade e lote, e com embalagem secundária plástica resistente. O produto deverá ter registrado no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (selo SIF) e/ou ministério da saúde, bovino congelado (á-18°C). Acondicionado em embalagem primária em plástico atóxico com validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.	KG	-	300	150	450
<b>47</b>	<b>FILÉ DE PEIXE:</b> De primeira qualidade, íntegro, sem espinha, congelado por processo rápido, não apresentando qualquer sinal de descongelamento; acondicionado em embalagem primária de plástico atóxico, transparente, com respectiva informação nutricional, data de fabricação, validade e lote e com embalagem secundária em caixa de papelão resistente. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (selo SIF) e/ou Ministério da Saúde.	KG	-	100	300	400
<b>48</b>	<b>GARFO REFEIÇÃO:</b> Garfo refeição descartável confeccionada em plástico da cor branca, medindo 15 a 16 cm de comprimento, pacotes com 50 unidades;	PCT	-	100	-	100
<b>49</b>	<b>INHAME:</b> de boa qualidade, fresco, compacto e firme, deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e são, ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, livre de materiais terrosos, de enfermidades sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte uniforme de aproximadamente 1 kg.	KG	-	50	-	50
<b>50</b>	<b>LARANJA PÊRA:</b> madura, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, firmes, com brilho, frescas, integras e de alta suculência. Grau de maturação própria	KG	-	200	-	200



**ESTADO DE SERGIPE  
MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS  
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

	para o consumo. Não estar amassada ou apresentando feridas, manchas na casca. Não conter sujidades, insetos ou corpos estranhos. Com ausência de umidade e bolor. Unidade média de 180 gramas. Embalados em sacos resistentes de 10 kg.					
51	<b>LEITE DE COCO:</b> semi-integral com máximo 12,5% de gordura. Acondicionados em embalagem de vidro com 500 ml, transparente, com respectiva informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. O produto deverá ter registrado no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (selo SIF) e/ou ministério da saúde.	UND	-	20	-	20
52	<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL:</b> tipo "b" homogeneizado, teor de gorduras de 3%. Embalagem apropriada de 200 gramas hermeticamente fechada, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, o produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	PCT	300	200	400	900
53	<b>LEITE LÍQUIDO DESNATADO (longa vida):</b> 1ª qualidade, acondicionado em embalagem longa vida (caixa tetrapark), com respectiva informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. O produto deverá ter registrado no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (selo SIF) e/ou ministério da saúde. Caixa com 1 litro.	CX	-	50	100	150
54	<b>LEITE LÍQUIDO INTEGRAL (longa vida):</b> 1ª qualidade, acondicionado em embalagem longa vida (caixa tetrapark), com respectiva informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. O produto deverá ter registrado no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento (selo SIF) e/ou Ministério da Saúde. Caixa com 1 litro.	CX	-	50	100	150



ESTADO DE SERGIPE  
MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS  
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

55	<b>LIMÃO VERDE:</b> de primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujicidas, parasitas e larvas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.	KG	-	24	100	124
56	<b>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE:</b> massa alimentícia tipo seca vitaminada isenta de sujidades Pasteurizado, médio sem ovos, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e demais substancias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagem primária saco plástico transparente, atóxico com 500g, com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote. Com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais. O macarrão, ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. Suas condições deverão estar de acordo com o Ministério da Saúde.	PCT	-	240	400	640
57	<b>MACARRÃO TIPO PARAFUSO:</b> massa alimentícia tipo seca vitaminada, pasteurizado, médio sem ovos, embalagem plástica resistente e transparente rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo seis meses, acondicionado em embalagem transparente intacta de 500g, contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem. Validade mínima de 6 meses na data de entrega.	PCT	-	50	-	50



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS**  
**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

<b>58</b>	<b>MAMÃO TIPO HAVAI:</b> com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, com Aproximadamente 400g, no grau máximo de evolução no tamanho aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho livre de sujicidades, parasitas e larvas.	KG	-	100	-	100
<b>59</b>	<b>MANDIOCA</b> , tipo aipim (macaxeira) branca/amarela, primeira, raízes grandes, no grau normal de evolução no tamanho, saber e cor própria da espécie, uniformes, frescas, com casca, inteiras, sem ferimentos ou defeitos, não fibrosa, livres da maior parte possível de terra e corpos estranhos aderente à superfície externa e isentas de umidade. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação com ausência de ferimentos ou defeitos, manchas, sujidades, parasitoses, larvas, odor e sabor estranhos, não deverão ainda estar golpeados e danificados por quaisquer lesões de origem física mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Não serão tolerados defeitos como; mercadoria podre, danificada e passada.	KG	-	180	250	430
<b>60</b>	<b>MARGARINA VEGETAL:</b> com sal, no mínimo 65% de lipídeos e 0% de gorduras trans, enriquecida de vitaminas; apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isenta de ranço e de bolores. Embalagem de 500 g acondicionada em embalagem primária em polietileno atóxico, com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação prazo de validade de 06 meses.	UND	300	280	300	880
<b>61</b>	<b>MARMITEX:</b> Marmitex redonda sem divisória nº 8 com tampa, fechamento manual com 100 unidades;	PCT	-	10		10





**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS**  
**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

<b>62</b>	<b>MASSA DE MILHO:</b> flocos de milho, pré-cozido, tipo flocão de 1ª qualidade, de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem primária em polietileno atóxico de 500 g, com respectiva informação nutricional, com data de fabricação, lote e prazo de validade de no mínimo 06 meses. Embalagem secundária: plástico resistente.	PCT	-	480	500	980
<b>63</b>	<b>MELANCIA:</b> redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. Fruto com 70 a 80% de maturação, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio. De 6 a 10quilos. Entrega em caixas plásticas vazadas padrão, devidamente higienizadas.	UND	-	200	150	350
<b>64</b>	<b>MELÃO:</b> boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, amarelo tipo 6 de 1ª qualidade - semi maduro, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	-	50		50
<b>65</b>	<b>MILHO PARA MUNGUNZÁ:</b> grãos de milho amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar	PCT	-	100	200	300



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS**  
**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

	validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega.						
<b>66</b>	<b>MILHO VERDE EM CONSERVA:</b> contendo no rótulo respectivamente informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. Embalagem com 200 g.	UND	-	100	400	500	
<b>67</b>	<b>MISTURA PARA MINGAU SABOR TRADICIONAL:</b> Amido de milho, açúcar, vitaminas (A e C), sais minerais (cálcio, fósforo e ferro), aromatizante e corante urucum. Embalagem com 200g.	CX	-	20	250	270	
<b>68</b>	<b>ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL:</b> composição óleo de soja e antioxidante ácido cítrico, tipo 1, inseto de ranço, acondicionado em embalagem primária PET(900ml) com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote e embalagem secundária caixa de papel resistente.	UND	-	240	200	440	
<b>69</b>	<b>ORÉGANO EM PÓ:</b> acondicionado em embalagem plástica transparente atóxica, resistente e hermeticamente fechada com data de fabricação, validade, lote e embalagem com 100 g	PCT	-	40	40	80	
<b>70</b>	<b>OVO de Galinha:</b> Tipo Extra, classe A, branco, grande, embalagem contendo 12 unidades, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido mínimo de 720g. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (selo SIF) e/ou Ministério da Saúde. tipo A, íntegro, branco, fresco, grande, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde com peso médio de 50g e livre de sujidades.	DZ	-	700	500	1200	



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS**  
**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

71	<b>PÃO HOT-DOG:</b> Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, sal e água, podendo conter outras substâncias alimentícias, desde que mencionadas e aprovadas. Pacote com 10 unidades de 50g. Acondicionado em saco de polietileno transparente contendo no rótulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	PCT	-	40	500	540
72	<b>PEITO DE FRANGO:</b> congelado à -18°C, devendo ter contornos definidos, firmes, cartilagem e sem manchas, peça lisa e coloração clara com odor característico. Não deve apresentar sujidades. Não poderá conter excesso de gelo acondicionado em embalagem primária de plástico específico com respectiva informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (selo SIF) e/ou Ministério da Saúde. Peso exatamente por unidade 1,0 kg e validade mín.03 meses a partir da data de entrega.	KG	-	400	250	650
73	<b>PEPINO:</b> de 1ª qualidade, tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa, tamanho Fresco, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	KG	-	90		90
74	<b>PIMENTA DE CHEIRO:</b> de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes.	KG	-	12	40	52



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS**  
**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

75	<b>PIMENTÃO VERDE:</b> de primeira, tamanho médio, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e com brilho, turgescentes, firmes e bem desenvolvidas, sem ferimentos ou defeitos, livres de terra ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Entrega em sacolas plásticas transparentes resistentes ou caixas plásticas vazadas padrão até 10 kg devendo estar devidamente etiquetado com quantidade em quilos.	KG	-	48	40	88
76	<b>POLPA DE FRUTA SABOR DIVERSOS (UVA, GOIABA, CAJÚ, UMBÚ, ACEROLA, TAMARINO, TANGERINA, ABACAXI, MANGA):</b> selecionada, isenta de contaminação. A embalagem de 1 kg deve conter a validade de no mínimo 06 meses à 01 ano com os registros obrigatórios do ministério competente. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixa de isopor, conforme legislação vigente da secretaria da saúde.	KG	500	180	300	980
77	<b>PRATO DESCARTÁVEL:</b> Prato descartável para sobremesa raso 15cm c/10 unidades;	PCT	-	200	-	200
78	<b>PRESUNTO:</b> de 1ª qualidade com embalagem de fatias de presunto em termoformado com atmosfera modificada (MAP) em filme, embalagem com abre-fácil com a característica de que é selável-reselável, contendo Identificação do produto, marca do fabricante, com respectiva informação nutricional, data de fabricação, validade, lote e ser registrado no ministério da saúde.	KG	-	24	400	424
79	<b>QUEIJO MUSSARELA:</b> 1ª qualidade, com embalagens de fatias de mussarela, em termoformado com atmosfera modificada (MAP) em filme, embalagem com abre-fácil com a característica de que é selável-reselável contendo identificação do produto, marca do fabricante com respectiva informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. O produto deverá ter registro no	KG	-	24	200	224



**ESTADO DE SERGIPE  
MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS  
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

	Ministério da Saúde.						
<b>80</b>	<b>REPOLHO BRANCO:</b> de 1ª qualidade, liso, cabeça fechada, pesando aproximadamente entre 1,5 e 2,0 Kg cada, devendo ser bem desenvolvido, firme, intacto; apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo sem lesões de origem física ou mecânica, podridão, sem traços de descoloração, ressecamento ou queimaduras de acordo com as normas vigentes da CNNPA. Entrega em sacolas plásticas transparentes resistentes ou caixas plásticas vazadas padrão até 10 kg devendo estar devidamente etiquetado com quantidade em quilos.	KG	-	50		50	
<b>81</b>	<b>SAL:</b> moído, iodado, embalagem primária plástico atóxico transparente (emb.1kg), com respectivas informações nutricionais, data de fabricação/validade/lote embal. secundária plástico resistente.	KG	-	120	60	180	
<b>82</b>	<b>SALSICHA: tipo hot-dog</b> com embalagem apropriada hermeticamente fechada (cry-o-vac), identificação do produto, marca do fabricante, com respectiva informação nutricional, data de fabricação, validade e lote. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde. Constituído de carne bovina e/ou suína, com condimentos triturados, misturados e cozidos, com aspecto característico e boa qualidade, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida sob refrigeração, pesando aproximadamente pesando aproximadamente 50g por unidade, inspecionada pelo SIF. Solicitado conforme demanda.	KG	-	60	150	210	



**ESTADO DE SERGIPE**  
**MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS**  
**FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

<b>83</b>	<b>TANGERINA:</b> Integras firmes, tamanho médio, grau de maturação próprio para o consumo, sem defeitos externos e internos como baixa suculência, lesão profunda, imaturidade, podridão, umidade e bolor, amassada, murcha, lesão mecânica ou física. Unidade média de 180 g.	KG	-	50	50	
<b>84</b>	<b>TOMATE:</b> 1ª qualidade ( <b>entrega metade verde e metade maduro</b> ), Tenro, com aproximadamente 80% de maturação, com coloração uniforme e brilho, grau médio, sem ferimentos ou defeitos, manchas ou amassado. Não conter terra, insetos ou corpos estranhos aderidos na casca. Com ausência de umidade e bolor. Ausência de sujidade, parasitas e lavras, de acordo com as normas vigentes da CNNPA Entrega em sacolas plásticas transparentes resistentes ou caixas plásticas vazadas padrão até 10 kg devendo estar devidamente etiquetado com quantidade em quilos	KG	-	120	200	320
<b>85</b>	<b>VINAGRE:</b> em embalagem plástica resistente, com respectiva informação nutricional, data de fabricação / validade / lote. Embalagem de 500 ml.	UND	-	144	50	194



**ESTADO DE SERGIPE  
MUNICÍPIO DE CARMÓPOLIS  
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**

**ANEXO II – DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº \_\_\_\_/2024**

REF: Pregão Eletrônico SRP nº 10/2024

**CADASTRO DE RESERVA DE FORNECEDORES**

O presente anexo tem por objetivo a formação de cadastro de reserva dos licitantes que aceitaram cotar os ---  
----- com preços iguais aos do licitante vencedor, obedecendo a sequência de classificação  
no certame, no caso de impossibilidade de atendimento pelo primeiro colocado da em virtude do cancelamento.

<b>Item</b>	<b>Classificação</b>	<b>Fornecedor</b>	<b>CNPJ</b>

---

[inserir razão social da empresa]  
[inserir representante legal da empresa]  
FORNECEDOR RESERVADO

---

[inserir razão social da empresa]  
[inserir representante legal da empresa]  
FORNECEDOR RESERVADO

---

[inserir razão social da empresa]  
[inserir representante legal da empresa]  
FORNECEDOR RESERVADO