



**COORDENAÇÃO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS  
COMPROVANTE DE RETIRADA DE EDITAL**

**PREGÃO PRESENCIAL SRP N° 20/2019 – CL/FEPISERH**

**OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS PARA ATENDER A  
DEMANDA DO HOSPITAL REGIONAL JUSTINO LUZ EM PICOS - PI.**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 1458/2019**

**DATA DA ABERTURA: 13/08/2019 (terça-feira) às 10:00 (dez horas).**

**LOCAL: HOSPITAL REGIONAL JUSTINO LUZ - HRJL.**

**ENDEREÇO: PRAÇA ANTENOR NEIVA, N° 184, CENTRO, CEP: 64600-000 – PICOS - PIAUI**

Razão Social:

CNPJ n°:

Endereço:

E-mail:

Cidade:

UF:

Telefone:

Pessoa para contato:

Declaramos que recebemos cópia do Edital de Pregão Presencial - SRP n° ...../2019 e seus respectivos Anexos, necessários ao cumprimento do objeto da licitação em apreço.

Local, \_\_\_\_\_, de \_\_\_\_\_ de 2019.

\_\_\_\_\_  
Assinatura

**Senhor licitante,**

**Visando comunicação futura entre a FEPISERH e essa empresa, solicito a V. Sa. Preencher o comprovante de retirada de Edital e remeter a Pregoeira através de correio eletrônico (e-mail) [licitacao.fepiserh@gmail.com](mailto:licitacao.fepiserh@gmail.com) e [cplicitacao@outlook.com](mailto:cplicitacao@outlook.com) . A não remessa do recibo exige a Pregoeira da comunicação de eventuais retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais.**

**Clarice Mauriz Lira**

Pregoeira – FEPISERH-PI

Portaria GAB n° 12/2019



## EDITAL DE LICITAÇÃO

### **PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº 20/2019 – CL/FEPISERH PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 1458/2019/CL/FEPISERH**

A **FUNDAÇÃO ESTATAL PIAUIENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES**, inscrita no CNPJ sob o nº 27.667.356/0001-30, com sede na Avenida Presidente Kennedy, 570, Bairro São Cristóvão, Teresina-PI por meio de sua Pregoeira e do Exmo. Sr. Presidente, torna público que, de acordo com a Lei Federal nº 10.520, de 17-07-2002, Decreto Estadual nº 11.319, de 13-02-2004, Decreto Estadual nº 11.346, de 30-03-2004, Leis Complementares nºs 123 e 147, de 14-12-2006 e 07-08-2014, respectivamente, e subsidiariamente a Lei Federal nº 8.666, de 21-06-1993 com suas alterações, demais normas regulamentares aplicáveis à espécie, e nos termos deste Edital, realizará, **PREGÃO PRESENCIAL**, tipo **MENOR PREÇO POR LOTE**, para contratação de empresa para **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS PARA ATENDER A DEMANDA DO HOSPITAL REGIONAL JUSTINO LUZ EM PICOS - PI**, conforme as condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, suas alterações e demais normas pertinentes, no que couber.

#### **PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 1458/2019 – CL/FEPISERH**

**DATA DA ABERTURA DE SESSÃO PÚBLICA: 13/08/2019 (terça-feira)**

**HORÁRIO: 10:00 (dez horas) Horário Local**

**LOCAL: HOSPITAL REGIONAL JUSTINO LUZ EM PICOS – PI**

**ENDEREÇO: PRAÇA ANTENOR NEIVA, Nº 184, CENTRO, CEP: 64600-000.**

**INFORMAÇÕES:** Coordenação de Licitações – CL, no endereço: Avenida Presidente Kennedy, 570, Bairro São Cristóvão, Teresina/PI.

**E-MAIL:** [licitacao.fepiserh@gmail.com](mailto:licitacao.fepiserh@gmail.com), [cpllicitacao@outlook.com](mailto:cpllicitacao@outlook.com); de 07:30 às 13:30 de segunda a sexta-feira.

#### **1. DO OBJETO**

1.1. Esta licitação tem por objeto a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS PARA ATENDER A DEMANDA DO HOSPITAL REGIONAL JUSTINO LUZ EM PICOS - PI**, administrado pela Fundação Estatal Piauiense de Serviços Hospitalares, através do registro de preços, conforme especificações e demais exigências previstas neste Edital e seus anexos, sem prejuízo das regras impostas pela legislação pertinente. Observará também ao disposto no art. 15º, §4º, da Lei nº 8.666/1993 e art. 16 do Decreto Federal nº 7.892/2013.

1.2. Detalhamentos e demais exigências especificadas conforme ANEXO I do Edital.



## 2. DOS ANEXOS DO EDITAL

2.1. Constituem anexos deste Edital e dele fazem parte integrante:

**ANEXO I** – Descrição dos ITENS;

**ANEXO II** – Termo de Referência;

**ANEXO III** – Modelos de Declarações (Modelo de declaração de cumprimento dos requisitos de habilitação /Modelo de declaração de inexistência de fatos supervenientes impeditivos da habilitação/ Modelo de declaração de que não emprega menores);

**ANEXO IV** – Modelo para Apresentação da Proposta Comercial;

**ANEXO V** – Minuta de Contrato;

**ANEXO VI** – Minuta da Ata Registro de Preços.

## 3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1. Somente poderão participar deste Pregão os interessados que atenderem a todas as exigências constantes deste Edital e seus anexos que, após abertura da sessão, apresentar, nos termos do art. 4º, VII, da Lei n.º 10.520, de 17/07/2002, declaração de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação, conforme modelo constante no Anexo II deste Edital. **Fica desde já esclarecido que a referida declaração deverá ser entregue o Pregoeiro fora dos envelopes de proposta de preços** (ENVELOPE nº 1) e de documentação de habilitação (ENVELOPE nº 2).

3.2. **Não será admitida nesta licitação a participação de empresas:**

a) Tenham, entre seus dirigentes, diretores, sócios, responsáveis ou técnicos, sejam funcionários, conselheiros, dirigente, servidor da **FEPISERH-PI**.

b) Que, por qualquer motivo, estejam declaradas inidôneas ou punidas com suspensão do direito de licitar ou contratar com a Administração Pública direta ou indireta, Federal, Estadual, Municipal ou do Distrito Federal, desde que o ato tenha sido publicado no Diário Oficial da União, do Estado, do Município ou do Distrito Federal, pelo órgão que o praticou.

c) Que se apresentem nesta Licitação na qualidade de subcontratadas ou consorciadas.

d) Que possuem em seus contratos sociais ou Estatutos finalidade ou objeto incompatível com o objeto deste Pregão.

e) Que não estejam legalmente estabelecidas para atuar nesta Capital; não seja especializada no ramo e não satisfaçam às condições do Edital e seus anexos;

f) Que não estejam constituídas no Brasil e não se encontram regularizadas de acordo com a legislação brasileira.



g) Que estejam concordatárias, ou sob decretação de falência em processo de recuperação judicial ou extrajudicial, dissolução ou liquidação.

h) Que tenham enviado suas propostas via fax, ou outro meio que identifique o proponente ou que descaracterize o sigilo das propostas antes de sua abertura.

3.3. A simples participação neste certame implica:

a) aceitação de todas as condições estabelecidas neste Edital;

b) que o prazo de validade da proposta **comercial é de 60 (sessenta) dias, a contar da data estipulada para a sua entrega**, o qual, se maior, deverá ser explicitado na proposta;

c) aceitação das condições estabelecidas na minuta de Contrato apresentada no **anexo IV**.

#### **4. DA REPRESENTAÇÃO DA LICITANTE E DO CREDENCIAMENTO DOS REPRESENTANTES**

4.1. Para o credenciamento, deverão ser apresentados os seguintes documentos:

4.1.1. CNPJ indicando que a atividade econômica principal ou secundária é compatível com os objetos ora licitados;

4.1.2. Tratando-se de **representante legal**: o estatuto social, o contrato social ou outro instrumento de registro comercial, registrado na Junta Comercial ou, tratando-se de sociedades civis, o ato constitutivo registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no qual estejam expressos seus poderes para exercerem direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

4.1.3. Tratando-se de **procurador**: a procuração por instrumento público ou particular (reconhecido por firma), da qual constem poderes específicos para formular lances, negociar preços, interpor recursos e desistir de sua interposição e praticar os demais atos pertinentes ao certame, acompanhada da cópia autenticada do correspondente documento, que comprove os poderes do mandante para outorga.

4.1.4. O representante legal e o procurador deverão identificar-se exibindo documento de identificação oficial que contenha foto, acompanhado do original para conferência.

4.1.5. Será admitido apenas 01 (um) representante para cada licitante credenciada e cada representante só poderá credenciar 01 (um) licitante.

4.1.6. A ausência do credenciado, em qualquer momento da fase de lances, importará a imediata exclusão da licitante por ele representada, nos lances referentes ao item da respectiva rodada de lances.



4.1.7. Os interessados ou seus representantes apresentarão declaração, **fora dos envelopes**, dando ciência de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação e entregarão os envelopes contendo a indicação do objeto e do preço oferecido, procedendo-se a sua imediata abertura, bem como à verificação da conformidade das propostas com os requisitos definidos no edital.

4.1.8. Para os licitantes que não pretendem credenciar-se, a declaração de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação, bem como os documentos de habilitação e propostas, deverão ser entregues ou encaminhados ao setor responsável pela licitação em envelopes separados.

4.1.9. Concluída a fase de credenciamento, os licitantes entregarão a pregoeira a declaração de pleno conhecimento e atendimento das exigências de habilitação, o envelope n. 01, proposta de preços e o envelope nº 2, habilitação.

4.1.10. Iniciada a sessão pública de pregão, e entregues os envelopes n.01 e n. 02, não caberá desistência da proposta.

## **5. DO RECEBIMENTO E ABERTURA DOS ENVELOPES**

5.1. A licitante deverá entregar os envelopes **“PROPOSTA DE PREÇOS”** (envelope 01) e **“HABILITAÇÃO”** (envelope 02), simultaneamente, até às **10:00 (dez horas) do dia 13/08/2019**

5.2. A abertura dos envelopes **“PROPOSTA DE PREÇOS”** será efetuada logo após a entrega dos envelopes e o credenciamento dos representantes das licitantes, em reunião pública a se realizar **no dia 13/08/2019 às 10:00 (dez horas), NO HOSPITAL REGIONAL JUSTINO LUZ EM PICOS – PI, ENDEREÇO: PRAÇA ANTENOR NEIVA, Nº 184, CENTRO, CEP: 64600-000.**

5.2.1. Após a apresentação dos envelopes não caberá desistência da licitação, salvo por motivo justo, decorrente de fato superveniente e aceito pela PREGOEIRA.

5.3. Na hipótese de não haver expediente no dia fixado no subitem 5.1, os eventos respectivos ficam transferidos para o primeiro dia útil subsequente, mantidos o horário e o local preestabelecidos.

## **6. DA PROPOSTA DE PREÇOS**

6.1. A proposta de preços deverá ser apresentada em envelope devidamente lacrado (**Envelope nº 01**) datilografada ou impressa por qualquer processo eletrônico, sem alternativas, emendas, rasuras ou entrelinhas; com todas as folhas rubricadas, exceto a última, que deve ser assinada pelo representante legal da empresa, e dela devem constar sob pena de desclassificação:

6.1.1. Razão social do proponente, endereço com CEP, CNPJ, número da conta corrente, agência e respectivo banco e, se possuir nº telefone/nº do aparelho de fac-símile (fax) e endereço eletrônico (e-mail);



6.1.2. Os itens apresentados deverão vir com indicação da marca. A licitante não poderá apresentar proposta com a indicação de mais de uma marca, se for o caso, para cada item. A indicação de mais de uma marca acarretará na desclassificação do item.

6.2. A proposta deverá conter na parte externa do envelope Nº 01 o nome da empresa, a **palavra** “**proposta**” e o número deste Pregão, conforme modelo abaixo:

**ENVELOPE Nº 01 – “PROPOSTA DE PREÇOS”**

FUNDAÇÃO ESTATAL PIAUIENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES

À PREGOEIRA DA FEPISERH-PI

PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº 21/2019

DATA DA ABERTURA: 13/08/2019

(NOME DA EMPRESA)

C.G.C./C.N.P. J Nº \_\_\_\_./\_\_\_\_./\_\_\_\_/\_\_\_\_

6.3. **No preço cotado deverão estar incluídos todos os custos decorrentes da execução contratual, tais como, despesas com impostos, taxas, frete, seguros e quaisquer outros que incidam na contratação do objeto, conforme anexo deste Edital.**

**6.4. OS LICITANTES DEVERÃO APRESENTAR JUNTO A PROPOSTA DE PREÇO:**

6.4.1 Apresentar cópia do Alvará de Funcionamento expedido pela Prefeitura, Licença da Vigilância Sanitária, Certificado de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal e Registro do estabelecimento e do produto, quando houver exigência pelo Ministério da Agricultura.

6.4.2 Alvará de vigilância de transporte;

6.4.3 **ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA**, emitido por pessoa jurídica de direito público ou empresa privada, comprovando que o licitante executa ou executou o objeto específico a esta licitação.

6.4.4 **A empresa licitante possuidora da condição de produtor/indústria** deverá comprovar a existência de nutricionista em seus quadros profissionais, a depender dos itens ofertados, conforme o disposto nas Leis nº 8.234/91 e nº 5.517/68, por meio de contrato de prestação de serviços nos moldes da lei civil vigente, autenticado em cartório ou através de Carteira de Trabalho e Previdência Social – CTPS devidamente assinada.

**7. DO PROCEDIMENTO E JULGAMENTO**

7.1. No horário e local indicado no preâmbulo, será aberta a sessão com o credenciamento dos interessados em participar do certame.

7.2. Os envelopes contendo a proposta e os documentos de habilitação serão recebidos no endereço acima mencionado, em sessão pública de processamento do Pregão, após o credenciamento dos interessados que se apresentar em para participar do certame, sob



coordenação da Pregoeira.

7.3. Caso seja impossibilitada a realização da sessão na data marcada para início do Pregão, esta se realizará no primeiro dia útil subsequente ou outra data deliberada pela Pregoeira e equipe com a devida comunicação formal aos licitantes que retiraram o Edital.

7.4. Após os respectivos credenciamentos, os licitantes entregarão a Pregoeira a declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação, fora dos envelopes, de acordo com o estabelecido no Capítulo 3 deste Edital e, **em envelopes separados**, a proposta de preços e os documentos de habilitação.

7.5. Encerrado o credenciamento, estará encerrada a possibilidade de admissão de novos participantes no certame.

## **7.6. JULGAMENTO**

7.6.1. No julgamento e classificação das propostas, será adotado o critério de **MENOR PREÇO POR LOTE**, sendo a **ADJUDICAÇÃO POR ITEM - MENOR VALOR GLOBAL POR EMPRESA QUE COTAR TODOS OS ITENS DO LOTE**;

7.6.2. Para o único lote será declarado um vencedor. Serão admitidos, ainda, lances que deverão ser registrados como classificáveis, com a finalidade de atender demandas não supridas pela empresa com preços registrados, na ordem de classificação.

7.6.3. Considera-se como empresa classificável aquela que, as propostas atendam aos requisitos contidos no edital e anexos, declare aceitar exigências propostas para efeito de posterior contratação e não apresentem preços inexequíveis ou exorbitantes por ordem decrescente de seus preços. Assim a primeira colocada será a de menor preço, a segunda colocada a que tenha apresentado o segundo menor preço, e assim sucessivamente.

7.6.4. A análise das propostas pela Pregoeira visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, sendo desclassificadas as propostas cujo objeto não atenda as especificações, prazos e condições fixados no Edital;

7.6.5. No tocante aos preços, as propostas serão verificadas quanto à exatidão das operações aritméticas que conduziram ao valor total orçado, procedendo-se às correções no caso de eventuais erros, com base no valor mensal ou total, que serão tomados como corretos. As correções efetuadas serão consideradas para apuração do valor da proposta.

7.6.6. As propostas selecionadas para a etapa de lances observarão aos seguintes critérios:

- a) Seleção da proposta de menor preço e as demais com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela;
- b) Não havendo pelo menos 3 (três) preços na condição definida na alínea anterior,



serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até o máximo de 3 (três).

7.6.7. Será aplicada a Lei nº. 123/2006 às microempresas e empresas de pequeno porte que participarem do certame.

7.6.8. Será aplicado o direito de preferência, como critério de desempate, estabelecido no art.3º, II, da Lei nº 13.146/2015 na qual terão preferência bens e serviços produzidos ou prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

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

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

7.6.11. A desistência em apresentar lance verbal quando convocado pela Pregoeira, implicará na exclusão do licitante daquela etapa de lance e na manutenção do último preço apresentado para efeito de ordenação dos próximos lances.

7.6.12. Os lances deverão ser formulados em valores totais distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço.

7.6.13. A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes dessa etapa declinarem da formulação de lances ou conforme determinar a Pregoeira no momento da sessão, quando definir margem de lances.

7.6.14. Serão registrados na ata de registro de preços, nesta ordem:

7.6.14.1. Os preços e quantitativos do licitante mais bem classificado durante a etapa competitiva;

7.6.14.2. Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado;

7.6.14.3. A apresentação de novas propostas na forma do **item 7.6.14.2.** não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

7.6.15. Encerrada a etapa de lances, serão ordenadas as propostas selecionadas e não selecionadas para a etapa seguinte, na ordem crescente dos valores, considerando -se para as selecionadas o último preço ofertado e aceito pela Pregoeira.



7.6.16. A Pregoeira poderá negociar com o autor da oferta de menor valor com vista a reduzir ainda mais o preço.

7.6.17. Após a negociação, se houver, a Pregoeira examinará a aceitabilidade do menor preço, decidindo motivadamente a respeito;

7.6.18. A Pregoeira poderá a qualquer momento solicitar às licitantes, definindo prazo, composição de preços unitários dos bens, bem como os demais esclarecimentos que julgar necessário.

7.6.19. Considerada aceitável a oferta de menor preço para o item, somente será aberto o envelope contendo os documentos de habilitação quando concluído o julgamento de todos os demais itens.

7.6.20. Eventuais falhas ou omissões nos documentos de habilitação poderão ser saneadas na sessão pública de processamento do Pregão, até a decisão sobre a habilitação, podendo ainda ser efetuada verificação por meio eletrônico hábil de informações.

7.6.20.1. A verificação será certificada pela Pregoeira e deverão ser anexados aos autos os documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, exceto impossibilidade devidamente justificada.

7.6.20.2. A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, inabilitará a licitante.

7.6.21. Se a oferta não for aceitável, ou se a licitante desatender as exigências para a habilitação, a Pregoeira examinará a oferta subsequente de menor preço, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma ou mais oferta, aceitável cujo autor(es) atenda(m) os requisitos de habilitação, caso em que será(ão) declarado(s) vencedor(es).

7.6.22. Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste Edital, a(s) licitante(s) será(ão) habilitada(s) e declarada(s) vencedora(s) do certame.

7.6.23. O vencedor deverá, após devidamente convocado, no prazo de 2 (dois) dias úteis contados da data da convocação, comparecer a Coordenação de Licitações– CL da FEPISERH/PI para assinar a ata de registro de preços, quando pendente, sob pena de submeterem -se as penalidades previstas neste edital.

7.6.24. Quando o vencedor, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, se recusar a assinar a ata, serão convocadas as demais licitantes classificáveis, com vistas à assinatura da ata do registro, sem prejuízo das penalidades previstas neste instrumento.



## **7.7. DO PROCEDIMENTO PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE**

7.7.1. Em caso de ocorrência de participação de licitante que detenha a condição de microempresa ou de empresa de pequeno porte nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, e não sendo a proposta válida classificada em primeiro lugar de empresa desse porte, serão adotados os seguintes procedimentos:

7.7.2. Será assegurado, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, entendendo-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada.

7.7.3. Para efeito do disposto no subitem acima, ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

7.7.3.1. A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão;

7.7.3.2. A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;

7.7.3.3. Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do inciso anterior, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do subitem 7.2.2, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

7.7.3.4. No caso de equivalência de valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem enquadradas no subitem 7.2.2, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar a melhor oferta;

7.7.3.5. O disposto neste subitem somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

## **8. DA HABILITAÇÃO**

8.1. Os documentos necessários à habilitação da licitante deverão ser apresentados, no mesmo horário e local em que for entregue a proposta, em envelope específico, lacrado (**Envelope nº 02**), contendo em sua parte externa as seguintes informações:



**ENVELOPE Nº 02 – “DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO”**

FUNDAÇÃO ESTATAL PIAUIENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES

À PREGOEIRA DA FEPISERH-PI

PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº 21/2019

DATA DA ABERTURA: **13/08/2019**

(NOME DA EMPRESA)

C.G.C./C.N.P. J Nº \_\_. \_\_. \_\_/\_\_\_\_

**8.1.1. DOCUMENTO RELATIVO À HABILITAÇÃO JURÍDICA**

- a) Prova de constituição social, que consiste em um dos seguintes documentos:
- a.1) No caso de empresa individual, o respectivo registro comercial;
- a.2) No caso de sociedade comercial, o respectivo contrato social ou documento equivalente registrado pela Junta Comercial;
- a.3) No caso de sociedade por ações, o documento referido em “a.2” acompanhado de documento de eleição dos administradores da empresa;
- a.4) No caso de sociedade civil, o respectivo ato constitutivo, registrado junto ao cartório competente, acompanhado de prova da diretoria em exercício;
- a.5) No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, o Decreto de autorização e o ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

8.1.1.1. O documento de habilitação jurídica referido neste subitem deverá explicitar o objeto social, que deverá ser compatível com o objeto desta licitação, a sede da licitante e os responsáveis por sua administração que tenham poderes para assinar os documentos pela licitante.

**8.1.2. DOCUMENTOS RELATIVOS À REGULARIDADE FISCAL**

8.1.2.1. Para a habilitação no presente Pregão serão exigidos e devem constar do envelope “**documentos para habilitação**” os seguintes documentos:

- a) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS (Certificado de Regularidade de Situação – CRS fornecido pela Caixa Econômica Federal). Será aceito certificado da matriz em substituição ao da filial ou vice-versa **quando, comprovadamente, houver arrecadação centralizada**;
- b) Prova de regularidade para com a Seguridade Social (Certidão Negativa de Débito – CND fornecido pelo INSS);



- c) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal (Certidão Conjunta de Quitação de Tributos e Contribuições Federais e de Quitação da Dívida Ativa da União); Estadual e Municipal;
- d) Certidão de regularidade com os tributos estaduais e municipais que incidem na atividade ou tipo de objeto que é contratado;
- e) Certidão negativa de falência ou de recuperação judicial ou execução patrimonial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica. Para efeito de constatação da validade de tal certidão, será observada a seguinte ordem de preferência, a contar da expedição da certidão: **o prazo de validade constante na própria certidão e/ou o prazo de validade de 60 (sessenta) dias;**
- f) Comprovante de inscrição e de situação cadastral relativo ao Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ).
- g) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.
- i) Apresentar cópia do Alvará de Funcionamento expedido pela Prefeitura, Licença da Vigilância Sanitária, Certificado de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal e Registro do estabelecimento e do produto, quando houver exigência pelo Ministério da Agricultura.

### **8.1.3. DOCUMENTOS RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

8.1.3.1. A empresa deverá apresentar balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício sociais já exigíveis, e apresentados sob a forma da lei, que demonstrem o capital mínimo ou o valor do patrimônio líquido igual a 10% (dez por cento) do valor global estimado da contratação, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de três meses da data da abertura dos envelopes;

8.1.3.1.1. As sociedades criadas no exercício em curso deverão apresentar Balanço de Abertura, devidamente registrado ou autenticado na junta comercial/cartório da sede ou domicílio da licitante;

8.1.3.1.2. O balanço patrimonial e demais demonstrações deverão estar assinadas por Contador, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade;

8.1.3.1.3. Serão considerados aceitos, na forma da lei, balanço patrimonial e demonstrações contábeis assim apresentados:

I - Publicados no Diário Oficial ou;

II - Publicados em jornal de grande circulação ou;

III - Registrados na Junta Comercial/Cartório da sede ou domicílio da licitante ou;

IV - Por cópia do Livro Diário autenticado pela Junta Comercial da sede ou do domicílio da licitante, na forma da IN 65 do Departamento Nacional do Registro do Comércio – DNRC, de 1.º-08-97, art.



6º, junto com o original do Diário para cotejo pela pregoeira ou acompanhada obrigatoriamente da cópia dos Termos de Abertura e de Encerramento.

#### **8.1.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

8.1.4.1. ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA, emitido por pessoa jurídica de direito público ou empresa privada, comprovando que o licitante executa ou executou o objeto específico a esta licitação;

#### **8.1.5. OUTRAS DECLARAÇÕES**

8.1.5.1. As seguintes declarações, conforme modelos constantes no Anexo III deste edital:

- a) declaração de inexistência de fato superveniente impeditivo da habilitação, nos termos do art. 32, § 2º, da Lei n.º 8.666/93.
- b) declaração de que cumpre o disposto no art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal de acordo com o art. 27, inciso V da Lei 8.666/93.

#### **8.2. DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO**

8.2.1. Os documentos necessários à habilitação, bem como quaisquer outros documentos solicitados neste Edital, deverão ser apresentados sob uma das seguintes formas:

- a) originais;
- b) cópias autenticadas em cartório;
- c) cópias simples, desde que sejam apresentados os originais para autenticação pela pregoeira ou equipe de apoio;
- d) publicação em órgão de imprensa oficial, respeitadas as regras das alíneas anteriores;
- e) certidões emitidas através da *Internet*, ficando sua aceitação condicionada à confirmação de autenticidade mediante consulta ao *site* respectivo ou ao órgão emissor.

8.2.2. Não serão aceitos “protocolos de entrega” ou “solicitações de documentos” em substituição aos documentos requeridos no presente Edital em seus anexos.

8.2.3. A documentação deverá guardar compatibilidade em relação ao CNPJ apresentado;

8.2.4. Serão declaradas **INABILITADAS** as licitantes que não cumprirem as exigências estabelecidas neste Pregão Presencial para habilitação.

8.2.5. Os documentos apresentados com a validade expirada acarretarão a inabilitação da licitante.

8.2.6. Caso o documento não especifique prazo de validade, **considerar-se-á como tal o prazo de 90 (noventa) dias a contar da data de sua expedição.**



8.2.7. Os documentos apresentados para habilitação deverão estar todos em nome da licitante que apresentou a proposta, todos da Matriz ou todos em nome da filial, exceto aqueles que comprovadamente só possam ser fornecidos à Matriz e referir-se ao local de sede do interessado.

## **9. DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL**

**9.1.** Qualquer cidadão é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação desta Lei, **devendo protocolar o pedido até 5 (cinco) dias úteis antes** da data fixada para a abertura dos envelopes de habilitação, devendo a Administração julgar e responder à impugnação em até 3 (três) dias úteis, sem prejuízo da faculdade prevista no § 1º do art. 113 da Lei nº. 8.666/93.

**9.2.** Decairá do direito de impugnar os termos do edital de licitação perante a administração o licitante que não o fizer até o segundo dia útil que anteceder a sessão de abertura dos envelopes de propostas e de habilitação. Caberá a Pregoeira decidir sobre a petição no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

**9.3.** Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.

**9.4.** As impugnações e/ou esclarecimentos deverão ser manifestados por escrito, dirigidos a Pregoeira e entregues na sala da CL localizada no Edifício-sede da FEPISERH-PI.

## **10. DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DO ATO DE CONTROLE FINAL**

**10.1.** No final da sessão, a licitante que quiser recorrer deverá manifestar imediata e motivadamente a sua intenção, abrindo-se então o **prazo de 03 (três) dias** para apresentação de memoriais, ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

**10.2.** A ausência de manifestação imediata e motivada da licitante importará a decadência do direito de recurso, a adjudicação do objeto do certame pela Pregoeira à licitante vencedora e o encaminhamento do processo à autoridade competente para realização do ato de controle final.

**10.3.** Interposto o recurso, a Pregoeira poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente informado à autoridade competente.

**10.4.** Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente registrará o preço do objeto do certame da licitante vencedora e homologará o procedimento.

**10.5.** Os preços serão registrados por itens, considerando a totalidade e necessidade do objeto, sempre tendo em vista a necessidade da Administração contratante.



**10.6.** A Ata de Registro de Preços será formalizada e será subscrita pela autoridade competente.

**10.7.** A licitante que convocada para assinar a Ata deixar de fazê-lo no prazo fixado, sem justificativa plausível, dela será excluída, sem prejuízo das demais penalidades previstas neste edital.

**10.8.** Colhidas às assinaturas, a Coordenadoria das Licitações de Contratos – CL da FEPISERH/PI providenciará a imediata publicação da Ata, sob forma de extrato. Caso ocorra hipótese do subitem anterior, será também publicado o ato que promover a exclusão.

**10.9.** Os órgãos não-participantes, assim denominados Decreto Federal nº 7.892, poderão fazer uso da ata de registro de preços.

**10.10 .** Ficam assegurados aos caronas adesão de até 100% (cem por cento) das quantidades licitadas por Unidade da federação, independente do órgão ou ente requerente, sempre sob a aceitação do detentor do preço registrado e de acordo com sua capacidade de fornecimento.

## **11. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

**11.1.** Na licitação para registro de preços não é necessário indicar a dotação orçamentária, que somente será exigida para a formalização do contrato ou outro instrumento hábil. [Redação dada pelo Decreto Federal nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, em seu artigo 7º, §2º.](#)

## **12. DO PRAZO, DO LOCAL DE ENTREGA E DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO.**

**12.1.** As entregas deverão ser efetuadas nos serviços de nutrição e dietética **HOSPITAL REGIONAL JUSTINO LUZ EM PICOS – PI, ENDEREÇO: PRAÇA ANTENOR NEIVA, Nº 184, CENTRO, CEP: 64600-000**, no horário estabelecido no cronograma específico, acompanhadas e inspecionadas pelo responsável (nutricionista e/ou terceiros designados).

**12.2.** No caso da entrega prevista nos cronogramas, recaírem em dias considerados feriados (Municipais, Estaduais e Federais) a mesma será reprogramada com antecedência de até 24 (vinte e quatro) horas.

**12.3.** Os técnicos ou empregados da Contratada deverão se apresentar nas dependências do Hospital devidamente identificados com uniforme e/ou crachás, desde que nos crachás contenham identificação da empresa e do funcionário, bem como fica proibido que seu pessoal fique circulando por áreas dos edifícios que não imediatas ao trabalho;

**12.4.** Os gêneros alimentícios perecíveis deverão ser transportados em veículos em perfeitas condições técnicas e sanitárias, inclusive veículos refrigerados para transporte exclusivo de, Bebida Láctea (tipo logurte), carnes e peixe, calabresa, polpa de frutas, ovo e demais itens que se verifique necessidade.



12.5. No ato do fornecimento do produto será feito, pelo Hospital, análise visual e sensorial (cor, sabor, odor e textura) dos alimentos, além destas, outras características serão observadas como: conservação, prazo de validade, resistência da embalagem, indicação da composição (ingredientes e rotulagem nutricional), registro no órgão competente, presença de insetos ou larvas e mesmo sujidades ou material estranho. Caso o mesmo não esteja de acordo com os padrões de qualidade exigidos, mesmo após o recebimento, o fornecedor deverá realizar a troca dos produtos no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, independente da aplicação das penalidades cabíveis.

12.6. O fornecedor do produto deverá emitir guias de remessas, informatizadas, sem rasuras, contendo os seguintes itens: nome do hospital, endereço completo, produto a ser entregue, unidade e quantidade e marca (do produto que está sendo entregue de acordo com o adjudicado). Deverá conter também, data e assinatura do recebedor, carimbo do Hospital e assinatura do entregador.

### **13. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO, DO REAJUSTE DE PREÇOS E DA REVISÃO**

**13.1.** O pagamento será feito por crédito em conta corrente até o 30º (trigésimo) dia a contar da data em que for atestada a entrega/execução dos serviços definidos pelo servidor designado pela FEPISERH-PI, com apresentação da Nota fiscal.

**13.2.** Caso o início da vigência contratual não coincida com o início do respectivo mês, nesse mês e no último mês de vigência os valores serão rateados proporcionalmente aos dias do mês em curso.

**13.3. O pagamento será feito por meio de depósito bancário em conta a ser indicada pelo contratado** cuja ordem bancária dará quitação ao pagamento e, nos termos da lei, será debitado do valor devido a FEPISERH-PI, referente a prestação de serviços ou fornecimento de produtos e demais contratações, os valores relativos aos tributos e contribuições sociais;

**13.4. Já deverão estar incluídas no preço total todas as despesas, tributos e demais encargos indispensáveis ao perfeito cumprimento das obrigações.**

**13.5.** Para fins de pagamento ainda será solicitada a apresentação das certidões negativas de débito relativas ao FGTS, CND (Certidão Negativa de Débitos relativa à Seguridade Social emitida pelo INSS), Certidão conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, Certidão Negativa de Débitos, Tributos e Contribuições Estaduais e Municipais, sendo que as mesmas deverão sempre apresentar data de validade posterior à data de emissão das respectivas Notas Fiscais.

**13.6.** Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira, sem que isso gere direito à alteração de preços ou a compensação financeira.



**13.7.** A FEPISERH reserva-se o direito de recusar o pagamento se, no ato da atestação, o objeto não estiver de acordo com as especificações apresentadas e aceitas.

**13.8.** O fornecedor deverá celebrar contratos que poderão advir deste procedimento, nas condições definidas no ato convocatório, nos respectivos anexos.

**13.9.** Para restabelecer a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos do contratado e a retribuição da Administração para o justo preço da execução dos serviços, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, poderá ocorrer a repactuação do valor contratado e/ou registrado, na forma da Legislação.

#### **14. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

14.1. Pelo atraso injustificado na execução do Contrato, fica sujeita a Empresa a ser CONTRATADA à multa de mora de 2,0% ao dia, sobre o valor total da proposta, não ultrapassando a 20% (vinte por cento).

14.2. Pela inexecução total ou parcial do Contrato, pela CONTRATADA, poderá a CONTRATANTE, garantida a prévia defesa da CONTRATADA, aplicar as seguintes penalidades, sem exclusão das demais sanções previstas no art. 87, da Lei nº 8.666/93:

- a) Advertência;
- b) Multa equivalente a 5% (cinco por cento), sobre o valor do Contrato pela inexecução total, ou 5% (cinco por cento) sobre o valor remanescente do mesmo, no caso de inexecução parcial;
- c) Suspensão temporária do direito de participar em licitações e impedimento de contratar com a Administração Pública, por prazo não superior a 02 (dois) anos;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CONTRATADA ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e, após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior, ensejando ainda o respectivo cancelamento de sua inscrição no Cadastro Único de Fornecedores - CADUF;

14.3. Rescisão contratual, conforme o previsto no art. 77, da Lei nº 8.666/93 e suas alterações.

14.4. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, a Contratada que:



- 14.5. Tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 14.6. Tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- 14.7. Demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 14.8. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.
- 14.9. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 14.10. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no Cadastro Único de Fornecedores - CADUF.

## **15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

- 15.1. Os serviços deverão ser executados por empresa(s) pertinente(s) ao ramo de negócios do objeto, sem prejuízo do funcionamento normal das Unidades Hospitalares, devendo a(s) contratada(s) promover(em) todas as medidas de proteção necessárias.
- 15.2. A licitante será a única responsável pela qualidade do produto a ser entregue, atendendo as determinações constantes da **Portaria/SESAPI/GAB nº 665/2016**, no que couber.
- 15.3. Os gêneros em sua forma industrial e comercial deverão ser identificados por meio de rótulos registrados segundo regulamento e legislação vigente, sendo obrigatória a correspondência entre as indicações da embalagem e o conteúdo, nos termos da Lei nº 8.078/90 e suas alterações; e, para produtos de origem animal, o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) e suas alterações.
- 15.4. No caso de produtos industrializados, só serão admitidos aqueles que estejam devidamente registrados em órgãos competentes junto ao Ministério da Saúde e rotulados segundo as disposições legais das normas vigentes.
- 15.5. É expressamente proibido o fornecimento de produtos e acondicionamentos distintos dos gêneros solicitados.
- 15.6. Quando exigido pela legislação, a empresa vencedora deverá obter todo e qualquer tipo de licença junto aos órgãos fiscalizadores e concessionários de serviços públicos.
- 15.7. A recepção dos gêneros alimentícios deverá obedecer aos seguintes critérios:



15.8. Caberá a CONTRATADA entregar gêneros alimentícios, condimentos e quaisquer outros componentes destinados à elaboração das refeições, de qualidade comprovada, devendo estar em perfeitas condições de conservação e higiene;

15.9. Para avaliação de novos produtos ou marcas, a CONTRATADA deverá apresentar formalmente, por escrito, o produto a ser testado. Estes deverão ser aprovados, previamente, pela Diretoria Técnica da FEPISERH;

15.10. No processo de comprovação da qualidade dos produtos, deverão ser fornecidas amostras pelo fornecedor, nos termos deste Termo, para diagnóstico pelo representante da Contratante e adequações necessárias;

15.11. Na aquisição de gêneros para abastecimento ou suprimento de qualquer insumo, deverá ser respeitado o Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) da Unidade, embasado pelas Instruções Normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e pelas Normas Legislativas do Ministério da Saúde. A CONTRATANTE solicitará a devolução da mercadoria e a substituição da mesma pelo fornecedor, caso esta não esteja dentro dos padrões estabelecidos;

15.12. Os gêneros deverão ser entregues mediante apresentação de recibo, exclusivamente nas quantidades solicitadas pela Diretoria Técnica desta Fundação, respeitando data e horários indicados pela CONTRATANTE, podendo ser recusados aqueles fora dos padrões estabelecidos, bem como aqueles fora de especificação e descrição constante da proposta da licitante. Os recibos deverão ser enviados junto com as notas fiscais de venda com duas assinaturas e matrículas dos servidores responsáveis pela recepção dos gêneros nos respectivos locais indicados em lista anexa a este Termo;

15.13. O armazenamento dos gêneros alimentícios deverá obedecer aos seguintes critérios:

15.14. A CONTRATADA deverá manter estoque mínimo de gêneros e materiais, compatível com as quantidades necessárias para o atendimento do contrato, devendo estar previsto estoque de segurança de produtos perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas na entrega regular de gêneros;

15.15. Os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços devem ser estocados em locais apropriados e de forma adequada;

15.16. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde dos pacientes e funcionários, devendo ser obedecida à legislação vigente;

15.17. O transporte dos gêneros alimentícios deverá obedecer aos seguintes critérios:



- 15.18. Os gêneros devem ser transportados em veículos que atendam às especificações técnicas da legislação específica vigente;
- 15.19. Transportar os produtos devidamente acondicionados e em condições adequadas de apresentação, higiene, conservação e temperatura;
- 15.20. Manter a quantidade de veículos para transporte, em número suficiente e em condições adequadas de manutenção e higiene;
- 15.21. Cumprir os horários de entrega estabelecidos pela CONTRATANTE;
- 15.22. **Utilizar veículos para o transporte da alimentação com Certificado de Inspeção Sanitária válido, nos termos da Portaria/SESAPI/GAB nº 665/2016;**
- 15.23. Executar a higienização diária e conservação do veículo utilizado para transporte da alimentação, conforme a legislação vigente;
- 15.24. Os veículos destinados ao transporte dos gêneros alimentícios refrigerados devem possuir instrumentos de controle que permitam verificar a umidade, caso seja necessário, e a manutenção da temperatura adequada, de acordo com a legislação vigente;
- 15.25. Os funcionários envolvidos no transporte deverão estar devidamente uniformizados, paramentados e aseados.
- 15.26. É facultada a PREGOEIRA, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.
- 15.27. Fica assegurado à FEPISERH-PI o direito de, no interesse da Administração, anular ou revogar, a qualquer tempo, no todo ou em parte, a presente licitação, dando ciência aos participantes e sendo devidamente justificada na forma da legislação vigente.
- 15.28. Os proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a FEPISERH-PI não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 15.29. Os proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.
- 15.30. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na FEPISERH-PI.
- 15.31. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento da licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta durante a realização da sessão pública de Pregão Presencial.



15.32. As normas que disciplinam este Pregão Presencial serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento da segurança da futura contratação.

15.33. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação do objeto licitado.

15.34. Aos casos omissos aplicar-se-ão as demais disposições constantes da Lei Federal nº 10.520/2002, do Decreto Estadual nº 11.346/2004 e, subsidiariamente, da Lei Federal nº 8.666/1993.

15.35. O foro para dirimir questões relativas ao presente Edital será o da Comarca da Justiça Estadual onde está situado município de Teresina.

15.36. Será vencedora a empresa que apresentar a menor soma dos itens licitados.

Teresina/PI, 23 de julho de 2019.

**Clarice Mauriz Lira**

Pregoeira da FEPISERH-PI

Portaria GAB nº 012/2019

**Pablo Dantas de Moura Santos**

Presidente – FEPISERH



**ANEXO I**

**PREGÃO PRESENCIAL SRP N° 20/2019 – CL/FEPISERH**

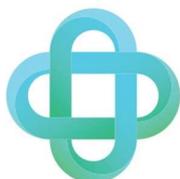
**OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS PARA ATENDER A DEMANDA DO HOSPITAL REGIONAL JUSTINO LUZ EM PICOS - PI.**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 1458/2019**

**DATA DA ABERTURA: 13/08/2019 (terça-feira) às 10:00 (dez horas).**

**LOTE I – VERDURAS - COTA PRINCIPAL**

<b>N°</b>	<b>DESCRIPTIVO</b>	<b>UNIDADE DE MEDIDA</b>	<b>QUANT</b>
<b>1</b>	Abóbora madura, de primeira boa qualidade, cor alaranjada, cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isenta de enfermidades com ausência de sujidades, parasito, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, acondicionada em avulsas, ou em sacos plásticos.	Kg	<b>1.650,00</b>
<b>2</b>	Alface crespa, fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Und	<b>2.125</b>
<b>3</b>	Alho bulbo inteiro, nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas	Kg	<b>638</b>
<b>4</b>	Acelga fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte	Kg	<b>825,00</b>
<b>5</b>	Batata doce rosada, boa qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas,(rachaduras e cortes), tamanho uniforme, devendo ser graúda.	Kg	<b>637,50</b>
<b>6</b>	Batata inglesa lisa, de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem sem lesões físicas ou mecânicas, tamanho e conformação uniforme, devendo ser graúda	Kg	<b>4.500,00</b>
<b>7</b>	Beterraba ótima qualidade, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades isenta de enfermidade e sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida.	Kg	<b>1.500,00</b>
<b>8</b>	Cebola boa qualidade, opaca e firme, sem lesões de origem sem lesões de o origem física ou mecânica, tamanho médio, devendo ser media, isenta de isenta de sujidade	Kg	<b>2.700,00</b>
<b>9</b>	Cenoura de primeira, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida	Kg	<b>4.500,00</b>
<b>10</b>	Cheiro verde cor verde fresca aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos	Molho	<b>2.160,00</b>
<b>11</b>	Chuchu de primeira, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte	Kg	<b>1.275,00</b>



12	Macaxeira media, de boa qualidade, fresca, compacta e firme, tamanho e conformação uniformes.	Kg	1.125,00
13	Maxixe verde, de boa qualidade, maduro, graúdo	Kg	360,00
14	Pepino comum, ótima qualidade, intacto e firme, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	Kg	450,00
15	Pimentão verde, de primeira, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, com ausência de sujidades, parasitas e larvas	Kg	1.125,00
16	Quiabo ótima boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos sem danos físicos, acondicionado em saco	Kg	360,00
17	Repolho branco, liso, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, ótima boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem rachaduras ou cortes	Kg	1.125,00
18	Repolho roxo fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, (perfurações e cortes).	Kg	338,00
19	Tomate bem formados, lisos, livre de defeitos.	Kg	3.750,00
20	Vagem macarrão, ótima boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, livre de sujidades, sem danos físicos e mecânicos sem danos físicos	Kg	300,00

**LOTE I – A - VERDURAS - COTA RESERVADA 25%**

Nº	DESCRIPTIVO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT
21	Abóbora madura, de primeira boa qualidade, cor alaranjada, cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isenta de enfermidades com ausência de sujidades, parasito, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânica os sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, acondicionada em avulsas, ou em sacos plásticos.	Kg	550,00
22	Alface crespa, fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Und	708,00
23	Alho bulbo inteiro, nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas	Kg	212,00
24	Acelga fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte	Kg	275,00
25	Batata doce rosada, boa qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas,(rachaduras e cortes), tamanho uniforme, devendo ser graúda.	Kg	212,50



<b>26</b>	Batata inglesa lisa, de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem sem lesões físicas ou mecânicas, tamanho e conformação uniforme, devendo ser graúda	Kg	<b>1.500,00</b>
<b>27</b>	Beterraba ótima qualidade, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades isenta de enfermidade e sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida.	Kg	<b>500,00</b>
<b>28</b>	Cebola boa qualidade, opaca e firme, sem lesões de origem sem lesões de o origem física ou mecânica, tamanho médio, devendo ser média, isenta de isenta de sujidade	Kg	<b>900,00</b>
<b>29</b>	Cenoura de primeira, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida	Kg	<b>1.500,00</b>
<b>30</b>	Cheiro verde cor verde fresca aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos	Molho	<b>720,00</b>
<b>31</b>	Chuchu de primeira, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte	Kg	<b>425,00</b>
<b>32</b>	Macaxeira media, de boa qualidade, fresca, compacta e firme, tamanho e conformação uniformes.	Kg	<b>375,00</b>
<b>33</b>	Maxixe verde, de boa qualidade, maduro, graúdo	Kg	<b>120,00</b>
<b>34</b>	Pepino comum, ótima qualidade, intacto e firme, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	Kg	<b>150,00</b>
<b>35</b>	Pimentão verde, de primeira, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, com ausência de sujidades, parasitas e larvas	Kg	<b>375,00</b>
<b>36</b>	Quiabo ótima boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos sem danos físicos, acondicionado em saco	Kg	<b>120,00</b>
<b>37</b>	Repolho branco, liso, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, ótima boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem rachaduras ou cortes	Kg	<b>375,00</b>
<b>38</b>	Repolho roxo fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, (perfurações e cortes).	Kg	<b>112,00</b>
<b>39</b>	Tomate bem formados, lisos, livre de defeitos.	Kg	<b>1.250,00</b>
<b>40</b>	Vagem macarrão, ótima boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, livre de sujidades, sem danos físicos e mecânicos sem danos físicos	Kg	<b>100,00</b>



**LOTE II - FRUTAS - COTA PRINCIPAL**

<b>Nº</b>	<b>DESCRIPTIVO</b>	<b>UNIDADE DE MEDIDA</b>	<b>COTA PRINCIPAL</b>
41	Abacaxi pérola, com coroa, de primeira, tamanho e coloração uniformes, de vendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta	Kg	1.275,00
42	Acerola	Kg	1.500,00
43	banana prata media prata, em pencas, de primeira, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	<b>Kg</b>	8.250,00
44	Goiaba	Kg	1.275,00
45	Laranja pera, fresca, de primeira, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.	<b>Kg</b>	8.250,00
46	Limão Taiti, de primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta	<b>Kg</b>	270,00
47	Maçã vermelha, nacional, de primeira, apresentando tamanho, cor e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	<b>Kg</b>	750,00
48	Mamão formosa, ótima boa qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	Kg	300,00
49	Manga tipo "tommy", cor vermelha amarelada, consistência firme, casca íntegra, sem machucados, sem sujidades	Kg	1.500,00
50	Maracujá , azedo, de boa qualidade primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa intacta e firme, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	<b>Kg</b>	2.700,00
51	Melancia 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	Kg	5.625,00
52	Melão amarelo, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa intacta e firme	Kg	5.250,00
53	Tangerina doce, de boa qualidade primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme.	Kg	1.875,00
54	<b>Uva passas</b>	Pct	1.500,00
55	Uva roxa boa qualidade, tamanho e coloração uniformes e sem caroços, devendo ser devendo se bem desenvolvido e maduro, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos sem danificações aparentes	Kg	150,00
56	Uva verde nacional, boa qualidade, tamanho e coloração uniformes e sem caroços, devendo ser devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos sem danificações aparentes	kg	150,00



**LOTE II - B - FRUTAS - COTA RESERVADA 25%**

Nº	DESCRIPTIVO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT
57	Abacaxi pérola, com coroa, de primeira, tamanho e coloração uniformes, de vendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta	Kg	425,00
58	Acerola	Kg	500,00
59	banana prata media prata, em pencas, de primeira, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	<b>Kg</b>	2.750,00
60	Goiaba	Kg	425,00
61	Laranja pera, fresca, de primeira, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.	<b>Kg</b>	2.750,00
62	Limão Taiti, de primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta	<b>Kg</b>	90,00
63	Maçã vermelha, nacional, de primeira, apresentando tamanho, cor e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	<b>Kg</b>	250,00
64	Mamão formosa, ótima boa qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	Kg	100,00
65	Manga tipo “tommy”, cor vermelha amarelada, consistência firme, casca íntegra, sem machucados, sem sujidades	Kg	500,00
66	Maracujá , azedo, de boa qualidade primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa intacta e firme, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	<b>Kg</b>	900,00
67	Melancia 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	Kg	1.875,00
68	Melão amarelo, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa intacta e firme	Kg	1.750,00
69	Tangerina doce, de boa qualidade primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme.	Kg	625,00
70	<b>Uva passas</b>	Pct	500,00
71	Uva roxa boa qualidade, tamanho e coloração uniformes e sem caroços, devendo ser devendo se bem desenvolvido e maduro, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos sem danificações aparentes	Kg	50,00
72	Uva verde nacional, boa qualidade, tamanho e coloração uniformes e sem caroços, devendo ser devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos sem danificações aparentes	kg	50,00



**LOTE III - CARNE, LINGUIÇA, FRANGO E PEIXE - COTA PRINCIPAL**

<b>Nº</b>	<b>DESCRIPTIVO</b>	<b>UNIDADE DE MEDIDA</b>	<b>QUANT</b>
73	Bacon	Kg	53
74	Bisteca suína	Kg	1463
75	Carne bovina tipo coxão mole	Kg	1500
76	Carne bovina tipo lagarto	Kg	1500
77	Carne de sol bovina	Kg	1500
78	Carne moída de primeira (patinho)	Kg	5063
79	Carneiro fresco, pedaço, e no máximo 10% de sebo e gordura , saco plástico transparente , atóxico	Kg	4125
80	Costela bovina no máximo 10% de sebo e gordura	Kg	2700
81	Coxa e sobrecoxa	Kg	17100
82	Empanado de frango , pacotes de 700g	Und	4125
83	Fígado bovino	Kg	713
84	Filé de peixe merluza limpo, sem couro, sem escamas, congelado	Kg	2700
85	Kit feijoada	Kit	450
86	Linguiça calabresa (grossa)	Kg	1500
87	Linguiça toscana	Kg	3375
88	Lombo suíno	Kg	2700
89	Patinho em bife	Kg	9000
90	Patinho em isca	Kg	2700
91	Patinho em peça	Kg	2250
92	Peito de frango	Kg	16500
93	Peixe em posta congelado (corvina ou branquinho) , sem cabeça, sem vísceras, sem escamas, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico	Kg	1200
94	Pernil suíno inteiro	Kg	300
95	Peru	Kg	300



**LOTE III – C - CARNE, LINGUIÇA, FRANGO E PEIXE - COTA RESERVADA 25%**

<b>Nº</b>	<b>DESCRIPTIVO</b>	<b>UNIDADE DE MEDIDA</b>	<b>QUANT</b>
96	Bacon	Kg	17
97	Bisteca suína	Kg	487
98	Carne bovina tipo coxão mole	Kg	500
99	Carne bovina tipo lagarto	Kg	500
100	Carne de sol bovina	Kg	500
101	Carne moída de primeira (patinho)	Kg	1687
102	Carneiro fresco, pedaço, e no máximo 10% de sebo e gordura , saco plástico transparente , atóxico	Kg	1375
103	Costela bovina no máximo 10% de sebo e gordura	Kg	900
104	Coxa e sobrecoxa	Kg	5700
105	Empanado de frango , pacotes de 700g	Und	1375
106	Fígado bovino	Kg	237
107	Filé de peixe merluza limpo, sem couro, sem escamas, congelado	Kg	900
108	Kit feijoada	Kit	150
109	Linguiça calabresa (grossa)	Kg	500
110	Linguiça toscana	Kg	1125
111	Lombo suíno	Kg	900
112	Patinho em bife	Kg	3000
113	Patinho em isca	Kg	900
114	Patinho em peça	Kg	750
115	Peito de frango	Kg	5500
116	Peixe em posta congelado (corvina ou branquinho) , sem cabeça, sem vísceras, sem escamas, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico	Kg	400
117	Pernil suíno inteiro	Kg	100
118	Peru	Kg	100



**LOTE IV - FRIOS - EXCLUSIVO PARA ME e EPP**

Nº	DESCRIPTIVO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT. ANUAL
119	Mortadela	Kg	100
120	Presunto fatiado	Kg	360
121	Queijo mussarela fatiado	Kg	600
122	Salsicha	Kg	240

**LOTE V - POLPA DE FRUTAS - COTA PRINCIPAL**

Nº	DESCRIPTIVO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT
123	Polpa d fruta- abacaxi	Kg	2.250
124	Polpa de fruta – acerola	Kg	2.250
125	Polpa de fruta -cajá	Kg	2.250
126	Polpa de fruta -cupuaçu	Kg	2.250
127	Polpa de fruta- manga	Kg	1.500
128	Polpa de fruta -maracujá	Kg	1.125
129	Polpa de fruta- tamarindo	Kg	1.500
130	Polpa de fruta-caju	Kg	1.125
131	Polpa de fruta-goiaba	Kg	1.125

**LOTE V – D - POLPA DE FRUTAS - COTA RESERVADA 25%**

Nº	DESCRIPTIVO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT
132	Polpa d fruta- abacaxi	Kg	750
133	Polpa de fruta – acerola	Kg	750
134	Polpa de fruta -cajá	Kg	750
135	Polpa de fruta -cupuaçu	Kg	750
136	Polpa de fruta- manga	Kg	500
137	Polpa de fruta -maracujá	Kg	375
138	Polpa de fruta- tamarindo	Kg	500
139	Polpa de fruta-caju	Kg	375
140	Polpa de fruta-goiaba	Kg	375



**LOTE VI - PANIFICAÇÃO - COTA PRINCIPAL**

Nº	DESCRIPTIVO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT
141	Pão massa grossa	Kg	3.600
142	Pão massa fina 50g	Unid	54.000
143	Bolo (milho, mesclado, tradicional) 100g	Unid	18.000
144	Bolo corredor 100g	Unid	21.600
145	Bolo médio	Unid	54
146	Bolo grande	Unid	54

**LOTE VI - PANIFICAÇÃO - COTA RESERVADA 25%**

Nº	DESCRIPTIVO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT
147	Pão massa grossa	Kg	1.200
148	Pão massa fina 50g	Unid	18.000
149	Bolo (milho, mesclado, tradicional) 100g	Unid	6.000
150	Bolo corredor 100g	Unid	7.200
151	Bolo médio	Unid	18
152	Bolo grande	Unid	18

**LOTE VII - BEBIDA LÁCTEA - EXCLUSIVO PARA ME e EPP**

Nº	DESCRIPTIVO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT. ANUAL
153	Bebida láctea sabor variado com 200ml	Und	300
154	Bebida láctea sabor variado com 1000ml	Und	100

**LOTE VIII - OVOS - EXCLUSIVO PARA ME e EPP**

Nº	DESCRIPTIVO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT. ANUAL
155	Ovo de galinha, médio, de granja, bandeja com 30 ovos, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas, acondicionada em embalagem própria.	Bdj	250



## ANEXO II

### TERMO DE REFERÊNCIA

#### 1. JUSTIFICATIVA

1.1. A FEPISERH – Fundação Piauiense de Serviços Hospitalares, empresa pública, dotada de personalidade jurídica de direito privado e patrimônio próprio, tem por finalidade a prestação de serviços de atenção médico-hospitalar, ambulatorial, de apoio diagnóstico e terapêutico à comunidade.

1.2. No desenvolvimento de suas atividades de assistência à saúde, a FEPISERH observará as orientações da Política Estadual de Saúde, de responsabilidade da Secretaria de Estado da Saúde, em consonância com a Política Nacional de Saúde, com acompanhamento pelo Conselho Estadual de Saúde.

1.3. Nesse sentido, e para um bom e completo funcionamento na prestação dos serviços, faz-se necessária a aquisição dos **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS**, para atendimento dos pacientes e funcionários do **HOSPITAL REGIONAL JUSTINO LUZ (HRJL)**.

#### 2. OBJETO

2.1. Este Termo de Referência tem por objeto o Registro de Preços para eventual contratação de empresa especializada no fornecimento de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS**, a fim de atender a demanda do **Hospital Regional Justino Luz (HRJL)**, administrado pela Fundação Estatal Piauiense de Serviços Hospitalares, conforme anexo deste Instrumento.

2.2. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a contratação pretendida, sendo assegurada ao beneficiário do Registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

2.3. A licitação será do tipo menor preço por lote, conforme artigo 8º do Decreto Federal nº 7.892/2013, considerado os orçamentos constantes dos autos e o valor médio unitário de cada item.

2.4. O objeto deste instrumento permite a utilização da Ata de Registro de Preços por órgão ou entidades não participantes, conforme artigo 6º do Decreto Federal nº 7.892/2013 e artigo 7º do Decreto Estadual nº 11.319/2004.

#### 3. DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS

3.1. Relação dos produtos em anexo (ANEXO II – A).

#### 4. DO PAGAMENTO

4.1. O pagamento será realizado no prazo de lei, em até 30 dias, contados a partir da data final do período de adimplemento a que se referir, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente, indicado pelo contratado, preferencialmente na instituição financeira Banco do Brasil S/A.

4.2. Para início do procedimento de pagamento pela Administração, é imprescindível à Contratada a abertura de Processo Administrativo de Pagamento, a ser realizada no Protocolo da Fundação Estatal Piauiense de Serviços Hospitalares e ainda será solicitada a apresentação das certidões negativas de débitos relativas ao FGTS, CND ( Certidão Negativa de Débitos relativa à Seguridade Social emitida pelo INSS), Certidão conjunta de Débitos Relativos a



Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, Certidão Negativa de Débitos, Tributos e Contribuições Estaduais e Municipais, sendo que as mesmas deverão sempre apresentar data de validade posterior à data de emissão das respectivas Notas Fiscais.

4.3. O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o “atesto” pelo servidor competente na nota fiscal apresentada e depois de verificada a regularidade fiscal do contratado.

4.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

4.5. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

4.6. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

4.7. Constatando-se situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua advertência, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

4.8. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

4.9. Persistindo a irregularidade, a Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

4.10. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação.

4.11. Somente por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante, não será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente.

4.12. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

4.13. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

## **5. EXIGÊNCIAS GERAIS**

5.1. Os serviços deverão ser executados por empresa(s) pertinente(s) ao ramo de negócios do objeto, sem prejuízo do funcionamento normal das Unidades Hospitalares, devendo a(s) contratada(s) promover(em) todas as medidas de proteção necessárias.

5.2. A licitante será a única responsável pela qualidade do produto a ser entregue, atendendo as determinações constantes da Portaria/SESAPI/GAB nº 665/2016, no que couber.

5.3. Os gêneros em sua forma industrial e comercial deverão ser identificados por meio de rótulos registrados segundo regulamento e legislação vigente, sendo obrigatória a correspondência entre



as indicações da embalagem e o conteúdo, nos termos da Lei nº 8.078/90 e suas alterações.

5.4. No caso de produtos industrializados, só serão admitidos aqueles que estejam devidamente registrados em órgãos competentes junto ao Ministério da Saúde e rotulados segundo as disposições legais das normas vigentes., respeitando os prazos de validade e demais exigências da legislação sanitária.

5.5. É expressamente proibido o fornecimento de produtos e acondicionamentos distintos dos gêneros solicitados.

5.6. Quando exigido pela legislação, a empresa vencedora deverá obter todo e qualquer tipo de licença junto aos órgãos fiscalizadores e concessionários de serviços públicos.

5.7. A recepção dos gêneros alimentícios deverá obedecer aos seguintes critérios:

5.7.1. Caberá a CONTRATADA entregar gêneros alimentícios perecíveis (frutas, verduras e hortaliças) em condições compatíveis com o padrão de qualidade, sendo observados, no ato da entrega, as perfeitas condições de conservação, higiene/limpeza, grau de amadurecimento médio, tamanho e coloração uniformes, ausência de parte amassada-machucadas, polpa firme e intacta, sendo todos de primeira qualidade, livre de contaminações (resíduos de fertilizantes, parasitas, larvas) e sujidades.

5.7.2. Para avaliação de novos produtos ou marcas, a CONTRATADA deverá apresentar formalmente, por escrito, o produto a ser testado. Estes deverão ser aprovados, previamente, pela Diretoria Técnica da FEPISERH;

5.7.3. No processo de comprovação da qualidade dos produtos, deverão ser fornecidas amostras pelo fornecedor, nos termos deste Termo, para diagnóstico pelo representante da Contratante e adequações necessárias;

5.7.4. Na aquisição de gêneros para abastecimento ou suprimento de qualquer insumo, deverá ser respeitado o Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) da Unidade, embasado pelas Instruções Normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e pelas Normas Legislativas do Ministério da Saúde. A CONTRATANTE solicitará a devolução da mercadoria e a substituição da mesma pelo fornecedor, caso esta não esteja dentro dos padrões estabelecidos;

5.7.5. Os gêneros deverão ser entregues nas Unidades Hospitalares especificadas no item 7.1, após a emissão de ordem de fornecimento, respeitando cronograma elaborado pelo Serviço de Nutrição Dietética (SND), podendo ser recusados aqueles fora dos padrões estabelecidos, bem como aqueles fora de especificação e descrição constante da proposta da licitante. Toda empresa quando da entrega dos materiais deve obrigatoriamente informar na Nota Fiscal o número da Autorização de Fornecimento / Empenho, do processo de origem, do pregão, prazo de validade/garantia dos materiais e número de lote de fabricação;

5.8. O armazenamento dos gêneros alimentícios deverá obedecer aos seguintes critérios:

5.8.1. A CONTRATADA deverá manter estoque mínimo de gêneros e materiais, compatível com as quantidades necessárias para o atendimento do contrato, devendo estar previsto estoque de segurança de produtos não perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas na entrega regular de gêneros;

5.8.2. Os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços devem ser estocados em locais apropriados e de forma adequada;

5.8.3. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde dos pacientes e funcionários, devendo ser obedecida à legislação vigente;

5.9. O transporte dos gêneros alimentícios deverá obedecer aos seguintes critérios:

5.9.1. Os gêneros devem ser transportados em veículos que atendam às especificações



técnicas da legislação específica vigente;

5.9.2. Transportar os produtos devidamente acondicionados e em condições adequadas de apresentação, higiene, conservação e temperatura;

5.9.3. Manter a quantidade de veículos para transporte, em número suficiente e em condições adequadas de manutenção e higiene;

5.9.4. Cumprir os horários de entrega estabelecidos pela CONTRATANTE;

5.9.5. Utilizar veículos para o transporte da alimentação com Certificado de Inspeção Sanitária válido, nos termos da Portaria/SESAPI/GAB nº 665/2016;

5.9.6. Executar a higienização diária e conservação do veículo utilizado para transporte da alimentação, conforme a legislação vigente;

## 6. OS LICITANTES DEVERÃO APRESENTAR

6.1. Apresentar cópia do Alvará de Funcionamento expedido pela Prefeitura, Licença da Vigilância Sanitária, Certificado de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal e Registro do estabelecimento e do produto, quando houver exigência pelo Ministério da Agricultura.

6.2. Apresentar ficha técnica ou declaração com informações sobre a composição nutricional dos produtos;

6.3. O pregoeiro antes de concluir a aceitabilidade das propostas, poderá solicitar das licitantes provisoriamente classificadas em primeiro lugar, amostras para análise do produto ofertado em embalagem primária contendo: rotulagem, inclusive a nutricional, prazo de validade em conformidade com a Legislação em vigor, a fim de verificar a compatibilidade das especificações. **As amostras poderão ser encaminhadas à Diretoria Administrativa do HRJL**, após a classificação do licitante, no prazo de 24 horas (dia útil), devidamente separadas em sacolas/caixas identificadas com o nome da empresa, contendo rol dos itens aos quais pretende ofertar, juntamente com cópia dos laudos, fichas técnicas, onde serão submetidos à análise deste setor, que emitirá laudo conclusivo da análise, em 3 (três) dias úteis, aprovando ou reprovando os mesmos.

6.4. As empresas que desejam participar da licitação dos produtos perecíveis deverão apresentar ainda os documentos abaixo relacionados:

6.4.1. **ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA**, emitido por pessoa jurídica de direito público ou empresa privada, comprovando que o licitante executa ou executou o objeto específico a esta licitação.

6.4.2. Os licitantes deverão atender aos critérios constantes na Resolução RDC – Nº 91 de 11 de maio de Certificado de garantia de controle de vetores e pragas do depósito, por período de 90 (noventa) dias conforme Lei Municipal nº 3.700, de 11.11.2007.

6.4.3. A empresa licitante possuidora da condição de produtor/indústria deverá comprovar a existência de nutricionista em seus quadros profissionais, a depender dos itens ofertados, conforme o disposto nas Leis nº 8.234/91 e nº 5.517/68, por meio de contrato de prestação de serviços nos moldes da lei civil vigente, autenticado em cartório ou através de Carteira de Trabalho e Previdência Social – CTPS devidamente assinada.

## 7. CONDIÇÕES E LOCAL DE ENTREGA DOS PRODUTOS

7.1. As entregas deverão ser efetuadas no Serviço de Nutrição e Dietética (SND) dos respectivos hospitais, na periodicidade e horários estabelecidos no cronograma específico, e deverão ser acompanhadas e inspecionadas pelo responsável (nutricionista e/ ou terceiros designados)

a) **Hospital Regional Senador Justino Luz, Praça Antenor Neiva, nº 184, Centro, CEP:**



64600-000, telefone: (0xx89) 3422-1224, em Picos /PI

**PERIODICIDADE DA ENTREGA:**

**HORTIFRUTI: 3 vezes na semana (terça, quinta e sábado), às 8h**

**Carnes: diariamente (segunda a sábado), às 8h**

**Panificação: diariamente (segunda a sábado), duas entregas nos horários de 6h e 17h**

7.2. No caso da entrega prevista nos cronogramas, recaírem em dias considerados feriados (Municipais, Estaduais e Federais) a mesma será reprogramada com antecedência de até 24 (vinte e quatro) horas.

7.3. Os técnicos ou empregados da Contratada deverão se apresentar nas dependências do Hospital devidamente identificados com uniforme e/ou crachás, desde que nos crachás contenham identificação da empresa e do funcionário, bem como fica proibido que seu pessoal fique circulando por áreas dos edifícios que não imediatas ao trabalho;

7.4. Os materiais deverão possuir garantia mínima de 1 (um) ano, a contar da data de sua aceitação definitiva e o prazo ofertado deverá constar da proposta da licitante.

7.5. No ato do fornecimento do produto será feito, pelos Hospitais, análise visual e sensorial (cor, sabor, odor e textura) dos alimentos, além destas, outras características serão observadas como: conservação, prazo de validade, resistência da embalagem, indicação da composição (ingredientes e rotulagem nutricional), registro no órgão competente, presença de insetos ou larvas e mesmo sujidades ou material estranho. Caso o mesmo não esteja de acordo com os padrões de qualidade exigidos, mesmo após o recebimento, o fornecedor deverá realizar a troca dos produtos no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, independente da aplicação das penalidades cabíveis.

7.6. O fornecedor do produto deverá emitir guias de remessas, informatizadas, sem rasuras, contendo os seguintes itens: nome do hospital, endereço completo, produto a ser entregue, unidade, quantidade e marca (do produto que está sendo entregue de acordo com o adjudicado). Deverá conter também, data e assinatura do recebedor, carimbo do Hospital e assinatura do entregador.

## **8. REAJUSTE DE PREÇOS**

8.1. O contrato, durante sua vigência, não admite reajuste de preços e a recomposição de preços somente será possível nos casos expressamente previstos na alínea d, II, do art. 65 da Lei Federal nº 8.666/93, mediante solicitação por escrito, provando os motivos justificadores do pedido, tendo a CONTRATANTE 30 (trinta) dias para decidir sobre o pedido, ficando, neste caso, estabelecido o reajuste anual com base no Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) calculado pelo IBGE, com base na seguinte fórmula:  $R = [(I - I_0).P]/I_0$ , em que:

**a) Para o primeiro reajuste:**

R = reajuste procurado

I = índice relativo ao mês de reajuste

I<sub>0</sub> = índice relativo ao mês da data limite para apresentação da

proposta P = preço atual dos serviços

**b) Para os reajustes subsequentes:**

R = reajuste procurado

I = índice relativo ao mês do novo reajuste



lo = índice relativo ao mês do início dos efeitos financeiros do último reajuste efetuado  
P = preço do serviço atualizado até o último reajuste efetuado.

8.2. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto, ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado em substituição o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

8.3. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente. Os reajustes serão precedidos de solicitação da Contratada.

8.4. A Administração deverá assegurar-se de que os preços contratados são compatíveis com aqueles praticados no mercado, de forma a garantir a continuidade da contratação mais vantajosa.

8.5. A licitante vencedora não poderá suspender o fornecimento dos produtos, essenciais à composição do alimento hospitalar, nos preços estipulados no contrato, até que seja, pela CONTRATANTE, decidido sobre o pedido de recomposição de preços.

## **9. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO**

9.1. A vigência do Contrato será de 12 (doze) meses.

9.2. As prorrogações contratuais, com a assinatura dos respectivos termos aditivos deverão ser procedidas antes do término do contrato, sob pena de nulidade.

## **10. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

10.1. Na licitação para registro de preços não é necessário indicar a dotação orçamentária, que somente será exigida para a formalização do contrato ou outro instrumento hábil. Redação dada pelo Decreto Federal nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, em seu artigo 7º, §2º.

## **11. DA SUBCONTRATAÇÃO, FUSÃO, INCORPORAÇÃO OU CISÃO**

11.1. A associação da CONTRATADA com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação devem ser comunicadas à CONTRATANTE para que esta delibere sobre a adjudicação do objeto ou manutenção do contrato, sendo essencial para tanto que a nova empresa comprove atender a todas as exigências de habilitação previstas no Edital.

11.2. É expressamente vedada a subcontratação total ou parcial do objeto deste Contrato, sob pena de rescisão contratual, sem prejuízo da aplicação de penalidade prevista neste Termo de Referência.

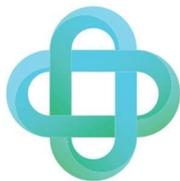
## **12. DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

12.1. Os serviços deverão ser executados fielmente, de acordo com as cláusulas avençadas, nos termos do presente instrumento e da legislação vigente, respondendo o inadimplente pelas consequências da inexecução total ou parcial;

12.2. Nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993, a execução será acompanhada e fiscalizada pela Diretoria Técnica desta Fundação, pelas Diretorias Técnicas dos Hospitais e outras Entidades designadas, por meio de servidor designado anotando, em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

12.3. O recebimento de material de valor superior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) será confiado a uma comissão de, no mínimo, 3 (três) membros, designados pela autoridade competente;

12.4. O representante da FEPISERH, sob pena de responsabilização administrativa, anotar em



registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante deverão ser solicitadas a seu superior, em tempo hábil, para a adoção das medidas convenientes;

12.5.A fiscalização não exclui ou reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993, nem a exime de manter fiscalização própria;

12.6.Não serão aceitos serviços que estiverem em desacordo com as especificações, nem quaisquer pleitos de faturamentos extraordinários, sob o pretexto de perfeito funcionamento e conclusão do objeto contratado;

12.7.A Fundação reserva-se o direito de solicitar provas dos serviços, que deverão ser entregues no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a fim de garantir a qualidade do objeto e a correção das informações.

### **13. DAS PENALIDADES**

13.1. Pelo atraso injustificado na execução do Contrato, fica sujeita a Empresa a ser CONTRATADA à multa de mora de 2,0% ao dia, sobre o valor total da proposta, não ultrapassando a 20% (vinte por cento).

13.2. Pela inexecução total ou parcial do Contrato, pela CONTRATADA, poderá a CONTRATANTE, garantida a prévia defesa da CONTRATADA, aplicar as seguintes penalidades, sem exclusão das demais sanções previstas no art. 87, da Lei nº 8.666/93:

- a) Advertência;
- b) Multa equivalente a 5% (cinco por cento), sobre o valor do Contrato pela inexecução total, ou 5% (cinco por cento) sobre o valor remanescente do mesmo, no caso de inexecução parcial;
- c) Suspensão temporária do direito de participar em licitações e impedimento de contratar com a Administração Pública, por prazo não superior a 02 (dois) anos;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CONTRATADA ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e, após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior, ensejando ainda o respectivo cancelamento de sua inscrição no Cadastro Único de Fornecedores - CADUF;

13.3. Rescisão contratual, conforme o previsto no art. 77, da Lei nº 8.666/93 e suas alterações.

13.4. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993. Contratada que:

13.5. Tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

13.6. Tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

13.7. Demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.



13.8. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

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

13.10. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no Cadastro Único de Fornecedores - CADUF.

#### **14. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

14.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

14.2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

14.3. A Contratante se reserva o direito de rejeitar os materiais entregues em desacordo com os termos do Edital e seus anexos.

14.4. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;

14.5. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

14.6. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

14.7. Fornecer à Contratada todo tipo de informação interna essencial à realização dos fornecimentos.

14.8. Comunicar prontamente à Contratada, qualquer anormalidade no objeto deste instrumento, podendo recusar o recebimento, caso não esteja de acordo com as especificações e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

14.9. Notificar previamente à CONTRATADA, quando da aplicação de penalidades.

14.10. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

14.11. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

14.12. Fazer cumprir as validades dos materiais, quando for o caso.

#### **15. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

15.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

15.2. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual



constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;

- 15.3. Responsabilizar-se integralmente pela qualidade do objeto, vícios e danos decorrentes direta ou indiretamente da sua entrega, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990)
- 15.4. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;
- 15.5. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 15.6. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 15.7. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.
- 15.8. Não transferir para outrem, no todo ou em parte, o presente contrato, sem prévia e expressa anuência da Secretaria;
- 15.9. Responsabilizar-se por todos os tributos e contribuições, tais como impostos, taxas ou outros que decorram direta ou indiretamente da prestação do serviço;
- 15.10. Entregar os produtos constantes deste Termo de Referência respeitando, sempre, as normas da ABNT, bem como as portarias e resoluções do INMETRO e ANVISA, em vigor, no que couber;
- 15.11. Responder, integralmente por perdas e danos que vier a causar à FEPISERH ou a terceiros em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, independentemente de outras cominações legais ou contratuais a que estiver sujeito;
- 15.12. Substituir o produto que apresentar alteração, deterioração, imperfeição, ou quaisquer outros vícios, ainda que constatados após o seu recebimento e/ou pagamento, em até 48 horas da recusa;
- 15.13. Manter em estoque um mínimo de materiais e componentes de reposição regular, necessários à execução do objeto do contrato.
- 15.14. Exigir que seus técnicos ou empregados se apresentem nas dependências dos Hospitais, devidamente identificados com uniforme e/ou crachás, desde que nos crachás contenham identificação da empresa e do funcionário, bem como fica proibido que seu pessoal fique circulando por áreas dos edifícios que não imediatas ao trabalho;
- 15.15. Possuir em seu contrato social ou Estatuto, finalidade ou objetivo compatível com o objeto deste Termo;
- 15.16. Prestar todas as informações e os esclarecimentos que forem solicitados pela CONTRATANTE;
- 15.17. Cumprir as obrigações financeiras e fiscais decorrentes do objeto desta licitação;
- 15.18. Assinar o contrato no prazo máximo de 05 (cinco) dias contados da convocação.



**ANEXO II – A – DESCRITIVO DOS ITENS E ESTIMATIVA DE VALOR EM REAIS**

**LOTE I - VERDURAS**

<b>Nº</b>	<b>DESCRITIVO</b>	<b>UNIDADE DE MEDIDA</b>	<b>QUANT. ANUAL</b>	<b>VALOR MÉDIO ESTIMADO UNIT. R\$</b>	<b>VALR MÉDIO ESTIMADO TOTAL R\$</b>
<b>1</b>	Abóbora madura, de primeira boa qualidade, cor alaranjada, cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isenta de enfermidades com ausência de sujidades, parasito, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânica os sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, acondicionada em avulsas, ou em sacos plásticos.	Kg	2.200,00	7,54	<b>16.588,00</b>
<b>2</b>	Alface crespa, fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Und	2.833,00	9,44	<b>26.743,52</b>
<b>3</b>	Alho bulbo inteiro, nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas	Kg	850,00	3,56	<b>3.026,00</b>
<b>4</b>	Acelga fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte	Kg	1.100,00	10,94	<b>12.034,00</b>
<b>5</b>	Batata doce rosada, boa qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas,(rachaduras e cortes), tamanho uniforme, devendo ser graúda.	Kg	850,00	11,31	<b>9.613,50</b>
<b>6</b>	Batata inglesa lisa, de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem sem lesões físicas ou mecânicas, tamanho e conformação uniforme, devendo ser graúda	Kg	6.000,00	14,44	<b>86.640,00</b>
<b>7</b>	Beterraba ótima qualidade, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades isenta de enfermidade e sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida.	Kg	2.000,00	11,06	<b>22.120,00</b>
<b>8</b>	Cebola boa qualidade, opaca e firme, sem lesões de origem sem lesões de o origem física ou mecânica, tamanho médio, devendo ser media, isenta de isenta de sujidade	Kg	3.600,00	7,54	<b>27.144,00</b>
<b>9</b>	Cenoura de primeira, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida	Kg	6.000,00	14,29	<b>85.740,00</b>



10	Cheiro verde cor verde fresca aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos	Molho	2.880,00	6,31	18.172,80
11	Chuchu de primeira, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte	Kg	1.700,00	7,54	12.818,00
12	Macaxeira media, de boa qualidade, fresca, compacta e firme, tamanho e conformação uniformes.	Kg	1.500,00	11,56	17.340,00
13	Maxixe verde, de boa qualidade, maduro, graúdo	Kg	480,00	26,31	12.628,80
14	Pepino comum, ótima qualidade, intacto e firme, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	Kg	600,00	8,06	4.836,00
15	Pimentão verde, de primeira, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, com ausência de sujidades, parasitas e larvas	Kg	1.500,00	1,69	2.535,00
16	Quiabo ótima boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos sem danos físicos, acondicionado em saco	Kg	480,00	18,19	8.731,20
17	Repolho branco, liso, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, ótima boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem rachaduras ou cortes	Kg	1.500,00	12,54	18.810,00
18	Repolho roxo fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, (perfurações e cortes).	Kg	450,00	12,81	5.764,50
19	Tomate bem formados, lisos, livre de defeitos.	Kg	5.000,00	17,57	87.866,67
20	Vagem macarrão, ótima boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, livre de sujidades, sem danos físicos e mecânicos sem danos físicos	Kg	400,00	27,31	10.924,00
<b>ESTIMATIVA DO VALOR EM REAIS</b>				<b>R\$ 490.075,99</b>	

### LOTE II - FRUTAS

Nº	DESCRIPTIVO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT. ANUAL	VALOR MÉDIO ESTIMADO UNIT. R\$	VALR MÉDIO ESTIMADO TOTAL R\$
1	Abacaxi pérola, com coroa, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta	Kg	1.700	10,56	17.952,00
4	Acerola	Kg	2.000	7,56	15.120,00
2	banana prata media prata, em pencas, de primeira, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem	Kg	11.000	7,74	85.162,00



	danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.				
5	Goiaba	Kg	1.700	10,94	18.598,00
6	Laranja pera, fresca, de primeira, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta.	Kg	11.000	8,19	90.053,33
3	Limão Taiti, de primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta	Kg	360	6,86	2.469,60
7	Maçã vermelha, nacional, de primeira, apresentando tamanho, cor e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	1.000	15,64	15.636,00
8	Mamão formosa, ótima boa qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	Kg	400	4,90	1.961,60
9	Manga tipo “tommy”, cor vermelha amarelada, consistência firme, casca íntegra, sem machucados, sem sujidades	Kg	2.000	10,04	20.080,00
10	Maracujá , azedo, de boa qualidade primeira, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa intacta e firme, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	3.600	9,04	32.544,00
11	Melancia 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	Kg	7.500	15,45	115.845,00
12	Melão amarelo, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa intacta e firme	Kg	7.000	6,19	43.358,00
13	Tangerina doce, de boa qualidade primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme.	Kg	2.500	7,64	19.090,00



14	<b>Uva passas</b>	Pct	2.000	14,31	28.620,00
15	Uva roxa boa qualidade, tamanho e coloração uniformes e sem caroços, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos sem danificações aparentes	Kg	200	15,61	3.122,00
16	Uva verde nacional, boa qualidade, tamanho e coloração uniformes e sem caroços, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos sem danificações aparentes	kg	200	12,83	2.566,40
<b>ESTIMATIVA DO VALOR EM REAIS</b>				<b>R\$ 512.177,93</b>	

### LOTE III - CARNE, LINGUIÇA, FRANGO E PEIXE

Nº	DESCRIPTIVO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT. ANUAL	VALOR MÉDIO UNIT. R\$	VALR MÉDIO TOTAL R\$
	Bacon	Kg	70	25,88	1.811,60
	Bisteca suína	Kg	1.950	14,22	27.733,88
	Carne bovina tipo coxão mole	Kg	2.000	34,53	69.055,00
	Carne bovina tipo lagarto	Kg	2.000	27,56	55.120,00
	Carne de sol bovina	Kg	2.000	30,67	61.340,00
	Carne moída de primeira (patinho)	Kg	6.750	27,87	188.088,75
	Carneiro fresco, pedaço, e no máximo 10% de sebo e gordura, saco plástico transparente, atóxico	Kg	5.500	22,43	123.337,50
	Costela bovina no máximo 10% de sebo e gordura	Kg	3.600	14,83	53.379,00
	Coxa e sobrecoxa	Kg	22.800	9,94	226.575,00
	Empanado de frango, pacotes de 700g	Und	5.500	1,94	10.670,00
	Fígado bovino	Kg	950	10,22	9.709,00
	Filé de peixe merluza limpo, sem couro, sem escamas, congelado	Kg	3.600	31,88	114.768,00
	Kit feijoada	Kit	600	17,96	10.776,00
	Linguiça calabresa (grossa)	Kg	2.000	21,38	42.760,00
	Linguiça toscana	Kg	4.500	18,68	84.060,00
	Lombo suíno	Kg	3.600	16,88	60.768,00
	Patinho em bife	Kg	12.000	28,52	342.240,00
	Patinho em isca	Kg	3.600	28,52	102.672,00



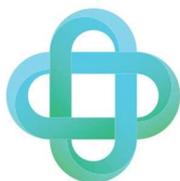
	Patinho em peça	Kg	3.000	<b>28,52</b>	<b>85.560,00</b>
	Peito de frango	Kg	22.000	<b>11,58</b>	<b>254.705,00</b>
	Peixe em posta congelado (corvina ou branquinho) , sem cabeça, sem vísceras, sem escamas, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico	Kg	1.600	<b>14,96</b>	<b>23.936,00</b>
	Pernil suíno inteiro	Kg	400	<b>14,24</b>	<b>5.696,00</b>
	Peru	Kg	400	<b>26,24</b>	<b>10.496,00</b>
	<b>ESTIMATIVA DO VALOR EM REAIS</b>			<b>R\$ 1.965.256,73</b>	

### LOTE III - FRIOS

Nº	DESCRIPTIVO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT. ANUAL	VALOR MÉDIO UNIT. R\$	VALR MÉDIO TOTAL R\$
	Mortadela	Kg	100	<b>27,02</b>	<b>2.702,00</b>
	Presunto fatiado	Kg	360	<b>28,88</b>	<b>10.395,90</b>
	Queijo mussarela fatiado	Kg	600	<b>29,16</b>	<b>17.493,00</b>
	Salsicha	Kg	240	<b>11,69</b>	<b>2.805,60</b>
	<b>ESTIMATIVA DO VALOR EM REAIS</b>				<b>R\$ 33.668,00</b>

### LOTE IV - POLPA DE FRUTAS

Nº	DESCRIPTIVO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT. ANUAL	VALOR MÉDIO UNIT. R\$	VALR MÉDIO TOTAL R\$
	Polpa d fruta- abacaxi	Kg	2.000	<b>9,57</b>	<b>19.140,00</b>
	Polpa de fruta – acerola	Kg	3.000	<b>7,34</b>	<b>22.020,00</b>
	Polpa de fruta -cajá	Kg	3.000	<b>9,38</b>	<b>28.140,00</b>
	Polpa de fruta -cupuaçu	Kg	1.500	<b>11,30</b>	<b>16.950,00</b>
	Polpa de fruta- manga	Kg	1.500	<b>6,28</b>	<b>9.416,25</b>
	Polpa de fruta -maracujá	Kg	3.000	<b>13,52</b>	<b>40.560,00</b>
	Polpa de fruta- tamarindo	Kg	1.500	<b>6,51</b>	<b>9.765,00</b>
	Polpa de fruta-caju	Kg	2.000	<b>6,96</b>	<b>13.920,00</b>
	Polpa de fruta-goiaba	Kg	3.000	<b>6,73</b>	<b>20.182,50</b>
	<b>ESTIMATIVA DO VALOR EM REAIS</b>			<b>R\$ 180.093,75</b>	



### LOTE VI - PANIFICAÇÃO

Nº	DESCRIPTIVO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT. ANUAL	VALOR MÉDIO UNIT. R\$	VALR MÉDIO TOTAL R\$
	Pão massa grossa	Kg	4.800	0,68	3.264,00
	Pão massa fina 50g	Unid	72.000	0,68	48.960,00
	Bolo (milho, mesclado, tradicional) 100g	Unid	24.000	6,56	102.720,00
	Bolo corredor 100g	Unid	28.800	4,28	123.264,00
	Bolo médio	Unid	72	9,44	679,68
	Bolo grande	Unid	72	16,28	1.172,16
	<b>ESTIMATIVA DO VALOR EM REAIS</b>			<b>R\$ 280.059,84</b>	

### LOTE VII - BEBIDA LÁCTEA

Nº	DESCRIPTIVO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT. ANUAL	VALOR MÉDIO UNIT. R\$	VALR MÉDIO TOTAL R\$
	Bebida láctea sabor variado com 200ml	Und	300	1,99	597,00
	Bebida láctea sabor variado com 1000ml	Und	100	9,62	962,00
	<b>ESTIMATIVA DO VALOR EM REAIS</b>			<b>R\$ 1.559,00</b>	

### LOTE VIII - OVOS

Nº	DESCRIPTIVO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT. ANUAL	VALOR MÉDIO UNIT. R\$	VALR MÉDIO TOTAL R\$
	Ovo de galinha, médio, de granja, bandeja com 30 ovos, isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas, acondicionada em embalagem própria.	Bdj	250	14,13	3.532,50
	<b>ESTIMATIVA DO VALOR EM REAIS</b>			<b>R\$ 3.532,50</b>	

<b>ESTIMATIVA TOTAL EM REAIS</b> (ADJUDICAÇÃO POR ITEM - MENOR VALOR GLOBAL POR EMPRESA QUE COTAR TODOS OS ITENS DO LOTE)	<b>R\$ 3.466.152,24</b>
--	-------------------------



Teresina (PI), 23 de julho de 2019.

**Nara Nunes Barbosa**  
Diretora Técnica do Interior

**ATO DE APROVAÇÃO DA AUTORIDADE COMPETENTE.** Nos termos do disposto no art. 2º da Lei 9.784/1999 e art. 9º, Incisos II e III do Decreto 5.450/2005, APROVO e justifico o presente Termo de Referência pela demonstração da adequação entre os fatos descritos e ocorridos, a base legal e a medida adequada para a presente contratação pública.

**Pablo Dantas de Moura Santos**  
Presidente – FEPISERH



### ANEXO III

#### **DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO**

(Razão Social na empresa), CNPJ n.º: \_\_\_\_\_ com sede no (endereço completo) \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal \_\_\_\_\_ (nome) \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ (RG) \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ (CPF) \_\_\_\_\_, para cumprimento do previsto no inciso VII do artigo 4.º da Lei n.º 10.520, de 17/07/2002, e no edital, DECLARA expressamente que cumpre plenamente os requisitos de habilitação exigidos para participação no Pregão Presencial n.º. .... /2019.

Teresina, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2019.

\_\_\_\_\_  
Nome e assinatura do representante legal

CPF. \_\_\_\_\_ R.G. \_\_\_\_\_

**OBS.: Deverá ser entregue a Pregoeira junto com os documentos de representação da licitante, fora dos envelopes de proposta de preços (ENVELOPE N° 1) e de documentação de habilitação (ENVELOPE N° 2).**

#### **DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO**

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS SUPERVENIENTES IMPEDITIVOS DA HABILITAÇÃO.

A empresa \_\_\_\_\_, CNPJ n.º \_\_\_\_\_, declara, sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos supervenientes impeditivos da habilitação no processo licitatório relativo ao PREGÃO PRESENCIAL N° .... /2019 da Fundação Estatal Piauiense de Serviços Hospitalares, estando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Teresina, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2019.

\_\_\_\_\_  
Nome e assinatura do representante legal

CPF. \_\_\_\_\_ R.G. \_\_\_\_\_

OBS.: Identificar o signatário.



**DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENORES**

**(Conforme Decreto Federal nº 4.358, de 5 de setembro de 2002)**

PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº ...../2019.

A empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ/MF sob o nº \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(ª) \_\_\_\_\_, portador(a) da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_, declara, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva:

Emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz (\_\_\_\_).  
(marcar com um “x” o espaço acima, em caso afirmativo)

Teresina, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2019.

[Carimbo Padronizado do CNPJ da empresa]

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Representante legal

Nome:

Cargo:

RG.:

CPF:

Elaborar a declaração preferencialmente em papel timbrado da empresa.

OBS.: Identificar o signatário.



**ANEXO IV**

**MODELO PARA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA (EM PAPEL TIMBRADO DA LICITANTE)**

Os proponentes deverão apresentar planilha com a cotação por item (valor Unitário), elaborando-o conforme modelo que segue (Modelo I), bem como Formulário de Apresentação da Proposta de Preço e MARCA, sob pena de desclassificação.

**LOTE ..... - ..... - COTA .....**

Nº	DESCRIPTIVO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT	MARCA	VALOR UNITARIO R\$	VALOR TOTAL R\$
1						
	VALOR TOTAL EM REAIS (por extenso)					

Declaramos que estamos de acordo com os termos do edital e acatamos suas determinações, bem como, informamos que nos preços propostos estão inclusos todos os custos, como de fretes, carga e descarga, impostos, obrigações entre outros.

Localidade e data:

\_\_\_\_\_  
Nome completo e assinatura do representante legal da empresa



## ANEXO V

### MINUTA DE CONTRATO

PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº \_\_\_\_/2019/CL/FEPISERH

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 1458/2019 CL/ FEPISERH

**CONTRATO PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS PERECÍVEIS QUE ENTRE SI CELEBRAM O ESTADO DO PIAUÍ, ATRAVÉS DA FUNDAÇÃO ESTATAL PIAUIENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES - FEPISERH/PI E A EMPRESA \_\_\_\_\_, REALIZADO POR PREGÃO PRESENCIAL, NOS TERMOS DAS LEIS Nº 8.666/93 E 10.510/02.**

**BANCO DO BRASIL**

**AGÊNCIA:**

**CONTA CORRENTE:**

A **FUNDAÇÃO ESTATAL PIAUIENSE SE SERVIÇOS HOSPITALARES - FEPISERH**, inscrita no CNPJ sob o nº 27.667.356/0001-30, através de seu Diretor Presidente, **PABLO DANTAS DE MOURA SANTOS**, brasileiro, solteiro, inscrito no RG nº 1.613.500 SSP-PI, CPF nº 841.457.573-00, com endereço profissional na Avenida Presidente Kennedy, 570, CEP: 64.052-345, Bairro São Cristóvão, nesta Capital, doravante designada **CONTRATANTE** e a empresa **XXXXXXX**, com sede no XXXXX, XXXX, XX, Teresina/PI, inscrita no CNPJ XXXXX, neste ato representada por **XXXXX**, RG: XXXX, CPF: XXXXX, denominada simplesmente **CONTRATADA**, resolvem em comum acordo firmar o presente Contrato de **FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS PARA ATENDER A DEMANDA DO HOSPITAL REGIONAL JUSTINO LUZ EM PICOS - PI** considerando o Processo acima, de acordo com a Lei Federal nº. 8.666/93, de 21 de junho de 1993, e suas alterações posteriores, na modalidade Pregão Presencial SRP nº ...../2019/FEPISERH, nos termos da lei 10.520 de 17/07/2002, mediante cláusulas e condições que se seguem:

### **CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO DO CONTRATO**

1.1. Constitui objeto deste CONTRATO o Registro de Preços para eventual contratação de empresa especializada no fornecimento **DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS PARA ATENDER A DEMANDA DO HOSPITAL REGIONAL JUSTINO LUZ EM PICOS - PI**, administrado pela Fundação Estatal Piauiense de Serviços Hospitalares.

### **CLÁUSULA SEGUNDA – DOS DOCUMENTOS QUE INTEGRAM O CONTRATO**

2.1. São partes integrantes e complementares deste Contrato, independentemente de transcrição, a proposta da CONTRATADA e os demais orçamentos referentes ao objeto, bem como as especificações referentes ao mesmo.

### **CLÁUSULA TERCEIRA – DO VALOR E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

3.1. O presente contrato possui valor de R\$ XXXXXX (\_\_\_\_\_), as despesas decorrentes



desta licitação correrão por conta de dotação orçamentária \_\_\_\_\_ FEPISERH-PI nos seguintes termos: Fonte de recurso \_\_\_\_\_.

3.2. Os pagamentos serão efetuados conforme adimplemento da condição, em moeda corrente nacional, prazo não superior a 30 (trinta) dias úteis do mês subsequente ao fornecimento dos bens, mediante apresentação das notas fiscais devidamente atestadas pela FISCALIZAÇÃO e notas de recebimento, sendo efetuada a retenção na fonte dos tributos e contribuições elencados na legislação em vigor, tais como, IR, CSLL, COFINS E PIS/PASEP.

3.3. O pagamento será feito mediante crédito aberto em conta corrente ou ordem bancária em nome do contratado.

3.4. A contratada apresentará à contratante os originais dos documentos fiscais dos produtos fornecidos, sob pena de não serem remunerados pelos mesmos.

3.5. A retenção dos tributos não será efetuada caso o licitante apresente junto com sua Nota Fiscal a comprovação de que o mesmo é optante do Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte - SIMPLES.

3.6. A contratante, quando da efetivação do pagamento, poderá exigir do contratado a documentação de regularidade em relação à Fazenda Federal, Estadual ou Municipal, INSS e FGTS, sob pena da não efetivação do pagamento.

3.7. O Contratante pagará à Contratada a atualização monetária sobre o valor devido entre a data do adimplemento das obrigações contratuais e a do efetivo pagamento, excluídos os períodos de carência para recebimento definitivo e liquidação das despesas, previstos neste contrato, utilizando o índice publicado pela Fundação Getúlio Vargas que represente o menor valor acumulado no período, desde que a Contratada não tenha sido responsável, no todo ou em parte, pelo atraso no pagamento.

#### **CLÁUSULA QUARTA – FONTE DE RECURSOS**

4.1. As despesas decorrentes desta licitação correrão por conta de dotação orçamentária \_\_\_\_\_ da FEPISERH-PI nos seguintes termos: **Fonte de recurso**

#### **CLÁUSULA QUINTA – DO AMPARO LEGAL**

5.1. A lavratura do presente contrato decorre da realização do Pregão Presencial SRP nº \_\_\_\_/2019-FEPISERH/PI, realizado com fundamento na Lei Federal nº 10.520, de 17/07/2002 e subsidiariamente a Lei Federal n.º 8.666/93 com suas alterações, demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

#### **CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA**

Além das obrigações dispostas no Termo de Referência – Anexo I, constantes instrumento convocatório, a CONTRATADA de obriga a:

6.1. Fornecer os bens em prazo não superior ao máximo estipulado no contrato Individual ou Simplex Ordem de Fornecimento. Caso uma prestação não seja concluída dentro do prazo, a CONTRATADA ficará sujeita à multa estabelecida neste edital.

6.2. Responder pelas despesas relativas a encargos trabalhistas, de seguro de acidentes, impostos, contribuições previdenciárias e quaisquer outras que forem devidas e referentes ao fornecimento



prestado por seus empregados, uma vez que os mesmos não têm nenhum vínculo empregatício com a contratante.

6.3. Responder, integralmente, por perdas e danos que vier a causar ao contratante ou a terceiros em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita;

6.4. A contratada somente realizará o fornecimento após a autorização escrita da contratante;

6.5. Realizar o fornecimento na data indicada nas requisições que lhe forem entregues, por escrito ou eletronicamente, quando tenham sido recebidas no local e prazo acima indicados.

6.6. Evitar esforços no sentido de obter as melhores condições nas negociações junto a terceiros e transferir, integralmente, à contratante descontos especiais (além-pagamento e outras vantagens).

6.7. Outras obrigações decorrentes da Minuta de Contrato Individual ou Ordem de Fornecimento

6.8. É responsabilidade da Contratada a despesa com todos os encargos, tributos, taxas, transportes, embalagem entre outras relacionadas ao fornecimento dos bens.

6.9. Entregar os serviços nas condições especificadas no edital;

6.10. A CONTRATADA não será responsável:

6.10.1. Por qualquer perda ou dano resultante de caso fortuito ou força maior;

6.10.2. Por quaisquer trabalhos, serviços ou responsabilidades não previstos neste Edital e no Contrato Individual ou Ordem de Fornecimento a ser assinado com a contratante.

6.11. A contratante não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade da CONTRATADA para outras entidades, sejam fabricantes, técnicos ou quaisquer outros intermediários.

6.12. Só divulgar informações acerca do fornecimento do objeto deste contrato, que envolva o nome da contratante, mediante sua prévia e expressa autorização.

6.13. Apresentar, quando solicitado pela contratante, a comprovação de estarem sendo satisfeitos todos os seus encargos e obrigações trabalhistas, previdenciárias e fiscais.

6.14. Administrar e executar todos os contratos, tácitos ou expressos, firmados com terceiros para a prestação do fornecimento objeto dessa licitação.

6.15. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada.

## **CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

7.1. O Órgão /Ente CONTRATANTE se obriga a:

a) Permitir acesso dos empregados da Contratada às suas dependências para entrega dos bens referentes ao objeto, quando necessário;

b) Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelos empregados da Contratada;

c) Assegurar-se da boa prestação dos serviços, verificando sempre o seu bom desempenho;

d) Fiscalizar o cumprimento das obrigações assumidas pela Contratada, inclusive quanto à continuidade da prestação dos serviços que, ressalvados os casos de força maior, justificados e aceitos pela Contratante, não deve ser interrompida;

e) Acompanhar e fiscalizar o andamento dos serviços;

f) Providenciar os pagamentos à Contratada à vista das Notas Fiscais/Faturas devidamente atestadas, nos prazos fixados;



- g) Comunicar a Contratada toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução dos serviços, diligenciando nos casos que exigem providências corretivas;
- h) Proporcionar todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes do presente Contrato, consoante estabelece a Lei nº. 8.666/93.

### **CLÁUSULA OITAVA – DAS MULTAS E SANÇÕES**

8.1. Pelo atraso injustificado na execução do Contrato, fica sujeita a Empresa a ser CONTRATADA à multa de mora de 2,0% ao dia, sobre o valor total da proposta, não ultrapassando a 20% (vinte por cento).

8.2. Pela inexecução total ou parcial do Contrato, pela CONTRATADA, poderá a CONTRATANTE, garantida a prévia defesa da CONTRATADA, aplicar as seguintes penalidades, sem exclusão das demais sanções previstas no art. 87, da Lei nº 8.666/93:

- a) Advertência;
- b) Multa equivalente a 5% (cinco por cento), sobre o valor do Contrato pela inexecução total, ou 5% (cinco por cento) sobre o valor remanescente do mesmo, no caso de inexecução parcial;
- c) Suspensão temporária do direito de participar em licitações e impedimento de contratar com a Administração Pública, por prazo não superior a 02 (dois) anos;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CONTRATADA ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e, após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior, ensejando ainda o respectivo cancelamento de sua inscrição no Cadastro Único de Fornecedores - CADUF;

8.3. Rescisão contratual, conforme o previsto no art. 77, da Lei nº 8.666/93 e suas alterações.

8.4. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, a Contratada que:

8.5. Tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

8.6. Tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

8.7. Demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

8.8. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

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

8.10. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no Cadastro Único de Fornecedores - CADUF.



## **CLÁUSULA NONA – DA FISCALIZAÇÃO AO FORNECIMENTO**

9.1. Os serviços deverão ser executados fielmente, de acordo com as cláusulas avençadas, nos termos do presente instrumento e da legislação vigente, respondendo o inadimplente pelas consequências da inexecução total ou parcial;

9.2. Nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993, a execução será acompanhada e fiscalizada pela Diretoria Técnica desta Fundação, pelas Diretorias Técnicas dos Hospitais e outras Entidades designadas, por meio de servidor designado anotando, em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

9.3. O recebimento de material de valor superior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) será confiado a uma comissão de, no mínimo, 3 (três) membros, designados pela autoridade competente;

9.4. O representante da FEPISERH, sob pena de responsabilização administrativa, anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante deverão ser solicitadas a seu superior, em tempo hábil, para a adoção das medidas convenientes;

9.5. A fiscalização não exclui ou reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993, nem a exime de manter fiscalização própria;

9.6. Não serão aceitos serviços que estiverem em desacordo com as especificações, nem quaisquer pleitos de faturamentos extraordinários, sob o pretexto de perfeito funcionamento e conclusão do objeto contratado;

9.7. A Fundação reserva-se o direito de solicitar provas dos serviços, que deverão ser entregues no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a fim de garantir a qualidade do objeto e a correção das informações.

## **CLÁUSULA DÉCIMA – DA RESCISÃO DO CONTRATO**

10.1. Conforme o disposto no inciso IX, do Art. 55, da Lei nº 8.666/93, a Contratada reconhece os direitos da Contratante, em caso de rescisão administrativa prevista no Art. 77, do referido Diploma Legal;

10.2. A ocorrência de quaisquer das hipóteses previstas no Artigo 78, da Lei nº 8.666/93 ensejará a rescisão do presente contrato nos seguintes termos:

- a) o não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos;
- b) o cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações, projetos e prazos;
- c) a lentidão do seu cumprimento, levando a Administração a comprovar a impossibilidade da conclusão do fornecimento, nos prazos estipulados;
- d) o atraso injustificado ao fornecimento;
- e) a paralisação ou interrupção do fornecimento, sem justa causa e prévia comunicação à Administração;



- f) a subcontratação total ou parcial do seu objeto, a associação do contratado com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, não admitidas no edital e no contrato;
- g) o desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como as de seus superiores;
- h) o cometimento reiterado de faltas na sua execução, anotadas pelo representante da administração em registro próprio nos termos do § 1º do art. 67 desta Lei 8.666/93;
- i) a decretação de falência ou a instauração de insolvência civil;
- j) a dissolução da sociedade ou o falecimento do contratado;
- l) a alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que prejudique a execução do contrato;
- m) razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pela máxima autoridade da esfera administrativa a que está subordinado o contratante e exaradas no processo administrativo a que se refere o contrato;
- n) a supressão, por parte da Administração, do fornecimento, acarretando modificação do valor inicial do contrato além do limite permitido no § 1º do art. 65 da Lei 8.666/93;
- o) a suspensão do fornecimento, por ordem escrita da Administração, por prazo superior a 120 (cento e vinte) dias, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, ou ainda por repetidas suspensões que totalizem o mesmo prazo, independentemente do pagamento obrigatório de indenizações pelas sucessivas e contratualmente imprevistas desmobilizações e mobilizações e outras previstas, assegurado ao contratado, nesses casos, o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas até que seja normalizada a situação;
- p) o atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos pela Administração decorrentes do fornecimento, ou parcelas destes, já recebidos ou executados, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, assegurado ao contratado o direito de optar pela suspensão do cumprimento de suas obrigações até que seja normalizada a situação;
- q) a não liberação, por parte da Administração, de área, local ou objeto para o fornecimento, nos prazos contratuais, bem como das fontes de materiais naturais especificadas nos anexos do edital;
- r) a ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do contrato.

10.2.1. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

10.2.2. Descumprimento do disposto no inciso V do art. 27 da Lei 8.666/93, acrescido pela Lei nº 9.854/99, sem prejuízo das sanções penais cabíveis.

10.3. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa;

10.4. A rescisão administrativa ou amigável será precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente;

10.5. A rescisão determinada por ato unilateral e escrita da Contratante, nos casos enunciados nos Incisos I a XI do Art 78, da Lei nº 8.666/93, acarretará as consequências previstas nos incisos I, II, III e IV do Art 87 do mesmo Diploma Legal, sem prejuízo das demais sanções previstas;

Na hipótese de se concretizar a rescisão contratual, poderá a Contratante convocar a licitante classificada em colocação subsequente, ou efetuar nova licitação.



### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS**

11.1. Este instrumento, observadas as devidas justificativas, somente poderá ser alterado unilateralmente pela Contratante ou por acordo das partes, nos termos do Artigo 65, da Lei nº 8.666/93, incisos I e II, Lei nº 8.666/93;

11.2. A Contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que a Contratante unilateralmente entender necessárias nas quantidades do objeto, na forma do parágrafo 1º do Artigo 65 da Lei nº 8.666/93, preservados que ficam as composições consensuais.

11.3. A qualquer tempo, as partes, de comum acordo, poderão celebrar Termos Aditivos ao presente Contrato, objetivando resolver, na esfera administrativa, os casos omissos ou questões suscitadas durante a vigência do mesmo, na forma da Lei nº 8.666/93 e alterações previstas na Lei nº 8.883/94.

### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DOS PRAZOS, DAS CONDIÇÕES, DO LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO REGISTRADO E DO RECEBIMENTO DO OBJETO**

12.1. As entregas deverão ser efetuadas nos serviços de nutrição e dietética do respectivo hospital, no horário estabelecido no cronograma específico, acompanhadas e inspecionadas pelo responsável (nutricionista e/ou terceiros designados).

**a) HOSPITAL REGIONAL JUSTINO LUZ – HRJL, PRAÇA ANTENOR NEIVA, Nº 184, CENTRO, CEP: 64600-000, TELEFONE: (0XX89) 3422-1224, EM PICOS/PI.**

12.2. No caso da entrega prevista nos cronogramas, recaírem em dias considerados feriados (Municipais, Estaduais e Federais) a mesma será reprogramada com antecedência de até 24 (vinte e quatro) horas.

12.3. Os técnicos ou empregados da Contratada deverão se apresentar nas dependências do Hospital devidamente identificados com uniforme e/ou crachás, desde que nos crachás contenham identificação da empresa e do funcionário, bem como fica proibido que seu pessoal fique circulando por áreas dos edifícios que não imediatas ao trabalho;

12.4. Os gêneros alimentícios perecíveis deverão ser transportados em veículos em perfeitas condições técnicas e sanitárias, inclusive veículos refrigerados para transporte exclusivo de Bebida Láctea (tipo logurte), carne bovina, frango, carne de porco, calabresa, polpa de frutas para refresco (suco), ovo e demais itens que se verifique necessidade.

12.5. No ato do fornecimento do produto será feito, pelo Hospital, análise visual e sensorial (cor, sabor, odor e textura) dos alimentos, além destas, outras características serão observadas como: conservação, prazo de validade, resistência da embalagem, indicação da composição (ingredientes e rotulagem nutricional), registro no órgão competente, presença de insetos ou larvas e mesmo sujidades ou material estranho. Caso o mesmo não esteja de acordo com os padrões de qualidade exigidos, mesmo após o recebimento, o fornecedor deverá realizar a troca dos produtos no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, independente da aplicação das penalidades cabíveis.

12.6. O fornecedor do produto deverá emitir guias de remessas, informatizadas, sem rasuras, contendo os seguintes itens: nome do hospital, endereço completo, produto a ser entregue, unidade e quantidade e marca (do produto que está sendo entregue de acordo com o adjudicado). Deverá conter também, data e assinatura do recebedor, carimbo do Hospital e assinatura do entregador.



### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA VIGÊNCIA E EFICÁCIA**

13.1. A vigência do Contrato será de 12 (doze) meses a contar do primeiro dia útil subsequente à assinatura.

### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – COMUNICAÇÕES ENTRE AS PARTES**

14.1. As comunicações entre os pactuantes, em qualquer fase do Contrato, só produzirão efeitos legais se forem processadas, por escrito, mediante protocolo ou outro meio de registro, que comprove a sua efetivação. Não serão consideradas comunicações verbais.

### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DISPOSIÇÕES GERAIS**

15.1. Aos casos omissos e as questões suscitadas durante a vigência do mesmo 8.666/93 e alterações previstas na Lei nº. 8.883/94, conforme conveniência da aplicar-se-ão as demais disposições constantes da Lei nº 10.520 de 2002, da Lei nº. Administração Pública observando-se ainda o disposto no Decreto nº. 3.555 de 2000 e Decretos Estaduais 11.346/04 e 11.319/04.

15.2. As partes contratantes elegem o foro da Comarca de Teresina - PI, para dirimir quaisquer dúvidas porventura oriundas deste ajuste, com prévia renúncia pelas partes, de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem justos e contratados, preparam este instrumento, em 3 (três) vias de igual teor, para um só efeito, que depois de lido e achado conforme vai assinado pelas partes contratantes, para que produzam seus efeitos legais, comprometendo-se as partes contratantes a cumprir o presente Contrato em todas as suas cláusula.

Teresina/PI, XX de XXX de 2019.

---

Presidente FEPISERH  
CONTRATANTE

---

CONTRATADA



## ANEXO VI

### MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

#### ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° \_\_\_\_/2019 PREGÃO PRESENCIAL SRP N° \_\_\_\_/2019 – FEPISERH

Aos \_\_\_\_ dias do mês de \_\_\_\_\_ do ano de dois mil e dezessete, **A FUNDAÇÃO ESTATAL PIAUIENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES**, inscrita no CNPJ sob o nº 27.667.356/0001-30, com sede na Avenida Presidente Kennedy, 570, Bairro São Cristóvão, Teresina-PI por meio de sua Pregoeira e do Exmo. Sr. Presidente e as empresas qualificadas abaixo, nos termos da Lei Federal nº 8.666/93, com suas alterações posteriores, Lei Federal n.º 10.520 de 17.07.2002, Decreto Federal nº 7.892 de 23.01.2013, Decreto Estadual 11.319 de 13/02/04 e das demais normas aplicáveis à espécie, resolvem efetuar o presente registro de preços, conforme decisão alcançada pela ....., às fls. .... e HOMOLOGADA às fls. ...., ambas do Processo Administrativo nº **1458/2019–FEPISERH**, referente ao Pregão Presencial nº \_\_\_\_/2019 – SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO/FEPISERH - Os preços registrados constam da planilha de preços (ata de abertura da sessão) em anexo, devendo-se observar quanto ao fornecimento, as seguintes cláusulas e condições:

#### 1. DO OBJETO

1.1. O objeto desta Ata é o registro dos preços resultantes das negociações oriundas do Pregão Presencial nº \_\_\_\_/2019 – SRP, nos termos do § 4º do artigo 15 da Lei Federal nº 8666/93, Lei Federal nº 10.520/2002, Decreto Federal 7.892/2013 e Decreto Estadual 11.319/2004 e tem por objeto determinar as condições que disciplinarão a contratação para fornecimento **DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS PARA ATENDER A DEMANDA DO HOSPITAL REGIONAL JUSTINO LUZ EM PICOS – PI**.

1.2. Registro de Preços, para atender a FUNDAÇÃO ESTATAL PIAUIENSE DE SERVIÇOS HOSPITALARES – FEPISERH, conforme relacionados em anexo, sob especificações técnicas e estimativas médias de consumo.

1.2.1. A entrega dos bens/serviços objeto desta licitação serão solicitadas diretamente à equipe gerenciadora da Ata de Registro de Preços, ficando estabelecido que seja obrigação da empresa prestar o serviço, sem a cobrança de encargos, alugueres ou ônus, de qualquer natureza, conforme a disposição dos lotes, itens e subitens e ainda indicações constantes das relações do anexo I deste edital.

1.3. Os bens/serviços deverão ser entregues, após solicitação formal da FEPISERH.

1.4. Desde a data da assinatura da(s) Ata(s) de Registro de Preços, a(s) detentora(s) se obriga(m) a adotar todas e quaisquer providências que forem necessárias para assegurar o satisfatório fornecimento objeto desta Ata.

1.5. A FEPISERH não se obriga a firmar as contratações que poderão advir do Registro de Preços, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário do registro preferência em igualdade de condições.



## **2. DO CONTRATO**

### **2.1. Da vigência e reajuste:**

2.1.1. O presente Contrato terá vigência de **12 (doze) meses**, contados a partir da data da sua assinatura

2.1.2. A Contratante, reserva-se o direito de aumentar ou reduzir o valor inicial atualizado do Contrato em até 25% (vinte e cinco por cento), conforme previstos no parágrafo 1º, do art. 65, da Lei Federal nº 8.666/93, do valor inicial atualizado do Contrato, sem que dessa decisão caiba, ao licitante, direito a qualquer indenização.

## **3. DO PREÇO, ESPECIFICAÇÃO**

3.1. Os preços ofertados, especificação, marca do produto, empresa e representante legal encontram-se anexos nesta Ata.

## **4. DO PRODUTO**

4.1. O objeto fornecido deverá estar em perfeitas condições de utilização/consumo, e em total conformidade com as especificações constantes do anexo I do edital de Pregão Presencial nº \_\_\_\_/2019 – SRP.

## **5. VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS**

5.1. A Ata de Registro de Preços, ora firmada entre a FEPISERH-PI, representando os órgãos/entes aderentes, e a(s) Detentora(s), terá validade de 12 (doze) meses, a partir da data da publicação da respectiva ATA, computadas neste prazo as eventuais prorrogações.

## **6. DA ORDEM DE FORNECIMENTO**

6.1. Após a homologação do resultado desta licitação e assinatura de contrato, a Contratante convocará, de acordo com a necessidade, a empresa adjudicatária para, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, aceitar ou retirar a ordem de fornecimento, sob pena de decair o direito ao fornecimento sem prejuízo das sanções previstas no art.81, da Lei nº 8.666/93.

6.2. O prazo da convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela Contratada durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração.

6.3. É facultado à Administração, quando a convocada não retirar ou aceitar ordem de serviço no prazo e condições estabelecidos, chamar os licitantes remanescentes, obedecida à ordem de classificação, podendo negociar diretamente com os proponentes para que seja obtido preço (percentual de desconto) melhor.

6.4. A recusa injustificada da Contratada em aceitar ou retirar a ordem de fornecimento, dentro do prazo estabelecido pela Administração, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-a as penalidades legais estabelecidas.

## **7. DO PRAZO, DO LOCAL DE ENTREGA E DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO**

7.1. As entregas deverão ser efetuadas nos serviços de nutrição e dietética do hospital, no horário estabelecido no cronograma específico, acompanhadas e inspecionadas pelo responsável (nutricionista e/ou terceiros designados).

**a) HOSPITAL REGIONAL JUSTINO LUZ EM PICOS – PI, ENDEREÇO: PRAÇA ANTENOR NEIVA, Nº 184, CENTRO, CEP: 64600-000;**



7.2. No caso da entrega prevista nos cronogramas, recaírem em dias considerados feriados (Municipais, Estaduais e Federais) a mesma será reprogramada com antecedência de até 24 (vinte e quatro) horas.

7.3. Os técnicos ou empregados da Contratada deverão se apresentar nas dependências do Hospital devidamente identificados com uniforme e/ou crachás, desde que nos crachás contenham identificação da empresa e do funcionário, bem como fica proibido que seu pessoal fique circulando por áreas dos edifícios que não imediatas ao trabalho;

7.4. Os gêneros alimentícios perecíveis deverão ser transportados em veículos em perfeitas condições técnicas e sanitárias, inclusive veículos refrigerados para transporte exclusivo de Bebida Láctea (tipo logurte), carne bovina, frango, carne de porco, calabresa, polpa de frutas para refresco (suco), ovo e demais itens que se verifique necessidade.

7.5. No ato do fornecimento do produto será feito, pelo Hospital, análise visual e sensorial (cor, sabor, odor e textura) dos alimentos, além destas, outras características serão observadas como: conservação, prazo de validade, resistência da embalagem, indicação da composição (ingredientes e rotulagem nutricional), registro no órgão competente, presença de insetos ou larvas e mesmo sujidades ou material estranho. Caso o mesmo não esteja de acordo com os padrões de qualidade exigidos, mesmo após o recebimento, o fornecedor deverá realizar a troca dos produtos no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, independente da aplicação das penalidades cabíveis.

7.6. O fornecedor do produto deverá emitir guias de remessas, informatizadas, sem rasuras, contendo os seguintes itens: nome do hospital, endereço completo, produto a ser entregue, unidade e quantidade e marca (do produto que está sendo entregue de acordo com o adjudicado). Deverá conter também, data e assinatura do recebedor, carimbo do Hospital e assinatura do entregador.

## **8. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO, DO REAJUSTE DE PREÇOS E DA REVISÃO**

8.1. O pagamento será feito por crédito em conta corrente até o 30º (trigésimo) dia a contar da data em que for atestada a entrega/execução dos serviços definidos pelo servidor designado pela FEPISERH-PI, com apresentação da Nota fiscal.

8.2. Caso o início da vigência contratual não coincida com o início do respectivo mês, nesse mês e no último mês de vigência os valores serão rateados proporcionalmente aos dias do mês em curso.

8.3. **O pagamento será feito por meio de depósito bancário em conta a ser indicada pelo contratado** cuja ordem bancária dará quitação ao pagamento e, nos termos da lei, será debitado do valor devido a FEPISERH-PI, referente a prestação de serviços ou fornecimento de produtos e demais contratações, os valores relativos aos tributos e contribuições sociais;

8.4. **Já deverão estar incluídas no preço total todas as despesas, tributos e demais encargos indispensáveis ao perfeito cumprimento das obrigações.**

8.5. Para fins de pagamento ainda será solicitada a apresentação das certidões negativas de débito relativas ao FGTS, CND (Certidão Negativa de Débitos relativa à Seguridade Social emitida pelo INSS), Certidão conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, Certidão Negativa de Débitos, Tributos e Contribuições Estaduais e Municipais, sendo que as mesmas deverão sempre apresentar data de validade posterior à data de emissão das respectivas Notas Fiscais.

8.6. Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira, sem que isso gere direito à alteração de preços ou a compensação financeira.



8.7. A FEPISERH reserva-se o direito de recusar o pagamento se, no ato da atestação, o objeto não estiver de acordo com as especificações apresentadas e aceitas.

8.8. O fornecedor deverá celebrar contratos que poderão advir deste procedimento, nas condições definidas no ato convocatório, nos respectivos anexos.

8.9. Para restabelecer a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos do contratado e a retribuição da Administração para o justo preço da execução dos serviços, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, poderá ocorrer a repactuação do valor contratado e/ou registrado, na forma da Legislação.

8.10. Decorrido o prazo de 12 (doze) meses da data da apresentação da proposta, poderá o contratado fazer jus ao reajuste do valor contratual pelo IGP-M (Índice Geral de Preços do Mercado), que deverá retratar a variação efetiva do custo de produção ou dos insumos utilizados na consecução do objeto contratual, na forma do que dispõe o art. 40, inciso X, da Lei nº 8.666/93 e os arts. 2º e 3º da Lei nº 10.192, de 14/02/2001.

## **9. DA AUTORIZAÇÃO PARA AQUISIÇÃO E EMISSÃO DE NOTA DE EMPENHO**

9.1. As solicitações do objeto serão efetuadas pelo setor de compras e serviços de cada órgão/ente responsável pela guarda e dispensação e a autorização para aquisição e emissão de empenho ficará a cargo do setor financeiro.

## **10. DO VALOR ESTIMADO PARA CONTRATAÇÃO**

10.1. O investimento para a referida contratação, de acordo com as especificações previstas na proposta será de R\$ \_\_\_\_.

## **11. DAS SANÇÕES POR INADIMPLEMENTO**

11.1. Pelo atraso injustificado na execução do Contrato, fica sujeita a Empresa a ser CONTRATADA à multa de mora de 2,0% ao dia, sobre o valor total da proposta, não ultrapassando a 20% (vinte por cento).

11.2. Pela inexecução total ou parcial do Contrato, pela CONTRATADA, poderá a CONTRATANTE, garantida a prévia defesa da CONTRATADA, aplicar as seguintes penalidades, sem exclusão das demais sanções previstas no art. 87, da Lei nº 8.666/93:

- e) Advertência;
- f) Multa equivalente a 5% (cinco por cento), sobre o valor do Contrato pela inexecução total, ou 5% (cinco por cento) sobre o valor remanescente do mesmo, no caso de inexecução parcial;
- g) Suspensão temporária do direito de participar em licitações e impedimento de contratar com a Administração Pública, por prazo não superior a 02 (dois) anos;
- h) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CONTRATADA ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e, após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior, ensejando ainda o respectivo cancelamento de sua inscrição no Cadastro Único de Fornecedores - CADUF;

11.3. Rescisão contratual, conforme o previsto no art. 77, da Lei nº 8.666/93 e suas alterações.



11.4. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, a Contratada que:

11.5. Tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

11.6. Tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

11.7. Demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

11.8. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

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

11.10. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no Cadastro Único de Fornecedores - CADUF.

## **12. OBRIGAÇÕES DAS PARTES**

### **12.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

12.1.1 - Executar fielmente os serviços objeto deste Contrato, de modo que os mesmos sejam efetuados nos termos e condições previstas;

12.1.2 - Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela CONTRATANTE;

12.1.3 - Atender as reclamações quanto a qualidade dos serviços;

12.1.4 - Manter, durante a vigência do Contrato, todas as condições de habilitação e qualificação, obtidas no processo licitatório.

### **12.2. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

12.2.1 - A contratante se obriga efetuar o pagamento conforme estipulado no ato convocatório e no Contrato;

12.2.2 - Comunicar, com no mínimo 24 horas de antecedência à contratada, a necessidade de serviços excepcionais, horários e endereços, sempre que houver necessidade dos mesmos;

12.2.3 - Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;

12.2.4 - Exercer rigoroso controle de qualidade sobre os serviços objeto deste Contrato.

## **13. READEQUAÇÃO DE PREÇOS**

13.1. Os preços registrados manter-se-ão inalterados pelo período de vigência do Registro, admitida a revisão quando houver desequilíbrio de equação econômico- financeiro inicial à Ata, nos termos da legislação que rege a matéria.

13.2. Durante o período de vigência da Ata de Registro de Preços, os preços não serão reajustados, ressalvados, entretanto, a possibilidade de revisão dos preços vigentes conforme previsão editalícia ou em face da superveniência de normas federais ou municipais aplicáveis à espécie.

13.3. Para restabelecer a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos do contratado e a retribuição da Administração para a justa remuneração do fornecimento dos bens, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato na hipótese de sobreviverem fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do



príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, poderá ocorrer a repactuação do valor contratado e/ou registrado, evitando, contudo, solução de descontinuidade dos fornecimentos. Não haverá procedimento de revisão ou atualização em prazo inferior a 60 (sessenta) dias contados da publicação do Extrato, independente do motivo que possa ser alegado.

13.4. Durante a vigência da Ata, os preços registrados deverão permanecer compatíveis com os preços de mercado. Independente de provocação da Comissão Permanente de Licitação – CPL, no caso de redução nos preços de mercado, ainda que temporária, a detentora obriga-se a comunicar à Comissão Permanente de Licitação – CPL o novo preço que substituirá o então registrado, podendo esta agir de ofício.

#### **14. DA POSSIBILIDADE DE RENEGOCIAÇÃO DE PREÇOS**

14.1. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos materiais ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador promover as negociações junto aos fornecedores, observadas as disposições contidas na alínea “d” do inciso II do caput do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

Parágrafo único - No caso de reajuste de preços, como previsto no art. 55, inciso III, da Lei nº 8.666/93, será adotado o IPCA-IBGE.

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

A Ata de Registro de Preços poderá ser rescindida, nas hipóteses adiante descritas.

15.1. Pela ADMINISTRAÇÃO, quando:

15.2. A detentora não cumprir as obrigações constantes da Ata de Registro de Preços;

15.3. A detentora não formalizar contrato individual decorrente do Registro de Preços ou não retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido, se a Administração não aceitar sua justificativa.

15.4. A detentora der causa à rescisão administrativa de contrato decorrente do Registro de Preços;

15.5. Em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial de contrato decorrente deste instrumento de registro;

15.6. Os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados pelo mercado e a detentora não aceitar sua redução;

15.7. Por razões de interesse público, devidamente motivadas e justificadas pela Administração;

15.8. Sempre que ficar constatado que a detentora perdeu qualquer das condições de habilitação e/ou qualificação exigidas na licitação.

15.9. A comunicação de cancelamento do preço registrado, nos casos previstos no item anterior, será feita pessoalmente ou por correspondência com aviso de recebimento à Detentora, juntando-se comprovante aos autos que deram origem ao registro de preços.

15.10. No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço da detentora, a comunicação será feita por publicação no Diário Oficial do Município de Teresina, pelo menos por uma vez, considerando-se cancelado o preço registrado dez dias após a publicação.

15.11. Pela DETENTORA, quando, mediante solicitação por escrito, comprovar estar impossibilitada de cumprir as exigências da Ata de Registro de Preços, sem prejuízos das sanções cabíveis.

15.12. A solicitação da detentora para cancelamento do preço registrado deverá ser formulada com antecedência de 30 (trinta) dias, facultada à Administração a aplicação das penalidades previstas na cláusula 7, caso não aceitas as razões do pedido.



15.13. A rescisão ou suspensão do objeto com fundamento no artigo 78, inciso XV (por fato da contratante), da Lei nº 8666/93 deverá ser notificada expressamente a contratante, no prazo mínimo de 30 (trinta) dias.

15.14. A Administração, a seu critério, poderá convocar, pela ordem, as demais licitantes classificadas, para assumirem o fornecimento do objeto da Ata de Registro de Preços, desde que concordem com o fornecimento nas mesmas condições propostas pela(s) detentora(s).

## **16. DISPOSIÇÕES GERAIS**

16.1. O compromisso de aquisição de bens só estará caracterizado mediante recebimento da nota de empenho, contrato ou instrumento equivalente, decorrente da Ata de Registro de Preços.

16.2. Os preços registrados, nos termos do § 4º do artigo 15 da Lei nº 8666/93, têm caráter orientativo (preço máximo).

16.3. Os pedidos às detentoras da Ata, deverão ser efetuados através de ORDEM DE FORNECIMENTO e NOTA DE EMPENHO, protocolados ou enviados através de “fac-símile” ou outra forma semelhante, deles constando: data, valor unitário e quantidade, local para entrega, carimbo e assinatura do responsável da unidade requisitante, e, ainda, data, hora e identificação de quem os recebeu, juntando-se sua cópia nos processos de liquidação e de requisição.

16.4. A detentora fica obrigada a atender todos os pedidos efetuados durante a vigência da Ata de Registro de Preços, e demais acréscimos necessários conforme disposição legal.

16.5. Caso o fornecimento do objeto não corresponda às especificações editalícias e desta Ata, serão rescindidos, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no edital e nesta Ata.

16.6. O preço a ser pago pela contratante será o vigente na data em que o pedido for entregue à detentora da Ata do S.R.P. independentemente da data de entrega do produto.

16.7. Na hipótese da detentora da Ata de Registro de Preços se negar a receber o pedido, este deverá ser enviado pelo Correio, via AR ou sob registro, considerando-se como efetivamente recebido na data 24 (vinte e quatro horas) da data da postagem, para todos os efeitos legais.

16.8. A detentora da Ata de Registro de Preços deverá comunicar à Comissão Permanente de Licitação – CPL, toda e qualquer alteração nos dados cadastrais, para atualização.

16.9. As alterações contratuais obedecerão à Lei nº 8666/93, com alterações introduzidas pela Lei nº 8883/94 ou legislação que as vierem a substituir.

16.10. Ao detentor da Ata cabe assegurar o fornecimento do material conforme definido na sua proposta e aceito pelo pregoeiro, sem prejuízo de todas disposições previstas no Código do Consumidor.

16.11. Para solucionar quaisquer questões oriundas desta Ata de S.R.P. é competente, por força de lei, o Foro da Comarca da Cidade de Teresina - Piauí, observadas as disposições constantes do § 6º do artigo 32 da Lei nº 8666/93.

Teresina/PI, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2019.

### **Contratante:**

Fundação Estatal Piauiense de Serviços Hospitalares  
Gerenciador do SRP

### **Contratado(s):**

\_\_\_\_\_  
Vencedor

Classificados: