



**Hospital
Azambuja**

HOSPITAL ARQUIDIOCESANO
CÔNSUL CARLOS RENAUX

Aviso de Edital de Licitação Pregão Eletrônico 002/2021 Processo 002/2021

Regido pela Lei Complementar 123/06, pela Lei 10.024/19, Decretos, 7.892/13, 8.538/15 e subsidiariamente pelas Leis 8.078/90, 8.666/93, 9.784/99 e alterações).

Objeto

Aquisição de Gêneros Alimentícios (mercearia, carnes, perecíveis e leites)

Data / Hora 06/07/2021 às 10:00 horas	Local de Entrega Brusque/SC	Valor Estimado Sigiloso	Tipo Menor Preço por Item
Exclusiva ME/EPP Não	Cota Exclusiva ME/EPP Não	Vistoria Prévia Não	Amostra Sim
Pedidos de Esclarecimentos Até as 8:00h de 01/07/2021		Impugnações Até as 8:00h de 01/07/2021	

Os pedidos de esclarecimento e as impugnações referentes a este procedimento poderão ser encaminhados por meio eletrônico para o endereço: licita@haccr.org.br através do Portal de Compras Públicas.

Documentos

Requisitos Básicos:

- Certidão Unificada** referente a regularidade fiscal para com **Fazenda Federal**, mediante apresentação de Certidão de Tributos e Contribuições Federais, expedido pela Secretaria da Receita Federal, do domicílio ou sede do proponente;
- Comprovação de Regularidade para com a **Fazenda Estadual**;
- Comprovante de Regularidade perante a **Fazenda Municipal**;
- Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (**FGTS**);
- Prova de regularidade para com a **Justiça do Trabalho**, através da respectiva **CNDT**.
- Certidão negativa de **falência, concordata ou recuperação judicial**, expedida tanto pelo sistema e-Proc quanto pelo sistema SAJ do Poder Judiciário de Santa Catarina

Requisitos específicos:

- Atestado de capacidade técnica**, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado (diverso da licitante), atestando a potencialidade da empresa licitante em atividades compatíveis como objeto desta licitação.
- Declaração** de Cumprimento do Disposto no Inciso XXXIII do art. 7. da Constituição Federal.
- Declaração** de cumprimento aos requisitos de habilitação, conforme o anexo II.
- Certidão negativa de falência, concordata ou recuperação judicial**

As sessões públicas das Licitações podem ser acompanhadas no endereço

www.portaldecompraspublicas.com.br

O edital, anexos e outras informações estão disponíveis para download no endereço

www.portaldecompraspublicas.com.br



O **HOSPITAL ARQUIDIOCESANO CONSUL CARLOS RENAUX**, entidade sem fins lucrativos, CNPJ nº 82.986.985/0001-30, situado à Rua Azambuja, nº 1089, Bairro Azambuja, Brusque/SC – CEP 88.353-908, por intermédio da Secretaria de Compras e Contratos, informa que encontra-se aberta a licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO, do tipo menor preço por item, pelo sistema de REGISTRO DE PREÇOS**, no endereço eletrônico www.portaldecompraspublicas.com.br(WCompras), em conformidade com as Leis nº 10.520/02, nº 8.666 de 21/06/93, Lei Complementar nº 123/2006, Decreto 7.892/13, observadas as alterações posteriores e demais legislações aplicáveis, destinada ao recebimento de propostas para aquisição de materiais.

DO OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (MERCEARIA, CARNES, PERECÍVEIS E LEITES), de acordo com as condições estabelecidas no **Anexo I** e demais termos deste Edital.

Serão observados os seguintes horários e datas para os procedimentos que seguem:

- **Recebimento das propostas: das 08:00h do dia 22/06/2021 até às 09:55h do dia 06/07/2021;**
- **Limite para impugnação do edital: 8:00h do dia 01/07/2021;**
- **Início da Sessão Pública do pregão: 10:00h do dia 06/07/2021.**

Poderão participar da licitação, pessoas jurídicas que atuam no ramo pertinente ao objeto licitado, observadas as condições constantes do edital.

1. DISPOSIÇÕES GERAIS

1.1. Para a realização deste certame serão utilizados recursos de tecnologia da informação, compostos por um conjunto de programas de computador que permitem confrontação sucessiva através do envio de lances dos proponentes com plena visibilidade para o pregoeiro e total transparência dos resultados para a sociedade, através da Rede Mundial de Computadores – INTERNET.

1.2. A realização do procedimento estará a cargo do Pregoeiro, Equipe de Apoio e da Administradora do Pregão Eletrônico, empresa contratada para, através da rede mundial de computadores, prover o sistema de compras eletrônicas.

1.3. O fornecedor deverá fazer o seu cadastramento junto à Confederação Nacional dos Municípios através do portal de compras municipais, no endereço **www.portaldecompraspublicas.com.br** (Compras), e preencher o Termo de Adesão, onde qualquer pessoa física ou jurídica, que manifeste interesse em cadastrar-se e apresente a documentação exigida terá acesso ao portal.

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

1.5. O credenciamento da proponente junto ao provedor do sistema implica na responsabilidade legal da proponente ou de seu representante legal, bem como na presunção de sua capacidade técnica para a realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

1.6. Como requisito para participação no pregão, em campo próprio do sistema eletrônico, a



proponente deverá manifestar o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação.

1.7. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica responsabilidade legal da licitante ou de seu representante legal e presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

1.8. O fornecedor, ao utilizar sua senha de acesso ao sistema para dar um lance, terá expressado sua decisão irrevogável de concluir a transação nos valores e condições do referido lance, e caso este lance seja o escolhido pelo comprador, será reputado perfeito e acabado o contrato de compra e venda do produto negociado.

1.9. O fornecedor deverá acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo pregoeiro e / ou pelo sistema ou de sua desconexão.

1.10. Neste instrumento convocatório, estão previstos os benefícios de exclusividade para às microempresas e empresas de pequeno porte, previstos na LC 123/06.

2. DO OBJETO

2.1. Constitui objeto desta licitação a **Aquisição de Gêneros Alimentícios (mercearia, carnes, perecíveis e leites)**, pelo sistema de REGISTRO DE PREÇOS, conforme descrito no Anexo I deste Edital.

2.2. Os itens objeto desta licitação deverão estar dentro das normas técnicas aplicáveis, ficando, desde já, estabelecido que somente serão aceitos após exame técnico efetuado pela comissão de recebimento ou servidor designado, e caso não satisfaçam às especificações exigidas ou apresentem defeitos e incorreções, não serão aceitos, devendo ser retirados pelo fornecedor no prazo de 10 (dez) dias consecutivos, contados a partir da notificação.

3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1. É vedada a participação de:

- a) Empresas declaradas inidôneas para licitar e contratar com a Administração Pública, nos termos do inciso IV do Artigo 87 da Lei 8.666/1993.
- b) Empresas Impedidas de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios, nos termos do art. 7º da Lei no 10.520/2002.
- c) Suspensas, temporariamente, de participação em licitação e impedidas de contratar com a Administração Pública, nos termos do art. 87, III, da Lei no 8666/1993 e Orientação Normativa no 03/12-PGM.
- d) Enquadradas nas disposições no artigo 9º da Lei Federal no 8.666/93 e suas alterações posteriores.
- e) empresas em processo de falência declarada, concordada ou recuperação judicial.
- f) empresas em regime de consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição.
- g) Empresas que não se qualifiquem como Microempresas, Empresas de Pequeno Porte ou Cooperativas enquadradas no art. 34 da Lei no 11.488/07, nos termos da Lei Complementar no 123/06, alterada pela Lei Complementar 147/14 e alterações subsequentes.



3.2. As empresas interessadas em participar desta licitação, deverão se inscrever no endereço eletrônico www.portaldecompraspublicas.com.br (WCompras).

3.3. Por força do que dispõe o Capítulo V, artigos 42 a 45 da Lei Complementar no 123 de 14 de dezembro de 2006, c/c o disposto no art. 1o do Decreto no 56.475/15, as Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Cooperativas que tenham auferido, no ano-calendário anterior, receita bruta até o limite definido no inciso II do "caput" do artigo 3o da referida Lei Complementar, terão tratamento diferenciado e favorecido.

3.4. O licitante Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte ou Cooperativas deverá informar tal condição no ato do registro da proposta no COMPRASNET, por intermédio de funcionalidade disponível no sistema eletrônico, sob pena de não usufruir do tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar no 123/06, alterada pela Lei Complementar 147/14 e alterações subsequentes.

3.4.1. A falsidade das declarações prestadas, objetivando os benefícios da Lei complementar no 123, de 2006, alterada pela Lei Complementar no 147/14 e alterações subsequentes, poderá caracterizar o crime de que trata o artigo 299 do Código Penal, sem prejuízo do enquadramento em outras figuras penais e das sanções administrativas previstas na legislação pertinente, mediante o devido processo legal e implicará, também, a **inabilitação da licitante se o fato vier a ser constatado durante o trâmite da licitação.**

4. DO ENVIO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS

4.1. A participação no PREGÃO dar-se-á por meio da digitação da senha privativa do Licitante e subsequente encaminhamento da proposta de preços com valor unitário, a partir da disponibilização do sistema até o horário previsto para o início da Sessão, mencionado no preâmbulo deste Edital, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, devendo conter as informações especificadas no subitem 4.2.

4.2. A proposta enviada em formulário específico deverá conter os seguintes dados:

- a) Nome ou razão social do Licitante, endereço completo, telefone, fax e endereço eletrônico, se houver, bem como o nome, cargo, número do CPF e RG de seu representante legal.
- b) Prazo de validade não inferior a 90 (sessenta) dias.
- c) Descrever detalhadamente as especificações do produto ofertado em campo próprio do sistema, em conformidade com o Termo de Referência do Anexo I deste Edital, tais como: marca, modelo, no do registro do produto na ANVISA quando houver, descrição completa do produto ofertado e procedência, observadas as especificações constantes do Anexo I deste Edital.
- d) O preço unitário e total deverá ser fixo em reais. Deverão estar incluídos no preço, todos os insumos que o compõem, tais como as despesas com impostos, taxas, fretes, seguros e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente sobre a execução do objeto desta licitação, sem quaisquer ônus para a Administração;
- e) Prazo máximo de entrega do produto, que será de 2 (dois) dias úteis, a contar da data de retirada/recebimento das Ordens de Fornecimento.



- f) Declaração de que o licitante cumpre com as normas do Edital e da habilitação.
- g) Conter o nome do banco, o código da agência e o número da conta corrente da empresa, para efeito de pagamento.

4.3. Não será admitida proposta com quantidade inferior ao solicitado para cada item.

4.4. O preenchimento incorreto dos dados necessários à análise da proposta implicará na desclassificação da mesma.

4.5. A licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras sua proposta e lances.

4.6. O valor proposto pela empresa, bem como os seus lances, é de sua exclusiva responsabilidade. Não serão admitidos pedidos de desclassificação de proposta, fundados em erro de digitação ou em inexecuibilidade, quando alegada pela própria proponente. A proposta obriga o proponente para todos os efeitos, e o não cumprimento da obrigação gera a aplicação das penalidades previstas neste instrumento.

4.7. O julgamento das propostas será feito pelo MENOR VALOR POR ITEM.

4.8. Incumbirá à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão ou por sua omissão quando chamado à manifestação via "chat".

4.9. A proposta de preços provisoriamente classificada em primeiro lugar contendo as especificações detalhadas do objeto, com o(s) preço(s) unitário(s) atualizados em conformidade com os lances eventualmente ofertados, deverá ser apresentada, juntamente com a documentação constante do item 12 deste Edital, no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, contados a partir da aceitação.

4.9.1. A proposta deverá ser subscrita pelo representante legal do licitante, mediante procuração devidamente assinada, se for o caso, com firma reconhecida, que comprove a outorga de poderes, na forma da lei, para formular ofertas e lances de preços, bem como praticar todos os demais atos pertinentes ao certame;

4.9.2. A proposta de preços deverá ser apresentada em 01 (uma) via, conforme modelo constante do Anexo IV, impressa em papel timbrado do Licitante, datada, rubricada em todas as folhas e assinada por seu representante legal, devendo dela constar, obrigatoriamente:

4.10. Para fins de gozo dos benefícios dispostos na Lei Complementar nº 123/2006, os representantes de microempresas e empresas de pequeno porte deverão declarar sua condição no momento do envio da proposta e apresentar, juntamente com os documentos de habilitação, **certidão simplificada**, comprovando o enquadramento no Estatuto Nacional da Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, fornecida pela Junta Comercial da sede do licitante, de acordo com a Instrução Normativa DNRC nº103/2007.

5. DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO ELETRÔNICO

5.1. O Pregoeiro dará início à Sessão Pública na data e horário previstos neste Edital, via sistema eletrônico, com a abertura das propostas e divulgação do valor da melhor proposta para cada item.

5.2. Aberta a sessão, o Pregoeiro procederá à abertura e análise preliminar das propostas.

5.3. O pregoeiro desclassificará, motivadamente, as propostas que não atenderem às exigências do



5.4. Após a classificação das propostas para a participação na fase de disputa de preços, o pregoeiro dará sequência ao processo de Pregão.

6. DA ETAPA DE LANCES

6.1. O preço de abertura da etapa de lances de cada item corresponde ao menor preço ofertado na etapa de propostas.

6.2. No caso de nenhum fornecedor apresentar lance na respectiva etapa, valem os valores obtidos na etapa de propostas.

6.3. Caso restem duas ou mais propostas empatadas, será realizado sorteio público para a declaração da proposta vencedora.

6.4. Aberta a etapa competitiva, os proponentes deverão encaminhar lances, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo o mesmo imediatamente informado do seu recebimento e respectivo valor.

6.5. Os proponentes poderão oferecer lances sucessivos, pelo **MENOR PREÇO POR ITEM**, observando o horário fixado e as regras de aceitação dos mesmos.

6.6. Somente serão aceitos lances com preços unitários em reais.

6.7. Somente será aceito o lance cujo valor seja inferior ao último lance que tenha sido anteriormente registrado no sistema.

6.8. É facultado ao Pregoeiro estabelecer a redução mínima em cada lance.

6.9. Se algum proponente fizer um lance que esteja em desacordo com o Edital (preços e diferenças inexequíveis ou excessivas) poderá tê-lo desclassificado pelo pregoeiro através do sistema. A disputa será suspensa, sendo emitido um aviso e na sequência o pregoeiro justificará o motivo da desclassificação do lance através de mensagem aos participantes e em seguida, a disputa será reiniciada pelo pregoeiro.

6.10. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que foi recebido e registrado em primeiro lugar pelo sistema eletrônico.

6.11. Durante a Sessão Pública do Pregão Eletrônico, os proponentes serão informados em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do seu detentor.

6.12. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o **modo de disputa "aberto"**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

6.13. Ocorrendo empate previsto no art. 44, § 2º da Lei Complementar nº 123/06 será assegurada a preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, desde que a melhor oferta não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

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

6.15. No caso de desconexão do Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos proponentes, para a recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.



6.16. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a Sessão do Pregão Eletrônico será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes.

6.17. Após o encerramento da etapa de lances, o Pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contrapropostas diretamente ao proponente que tenha apresentado o lance de menor valor, para que seja obtido preço melhor, bem como decidir sobre a sua aceitação. **Não serão admitidos, após a etapa de lances e respectiva negociação, valores superiores aos previstos no Termo de Referência (anexo I do Edital).**

6.18. Após análise da proposta e da documentação, o Pregoeiro anunciará o proponente vencedor.

6.19. Na hipótese da proposta ou do lance de menor valor não ser aceito ou se o proponente vencedor desatender as exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a habilitação do proponente, na ordem de classificação, segundo o critério do menor preço por item, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital.

6.20. O critério de aceitabilidade dos preços ofertados será o de compatibilidade com os preços praticados no mercado, coerentes com a execução do objeto ora licitado, aferido mediante a pesquisa de preços que instrui o respectivo processo de licitação, a qual poderá, a critério do Pregoeiro, ser atualizada por ocasião do julgamento das propostas, de modo a evidenciar a economicidade da contratação.

6.20.1. Se houver indícios de que a proposta apresentada seja inexecutável, o PREGOEIRO determinará ao licitante que comprove a exequibilidade, sob pena de desclassificação de sua proposta, dentro do prazo de 24 horas.

6.21. Após o encerramento da sessão, a licitante declarada provisoriamente vencedora deverá enviar, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, para Rua Azambuja, Bairro Azambuja, nº 1089, , na cidade de Brusque/SC – CEP 88.353-908, por intermédio da Secretaria de Compras e Contratos, A/C Ana Paula Campos Godoy, os originais ou cópias autenticadas, dos documentos relacionados no item 12 deste Edital, junto a sua proposta de preços, com os preços de acordo com o solicitado no modelo de proposta do edital e atualizada em conformidade com os lances eventualmente ofertados.

7. DA HABILITAÇÃO

7.1. Para **habilitação**, deverá o melhor colocado encaminhar ao pregoeiro a documentação exigida no edital, inclusive através do e-mail informado no edital ou anexando-a à plataforma eletrônica utilizada – no prazo de até 2 (duas) horas, a contar do encerramento da etapa de lance, responsabilizando-se ainda a protocolar no Setor de Licitações ou postar na Agência dos Correios, via SEDEX, em 1 (uma) via, os documentos abaixo discriminados, **no prazo de até 3 (três) dias úteis** após a confirmação do vencedor. Os documentos apresentados para habilitação deverão estar em sua via original ou cópia autenticada.

7.1.1. Os documentos na forma prevista neste Edital deverão ser protocolados ou postados para o seguinte endereço:

HOSPITAL ARQUIDIOCESANO CÔNSUL CARLOS RENAUX

Secretaria de Compras e Contratos

A/C Ana Paula Campos Godoy

Rua Azambuja, nº 1089, Bairro Azambuja, Brusque/SC – CEP 88.353-908



7.2. Não serão aceitos documentos em cópia não autenticada, nem documentos com prazo de validade vencidos. Os documentos digitais não necessitam de autenticação.

7.4. Todos os documentos exigidos para habilitação deverão estar no prazo de validade. Caso o órgão emissor não declare a validade do documento, esta será de 120 (cento e vinte) dias contados a partir da data de emissão.

7.4.1. Os documentos de HABILITAÇÃO e PROPOSTA serão, preferencialmente, apresentados fixos em pasta própria e numerados, em envelope contendo identificação do proponente na face externa e com os seguintes dizeres:

HOSPITAL ARQUIDIOCESANO CÔNSUL CARLOS RENAUX

Secretaria de Compras e Contratos

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2021

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA:

CNPJ:

ENDEREÇO:

REPRESENTANTE:

7.6. Os proponentes deverão apresentar:

7.6.1. Documentos relativos à habilitação jurídica:

- a) registro comercial, no caso de empresa individual;
- b) ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais;
- c) documentos de eleição dos atuais administradores, tratando-se de sociedades por ações, acompanhados da documentação mencionada na alínea "b", deste subitem;
- d) decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, tratando-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, quando a atividade assim o exigir;
- e) **certidão simplificada**, comprovando o enquadramento no Estatuto Nacional da Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, fornecida pela Junta Comercial da sede do licitante, de acordo com a Instrução Normativa DNRC nº 103/2007, exclusivamente às empresas que desejarem fazer uso dos benefícios concedidos pela Lei Complementar nº 123/06;

7.6.2. Documentos relativos à Regularidade Fiscal e Trabalhista:

- f) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- g) Certidão Negativa da Dívida Ativa da União e de Quitação de Tributos e Contribuições Federais – conjuntas (administrado pela Secretaria da Receita Federal);
- h) Certidão Negativa de Débitos – CND junto à Previdência Social;
- i) Certidão de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviços (FGTS) (emitida pela Caixa Econômica Federal);
- j) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual através de Certidão (CND)



expedida pela Secretaria de Estado de Fazenda do domicílio ou sede do licitante;

A prova de regularidade fiscal para com a Fazenda do “Estado de São Paulo” deve ser efetuada com a apresentação da certidão emitida pela PROCURADORIA GERAL DO ESTADO – PGE, referente aos débitos inscritos em dívida ativa, conforme Portaria Inter secretarial no 02/2014 – SNJ/SEMPA;

k) Certidão Negativa de Débitos Municipais do domicílio ou sede do licitante;

Caso a licitante não esteja cadastrada no Município de São Paulo deverá apresentar Declaração firmada por seu representante legal/procurador, sob as penas da lei, de que não é cadastrada e não possui débitos para com a Prefeitura de São Paulo, conforme modelo – Anexo IV, juntamente com a prova de regularidade do município Sede da empresa.

l) Prova da inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho (Lei no 12.440, de 7 de julho de 2011), mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943.

7.6.3. Documentos relativos à Qualificação Econômico-Financeira:

m) Certidão negativa de falência, concordata ou recuperação judicial, expedida tanto pelo sistema e-Proc quanto pelo sistema SAJ do Poder Judiciário de Santa Catarina, para as empresas sediadas em Santa Catarina. As demais licitantes apresentarão a referida certidão de acordo como Tribunal de Justiça ou cartório distribuidor correspondente ao seu Estado.

7.6.4. Documentos relativos à Qualificação Técnica:

n) Atestado de capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado (diverso da licitante), atestando a potencialidade da empresa licitante em atividades compatíveis como objeto desta licitação.

7.6.5. Outras exigências

o) Declaração de cumprimento aos requisitos de habilitação, conforme modelo no anexoll).

p) Declaração de cumprimento ao disposto no XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, conforme modelo constante no anexo III.

7.7. O vencedor do certame que não apresente a documentação exigida, no todo ou em parte, será desclassificado, podendo a ele ser aplicada as penalidades previstas na legislação que rege o procedimento, e será convocada então o detentor da proposta seguinte na ordem de classificação.

7.8. A documentação será rubricada pelo Pregoeiro e pela Equipe de Apoio e após examinada será anexada ao processo desta licitação, sendo inabilitados aqueles proponentes cuja documentação apresente irregularidades.



**Hospital
Azambuja**

HOSPITAL ARQUIDIOCESANO
CÔNSUL CARLOS RENAUX

HOSPITAL ARQUIDIOCESANO CÔNSUL CARLOS RENAUX

Rua Azambuja, 1089, Bairro Azambuja
CEP: 88353-908, Caixa Postal 301
Brusque - SC

www.hospitalazambuja.com.br
sac@haccr.org.br
+55 (47) 3396-2200

7.9. As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que este apresente alguma restrição, inclusive a certidão de enquadramento no Estatuto Nacional da Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, fornecida pela Junta Comercial da sede do licitante, de acordo com a Instrução Normativa DNRC nº 103/2007, conforme previsto no item 4.10 deste edital.

7.10. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, a microempresa ou empresa de pequeno porte poderá requerer a suspensão da sessão pelo prazo de 5 (cinco) dias úteis, prorrogáveis por igual período a critério da Administração, para regularização dos documentos relativos à regularidade fiscal.

7.11. A não-regularização da documentação, no prazo previsto no item anterior, implicará em decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei 8666/1993, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

8. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

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

8.2 A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante melhor classificado.

8.3 Havendo um ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva.

8.4 Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada acaso o melhor colocado no certame não assine a ata ou tenha seu registro cancelado nas hipóteses previstas nos artigos 20 e 21 do Decreto nº 7.892/213.

9. DA IMPUGNAÇÃO AO ATO CONVOCATÓRIO

9.1. Qualquer pessoa, física ou jurídica, é parte legítima para solicitar esclarecimentos ou providências em relação ao presente PREGÃO, ou ainda para impugnar este edital, desde que o faça com antecedência de até 2 (dois) dias úteis, da data fixada para a abertura da sessão pública do certame, observando o disposto no art. 18 do Decreto 5.450/2005.

9.2. As impugnações ao ato convocatório do pregão ou pedidos de esclarecimentos, serão recebidas até dois dias úteis antes da data fixada para o fim do recebimento das propostas, e deverão ser dirigidas ao pregoeiro e protocolados por meio físico, e-mail: licita@haccr.org.br ou por meio de formulário eletrônico.

9.3. A impugnação deverá, obrigatoriamente, estar acompanhada da apresentação de CPF ou RG, em se tratando de pessoa física, e de CNPJ, em se tratando de pessoa jurídica (por documento original ou cópia autenticada), bem como do respectivo ato constitutivo e procuração mais ato constitutivo na hipótese de procurador, com reconhecimento de firma, no caso de procuração particular, que comprove que o signatário, efetivamente representa e possui poderes de representação da impugnante;

9.4. O pregoeiro juntamente com os membros da Comissão de Licitação deverá decidir sobre a impugnação, se possível, antes da abertura do certame.



9.5. Quando o acolhimento da impugnação implicar alteração do edital capaz de afetar a formulação das propostas, será designada nova data para a realização deste PREGÃO.

9.6. A impugnação, feita tempestivamente pela licitante, não a impedirá de participar deste PREGÃO, até o trânsito em julgado da pertinente decisão.

10. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

10.1. Caberá recurso nos casos previstos na Lei n.º 10.520/02, devendo a proponente **manifestar motivadamente** sua intenção de interpor recurso, **através de formulário próprio do Sistema Eletrônico**, explicitando sucintamente suas razões, durante o prazo informado pelo Pregoeiro.

10.2. A intenção motivada de recorrer é aquela que identifica, objetivamente, os fatos e o direito que a proponente pretende que sejam revistos pelo Pregoeiro.

10.3. A proponente que manifestar a intenção de recurso e o mesmo ter sido aceito pelo Pregoeiro, disporá do prazo de **03 (três) dias** para a apresentação das razões do recurso, **por meio de formulário específico do sistema**, que será disponibilizado a todos os participantes, ficando os demais desde logo intimados para apresentar as contra razões em igual número de dias, a contar a partir do término do prazo de recorrente.

10.4. A falta de manifestação imediata e motivada da licitante importará a decadência do direito de recurso e adjudicação do objeto pelo pregoeiro ao vencedor.

10.5. Não serão conhecidos os recursos interpostos após os respectivos prazos legais, bem como os que forem enviados por fax, ou que não tiverem sido manifestados durante a sessão de Pregão Eletrônico.

11. DA ADJUDICAÇÃO, HOMOLOGAÇÃO E ASSINATURA DO CONTRATO

11.1. Após a declaração do vencedor da licitação, não havendo manifestação dos proponentes quanto à interposição de recurso, o Pregoeiro opinará sobre a adjudicação do objeto licitado, o que posteriormente será submetido à autoridade competente.

11.2. No caso de interposição de recurso, caberá à Autoridade Competente, após decisão do recurso, opinar pela adjudicação do objeto licitado.

11.3. A Autoridade Competente homologará o resultado da licitação, convocando o vencedor a assinar o contrato no prazo de até 5 (cinco) dias úteis.

11.4. A administração poderá, quando o proponente vencedor, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não apresentar situação regular ou se recusar injustificadamente a assinar o contrato, convidar os demais proponentes, seguindo a ordem de classificação, para fazê-lo.

11.5. Decorrido o prazo do item 10.3, dentro do prazo de validade da proposta, e não comparecendo o proponente convocado para a assinatura do contrato, será ele havido como desistente, ficando sujeito às penalidades previstas na Lei nº 10.520/02 e neste Edital.

11.6. Se a primeira proponente classificada não atender as exigências de habilitação, será examinada a documentação da segunda proponente classificada, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até o encontro de uma proposta que atenda a todas as exigências do edital, sendo a respectiva proponente declarada vencedora e a ela adjudicado o objeto da licitação.



12. DO CONTRATO E DO PRAZO

12.1. O contrato regular-se-á, no que concerne a sua alteração, inexecução ou rescisão, pelas disposições da Lei nº 8.666/93 observadas suas alterações posteriores, pelas disposições do Edital e pelos preceitos do direito público.

12.2. O contrato poderá, com base nos preceitos de direito público, ser rescindido pelo HOSPITAL ARQUIDIOCESANO CÔNSUL CARLOS RENAUX a todo e qualquer tempo, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, mediante simples aviso, observadas as disposições legais pertinentes.

12.3. Farão parte integrante do contrato as condições previstas no Edital e na proposta apresentada pelo adjudicatário.

12.4. O prazo de validade do registro de preços será de 12 (doze) meses, contados a partir da data da sua assinatura.

13. DO PEDIDO, DA ENTREGA E DO PAGAMENTO

13.1. O pedido será realizado pelo HOSPITAL ARQUIDIOCESANO CÔNSUL CARLOS RENAUX por meio de Autorização de Fornecimento - AF, cuja emissão se dará conforme a necessidade do HOSPITAL ARQUIDIOCESANO CÔNSUL CARLOS RENAUX.

13.2. A Contratada disporá do prazo de 3 (três) dias para entregar os objetos, contados a partir da notificação da Autorização de Fornecimento – AF.

13.3. A entrega do objeto deste edital será feita na sede do HOSPITAL ARQUIDIOCESANO CÔNSUL CARLOS RENAUX, a quem caberá conferi-lo e lavrar Termo de Recebimento, para efeito de posterior verificação da conformidade do mesmo com as exigências do Edital.

13.4. O HOSPITAL ARQUIDIOCESANO CÔNSUL CARLOS RENAUX disporá do prazo e 7(sete) dias para conferir o objeto e providenciar o pagamento, caso aceito, ou notificar a Contratada, no caso de não aceitação.

13.5. Na hipótese da não aceitação do objeto, o mesmo deverá ser retirado pela Contratada no prazo de 7 (sete) dias contados da notificação da não aceitação, para reposição no prazo máximo de 3 (três) dias, sob pena de aplicação de multa e demais cominações previstas em Lei e neste Edital.

13.6. O recebimento não exclui a responsabilidade da Contratada pela perfeita execução do contrato, ficando a mesma obrigada a substituir, no todo ou em parte, o objeto do contrato, se a qualquer tempo se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.

13.7. As notas fiscais deverão ser emitidas de acordo com as informações contidas nas respectivas Autorizações de Fornecimento, observando, sobretudo, a descrição da razão social, bem como o nome do Programa a que se refere à dotação orçamentária utilizada, descrita no campo do Centro de Custo.

13.8. A emissão das notas fiscais em desconformidade com as respectivas Autorizações de Fornecimento acarretará não aceitação e consequente devolução das mesmas.

13.9. Deverá, ainda, constar na nota fiscal o número da Autorização de Fornecimento correspondente.

13.10. O preço total deverá ser fixo em reais, equivalente ao preço da data da sessão pública de



**Hospital
Azambuja**

HOSPITAL ARQUIDIOCESANO
CÔNSUL CARLOS RENAUX

HOSPITAL ARQUIDIOCESANO CÔNSUL CARLOS RENAUX

Rua Azambuja, 1089, Bairro Azambuja
CEP: 88353-908, Caixa Postal 301
Brusque - SC

www.hospitalazambuja.com.br
sac@haccr.org.br
+55 (47) 3396-2200

disputa de preços.

13.11. Deverão estar incluídos no preço, todos os insumos que o compõem, tais como as despesas com impostos, taxas, frete, seguros e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente sobre a execução do objeto desta licitação, sem quaisquer ônus para a Administração, e quaisquer outros que incidam sobre a avença.

13.12. Os pagamentos serão efetuados em até 30 (trinta) dias contados a partir da data de emissão da respectiva nota fiscal e entrega do objeto no setor competente.

13.13. A Nota Fiscal somente será liberada quando o cumprimento do Empenho estiver em total conformidade com as especificações exigidas pelo HOSPITAL ARQUIDIOCESANO CÔNSUL CARLOS RENAUX.

13.14. Na eventualidade de aplicação de multas, estas deverão ser liquidadas simultaneamente com parcela vinculada ao evento cujo descumprimento der origem à aplicação da penalidade.

13.15. As Notas Fiscais deverão ser emitidas em moeda corrente do país, em 03 (três) vias.

13.16. Nenhum pagamento será efetuado ao proponente vencedor enquanto pendente de liquidação quaisquer obrigações financeiras que lhe foram impostas, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária.

13.17. No caso de devolução da(s) Nota(s) Fiscal(ais), por inexatidão, ou aguardando-se carta de correção, o prazo de pagamento será contado da data do protocolo de entrega da correção efetuada.

14. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

14.1 O HOSPITAL ARQUIDIOCESANO CÔNSUL CARLOS RENAUX é uma entidade sem fins lucrativos e opera com recursos próprios, seguindo as recomendações legais, inclusive com as marcas e modelos dos produtos a serem adquiridos.

15. DAS PENALIDADES

15.1. Os casos de inexecução do objeto deste edital, erro de execução, execução imperfeita, atraso injustificado e inadimplemento contratual, sujeitará o proponente contratado às penalidades previstas no art. 7º da Lei nº 10.520/2002, das quais se destacam:

- a) impedimento de participar de licitações com o HOSPITAL ARQUIDIOCESANO CÔNSUL CARLOS RENAUX, no prazo de até 05 (cinco) anos;
- b) multa de 0,50% (cinquenta centésimos) do valor do contrato, por dia de atraso injustificado na execução do mesmo, observado o prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis;
- c) multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado para o contrato, pela recusa injustificada do adjudicatário e mexecutá-lo.

15.2. O licitante que deixar de apresentar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, não mantiver a proposta/lance, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, estará sujeito à multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total estimado da



contratação, sem prejuízo da aplicação da pena de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, nos termos do art. 7º da Lei no 10.520/02.

15.3. O prazo para pagamento de multas será de 5 (cinco) dias úteis a contar da intimação da infratora, sob pena de inscrição do respectivo valor no CADIN e como dívida ativa, sujeitando-se a devedora ao competente processo judicial de execução.

15.4. Da aplicação das penas, caberá recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da intimação, o qual deverá ser apresentado no mesmo local.

15.5. O recurso ou o pedido de reconsideração relativos às penalidades acima dispostas será dirigido a autoridade que praticou o ato, o qual decidirá o recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis e o pedido de reconsideração, no prazo de 10 (dez) dias úteis.

16. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

16.1. Nenhuma indenização será devida aos proponentes por apresentarem documentação e/ou apresentarem proposta relativa ao presente PREGÃO.

16.2. A presente licitação somente poderá vir a ser revogada por razões de interesse público decorrente de fato superveniente, devidamente comprovado, ou anulada, no todo ou em parte, por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

16.3. O resultado desta licitação será lavrado em Ata, disponível a toda sociedade no portal www.portaldecompraspublicas.com.br, a qual será assinada pelo Pregoeiro e Equipe de Apoio.

16.4. O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

16.5. No interesse da Administração, sem que caiba às participantes qualquer recurso ou indenização, poderá a licitação ter dia da sua abertura ou alterado o Edital.

16.6. Os documentos apresentados para a habilitação deverão estar em nome da licitante e, preferencialmente, com número de CNPJ. Se a licitante for matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz. Se for filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza ou por determinação legal, forem comprovadamente emitidos apenas em nome da matriz ou cuja validade abranja todos os estabelecimentos da empresa.

16.7. Salvo as exceções previstas neste Edital, os documentos exigidos para habilitação não poderão, em hipótese alguma, ser substituídos por protocolos que configurem o seu requerimento, não podendo, ainda, ser remetidos posteriormente ao prazo fixado.

16.8. Todo e qualquer documento apresentado em língua estrangeira deverá estar acompanhado da respectiva tradução para o idioma pátrio feita por tradutor público juramentado.

16.9. A apresentação da proposta implica aceitação de todas as condições estabelecidas neste edital; não podendo qualquer licitante invocar desconhecimento dos termos do ato convocatório ou das disposições legais aplicáveis à espécie para furtar-se ao cumprimento de suas obrigações.

16.10. A indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à sessão pública do pregão constarão de ata divulgada no sistema eletrônico, sem prejuízo das demais formas de publicidade prevista na legislação pertinente.

16.11. O presente PREGÃO poderá ser anulado ou revogado, nas hipóteses previstas em lei, sem



**Hospital
Azambuja**

HOSPITAL ARQUIDIOCESANO
CÔNSUL CARLOS RENAUX

HOSPITAL ARQUIDIOCESANO CÔNSUL CARLOS RENAUX

Rua Azambuja, 1089, Bairro Azambuja
CEP: 88353-908, Caixa Postal 301
Brusque - SC

www.hospitalazambuja.com.br
sac@haccr.org.br
+55 (47) 3396-2200

que tenham as licitantes, direito a qualquer indenização, observado o disposto no art. 59, da Lei Federal no 8.666/93.

16.12. A Contratada deverá manter, durante a execução do contrato, todas as condições de habilitação.

16.13. As licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e o HOSPITAL ARQUIDIOCESANO CÔNSUL CARLOS RENAUX não será, em caso algum, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

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

16.15. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, desde que não haja comunicação do pregoeiro em contrário.

16.16. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital e seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.

16.17. Com fundamento na norma do art. 43, §3o, da Lei Federal nº 8.666/93, é facultada ao Pregoeiro e a sua Equipe de Apoio, em qualquer fase de licitação, promover diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

16.18. As normas deste PREGÃO serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, e o desatendimento de exigências formais, desde que não comprometa a aferição da habilitação da licitante nem a exata compreensão de sua proposta, não implicará o afastamento de qualquer licitante.

16.19. Casos omissos e dúvidas serão resolvidos pela Comissão de Licitação.

16.20. Para dirimir quaisquer questões decorrentes do procedimento licitatório, elegem as partes o Foro da cidade de Brusque/SC, com renúncia expressa a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

16.21. Todos os requerimentos a serem formulados acerca da presente licitação (pedidos de esclarecimentos, pedidos de revisão e reajustes) DEVERÃO ser formalizados via sistema, por meio de "Protocolo", ou através do e-mail: licita@haccr.org.br nos dias úteis, em horário de expediente, qual seja, das 8:00h às 12:00h e 13:30h às 18:00h.

16.22. Fazem parte deste Edital:

Anexo I – Termo de Referência - Relação dos itens e Valor Estimado.

Anexo II – Declaração de cumprimento aos requisitos de habilitação (modelo).

Anexo III – Declaração de cumprimento ao disposto no XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal (modelo).

Anexo IV – Proposta Comercial (modelo).

Anexo V – Minuta de Contrato da Ata de Registro de Preços.

Brusque (SC), 16 de Junho de 2021.

Padre Nélio Roberto Schwanke



**Hospital
Azambuja**
HOSPITAL ARQUIDIOCESANO
C\u00d4NSUL CARLOS RENAUX

HOSPITAL ARQUIDIOCESANO C\u00d4NSUL CARLOS RENAUX

Rua Azambuja, 1089, Bairro Azambuja
CEP: 88353-908, Caixa Postal 301
Brusque - SC

www.hospitalazambuja.com.br
sac@haccr.org.br
+55 (47) 3396-2200

Diretor Administrativo
CPF n\u00b0 093.550.819-87
RG n\u00b0 4/C-193.688



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

Aquisição de Gêneros Alimentícios (mercearia, carnes, perecíveis e leites).

2. ITENS E QUANTITATIVO

Item	Objeto	Quantidade	Unidade de Medida
1	AIPIM FIRME - (sem pontos de apodrecimento, sem manchas escuras no interior, medindo em média de 20 a 30 cm a unidade). Embalagens de aproximadamente 01kg descascado e congelado. Apresentar amostra.	200	Kg
2	CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU - enriquecido com vitaminas e minerais. Ingredientes: açúcar, 50% de cacau em pó solúvel, minerais (cálcio, ferro E zinco), vitaminas (c, b3, b2, b6, b1 e a). Não deve conter sal, aromatizante deve ser idêntico ao natural embalagem primária de polietileno atóxico contendo 01 kg do produto com validade mínima de 06 meses a partir da data de Entrega. Rotulagem completa de acordo com a legislação vigente. Apresentar amostra e ficha técnica.	8	kg
3	AÇUCAR BAUNILHA : Especificações: em pó, de cor clara acondicionado em embalagem atóxica, com cheiro e aroma característico. Embalagem contendo informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 6 meses no ato da entrega. Acondicionado em embalagem íntegra de 1 kg. Apresentar amostra.	24	Kg
4	AÇÚCAR REFINADO – Características técnicas: não deve conter sujidades, umidade, bolor, coloração ou mistura. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente contendo 05 kg. Prazo de validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. Apresentar amostra.	1500	pct
5	AÇÚCAR REFINADO SACHE - Especificações: não deve conter sujidades, umidade, bolor, coloração ou mistura. Embalagem deve estar intacta, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade caixa com 1000 sachês, com 5g cada. Validade mínimo de 6 meses no ato da entrega. Apresentar amostra.	100	cx
6	ADOÇANTE DIETÉTICO LIQUIDO - Especificação : Contendo edulcorantes artificiais sacarina sódica e ciclamato de sódio, embalagem com 100ml, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade a vencerem no mínimo 12 meses. Apresentar amostra.	120	Fr
7	ADOÇANTE DIETÉTICO SACHE – Especificações: contendo edulcorante artificial ciclamato de sódio, sacarina sódica e sucralose. Apresentação em pó em envelopes de 600mg caixa com 1000 unidades. Dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade a vencerem no mínimo 12 meses. Sem presença de umidade. Apresentar amostra.	24	cx
8	ÁGUA COCO - Especificação: água de coco, sacarose (menos de 1% para padronização do produto) antioxidante, embalagem tipo longa vida contendo 200mL, prazo validade superior a 3 meses. Embalagem íntegra. Apresentar amostra.	200	Un
9	ALECRIM DESIDRATADO - Especificações: acondicionado em embalagem atóxica, com cheiro e aroma característico dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade - embalagem com 250g íntegra. Validade superior a 6 meses. Apresentar amostra.	24	pct
10	AMEIXA SECA - Especificações: Ameixa preta seca sem caroço. Acondicionado em embalagem atóxica, com cheiro e aroma característico. Dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade superior a 6 meses. Embalagem com 500g. Apresentar amostra.	12	pct



**Hospital
Azambuja**

HOSPITAL ARQUIDIOCESANO
CÔNSUL CARLOS RENAUX

HOSPITAL ARQUIDIOCESANO CÔNSUL CARLOS RENAUX

Rua Azambuja, 1089, Bairro Azambuja

CEP: 88353-908, Caixa Postal 301

Brusque - SC

www.hospitalazambuja.com.br

sac@haccr.org.br

+55 (47) 3396-2200

11	AMIDO DE MILHO – Especificações: Isentas de matéria terrosa, fungos ou parasitas, livre de umidade, fermentação ou ranço. Embalagem original de fábrica de 1 kg com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante rotulagem de acordo com a legislação. Data de validade superior a 06 meses. Apresentar amostra.	250	Kg
12	ARARUTA - Especificação: Fécula de araruta em embalagem de 500g. Dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade superior a 6 meses. Apresentar amostra.	240	Kg
13	ARROZ BRANCO. Características: longo, fino, tipo 1, branco. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impureza acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacote de 5kg, em polietileno transparente. Validade: mínimo de 6 meses. Apresentar amostra.	2500	Kg
14	ARROZ INTEGRAL – Características técnicas: longo fino, tipo 1 integral, embalado em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter 01 kg externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. Apresentar amostra	750	pct
15	ARROZ PARBOILIZADO – Características técnicas: tipo 01, classe longo e fino. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5 % (grãos queimados, pedras, cascas, e carunchos). Embalagens intactas, em polietileno atóxico e transparente contendo 05 kg de peso líquido, em fardos plásticos reforçados de até 30 kg. Deve possuir registro no ministério da agricultura. Prazo de validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. Apresentar amostra.	3000	pct
16	AZEITE DE OLIVA VIRGEM SACHÊ- Especificações: Contendo azeite de oliva virgem, embalagem sachê 4ml, caixa com 200 unidades. Não contendo glúten, Embalagem integra. Data de fabricação e prazo de validade superior a 6 meses. Apresentar amostra.	12	cx
17	BISCOITO DOCE TIPO AMANTEIGADO (LEITE) SACHÊ - Especificação: Aromatizado artificialmente, textura crocante, com identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, embalagem sache de 8g, caixa com 180 pacotes. Embalagem integra com data de fabricação e validade superior a 6 meses. Apresentar amostra.	350	cx
18	BISCOITO DOCE TIPO MARIA SEM GLÚTEN - Especificações: amido de milho, margarina vegetal não hidrogenada (gorduras e óleos vegetais, água, sal, emulsificante: mono e diglicéridos de ácidos graxos, aromatizante natural), farinha de milho, açúcar, tapioca modificada, ovo, leite integral em pó, xarope de beterraba, emulsificante: ésteres monoacetiltartáricos e diacetiltartáricos de mono e diglicéridos de ácidos graxos, leveduras: bicarbonato de amônia e bicarbonato de sódio, aromatizante natural. Pode conter traços de soja e tremço. Isento de glúten. Embalagem: saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 125g. Fabricação: máximo de 60 dias validade: mínimo de 10 meses. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Apresentar amostra.	200	pct
19	BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER SACHÊ - Especificação: salgado tipo cream cracker, de textura crocante, com odor, sabor e cor característicos, ingredientes, valor nutricional, peso e fabricante. Pacote sache com 9g, caixa com 180 pacotes. Embalagem integra com data de fabricação e validade superior a 6 meses. Apresentar amostra.	350	cx
20	BISCOITO SALGADO INTEGRAL - Especificação: salgado tipo cream cracker integral, de textura crocante, com odor, sabor e cor característicos, ingredientes, valor nutricional, peso e fabricante. Pacote sache com 9g, caixa com 180 pacotes. Embalagem integra com data de fabricação e validade superior a 6 meses. Apresentar amostra.	130	cx
21	BISCOITO DOCE TIPO MARIA- Especificação: Aromatizado artificialmente; textura crocante; com identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, embalagem sache de 9g, caixa com 180 pacotes. Data de fabricação e validade superior a 6 meses. Apresentar amostra.	120	cx



**Hospital
Azambuja**

HOSPITAL ARQUIDIOCESANO
CÔNSUL CARLOS RENAUX

HOSPITAL ARQUIDIOCESANO CÔNSUL CARLOS RENAUX

Rua Azambuja, 1089, Bairro Azambuja

CEP: 88353-908, Caixa Postal 301

Brusque - SC

www.hospitalazambuja.com.br

sac@haccr.org.br

+55 (47) 3396-2200

22	CAIXA DE CAPSULA PARA CAFETEIRA: Caixas contendo 10 cápsulas de 8g. Sendo café com leite e café clássico. Embalagem integrada. Cápsulas exclusivas para cafeteira 3 corações. Apresentar amostra.	250	cx
23	CANELA EM CASCA: Especificação: em rama de coloração parda amarelada ou marrom claro; com aspecto, cheiro aromático e sabores próprios; livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em saco plástico transparente c/ 200g. Dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade superior a 6 meses. Apresentar amostra.	50	pct
24	CANJICA BRANCA - Especificação: Branca, preparada com matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos vegetais ou animais, não podendo ser utilizado no polimento ou brilho óleos mineral ou outras substâncias resinosas ou graxas comestíveis. Embalagem: acondicionada em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes. na embalagem deverá constar nome, classificação e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, peso líquido, número de registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de fabricação. Embalagem de 500g. Apresentar amostra.	400	Kg
25	CEREAL MINI BALL CHOCOLATE PRETO/BRANCO: Especificações: cereal de flocos de arroz, crocantes, coberto com chocolate ao leite e chocolate branco. Embalagens de 500g. Apresentar amostra.	150	pct
26	CHÁ ERVA DOCE - Especificação: cha de erva-doce, em saquinhos, sem glúten, em sachês individualmente de aprox. 1g cada. Dizeres de rotulagem, data de fabricação, prazo de validade e informação dos ingredientes. Caixa com 10 sachês. Validade superior a 6 meses. Apresentar amostra.	800	cx
27	CHOCOLATE CHIPSHOW AO LEITE PARA PANETONE - Especificação: chocolate ao leite em formato de gotas tipo chipshow (gotas pequenas para panetone). Embalagem de 2,5Kg. Apresentar amostra.	15	pct
28	CHOCOLATE GRANULADO - Especificação: Preparado com açúcar, cacau em pó, amido de milho, óleo de soja, emulsificante lecitina de soja, aromatizante. com validade mínima de 6 meses a contar da entrega. O produto deverá ser embalado em pacote de 1Kg. Apresentar amostra.	50	Kg
29	COCO RALADO- Especificação : em flocos, úmidos adoçados, embalagem de 1 Kg. Produto de boa qualidade, com sabor, odor e textura característicos do produto, data de validade e fabricação na embalagem. Prazo de validade superior a 6 meses. Apresentar amostra.	200	Kg
30	COLORAU- Especificação: Colorífico em pó vermelho intenso fino homogêneo, obtido de frutos maduros e limpos, dessecados e moídos de coloração própria, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos. Embalagem: acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, hematicamente vedado e resistente. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Contendo no máximo 10% de sal. Embalagem de 1 kg. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Apresentar amostra.	145	Kg
31	CREME CONFEITEIRO: Especificações: mistura para creme confeiteiro contendo açúcar refinado, amido modificado, sal, aroma idêntico ao natural de baunilha, propionato de cálcio e corantes idênticos ao natural beta caroteno. Não contém glúten. Embalagem de 1kg, integrada com dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, superior a 6 meses. Apresentar amostra.	200	Kg
32	CREME DE LEITE - Especificação: Creme de leite UHT; 20% de gordura; composto por creme de leite, leite em pó, espessantes e estabilizantes; sem glúten; caixa tetra park de 1kg. Dizeres de rotulagem com data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes. Validade superior a 6 meses. Apresentar amostra.	250	cx
33	DOCE DE FRUTA – Especificações: sabores de uva, morango, goiaba e banana. Embalagem em potes de polietileno, atóxico de 2 kg a unidade. Registro no órgão competente. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA prazo de validade mínima de 06 meses para consumo a partir da data de entrega. Apresentar amostra	240	pt



**Hospital
Azambuja**

HOSPITAL ARQUIDIOCESANO
CÔNSUL CARLOS RENAUX

HOSPITAL ARQUIDIOCESANO CÔNSUL CARLOS RENAUX

Rua Azambuja, 1089, Bairro Azambuja
CEP: 88353-908, Caixa Postal 301
Brusque - SC

www.hospitalazambuja.com.br
sac@haccr.org.br
+55 (47) 3396-2200

34	EMULSIFICANTE: Especificação: Emulsificante e estabilizante neutro para panificação, confeitaria. Embalagem em potes resistentes de polietileno com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade mínima de 06 meses para consumo a partir da data de entrega. Embalagem de 3kg. Apresentar amostra.	15	Un
35	EXTRATO DE TOMATE - Especificação: tomate, açúcar e sal. Características: produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros, por processo tecnológico adequado. 100% natural, sem adição de conservantes. Deverá ser preparado com frutos maduros selecionados, são limpos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Aparência massa mole, de cor vermelha, odor e sabor característico. Embalagem de 2kg. Apresentar amostra.	500	un
36	FARELO DE AVEIA EM FLOCOS GROSSOS – Especificação: Uso em mingaus, vitaminas e leites. Fonte de fibras, proteínas e energia. Ingredientes: Aveia em flocos grossos. Embalagem de 1kg com validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Apresentar amostra.	50	pct
37	FARINHA DE AVEIA – Especificação: Uso em mingaus, vitaminas e leites. Fonte de fibras, proteínas e energia. Ingredientes: Aveia. Embalagem de 1kg com validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Apresentar amostra.	100	pct
38	FARINHA DE MANDIOCA – Características técnicas: grupo seca, sub-grupo extrafina, classe branca, tipo 01. O produto não deve conter misturas. A embalagem deve estar intacta, em sacos de polietileno transparente com 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Prazo de validade superior a 06 meses para consumo a partir da data de entrega. Apresentar amostra	980	Kg
39	FARINHA DE MILHO TIPO BIJU AMARELA – Características técnicas: fubá de milho. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: deve estar intacta, bem vedada, contendo 1kg . Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar amostra	350	Kg
40	FARINHA INTEGRAL: Especificações: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fibra de trigo, açúcar, sal, conservador: propionato de cálcio, emulsificantes: polisorbato 80 e melhoradores de farinha: ácido ascórbico, azodicarbonamida e alfa amilase. Apresentando embalagem de 5 kg Contendo data de fabricação e prazo de validade de, no mínimo 06 meses a contar da data de entrega. Produto isento de mofo, umidade, bolor, odor ou qualquer característica imprópria do produto. Embalagem intacta, limpa e seca. Deve apresentar informação nutricional no rótulo. Prazo de validade superior a 6 meses. Apresentar amostra.	260	pct
41	FARINHA PARA PÃO DE QUEIJO - especificações: mistura para pão de queijo com amido, amido modificado, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado, condimento preparado sabor queijo parmesão (soro de leite, sal, queijo em pó, maltodextrina, cebola em pó, realçador de sabor: glutamato monossódico, antieméticos: dióxido de silício e fosfato tricálcico e aromatizantes) e açúcar. Embalagem contendo informações do fabricante, especificações e data de validade. Embalagem de 1 kg. Embalagem íntegra e sem presença de mofo, umidade, bolor ou qualquer característica imprópria do produto. Prazo de validade superior a 6 meses. Apresentar amostra.	400	kg
42	FARINHA PRO (TRIGO PREPARADO) - Especificação: Pré-Mistura para Pão Frances de curta fermentação com farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, farinha de soja, emulsificante e melhoradores de farinha. Não podendo estar úmida ou rançosa. Embalagem contendo informações do fabricante, especificações e data de validade. Embalagem de 25 kg. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Embalagem íntegra e sem presença de mofo, umidade, bolor, odor ou qualquer característica imprópria do produto. Apresentar amostra.	700	pct
43	FEIJÃO PRETO – Características técnicas: grupo anão, tipo 01. Isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 15%. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado, contendo 01 kg. Prazo de validade de 06 meses a contar da data de entrega. Apresentar amostra	4800	pct



44	FERMENTO FRESCO - Especificação: fermento biológico fresco para pães e pizzas, produto refrigerado entre 1 e 8°C. Pasta de consistência firme, de cor bege a bege clara. Saccharomyces cerevisiae. Embalagem integra de 500g. Referencia: Mauripan. Apresentar amostra.	100	pct
45	FRUTAS CRISTALIZADAS- Especificação: preparado a partir de frutas diversas (partes comestíveis inteiras ou em pedaços), onde parte da sua água natural é substituída por açúcares Teor de umidade: inferior a 25%. Cor: conforme a espécie e a tecnologia de produção da fruta. Sabor e odor: de acordo com a característica de cada fruta. Forma e tamanho: regular e uniforme, conforme a espécie da fruta. Ausência de irregularidades: defeitos em frutas não maduras, muito maduras, esmagadas. Plástico em polietileno atóxico, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 1 kg. Embalagem contendo informações do fabricante, especificações e data de validade. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Apresentar amostra.	90	kg
46	FARINHA DE MILHO GROSSA – Características técnicas: fubá de milho. Não deverá apresentar resíduo ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: deve estar intacta, bem vedada, contendo 1kg . Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar amostra	700	kg
47	FOLHA DE LOURO – Especificações: embalagem contendo no mínimo 50g, com identificação do produto e prazo de validade. Apresentar amostra.	100	pct
48	GELEIA DIET - Especificação: Geléia de frutas diet, diversos sabores (exceto carambola). Embalagem blister de 15g cada, dizeres de rotulagem data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes. Embalagem integra caixa com 144 unidades. Validade superior a 3 meses. Apresentar amostra.	35	cx
49	GELEIA DE FRUTAS: Especificação: geléia de frutas diversos sabores (exceto carambola). Embalagem blister de 15g cada, dizeres de rotulagem com data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes. Caixa com 144 unidades. Embalagem integra. Validade superior a 3 meses. Apresentar amostra.	112	cx
50	GORDURA VEGETAL PARA FRITURAS – Especificações: sem gordura trans, com no mínimo de 60% de lipídeos, cor e cheiro característicos, com antiespumante. Embalagens resistentes com tampa e lacre de proteção intacto, contendo 15 kg . Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. Apresentar amostra.	350	kg
51	GRANOLA – Especificações: mistura crocante de aveia em flocos, açúcar demerara, extrato de malte, linhaça, flocos de milho, uva passa, flocos de arroz, banana passa, castanha do para, castanha de caju, vitamina E. Por porção de 40 gramas deverá conter no máximo 3,0 gramas de gorduras totais, 0,5 de gordura saturada e 15 mg de sódio. Deverá conter no mínimo 4,0 gramas de fibra alimentar. Embalagem contendo 01 kg. Rotulagem: cada deverá constar as seguintes informações: nome do produto, data de fabricação, prazo de validade. Peso líquido e registro no ministério da saúde (se houver), informações nutricionais. Validade: 06 meses da data de fabricação. Apresentar amostra.	30	pct
52	GRÃO DE BICO – Especificações: TIPO 1, Deverão apresentar-se limpos, secos e isentos de odores estranhos, impróprios ao produto. Embalagem contendo informações do fabricante, informação nutricional, especificações e data de validade. Contendo 500g do produto. Validade mínima de 06 meses no ato da entrega. Apresentar amostra.	40	pct
53	LEITE CONDENSADO- Especificação: embalagem tipo bag 5kg, dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. Embalagem integra. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Apresentar amostra.	50	pct
54	LEITE DE COCO – Especificação: embalagem 500mL, contendo identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade com registro do ministério da saúde. Informação dos ingredientes e composição nutricional. Embalagem integra. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Apresentar amostra.	50	Un
55	MAIONESE - Especificação: Embalagem de 3kg, com identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, data de fabricação e validade; validade mínima de 3 meses apos a data de entrega. Embalagem integra. Apresentar amostra.	250	kg



**Hospital
Azambuja**

HOSPITAL ARQUIDIOCESANO
CÔNSUL CARLOS RENAUX

HOSPITAL ARQUIDIOCESANO CÔNSUL CARLOS RENAUX

Rua Azambuja, 1089, Bairro Azambuja

CEP: 88353-908, Caixa Postal 301

Brusque - SC

www.hospitalazambuja.com.br

sac@haccr.org.br

+55 (47) 3396-2200

56	MARGARINA – Especificação: Margarina de uso profissional, óleos vegetais líquidos e hidrogenados com 75% de gorduras e sal máximo 0,4%. Sabor e odor suaves. Embalagens de polietileno resistentes ou acetato com tampa e lacre de proteção. Embalagem de 15 kg. Teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rotulo. Dizeres de rotulagem com data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. Embalagem integra. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Apresentar amostra.	250	balde
57	MASSA PARA LASANHA FRESCA - Especificação: Massa fresca refrigerada, armazenada em embalagens plásticas resistentes e atóxicos do próprio fabricante. As embalagens devem ser íntegras (lacradas) não poderão apresentar cheiro desagradável, superfície viscosa, nem bolores. Embalagens de 05 kg. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, para seu transporte deverão ser utilizados veículos refrigerados ou isotérmicos e bem higienizados em seu interior. Prazo de validade superior a 15 dias após entrega. Apresentar amostra.	600	kg
58	MASSAS MACIAS - Especificação: Mistura para produtos de panificação. Contendo Açúcar, gordura vegetal, extrato de malte, estabilizante lecitina de soja, ácido ascórbico e conservante propionato de cálcio. Embalagem contendo informações do fabricante, especificações e data de validade. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Embalagem integra e sem presença de umidade. Caixa contendo 15 kg. Apresentar amostra.	940	kg
59	MILHO VERDE - Especificação: Embalagem de 3 Kg liquido (lata ou Bag). Sem amassaduras e ferrugens, com dizeres de rotulagem, data de fabricação, prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. Validade mínima de 6 meses da data de entrega. Apresentar amostra.	160	lata
60	MILHO VERDE LATA 200G - Especificação: lata de 200 gramas , sem amassaduras e ferrugens, com dizeres de rotulagem, data de fabricação, prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. Validade mínima de 6 meses da data de entrega. Apresentar amostra.	200	lata
61	PÓ PARA PUDIM COM LEITE – Características técnicas: sabores diversos. Embalagem de 1 kg em plástico branco leitoso ou polietileno opaco. Não deve apresentar umidade embalagem violada, odor não característico, sujidade ou corpo estranho. Apresentar laudo microbiológico e registro do produto. Prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. Apresentar amostra e laudo microbiológico. Apresentar amostra.	100	Un
62	MOLHO DE TOMATE - Especificação: podendo ser refogado ou não, embalado em sacos atóxicos (bag's plásticos), baldes plásticos ou embalagens tipo cartonada longa vida, resistentes, hermeticamente fechadas, contendo aproximadamente de 1kg. Produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e sãos do tomateiro Solanun Lycopersicum. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Apresentar amostra.	50	kg
63	MOSTARDA – Especificações: Molho pronto, composto a base de mostarda, sal, açúcar e outras substâncias permitidas, admitindo no mínimo 35% de resíduos secos, de consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação. A embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade. Embalagens, de 3,2 kg. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Apresentar amostra.	36	kg
64	ÓLEO DE SOJA – Especificação: Produto obtido do grão da soja, líquido viscoso refinado, fabricadas a partir de matérias primas limpas. Embalagem em polietileno tereftalato (pet) de 900 ml com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Validade mínima de 6 meses da data de entrega. Apresentar amostra.	3000	Un
65	OREGANO - Especificação: Orégano desidratado, constituído de folhas sãs, ovaladas, secas, limpas, de cor verde. Acondicionado em embalagem plástica de 1kg, íntegro, atóxico, resistente, fechado e limpo. Validade mínima de 12 meses. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Apresentar amostra.	15	kg



66	<p>PÃO SEM GLUTEN E LACTOSE: Especificações: água fécula de mandioca, farinha de soja, linhaça, ovo, óleo de soja, farinha de linhaça, farinha de mandioca, açúcar, fermento biológico, sal, estabilizante goma xantana e conservante propionato de cálcio. Isento de gluten, lactose e ovos. Embalagem intacta, acondicionados em saco de polietileno transparente, embalagem integra, não estar amassado. Não deverá apresentar odores fermentados e fumaça, nem fragmentos de insetos, roedores ou bolores. Embalagem com aproximadamente 400g, com o nome da empresa, com rotulagem apresentando o nome do produto, com o número do registro no ministério da saúde, tabela com informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade conforme legislação vigente. Registro no SIM, SIE ou SIF. O produto deve ter validade mínima de 05 dias a partir da data de fabricação. Apresentar amostra.</p>	400	pct
67	<p>PANETONE EM PASTA COM GEMA: Especificações: Contendo açúcar refinado, gordura vegetal, gema em pó, leite em pó desnatado, emulsificante mono e diglicerídeos, sal refinado conservador propionato de cálcio, melhoradores de farinha ácido ascórbico e enzima alfa amilase, corante natural de urucum e aroma idêntico ao natural de panetone. Não deverá apresentar odores fermentados, nem fragmentos de insetos, roedores ou bolores. Embalagem contendo informações do fabricante, especificações e data de validade. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Caixa contendo 10kg. Apresentar amostra.</p>	10	cx
68	<p>PÓ PARA GELATINA DIET – Diversos sabores de 200 gramas , zero adição de açúcares, baixo teor de sódio, não contém glúten. Acondicionado em embalagem plástica íntegra, atóxica, resistente, fechada e limpa. Com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, com validade mínima 6 meses a partir da data de entrega. Apresentar amostra.</p>	100	Un
69	<p>PÓ PARA GELATINA – Especificações: Diversos sabores, embalagem contendo de 500g a 01kg, acondicionado em embalagem plástica íntegra, atóxica, resistente, fechada e limpa. Com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, com validade mínima 6 meses a partir da data de entrega. Apresentar amostra.</p>	600	Un
70	<p>PÓ PARA PUDIM DIET: sabores morango, chocolate, baunilha, isento de açúcar - indicado para dietas restritas em açúcar. Embalagem 12gr. Validade mínima de 6 meses da entrega. Apresentar amostra.</p>	400	pct
71	<p>POLVILHO AZEDO – Especificações: embalagem de polietileno de 01 kg. Isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Quando utilizado no preparo de alimentos, não deve deixar a massa escura. Prazo de validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. Apresentar amostra.</p>	70	Kg
72	<p>SALAMONIACO – Especificações: Bicarbonato de amônia. Embalagem de 1 kg com dizeres de rotulagem. Embalagem integra com validade mínima de 6 meses da data de entrega. Apresentar amostra.</p>	15	kg
73	<p>SUCO ARTIFICIAL EM PÓ, adoçado, pacote de 250g: diversos sabores. Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade, lote e peso líquido. Fornecer a máquina de suco como comodato. Apresentar amostra.</p>	360	pct
74	<p>GOMA PARA TAPIOCA – Especificações: massa pronta para tapioca, fécula de mandioca hidratada. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Fabricação: máximo de 60 dias. Validade: mínimo de 10 meses. Apresentar amostra.</p>	50	pct
75	<p>UVA PASSA – Especificações: uva passa tipo seca, sem caroço deverá apresentar aspecto de cor, cheiro e sabor próprios. Dizeres de rotulagem com data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. Com validade superior a 6 meses. Embalagem integra de 1 kg. Apresentar amostra.</p>	70	kg
76	<p>VINAGRE SACHÊ – Especificações: Vinagre de álcool para salada em sachê de 4ml dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. Caixa com 200 unidades e validade superior a 6 meses. Apresentar amostra.</p>	5	cx



**Hospital
Azambuja**

HOSPITAL ARQUIDIOCESANO
CÔNSUL CARLOS RENAUX

HOSPITAL ARQUIDIOCESANO CÔNSUL CARLOS RENAUX

Rua Azambuja, 1089, Bairro Azambuja
CEP: 88353-908, Caixa Postal 301
Brusque - SC

www.hospitalazambuja.com.br
sac@haccr.org.br
+55 (47) 3396-2200

77	<p>Carne bovina moída de 1ª – características técnicas: Congelada, de 1º qualidade, com no máximo 8% de gordura, isenta de cartilagens, com odor agradável, consistência firme, coloração própria, não apresentar manchas escuras ou verdes, não ser pegajosa, embalada em saco plástico atóxico transparente, a vácuo, em embalagem de 05kg, devendo constar na embalagem rotulagem oficial de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária devidamente registrado no órgão sanitário competente, com número do serviço de inspeção (sif) e ou (sie), peso, validade, identificação do produto, marca do fabricante e data de fabricação. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10 % (dez por cento) em peso. O transporte deverá ser feito em caminhão refrigerado. No momento da entrega o produto deve estar com a temperatura inferior a 10º, ou seja, congelado, não será permitida a entrega de produtos fracionados sem a devida rotulagem prevista em lei. As entregas deverão obedecer às quantidades previstas em planilhas fornecidas pelo setor de nutrição do hospital. As entregas deverão obedecer as quantidades previstas em planilhas fornecidas pelo setor de nutrição do hospital. A entrega será semanal. Os horários de entrega devem obedecer ao seguinte: 7:30-11:00h e 13:00-16:00h. Apresentar amostra.</p>	4500	kg
78	<p>Carne bovina tipo iscas, magra resfriada ou congelada, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, devendo conter no máximo 10% de gordura, deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo 3% de aponeurose. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, peso líquido de 05 a 10 kg, devendo constar na embalagem rotulagem oficial de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária, devidamente registrado no órgão sanitário competente, com número do serviço de inspeção (sif) e ou (sie), peso, validade, identificação do produto, marca do fabricante e data de fabricação. Não será permitida a entrega de produtos fracionados sem a devida rotulagem prevista em lei. As entregas deverão obedecer as quantidades previstas em planilhas fornecidas pelo setor de nutrição do hospital. A entrega será semanal. Os horários de entrega devem obedecer ao seguinte: 7:30-11:00h e 13:00-16:00h. Apresentar amostra.</p>	2000	kg
79	<p>Carne bovina - tipo lagarto, peça inteira, resfriado, e no máximo 10% de sebo e gordura com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em plástico atóxico transparente a vácuo em embalagem de 01 a 3 quilos, devendo constar na embalagem rotulagem oficial de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária, devidamente registrado no órgão sanitário competente, com número do serviço de inspeção (sif) e ou (sie), peso, validade, identificação do produto, marca do fabricante e data de fabricação. Não será permitida a entrega de produtos fracionados sem a devida rotulagem prevista em lei. As entregas deverão obedecer as quantidades previstas em planilhas fornecidas pelo setor de nutrição do hospital. A entrega será semanal. Os horários de entrega devem obedecer ao seguinte: 7:30-11:00h e 13:00-16:00h. Apresentar amostra.</p>	2000	kg
80	<p>Carne bovina bife - resfriado, e no máximo 10% de sebo e gordura com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, pesando entre 100 a 150g embalada em plástico atóxico transparente a vácuo em embalagem de 01 a 5 quilos, devendo constar na embalagem rotulagem oficial de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária devidamente registrado no órgão sanitário competente, com número do serviço de inspeção (sif) e ou (sie), peso, validade, identificação do produto, marca do fabricante e data de fabricação. Não será permitida a entrega de produtos fracionados sem a devida rotulagem prevista em lei. As entregas deverão obedecer as quantidades previstas em planilhas fornecidas pelo setor de nutrição do hospital. A entrega será semanal. Os horários de entrega devem obedecer ao seguinte: 7:30-11:00h e 13:00-16:00h. Apresentar amostra.</p>	1000	kg



**Hospital
Azambuja**

HOSPITAL ARQUIDIOCESANO
CÔNSUL CARLOS RENAUX

HOSPITAL ARQUIDIOCESANO CÔNSUL CARLOS RENAUX

Rua Azambuja, 1089, Bairro Azambuja

CEP: 88353-908, Caixa Postal 301

Brusque - SC

www.hospitalazambuja.com.br

sac@haccr.org.br

+55 (47) 3396-2200

81	<p>Carne bovina capa de contra file– características técnicas: congelada, com no máximo 8% de gordura, com odor agradável, consistência firme, coloração própria, não apresentar manchas escuras ou verdes, não ser pegajosa, embalada em saco plástico atóxico transparente, a vácuo, em embalagem de 5 a 10 quilos, devendo constar na embalagem rotulagem oficial de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária devidamente registrado no órgão sanitário competente, com número do serviço de inspeção (sif) e ou (sie), peso, validade, identificação do produto, marca do fabricante e data de fabricação. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10 % (dez por cento) em peso. O transporte deverá ser feito em caminhão refrigerado. No momento da entrega o produto deve estar com a temperatura inferior a 10°, ou seja, congelado, não será permitida a entrega de produtos fracionados sem a devida rotulagem prevista em lei. As entregas deverão obedecer às quantidades previstas em planilhas fornecidas pelo setor de nutrição do hospital. As entregas deverão obedecer as quantidades previstas em planilhas fornecidas pelo setor de nutrição do hospital. A entrega será semanal. Os horários de entrega devem obedecer ao seguinte: 7:30-11:00h e 13:00-16:00h. Apresentar amostra.</p>	250	kg
82	<p>Carne bovina cupim– características técnicas: congelada, com no máximo 8% de gordura, com odor agradável, consistência firme, coloração própria, não apresentar manchas escuras ou verdes, não ser pegajosa, embalada em saco plástico atóxico transparente, a vácuo, em embalagem de 5 a 10 quilos, devendo constar na embalagem rotulagem oficial de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária devidamente registrado no órgão sanitário competente, com número do serviço de inspeção (sif) e ou (sie), peso, validade, identificação do produto, marca do fabricante e data de fabricação. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10 % (dez por cento) em peso. O transporte deverá ser feito em caminhão refrigerado. No momento da entrega o produto deve estar com a temperatura inferior a 10°, ou seja, congelado, não será permitida a entrega de produtos fracionados sem a devida rotulagem prevista em lei. As entregas deverão obedecer às quantidades previstas em planilhas fornecidas pelo setor de nutrição do hospital. As entregas deverão obedecer as quantidades previstas em planilhas fornecidas pelo setor de nutrição do hospital. A entrega será semanal. Os horários de entrega devem obedecer ao seguinte: 7:30-11:00h e 13:00-16:00h. Apresentar amostra.</p>	3000	kg
83	<p>Carne bovina de patinho, moída – características técnicas: Congelada, de 1° qualidade, com no máximo 8% de gordura, isenta de cartilagens, com odor agradável, consistência firme, coloração própria, não apresentar manchas escuras ou verdes, não ser pegajosa, embalada em saco plástico atóxico transparente, a vácuo, em embalagem de 01 a 05kg, devendo constar na embalagem rotulagem oficial de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária devidamente registrado no órgão sanitário competente, com número do serviço de inspeção (sif) e ou (sie), peso, validade, identificação do produto, marca do fabricante e data de fabricação. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10 % (dez por cento) em peso. O transporte deverá ser feito em caminhão refrigerado. No momento da entrega o produto deve estar com a temperatura inferior a 10°, ou seja, congelado, não será permitida a entrega de produtos fracionados sem a devida rotulagem prevista em lei. As entregas deverão obedecer às quantidades previstas em planilhas fornecidas pelo setor de nutrição do hospital. As entregas deverão obedecer as quantidades previstas em planilhas fornecidas pelo setor de nutrição do hospital. A entrega será semanal. Os horários de entrega devem obedecer ao seguinte: 7:30-11:00h e 13:00-16:00h. Apresentar amostra.</p>	5000	kg
84	<p>Carne bovina fígado (miúdos) - características técnicas: miúdo de boi (fígado de boi) congelado, em forma de bife. Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas. Cheiro e sabor próprios da espécie. Embalada em saco plástico atóxico pesando 1 quilo, devendo constar na embalagem rotulagem oficial de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária, devidamente registrado no órgão sanitário competente, com número do serviço de inspeção nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, cnpj, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso); reembalada em caixas de transporte deverá ser feito obedecendo as especificações do fabricante quanto à temperatura. Não será permitida a entrega de produtos fracionados sem a devida rotulagem prevista em lei. As entregas deverão obedecer as quantidades previstas em planilhas fornecidas pelo setor de nutrição do hospital. As entregas deverão obedecer às quantidades previstas em planilhas fornecidas pelo setor de nutrição do hospital. A entrega será semanal. Os horários de entrega devem obedecer ao seguinte: 7:30-11:00h e 13:00-16:00h. Apresentar amostra.</p>	500	kg



**Hospital
Azambuja**

HOSPITAL ARQUIDIOCESANO
CÔNSUL CARLOS RENAUX

HOSPITAL ARQUIDIOCESANO CÔNSUL CARLOS RENAUX

Rua Azambuja, 1089, Bairro Azambuja

CEP: 88353-908, Caixa Postal 301

Brusque - SC

www.hospitalazambuja.com.br

sac@haccr.org.br

+55 (47) 3396-2200

85	<p>Carne bovina músculo – características técnicas: congelada, com no máximo 8% de gordura, com odor agradável, consistência firme, coloração própria, não apresentar manchas escuras ou verdes, não ser pegajosa, embalada em saco plástico atóxico transparente, a vácuo, em embalagem de 5 a 10 quilos cortadas em cubos médios, devendo constar na embalagem rotulagem oficial de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária devidamente registrado no órgão sanitário competente, com número do serviço de inspeção (sif) e ou (sie), peso, validade, identificação do produto, marca do fabricante e data de fabricação. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10 % (dez por cento) em peso. O transporte deverá ser feito em caminhão refrigerado. No momento da entrega o produto deve estar com a temperatura inferior a 10º, ou seja, congelado, não será permitida a entrega de produtos fracionados sem a devida rotulagem prevista em lei. As entregas deverão obedecer às quantidades previstas em planilhas fornecidas pelo setor de nutrição do hospital. A entrega será semanal. Os horários de entrega devem obedecer ao seguinte: 7:30-11:00h e 13:00-16:00h. Apresentar amostra.</p>	7000	kg
86	<p>Carne suína bisteca – características técnicas: congelada, com no máximo 8% de gordura, com odor agradável, consistência firme, coloração própria, não apresentar manchas escuras ou verdes, não ser pegajosa, embalada em saco plástico atóxico transparente, a vácuo, em embalagem de de 5 a 10 quilos, devendo constar na embalagem rotulagem oficial de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária devidamente registrado no órgão sanitário competente, com número do serviço de inspeção (sif) e ou (sie), peso, validade, identificação do produto, marca do fabricante e data de fabricação. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10 % (dez por cento) em peso. O transporte deverá ser feito em caminhão refrigerado. No momento da entrega o produto deve estar com a temperatura inferior a 10º, ou seja, congelado, não será permitida a entrega de produtos fracionados sem a devida rotulagem prevista em lei. As entregas deverão obedecer às quantidades previstas em planilhas fornecidas pelo setor de nutrição do hospital. As entregas deverão obedecer às quantidades previstas em planilhas fornecidas pelo setor de nutrição do hospital. A entrega será semanal. Os horários de entrega devem obedecer ao seguinte: 7:30-11:00h e 13:00-16:00h. Apresentar amostra.</p>	2900	kg
87	<p>Carne suína pernil s/osso e s/pele – características técnicas: congelada, com no máximo 8% de gordura, com odor agradável, consistência firme, coloração própria, não apresentar manchas escuras ou verdes, não ser pegajosa, embalada em saco plástico atóxico transparente, a vácuo, em embalagem de de 5 a 10 quilos, devendo constar na embalagem rotulagem oficial de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária devidamente registrado no órgão sanitário competente, com número do serviço de inspeção (sif) e ou (sie), peso, validade, identificação do produto, marca do fabricante e data de fabricação. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10 % (dez por cento) em peso. O transporte deverá ser feito em caminhão refrigerado. No momento da entrega o produto deve estar com a temperatura inferior a 10º, ou seja, congelado, não será permitida a entrega de produtos fracionados sem a devida rotulagem prevista em lei. As entregas deverão obedecer às quantidades previstas em planilhas fornecidas pelo setor de nutrição do hospital. As entregas deverão obedecer as quantidades previstas em planilhas fornecidas pelo setor de nutrição do hospital. A entrega será semanal. Os horários de entrega devem obedecer ao seguinte: 7:30-11:00h e 13:00-16:00h. Apresentar amostra.</p>	3000	kg
88	<p>Coxa e sobrecoxa de frango c/osso e pele – características técnicas: congelada, em embalagem individualizadas, contendo 1 kg, devendo na embalagem ter rotulagem oficial de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária, devidamente registrado no órgão sanitário competente, com número do serviço de inspeção. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10 % (dez por cento) em peso. O transporte deverá ser feito obedecendo as especificações do fabricante quanto a temperatura. Não será permitida a entrega de produtos fracionados sem a devida rotulagem prevista em lei. As entregas deverão obedecer as quantidades previstas em planilhas fornecidas pelo setor de nutrição do hospital. A entrega será semanal. Os horários de entrega devem obedecer ao seguinte: 7:30-11:00h e 13:00-16:00h. Apresentar amostra.</p>	9000	kg



**Hospital
Azambuja**

HOSPITAL ARQUIDIOCESANO
CÔNSUL CARLOS RENAUX

HOSPITAL ARQUIDIOCESANO CÔNSUL CARLOS RENAUX

Rua Azambuja, 1089, Bairro Azambuja

CEP: 88353-908, Caixa Postal 301

Brusque - SC

www.hospitalazambuja.com.br

sac@haccr.org.br

+55 (47) 3396-2200

89	Coxa e sobrecoxa de frango sem osso – características técnicas: congelada, em embalagem individualizadas, contendo 1 kg, devendo na embalagem ter rotulagem oficial de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária, devidamente registrada no órgão sanitário competente, com número do serviço de inspeção. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10 % (dez por cento) em peso. O transporte deverá ser feito obedecendo as especificações do fabricante quanto a temperatura. Não será permitida a entrega de produtos fracionados sem a devida rotulagem prevista em lei. As entregas deverão obedecer as quantidades previstas em planilhas fornecidas pelo setor de nutrição do hospital. A entrega será semanal. Os horários de entrega devem obedecer ao seguinte: 7:30-11:00h e 13:00-16:00h. Apresentar a amostra.	5000	kg
90	File de peixe congelado (exceto peixe panga) – características técnica: produto sem espinhas, congelado, embalagem de 01 a 05kg. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10 % (dez por cento) em peso. Registro no sie.sif ou sim prazo de validade de consumo superior a 03 meses a partir da data de entrega. As entregas deverão obedecer as quantidades previstas em planilhas fornecidas pelo setor de nutrição do hospital. A entrega será semanal. Os horários de entrega devem obedecer ao seguinte: 7:30-11:00h e 13:00-16:00h. Apresentar amostra.	3000	kg
91	File de peito de frango s/osso e s/pele – características técnicas: congelada, em embalagem individualizadas, contendo de 01 a 05 kg, devendo na embalagem ter rotulagem oficial de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária, devidamente registrada no órgão sanitário competente, com número do serviço de inspeção. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10 % (dez por cento) em peso. O transporte deverá ser feito obedecendo as especificações do fabricante quanto a temperatura. Não será permitida a entrega de produtos fracionados sem a devida rotulagem prevista em lei. As entregas deverão obedecer as quantidades previstas em planilhas fornecidas pelo setor de nutrição do hospital. A entrega será semanal. Os horários de entrega devem obedecer ao seguinte: 7:30-11:00h e 13:00-16:00h. Apresentar amostra.	3000	kg
92	File de peito de frango sassami s/osso e s/pele – características técnicas: congelada, em embalagem individualizadas, contendo de 01 a 05kg, devendo na embalagem ter rotulagem oficial de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária, devidamente registrado no órgão sanitário competente, com número do serviço de inspeção. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10 % (dez por cento) em peso. O transporte deverá ser feito obedecendo as especificações do fabricante quanto a temperatura. Não será permitida a entrega de produtos fracionados sem a devida rotulagem prevista em lei. As entregas deverão obedecer as quantidades previstas em planilhas fornecidas pelo setor de nutrição do hospital. A entrega será semanal. Os horários de entrega devem obedecer ao seguinte: 7:30-11:00h e 13:00-16:00h. Apresentar amostra.	12000	kg
93	Linguiça fina mista defumada, isenta de pimenta, de boa qualidade.embalada em plástico atóxico transparente a vácuo em embalagem de 5 quilos, devendo constar na embalagem rotulagem oficial de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária devidamente registrado no órgão sanitário competente, com número do serviço de inspeção (sif) e ou (sie), peso, validade, identificação do produto, marca do fabricante e data de fabricação. Não será permitida a entrega de produtos fracionados sem a devida rotulagem prevista em lei. As entregas deverão obedecer as quantidades previstas em planilhas fornecidas pelo setor de nutrição do hospital. A entrega será semanal. Os horários de entrega devem obedecer ao seguinte: 7:30-11:00h e 13:00-16:00h. Apresentar amostra.	200	kg
94	Linguiça tipo calabresa cozida e defumada isenta de pimenta, de boa qualidade, embalada em plástico atóxico transparente a vácuo em embalagem de 2,5 quilos, devendo constar na embalagem rotulagem oficial de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária devidamente registrado no órgão sanitário competente, com número do serviço de inspeção (sif) e ou (sie), peso, validade, identificação do produto, marca do fabricante e data de fabricação. Não será permitida a entrega de produtos fracionados sem a devida rotulagem prevista em lei. As entregas deverão obedecer as quantidades previstas em planilhas fornecidas pelo setor de nutrição do hospital. A entrega será semanal. Os horários de entrega devem obedecer ao seguinte: 7:30-11:00h e 13:00-16:00h. Apresentar amostra.	900	kg



**Hospital
Azambuja**

HOSPITAL ARQUIDIOCESANO
CONSUL CARLOS RENAUX

HOSPITAL ARQUIDIOCESANO CONSUL CARLOS RENAUX

Rua Azambuja, 1089, Bairro Azambuja

CEP: 88353-908, Caixa Postal 301

Brusque - SC

www.hospitalazambuja.com.br

sac@haccr.org.br

+55 (47) 3396-2200

95	Lingüiça toscana mista isenta de pimenta, de boa qualidade, percentual de gorduras 10%, embalada em plástico atóxico transparente a vácuo em embalagem de 5 quilos, devendo constar na embalagem rotulagem oficial de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária devidamente registrado no órgão sanitário competente, com número do serviço de inspeção (sif) e ou (sie), peso, validade, identificação do produto, marca do fabricante e data de fabricação. Não será permitida a entrega de produtos fracionados sem a devida rotulagem prevista em lei. As entregas deverão obedecer as quantidades previstas em planilhas fornecidas pelo setor de nutrição do hospital. A entrega será semanal. Os horários de entrega devem obedecer ao seguinte: 7:30-11:00h e 13:00-16:00h. Apresentar amostra.	4000	kg
96	Presunto cozido fatiado com fatias finas de aproximadamente 20gr cada, a base de pernil de suínos (carnes cruas e gorduras), desossado adicionado de ingredientes e submetido a processo de cozimento adequado. Os ingredientes obrigatórios são: sal, nitrito ou nitrato de sódio e ou potássio em forma de salmoura. Embalada em plástico atóxico transparente a vácuo em embalagem de aproximadamente 1 quilo, devendo constar na embalagem rotulagem oficial de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária devidamente registrado no órgão sanitário competente, com número do serviço de inspeção (sif) e ou (sie), peso, validade, identificação do produto, marca do fabricante e data de fabricação. Não será permitida a entrega de produtos fracionados sem a devida rotulagem prevista em lei. As entregas deverão obedecer as quantidades previstas em planilhas fornecidas pelo setor de nutrição do hospital. A entrega será semanal. Os horários de entrega devem obedecer ao seguinte: 7:30-11:00h e 13:00-16:00h. Apresentar amostra.	800	kg
97	Presunto cozido peça inteira, a base de pernil de suínos (carnes cruas e gorduras), desossado adicionado de ingredientes e submetido a processo de cozimento adequado. Os ingredientes obrigatórios são: sal, nitrito ou nitrato de sódio e ou potássio em forma de salmoura. Embalada em plástico atóxico transparente a vácuo em embalagem de aproximadamente 3,5 quilos, devendo constar na embalagem rotulagem oficial de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária devidamente registrado no órgão sanitário competente, com número do serviço de inspeção (sif) e ou (sie), peso, validade, identificação do produto, marca do fabricante e data de fabricação. Não será permitida a entrega de produtos fracionados sem a devida rotulagem prevista em lei. As entregas deverão obedecer as quantidades previstas em planilhas fornecidas pelo setor de nutrição do hospital. A entrega será semanal. Os horários de entrega devem obedecer ao seguinte: 7:30-11:00h e 13:00-16:00h. Apresentar amostra.	20	kg
98	Salsicha para hot dog - características: carne mecanicamente separada de frango, gordura suína, carne suína, água, carne de peru, proteína isolada de soja, fécula de mandioca, sal, maltodextrina, condimentos naturais, pimenta preta, regulador de acidez lactato de sódio (ins 325) estabilizantes: tripolifosfato de sódio (ins 451i), polifosfato de sódio (ins 452i) e pirofosfato ácido de sódio (ins 450i). Aromas de fumaça natural de fumaça, natural de pimenta branca, naturais e idêntico ao natural de pimenta da jamaica e preta realçador de sabor glutamato monossódico (ins 621), antioxidante eritorbato de sódio (ins 316), conservador nitrito de sódio (ins 250) e corante urucum (160b) não contém glúten. Embalagem: pacotes de polietileno resistente e transparente. Cada pacote deve pesar 3kg, ser hermeticamente fechado (vácuo), com rótulo constando peso, data de processamento, procedência carne, prazo de validade e certificado de inspeção federal (sif) ou estadual (sie). Fabricação: máximo de 10 dias. Validade: mínimo de 45 dias. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente. Apresentar amostra.	200	kg
99	Sobrecoxa de frango – características técnicas: congelada, em embalagem individualizadas, contendo de 01 a 02 kg, devendo na embalagem ter rotulagem oficial de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária, devidamente registrada no órgão sanitário competente, com número do serviço de inspeção. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10 % (dez por cento) em peso. O transporte deverá ser feito obedecendo às especificações do fabricante quanto a temperatura. Não será permitida a entrega de produtos fracionados sem a devida rotulagem prevista em lei. As entregas deverão obedecer as quantidades previstas em planilhas fornecidas pelo setor de nutrição do hospital. A entrega será semanal. Os horários de entrega devem obedecer ao seguinte: 7:30-11:00h e 13:00-16:00h. Apresentar amostra.	7000	kg
100	BEBIDA LÁCTEA (MORANGO)- Especificações: Embalagem plástica íntegra e sem vazamento, contendo 1 litro, embalagem a rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá ser entregue em transporte refrigerado. Prazo de validade mínima de 15 dias a contar da data de entrega. Apresentar amostra e laudo microbiológico. Apresentar amostra.	250	litros



**Hospital
Azambuja**

HOSPITAL ARQUIDIOCESANO
CÔNSUL CARLOS RENAUX

HOSPITAL ARQUIDIOCESANO CÔNSUL CARLOS RENAUX

Rua Azambuja, 1089, Bairro Azambuja

CEP: 88353-908, Caixa Postal 301

Brusque - SC

www.hospitalazambuja.com.br

sac@haccr.org.br

+55 (47) 3396-2200

101	COCO RALADO FRESCO – Especificações: Coco ralado congelado, em embalagem de 1 kg. Produto de boa qualidade, com sabor, odor e textura característicos do produto, data de validade e fabricação na embalagem. Entrega em carro refrigerado. Prazo de validade superior a 3 meses. Apresentar amostra.	50	kg
102	IOGURTE NATURAL – Especificações: Embalagem plástica íntegra e sem vazamento, contendo 1 litro cada embalagem a rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá ser entregue em transporte refrigerado. Prazo de validade mínima de 15 dias a contar da data de entrega. Apresentar amostra e laudo microbiológico. Apresentar amostra.	200	litros
103	MANTEIGA COM SAL - especificações: Manteiga com sal, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado. Com aspecto cremoso, odor e sabor característico. Embalagem blister de 10g, retangular, com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do ministério da agricultura sif/dipoa. Entregue em transporte com temperatura de 0°C a 10°C. Validade de no mínimo, 04 meses a partir da entrega. Caixa com 192 unidades. Apresentar amostra.	12	cx
104	MANTEIGA SEM SAL - especificações: Manteiga sem sal, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado. Com aspecto cremoso, odor e sabor característico. Embalagem blister de 10g, retangular, com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do ministério da agricultura sif/dipoa. Entregue em transporte com temperatura de 0°C a 10°C. Validade de no mínimo, 04 meses a partir da entrega. Caixa com 192 unidades. Apresentar amostra.	12	cx
105	MARGARINA COM SAL BLISTER: Especificação COM SAL. Embalagem de 12 gr. Caixa com 192 blister. O produto deve ser isento de gorduras trans, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis, Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, validade. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Apresentar amostra.	25	cx
106	MARGARINA SEM SAL BLISTER: Especificação SEM SAL. Embalagem de 12 gr. Caixa com 192 blister. O produto deve ser isento de gorduras trans, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis, Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, validade. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Apresentar amostra.	70	cx
107	PÃO DE AIPIM: Especificação: fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e sujidades. Embalagem com 400 a 500g, fatiado, embalagem com o nome da empresa, com rotulagem apresentando o nome do produto, com o número do registro no ministério da saúde, tabela com informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade conforme legislação vigente. Registro no SIM, SIE ou SIF. O produto deve ter validade mínima de 05 dias a partir da data de fabricação. Apresentar amostra.	50	Un
108	PÃO DE LEITE: Especificação: fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e sujidades. Embalagem com 400 a 500g, fatiado, embalagem com o nome da empresa, com rotulagem apresentando o nome do produto, com o número do registro no ministério da saúde, tabela com informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade conforme legislação vigente. Registro no SIM, SIE ou SIF. O produto deve ter validade mínima de 05 dias a partir da data de fabricação. Apresentar amostra.	1200	Un
109	PÃO DE FORMA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE: Especificação: fécula de mandioca, amido de milho, farinha de soja, farinha de arroz, óleo de soja, ovos, açúcar, fermento biológico, sal, propionato de cálcio e goma xantana. Não contém glúten, não contém leite. Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e sujidades. Embalagem com 380g, fatiado, embalagem com o nome da empresa, com rotulagem apresentando o nome do produto, com o número do registro no ministério da saúde, tabela com informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade conforme legislação vigente. Registro no SIM, SIE ou SIF. O produto deve ter validade mínima de 05 dias a partir da data de fabricação. Apresentar amostra.	24	un



110	POLPA DE FRUTA: Especificações: natural nos sabores (acerola, abacaxi, morango, maracujá), em embalagem de 1kg com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, isentos de qualquer resíduo que exponha os produtos à contaminação física, química ou biológica e que garantam a sua temperatura. Os produtos ofertados deverão possuir prazo de validade não inferior à 12 (doze) meses. No ato da entrega a polpa de fruta deverá estar congelada com temperatura de - 18°C com tolerância até -15°C. Apresentar amostra.	150	kg
111	LEITE PASTEURIZADO - Especificações: leite pasteurizado padronizado a 3,% de gordura láctea, embalagem plástica de 1 litro integral e sem vazamento, a rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá ser entregue em transporte refrigerado. Prazo de validade mínima de 5 dias após entrega. Apresentar amostra.	40.000	saco
112	LEITE LONGA VIDA INTEGRAL - Especificação: leite integral longa vida. Embalagem longa vida, contendo 1 litro, tipo tetra pack, impermeável a germes e ao ar, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade de no mínimo 120 dias a partir da entrega. Apresentar amostra.	2000	litros
113	LEITE UHT DESNATADO – especificações: leite UHT desnatado embalagem longa vida contendo 01 litro, recipiente tipo tetra pack, impermeável a germes e ao ar, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade de no mínimo 120 dias. Embalagem integral. Apresentar amostra	600	Un
114	LEITE UHT SEM LACTOSE – Especificações: leite UHT livre de lactose. Embalagem longa vida contendo 01 litro, recipiente tipo tetra pack, impermeável a germes e ao ar, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade de no mínimo 120 dias. Embalagem integral. Apresentar amostra.	300	Un

3. AMOSTRAS:

3.1. As empresas vencedoras deverão apresentar amostra de todos os produtos conforme as especificações de cada item, acompanhada de protocolo de entrega em papel timbrado da empresa, identificando a proponente, o número do edital e o objeto da licitação.

3.2. As amostras solicitadas deverão ser entregues no Hospital Arquidiocesano Conselheiro Carlos Renaux, aos cuidados de Ana Paula Campos Godoy no setor de Compras e Contratos, sito à 1.Rua Azambuja nº 1089, Bairro Azambuja, Brusque (sc), cep 88.353-460 – no horário das 08:00 h às 12:00 h ou das 13:30 min às 18:00 min, fone: (47) 3396.2200 ramal: 809, até 05 (cinco) dias úteis após a abertura do pregão, mediante apresentação de declaração de ganhador.

3.3. Serão consideradas desclassificadas as amostras que não atenderem aos padrões técnicos do edital e a avaliação das características organolépticas (aparência, cor, odor, sabor e textura).

3.4. Caso a amostra não atinja a especificação do edital, a mesma será reprovada, o que ensejará na desclassificação da proposta, sendo assim será chamada a 2º colocada, e assim por diante.

3.5. Aprovadas as amostras será emitido laudo informando ao pregoeiro que a empresa está apta a participar do certame.

3.6. Quando a especificação do item solicitar laudos, registro do produto, etc, tais requisitos deverão ser apresentados acompanhado da amostra.

4. FORMA DE ENTREGA

4.1. A entrega dos produtos deverá ocorrer em até 2 (dois) dias corridos da retirada da Ordem de Fornecimento.

4.2. Os produtos deverão ser entregues embalados conforme praxe do fabricante, de modo que a integridade dos produtos seja preservada durante o transporte e seu armazenamento quando necessário.

4.3. A entrega dos produtos deverá seguir todas as recomendações da instituição, incluindo



agendamento prévio com 1 dia de antecedência. As entregas deverão ocorrer de segunda a sexta feira no horário comercial das 08:00h as 17:00h.

4.4. O fornecedor deverá seguir os trâmites de conferência e teste de aceite padronizado pelo Serviço de Nutrição do HOSPITAL ARQUIDIOCESANO CÔNSUL CARLOS RENAUX.

4.5. No caso de identificação de alguma não conformidade no ato da conferência, com a presença ou a ausência do fornecedor, a aceitação dos produtos ficará suspensa e seu andamento ficará condicionado ao atendimento, por parte do fornecedor, das pendências identificadas.

4.6. As pendências identificadas na conferência serão notificadas pelo Serviço de Nutrição e pelo Setor de Compras, que formalizará junto ao fornecedor as não conformidades que impedem ao aceite em definitivo do material.

4.7. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

4.8. O recebimento do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução da entrega.

4.9. Não serão aceitos materiais em desacordo com as especificações constantes do presente Termo de Referência e das normas técnicas vigentes, da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT).

4.10. Segundo o art. 18 do CDC (Código de Defesa do Consumidor) no período de garantia, a contratada, independentemente de ser ou não fabricante do material, obriga-se a substituir ou reparar, sem ônus para o 2o BEC, o produto que apresentar defeitos ou incorreções, no prazo de 30 (trinta) dias corridos, a contar da notificação.

4.11. Nos preços cotados deverão estar inclusos os custos de transporte, carga, descarga, seguro, impostos, taxas, fretes e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos materiais desta licitação.

5. PAGAMENTO

5.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após o recebimento definitivo dos produtos.

5.2. O pagamento será realizado, seguindo os procedimentos internos do Hospital Arquidiocesano Cônsul Carlos Renaux, exclusivamente mediante depósito em conta corrente bancária específica do emitente da nota fiscal, vedada qualquer outra modalidade de cobrança.

5.3. O pagamento será processado mediante depósito em conta corrente da licitante contratada, após a apresentação das notas fiscais com atesto da área responsável pelo recebimento dos materiais.

5.4. Para efeito do disposto no item antecedente, o fornecedor contratado deverá apresentar notas fiscais discriminando as quantidades efetivamente fornecidas, multiplicando as mesmas pelo preço unitário de cada item fornecido. A nota fiscal deverá ser própria, não sendo aceita qualquer outra empresa estranha à vencedora registrada na presente licitação.

5.5. As notas fiscais que não estiverem corretamente formuladas deverão ser devolvidas dentro do prazo de sua conferência ao fornecedor contratado, e o seu tempo de tramitação desconsiderado.

5.6. Junto ao corpo da nota fiscal é recomendado que a contratada faça constar, para fins de pagamento, as informações relativas ao nome e número do banco, da agência e de sua conta corrente.

5.7. Em cumprimento às normas e procedimentos previstos na Instrução Normativa no 381, de 30 de dezembro de 2.003, expedida pela Secretaria da Receita Federal, o Hospital Arquidiocesano Cônsul Carlos Renaux efetuará retenção na fonte do Imposto sobre a Renda da Pessoa Jurídica - IRPJ, bem assim a Contribuição Social sobre o Lucro Líquido - CSLL, a Contribuição para o Financiamento da Seguridade Social - COFINS e a contribuição para o PIS/PASEP, sobre os pagamentos que efetuar a Pessoas Jurídicas em razão do fornecimento de bens ou prestação de



**Hospital
Azambuja**

HOSPITAL ARQUIDIOCESANO
CÔNSUL CARLOS RENAUX

HOSPITAL ARQUIDIOCESANO CÔNSUL CARLOS RENAUX

Rua Azambuja, 1089, Bairro Azambuja
CEP: 88353-908, Caixa Postal 301
Brusque - SC

www.hospitalazambuja.com.br
sac@haccr.org.br
+55 (47) 3396-2200

serviços em geral, inclusive obras, observados os procedimentos pertinentes, exceto para as empresas optantes do "SIMPLES" quando, por ocasião da apresentação da Nota Fiscal, comprovarem a referida opção mediante documento oficial fornecido pela Delegacia da Receita Federal, extraído do CNPJ.

5.8. Os preços oferecidos nas propostas serão irrealizáveis

6. PRAZO DE ENTREGA

6.1. A contratada deverá entregar os produtos em até 3 (três) dias, contados do recebimento da respectiva Autorização de Fornecimento, no endereço que estiver na autorização de fornecimento, ou contidos no e-mail.

7. VALIDADE DA PROPOSTA

7.1. As propostas deverão ter validade de 90 dias (noventa) a contar da abertura da licitação.

7.2. Os preços cotados deverão ser fixos e irrealizáveis, estando inclusas todas as despesas com mão de obra, frete, transporte, encargos sociais e fiscais, administrativos e demais.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1. Efetuar a entrega do objeto de acordo com o estabelecido no edital, conforme a qualidade, quantidade e prazo, independente da quantidade solicitada e ou distância da contratante.

8.2 A licitante vencedora, deverá entregar os objetos de acordo com o exigido no edital e na proposta comercial por ela apresentada.

8.3. Obedecer às demais exigências constantes do Anexo I (Termo de Referência).

8.4. Ficará como responsável pela execução da Ata, a pessoa (nome completo, telefone de contato e e-mail).

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1. Quando do recebimento dos materiais, caberá a Diretoria Administrativa da unidade, designar uma pessoa responsável para acompanhar e conferir o recebimento dos materiais.

9.2. Se identificado irregularidades, defeitos ou divergência do produto em relação ao especificado no Edital, a Diretoria Administrativa deverá fazer a recusa no recebimento justificando o motivo, e, posteriormente informar a Administração do HOSPITAL ARQUIDIOCESANO CÔNSUL CARLOS RENAUX sobre tal fato, sob pena de responsabilidade de quem tiver dado causa ao fato.

9.3. Constatadas irregularidades no(s) produto(s) entregue, a unidade destinatária poderá rejeitá-lo no todo ou em parte, notificando por escrito no documento de entrega. Sendo que, a CONTRATADA deverá comunicar em 1 (um) dia útil contado da notificação por escrito, as providências para sanar a inconformidade relatada, sem prejuízos as demais obrigações quanto ao cumprimento de prazos e aplicação de penalidades cabíveis.

9.4. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

9.5. Adotar cuidados que garantam a segurança durante o carregamento e descarga do produto, como por exemplo, desligar o veículo e acionar o freio de mão.

9.6. Responsabilizar-se integralmente por todos os ônus referentes ao fornecimento ora contratado, tais como fretes, impostos, seguros, taxas, encargos sociais e obrigações trabalhistas e civis, decorrentes do objeto do presente contrato.



- 9.8. Indicar preposto, informando e mantendo atualizados seu telefone fixo, celular e e-mail de contato.
- 9.9. Providenciar, através de seu preposto, a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades apontadas pela CONTRATANTE na execução do contrato, prestando os devidos esclarecimentos ao setor de fiscalização da CONTRATANTE.
- 9.10. Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital desta licitação, comunicando imediatamente à CONTRATANTE, qualquer alteração que possa comprometer a manutenção do presente.
- 9.11. Responsabilizar-se pelos danos materiais ou pessoais causados à CONTRATANTE, quando decorrentes de dolo, negligência, imperícia ou imprudência de seus empregados, ficando obrigada a promover o ressarcimento a preços de mercado, dentro de 30 (trinta) dias contados a partir da comprovação de sua responsabilidade. Caso não o faça dentro do prazo estipulado, a Instituição reserva-se ao direito de descontar o valor do ressarcimento da fatura do mês, sem prejuízo de poder denunciar o contrato, de pleno direito.
- 9.12. Substituir, às suas expensas, no total ou em parte, nos prazos estabelecidos, o produto em que se verifiquem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da sua aplicação nos veículos que o utilizar.
- 9.13. Observar rigorosamente as normas que regulamentam o exercício de suas atividades, cabendo-lhes inteiramente a responsabilidade por eventuais transgressões.
- 9.14. Responder por todo ônus, relativo a salários e encargos sociais e legais, impostos e seguros, referente aos seus empregados.
- 9.15. Fiscalizar o perfeito cumprimento do objeto deste Contrato, cabendo-lhe integralmente o ônus decorrente, independente da fiscalização exercida pela CONTRATANTE.
- 9.16. Cumprir e fazer cumprir, seus prepostos ou conveniados, leis, regulamentos e posturas, bem como quaisquer determinações emanadas das autoridades competentes, pertinentes à matéria objeto deste Contrato, cabendo-lhe única e exclusiva responsabilidade pelas conseqüências de qualquer transgressão de seus prepostos ou convenientes.
- 9.17. Adotar todos os critérios de segurança, tanto para seus empregados, quanto para a execução dos serviços em si.
- 9.18. Adotar todas as providências e assumir todas as obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência da espécie for vítimas os seus empregados no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que verificados em dependência da CONTRATANTE.
- 9.19. Não veicular publicidade ou qualquer outra informação acerca das atividades objeto deste contrato, sem prévia autorização da CONTRATANTE.
- 9.20. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas através da presente contratação, sem prévia e expressa anuência da CONTRATANTE, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada.
- 9.21. Não contratar durante a prestação dos serviços servidor pertencente ao quadro de pessoal da CONTRATANTE.

10. CONTROLE DA EXECUÇÃO

10.1. Nos termos do art. 67 Lei no 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

10.2. A fiscalização está a cargo do Serviço de Patrimônio do HOSPITAL ARQUIDIOCESANO



**Hospital
Azambuja**

HOSPITAL ARQUIDIOCESANO
CÔNSUL CARLOS RENAUX

HOSPITAL ARQUIDIOCESANO CÔNSUL CARLOS RENAUX

Rua Azambuja, 1089, Bairro Azambuja
CEP: 88353-908, Caixa Postal 301
Brusque - SC

www.hospitalazambuja.com.br
sac@haccr.org.br
+55 (47) 3396-2200

CÔNSUL CARLOS RENAUX, que designará servidor do respectivo Serviço para desempenhar a atividade.

10.3. A fiscalização de que trata este item não exclui nem 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 coresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei no 8.666, de 1993.

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

11. REQUISITOS GERAIS

11.1. Os produtos deverão atender à Lei no 8078/90 (Código de Defesa do Consumidor) e as demais legislações pertinentes.

11.2. Os produtos passivos de Registro no Ministério da Saúde, Ministério da Agricultura e Pecuária deverão estar regularizados.

11.3. Atender a todas as normativas técnicas vigentes.

11.4. Atender na íntegra o descritivo técnico do Termo de Referência – ANEXO I



**Hospital
Azambuja**

HOSPITAL ARQUIDIOCESANO
CÔNSUL CARLOS RENAUX

HOSPITAL ARQUIDIOCESANO CÔNSUL CARLOS RENAUX

Rua Azambuja, 1089, Bairro Azambuja
CEP: 88353-908, Caixa Postal 301
Brusque - SC

www.hospitalazambuja.com.br
sac@haccr.org.br
+55 (47) 3396-2200

ANEXO II

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2021

Objeto: **Aquisição de Gêneros Alimentícios (mercearia, carnes, perecíveis e leites**

A empresa....., inscrita no
CNPJ sob o nº....., por intermédio de seu representante legal,
Sr.(a), portador da carteira de identidade nº,
e do CPF nº, declara na forma e sob as sanções previstas na
Lei 10.520/2002, que cumpre plenamente os requisitos de HABILITAÇÃO exigidos para a
participação nesta licitação.

DECLARA, ainda, estar ciente das SANÇÕES que lhe poderão ser imposta, conforme disposto
neste edital e no art. 299 do Código Penal, na hipótese de falsidade da presente declaração.

CAMPO DESTINADO A ME/EPP

() Sem ressalva

() Com ressalva quanto à regularidade fiscal, conforme previsão legal (§1º do Art. 43 da Lei
Complementar nº123/2006.

Local e data: _____, _____, _____ de _____ de _____.

Carimbo, assinatura e CPF do representante legal.

Observação: assinalar a campo acima



**Hospital
Azambuja**

HOSPITAL ARQUIDIOCESANO
CÔNSUL CARLOS RENAUX

HOSPITAL ARQUIDIOCESANO CÔNSUL CARLOS RENAUX

Rua Azambuja, 1089, Bairro Azambuja
CEP: 88353-908, Caixa Postal 301
Brusque - SC

www.hospitalazambuja.com.br
sac@haccr.org.br
+55 (47) 3396-2200

ANEXO III

**DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO AO DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO ARTIGO 7º DA
CONTITUIÇÃO FEDERAL**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2021

Objeto: **Aquisição de Gêneros Alimentícios (mercearia, carnes, perecíveis e leites**

A empresa _____, inscrita no CNPJ nº
_____ por intermédio de seu representante legal, 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 8.666/93, 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 (_____).

Local e data: _____, _____, _____ de _____ de _____.

Carimbo, assinatura e CPF do representante legal



ANEXO IV

MODELO PADRÃO DE PROPOSTA COMERCIAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2021

A empresa, estabelecida na, inscrita no CNPJ sob no, telefone:....., e-mail..... propõe fornecer ao HOSPITAL ARQUIDIOCESANO CÔNSUL CARLOS RENAUX, em estrito cumprimento ao previsto no edital da licitação em epígrafe, **Aquisição de Gêneros Alimentícios (mercearia, carnes, perecíveis e leites)**, pelo sistema de Registro de Preços, em estrito cumprimento ao previsto no Anexo I do edital da licitação em epígrafe, conforme abaixo discriminado:

Item	Objeto	Marca/Modelo	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
1				R\$ XXX	R\$ XXX
Valor Total					R\$ XXX

Informamos que, caso sejamos vencedores do certame, cumprimos todos os termos do edital e seus anexos referentes ao Pregão Eletrônico nº 002/2021.

A validade desta proposta é de 90 (noventa) dias, contados da data da abertura da sessão pública de pregão.

O pagamento será efetuado por crédito em conta corrente no BANCO XXX, em nome do credor.

Local e data: _____, _____, _____ de _____ de _____.

Carimbo, assinatura e CPF do representante legal.



ANEXO V

Minuta de Contrato da Ata de Registro de Preços

CONTRATANTES

O HOSPITAL ARQUIDIOCESANO CÔNSUL CARLOS RENAUX, pessoa jurídica, CNPJ nº 82.986.985/0001-30, situado à Rua Azambuja, nº 1089, Bairro Azambuja, Brusque/SC – CEP 88.353-908, neste ato representado por seu Diretor Administrativo, Padre Nélio Roberto Schwanke, inscrito no CPF nº 093.550.819-87, RG nº 4/C-193.688, doravante denominado CONTRATANTE, e a empresa....., pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ nº....., com sede à Rua....., nº....., Bairro..... na Cidade de, representada neste ato pelo Sr., doravante denominada CONTRATADA, pactuam entre si as cláusulas a seguir:

LOCAL

Lavrado e assinado em Brusque, na sede do HOSPITAL ARQUIDIOCESANO CÔNSUL CARLOS RENAUX, situada à Rua Azambuja, nº 1089, Bairro Azambuja, Brusque/SC – CEP 88.353-908.

FUNDAMENTO LEGAL DA ADJUDICAÇÃO

Este contrato decorre do procedimento licitatório na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2021, Processo Licitatório nº 001/2021, homologado em/...../....., em conformidade com o que consta do referido processo, sujeitando-se as partes contratantes às suas cláusulas e às normas da Lei Federal 10.520/02, a Lei Federal nº 8.666/93, Lei Complementar nº 123/2006, o Decreto nº 2.450/07, e demais legislações aplicáveis, inclusive quanto aos casos omissos.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO DO CONTRATO

O objeto do presente contrato é a **Aquisição de Gêneros Alimentícios (mercearia, carnes, perecíveis e leites)** para o HOSPITAL ARQUIDIOCESANO CÔNSUL CARLOS RENAUX, cujas especificações encontram-se no Anexo I do edital de Pregão Eletrônico nº 001/2020, o qual integra o presente instrumento contratual em todos os seus termos.

CLÁUSULA SEGUNDA – ENTREGA

A Contratada disporá do prazo de até 30 (trinta) dias, para entregar o objeto efetivamente autorizado, contados a partir do recebimento pela empresa da Autorização de Fornecimento.

A entrega do objeto deste edital será feita na sede do HOSPITAL ARQUIDIOCESANO CÔNSUL CARLOS RENAUX, no endereço indicado na Autorização de Fornecimento, a quem caberá conferi-lo e lavrar Termo de Recebimento, para efeito de posterior verificação da conformidade do mesmo com as exigências do Edital.

Na hipótese da não aceitação do objeto, o mesmo deverá ser retirado pela Contratada no prazo de 10 (dez) dias contados da notificação da não aceitação, para reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias, sob pena de aplicação de multa e demais cominações previstas em Lei e neste Edital.

O recebimento não exclui a responsabilidade da Contratada pela perfeita execução do contrato, ficando a mesma obrigada a substituir, no todo ou em parte, o objeto do contrato, se a qualquer tempo se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.

O aceite do produto pela CONTRATANTE não exclui a responsabilidade civil do CONTRATADO por vícios de qualidade, de quantidade, ou ainda por desacordo com as especificações



estabelecidas, verificadas posteriormente.

CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA.

A CONTRATADA deverá observar rigorosamente as especificações técnicas do Anexo I deste Contrato, obrigando-se a substituir o material rejeitado pela Unidade Requisitante.

A CONTRATADA CONTRATADO deverá efetuar a entrega do objeto contratado no local e prazo previstos na cláusula segunda deste instrumento.

No período da garantia a CONTRATADA deverá substituir sem nenhum ônus adicional, peças ou partes defeituosas decorrentes de vícios ou defeitos de fabricação ou desgaste anormal do produto, salvo quando o defeito for provocado por uso indevido do equipamento, devidamente comprovado

As eventuais intervenções realizadas no período de garantia, deverão ocorrer em prazo não superior a 24 (vinte e quatro) horas úteis após o chamado da unidade, por qualquer meio disponível.

Indicar empresa autorizada que prestará serviços de assistência técnica e reposição de peças preferencialmente na grande São Paulo, (durante e posterior a garantia).

Garantir a fabricação e fornecimento de peças dos equipamentos por pelo menos 05 (cinco) anos, ou seja, a CONTRATADA deverá respaldar a CONTRATANTE com serviços e fornecimentos de peças originais necessários para manter o equipamento em funcionamento, através de contratação (apartada a este processo) de serviços de manutenção preventiva/ corretiva de forma continuada ou não.

Nota: No caso de distribuidor, este poderá solicitar junto ao fabricante uma declaração que informe que para o modelo de equipamento ofertado será garantido o fornecimento de peças e serviços para o período solicitado, ou seja, por no mínimo 05 (cinco) anos.

Fornecer produto novo (de primeiro uso), qualidade e em acordo com as especificações deste objeto e normas técnicas vigentes.

Efetuar a troca imediata e sem ônus a Administração, do produto caso este esteja com irregularidades ou divergente das especificações do edital.

A CONTRATADA deverá ministrar o treinamento de operação à equipe do HOSPITAL ARQUIDIOCESANO CÔNSUL CARLOS RENAUX;

O CONTRATADO deverá observar todas as normas vigentes, obrigando-se a manter as condições de habilitação exigidas no procedimento licitatório que procedeu a celebração do presente contrato.

CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE.

A CONTRATANTE deverá assegurar ao CONTRATADO todas as condições para o regular cumprimento do contrato, inclusive realizando o pagamento pelo fornecimento na forma ajustada entre as partes.

Quando do recebimento dos materiais, caberá a Diretoria Administrativa da unidade, designar uma pessoa responsável para acompanhar e conferir o recebimento dos materiais.

Se identificado irregularidades, defeitos ou divergência do produto em relação ao especificado no Edital, a Diretoria Administrativa deverá fazer a recusa no recebimento justificando o motivo, e, posteriormente informar a Administração do **HOSPITAL ARQUIDIOCESANO CÔNSUL CARLOS RENAUX** sobre tal fato, sob pena de responsabilidade de quem tiver dado causa ao fato.

Constatadas irregularidades no(s) produto(s) entregue, a unidade destinatária poderá rejeitá-lo no todo ou em parte, notificando por escrito no documento de entrega. Sendo que, a CONTRATADA deverá comunicar em 1 (um) dia útil contado da notificação por escrito, as providências para sanar a inconformidade relatada, sem prejuízos as demais obrigações quanto ao cumprimento de prazos e aplicação de penalidades cabíveis.



**Hospital
Azambuja**

HOSPITAL ARQUIDIOCESANO
CÔNSUL CARLOS RENAUX

HOSPITAL ARQUIDIOCESANO CÔNSUL CARLOS RENAUX

Rua Azambuja, 1089, Bairro Azambuja
CEP: 88353-908, Caixa Postal 301
Brusque - SC

www.hospitalazambuja.com.br
sac@haccr.org.br
+55 (47) 3396-2200

CLÁUSULA QUINTA – PRAZO CONTRATUAL.

A vigência deste contrato se inicia na data de sua assinatura, encerrando-se em /_____/ 2021.

CLÁUSULA SEXTA – PREÇOS E PAGAMENTOS

O CONTRATANTE pagará à CONTRATADA pelo objeto contratual o(s) valor(es) constantes da proposta financeira apresentada durante o procedimento licitatório.

O pagamento será efetuado em até 30 dias contados a partir da data de emissão da respectiva nota fiscal e entrega do objeto, a qual deverá ser entregue à Unidade Requisitante para conferência e certificação da mesma.

CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIAS

A CONTRATADA compromete-se a garantir o bem licitado, objeto do presente instrumento, sendo que quaisquer problemas surgidos durante este período deverão ser resolvidos pela CONTRATADA e às suas expensas, sem que isto gere qualquer tipo de ônus para o CONTRATANTE.

A garantia deverá ser prestada no local onde o produto for entregue. Quando houver necessidade do mesmo ser enviado ao fabricante/empresa, os custos de transporte para retirada e devolução ficarão a cargo da contratada, sem nenhum ônus a contratante.

CLÁUSULA OITAVA - PENALIDADES

As penalidades a serem aplicadas à Contratada procederão na forma do Item 14 descrito no edital que deu origem a este Contrato.

A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada da(s) fatura(s) ou cobrada judicialmente, se necessário.

CLÁUSULA NONA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Para a execução deste Contrato, nenhuma das partes poderá oferecer dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma a ele não relacionada, devendo garantir, ainda, que seus prepostos e colaboradores ajam da mesma forma.

Nenhuma tolerância das partes quanto à falta de cumprimento de quaisquer das cláusulas do ajuste poderá ser entendida como aceitação, novação ou precedente.

A CONTRATADA não poderá subcontratar, ceder ou transferir o objeto do Contrato, no todo ou em parte, a terceiros, sob pena de rescisão do ajuste e aplicação das sanções cabíveis.

Fica ressalvada a possibilidade de alteração das condições contratuais em face da superveniência de normas federais e municipais disciplinando a matéria.

CLÁUSULA DÉCIMA – RESCISÃO

Poderão ser motivos de rescisão contratual as hipóteses elencadas no artigo 78 da Lei nº 8.666/93. A CONTRATADA reconhece os direitos da Administração nos casos de rescisão prevista nos artigos 77 a 80 da Lei nº 8.666/93.



CLÁUSULA DÉCIMA – FORO

Fica eleito o Foro da Comarca de Brusque/SC para dirimir eventuais dúvidas e/ou conflitos originados pelo presente contrato, com renúncia a quaisquer outros por mais privilegiados que possam ser.

E por estarem assim ajustados e contratados, firmam as partes o presente Contrato em duas vias de iguais forma e teor, que vão assinadas pelas partes e por duas testemunhas.

Brusque/SC,.....de de20xx.

HOSPITAL ARQUIDIOCESANO CÔNSUL CARLOS RENAUX

Representante Legal

CONTRATADA

Representante Legal

TESTEMUNHA 1

TESTEMUNHA 2



ANEXO VI

Termo de Parecer Técnico

Licitação n°:	
Objeto:	
Nome do Licitante	
CNPJ	

Com base na realização da Análise Técnica abaixo, informamos que o objeto ofertado pela licitante está:

- De acordo com as especificações técnicas exigidas no edital, não sendo necessário realização de teste de amostra, de acordo com justificativa abaixo.
- De acordo com as especificações técnicas exigidas no edital, sendo necessário realização de teste de amostra.
- NÃO está de acordo com as especificações técnicas exigidas no edital.

Justificativa: _____

Documento acompanha anexo: Sim Não

Identificação da Comissão Técnica:

NOME	MATRÍCULA	ASSINATURA