

RERRATIFICAÇÃO (NUMERAÇÃO DOS ITENS – ANEXO I)**EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 14/2012****PROCESSO Nº 324/12.****DATA DA REALIZAÇÃO: 16 DE AGOSTO DE 2012.****HORÁRIO: 09h30minh.****LOCAL: RUA VIGÁRIO CORRÊA, 1345, CORREAS, PETRÓPOLIS–RJ,
SALA DE LICITAÇÕES DO SERVIÇO SOCIAL AUTÔNOMO HOSPITAL
ALCIDES CARNEIRO.****OBJETO: FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (CARNES E
DERIVADOS, FRANGO, PEIXE E MUÇARELA), PELO PERÍODO DE 06
(SEIS) MESES****ONDE SE LÊ:****ANEXO I****OBJETO: FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (CARNES E
DERIVADOS, FRANGO, PEIXE E MUÇARELA), PELO PERÍODO DE 06
(SEIS) MESES, conforme especificado abaixo:**

ITEM	MATERIAL / PRODUTO	UND	QTDE	VR. MÁXIMO A SER ACEITO
1	APRESUNTADO DE 1ª QUALIDADE, EM PEÇAS RESFRIADAS, CONTENDO EM MÉDIA 3,5 KG CADA PEÇA, ISENTAS DE: ADITIVOS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM AS CARACTERÍSTICAS NATURAIS DO PRODUTO (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). O PRODUTO DEVERÁ ESTAR INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, ACOMODADO EM CAIXAS DE PAPELÃO EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS.	KG	30	9,8000
2	BACON SUÍNO DEFUMADO DE 1ª QUALIDADE, EM MANTAS, LIMPO, CONTENDO POUCA GORDURA, PESANDO EM MÉDIA 4,5 KG CADA PEÇA, RESFRIADOS, ISENTAS DE: ADITIVOS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM AS CARACTERÍSTICAS NATURAIS DO PRODUTO (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). O PRODUTO DEVERÁ ESTAR INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, ACOMODADO EM CAIXAS DE PAPELÃO EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS.	KG	40	10,8000

3	CARNE BOVINA MOÍDA DE 1ª CATEGORIA (PATINHO), CONTENDO NO MÁXIMO 4% DE GORDURA, CONGELADA A – 12º, EMBALADAS EM SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ISENTAS DE: ADITIVOS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM AS CARACTERÍSTICAS NATURAIS DO PRODUTO (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). O PRODUTO DEVERÁ ESTAR INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.	KG	1400	10,8000
4	CARNE BOVINA, MÚSCULO, SEM SEBO, SEM GORDURA OU PELANCAS EM PEÇA, CONGELADA A – 12º C, EMBALADAS EM SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ISENTAS DE: ADITIVOS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM AS CARACTERÍSTICAS NATURAIS DO PRODUTO (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). O PRODUTO DEVERÁ ESTAR INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA..	KG	1000	9,8000
5	CARNE SECA/CHARQUE BOVINA DE 1ª QUALIDADE, LIMPA, SEM OSSOS, SEM PELE, POUCA GORDURA, SEM APARAS, COM PESO MÉDIO DE 3 KG CADA PEÇA, EMBALADAS A VÁCUO, RESFRIADAS, ISENTAS DE: ADITIVOS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM AS CARACTERÍSTICAS NATURAIS DO PRODUTO (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). O PRODUTO DEVERÁ ESTAR INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, ACOMODADO EM CAIXAS DE PAPELÃO EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS.	KG	480	13,8000
7	COXINHA DA ASA DE FRANGO, CONGELADA COM ADICAO DE AGUA DE NO MAXIMO 8%, ASPECTO, COR E CHEIRO PROPRIOS, NAO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, SEM MANCHA ESVERDEADA, COM AUSENCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; DEVERA SER REGISTRADA JUNTO AO IMA OU SIF, SER DE QUALIDADE, LIMPA (SEM EXCESSO DE GORDURA), CORTE DE ACORDO COM OS PADROES ESTABELECIDOS PELO DIAGRAMA SEM EXTENSAO, ATINGINDO PARTES NAO COTADAS; APRESENTAR APOS O DESGELO CONSISTENCIA FIRME E COMPACTA, COLORACAO AMARELO PARDO, BRILHO E ODO SUAVE, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLASTICA ATOXICA, A VACUO E POR PECA INDIVIDUAL, DISPOSTA EM CAIXA DE PAPELAO REFORCADA E INTERNAMENTE IMPERMEABILIZADA, LACRADA COM CINTA DE NYLON, CONTENDO EM SEU ROTULO: ESPECIE DO PRODUTO, DATA DA EMBALAGEM, VALIDADE E PESO.	KG	600	6,8000

8	PERNIL DE PORCO, SEM OSSO, CONGELADO A -12º C, ISENTAS DE: ADITIVOS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM AS CARACTERÍSTICAS NATURAIS DO PRODUTO (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). O PRODUTO DEVERÁ ESTAR INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, ACOMODADO EM CAIXAS DE PAPELÃO EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS. EMBALAGEM DE 8 A 12 KG.	KG	600	8,9000
9	COSTELA DE PORCO SALGADA CONGELADA A - 12ºC, LIMPA E SEM GORDURA ISENTAS DE: ADITIVOS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM AS CARACTERÍSTICAS NATURAIS DO PRODUTO (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). O PRODUTO DEVERÁ ESTAR INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, ACOMODADO EM CAIXAS DE PAPELÃO EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS.	KG	300	9,9000
10	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO DE 1ª QUALIDADE, LIMPA, COM OSSOS, EMBALADAS A VÁCUO, CONGELADAS A - 12ºC ISENTAS DE: ADITIVOS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM AS CARACTERÍSTICAS NATURAIS DO PRODUTO (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). O PRODUTO DEVERÁ ESTAR INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, ACOMODADO EM CAIXAS DE PAPELÃO EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS.	KG	3600	5,8000
11	FÍGADO BOVINO DE QUALIDADE, CONTENDO COR CARACTERÍSTICA, CONGELADO, SEM PELE, COM APROXIMADAMENTE 120G, NÃO PODE ESTAR SECO, NEM APRESENTAR TUBEROSIDADE OU VESÍCULA BILIAR. DEVE APRESENTAR TEXTURA LISA E ESTAR EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE COM NO MÁXIMO 10 MICRONS.	KG	300	6,8000
12	FILÉ DE PEIXE TIPO MERLUZA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPO SEM COURO, ESCAMAS E ESPINHAS, FATIADAS DE 120 GRAMAS EM MÉDIA, CONGELADO A 12º C, INTERFOLIADA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA A VÁCUO, DISPOSTAS EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADA E INTERNAMENTE IMPERMEABILIZADA, LACRADA COM CINTA DE NYLON, CONTENDO EM SEU RÓTULO: ESPÉCIE DO PRODUTO, DATA DA EMBALAGEM, VALIDADE E PESO, ISENTOS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), REGISTRADO JUNTO AO SIF.	KG	1200	12,5000

13	PEITO DE FRANGO SEM OSSO, DE 1ª QUALIDADE, LIMPA, SEM OSSOS, EMBALADA A VÁCUO, CONGELADO A -12°C, ISENTAS DE: ADITIVOS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM AS CARACTERÍSTICAS NATURAIS DO PRODUTO (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). O PRODUTO DEVERÁ ESTAR INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, ACOMODADO EM CAIXAS DE PAPELÃO EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS.	KG	5500	7,8000
14	LAGARTO PLANO (CARNE BOVINA) DE 1ª QUALIDADE, LIMPA, SEM OSSOS, SEM PELE, COM POUCA GORDURA, SEM PELANCAS, COM PESO MÉDIO DE 3 KG POR PEÇA, EMBALADA A VÁCUO, CONGELADA A -12°C, ISENTAS DE: ADITIVOS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM AS CARACTERÍSTICAS NATURAIS DO PRODUTO (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). O PRODUTO DEVERÁ ESTAR INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, ACOMODADO EM CAIXAS DE PAPELÃO EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS.	KG	1550	11,8000
15	LINGUIÇA TOSCANA DE 1ª QUALIDADE, SEM OSSOS, LIMPA, CONTENDO POUCA GORDURA, RESFRIADAS, ISENTAS DE: ADITIVOS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM AS CARACTERÍSTICAS NATURAIS DO PRODUTO (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). O PRODUTO DEVERÁ ESTAR INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, ACOMODADO EM CAIXAS DE PAPELÃO EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS.	KG	400	7,8000
16	MUSSARELA DERIVADA DE LEITE, DE 1ª QUALIDADE, EM PEÇAS RESFRIADAS CONTENDO EM MÉDIA 3,5 KG CADA PEÇA ISENTAS DE: ADITIVOS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM AS CARACTERÍSTICAS NATURAIS DO PRODUTO (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). O PRODUTO DEVERÁ ESTAR INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, ACOMODADO EM CAIXAS DE PAPELÃO EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS.	KG	60	17,9000
17	PATINHO, CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE, COM NO MÁXIMO 5% DE GORDURA, CONGELADA A -12° C, LIMPA ISENTAS DE: ADITIVOS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM AS CARACTERÍSTICAS NATURAIS DO PRODUTO (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). O PRODUTO DEVERÁ ESTAR INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, ACOMODADO EM CAIXAS DE PAPELÃO EM PERFEITAS CONDIÇÕES	KG	5000	11,8000

	ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS.			
18	POSTA DE CAÇÃO DE QUALIDADE, CONGELADO E EMBALADO POR CAMADAS EM SACOS DE POLIETILENO INTERFOLHADO, SENDO A EMBALAGEM SECUNDÁRIA TAMBÉM EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE E POR ÚLTIMO EM CAIXA DE PAPELÃO COM NO MÁXIMO 10 KG, INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.	KG	1000	13,9000
19	SALSICHA MISTA RESFRIADA, TIPO HOT DOG, PESO UNITÁRIO DE 50 G. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, ACOMODADO EM EMBALAGENS EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS.	KG	40	4,9000
20	LINGUIÇA SUINA TIPO PAIO, PREPARADA COM CARNES DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONDIMENTADA, SEM PIMENTA, COM ASPECTO CARACTERÍSTICO FIRME, COR PRÓPRIA NÃO PEGAJOSA, SEM MANCHAS PARDACENTAS OU ESVERDEADAS, ODOR E SABOR PRÓPRIO, ISENTAS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE ATOXICA A VÁCUO, DISPOSTA EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADO COM CINTA DE NYLON, CONTENDO EM SEU ROTULO: ESPÉCIE DO PRODUTO, EMBALAGEM, VALIDADE E PESO, DEVENDO SER REGISTRADO JUNTO AO IMA OU SIF.	KG	40	7,9000
21	LINGUIÇA FRESCAL DE FRANGO EM GOMOS, PREPARADA COM SOBRE-COXA E PEITO DE FRANGO E CONDIMENTO, SEM PIMENTA, COM ASPECTO CARACTERÍSTICO FIRME, COR PRÓPRIA, NÃO PEGAJOSA, SEM MANCHA PARDACENTA E ESVERDEADA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, COM ADICIONAL DE ÁGUA OU GELO DE NO MÁXIMO 3%, SEM EXCESSO DE GORDURA OU PELE, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE ATÓXICA, À VÁCUO, DISPOSTA EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA E INTERNAMENTE IMPERMEABILIZADA, LACRADA COM CINTA DE NYLON, CONTENDO EM SEU RÓTULO: ESPÉCIE DO PRODUTO, DATA DA EMBALAGEM, VALIDADE E PESO, DEVENDO SER REGISTRADA JUNTO AO IMA OU SIF.	KG	400	8,9000

LEIA-SE:**ANEXO I****OBJETO: FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (CARNES E DERIVADOS, FRANGO, PEIXE E MUÇARELA), PELO PERÍODO DE 06 (SEIS) MESES, conforme especificado abaixo:**

ITEM	MATERIAL / PRODUTO	UND	QTDE	VR. MÁXIMO A SER ACEITO
1	APRESUNTADO DE 1ª QUALIDADE, EM PEÇAS RESFRIADAS, CONTENDO EM MÉDIA 3,5 KG CADA PEÇA, ISENTAS DE: ADITIVOS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM AS CARACTERÍSTICAS NATURAIS DO PRODUTO (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). O PRODUTO DEVERÁ ESTAR INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, ACOMODADO EM CAIXAS DE PAPELÃO EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS.	KG	30	9,8000
2	BACON SUÍNO DEFUMADO DE 1ª QUALIDADE, EM MANTAS, LIMPO, CONTENDO POUCA GORDURA, PESANDO EM MÉDIA 4,5 KG CADA PEÇA, RESFRIADOS, ISENTAS DE: ADITIVOS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM AS CARACTERÍSTICAS NATURAIS DO PRODUTO (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). O PRODUTO DEVERÁ ESTAR INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, ACOMODADO EM CAIXAS DE PAPELÃO EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS.	KG	40	10,8000
3	CARNE BOVINA MOÍDA DE 1ª CATEGORIA (PATINHO), CONTENDO NO MÁXIMO 4% DE GORDURA, CONGELADA A – 12º, EMBALADAS EM SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ISENTAS DE: ADITIVOS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM AS CARACTERÍSTICAS NATURAIS DO PRODUTO (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). O PRODUTO DEVERÁ ESTAR INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.	KG	1400	10,8000

4	CARNE BOVINA, MÚSCULO, SEM SEBO, SEM GORDURA OU PELANCAS EM PEÇA, CONGELADA A – 12º C, EMBALADAS EM SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ISENTAS DE: ADITIVOS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM AS CARACTERÍSTICAS NATURAIS DO PRODUTO (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). O PRODUTO DEVERÁ ESTAR INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA..	KG	1000	9,8000
5	CARNE SECA/CHARQUE BOVINA DE 1ª QUALIDADE, LIMPA, SEM OSSOS, SEM PELE, POUCA GORDURA, SEM APARAS, COM PESO MÉDIO DE 3 KG CADA PEÇA, EMBALADAS A VÁCUO, RESFRIADAS, ISENTAS DE: ADITIVOS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM AS CARACTERÍSTICAS NATURAIS DO PRODUTO (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). O PRODUTO DEVERÁ ESTAR INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, ACOMODADO EM CAIXAS DE PAPELÃO EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS.	KG	480	13,8000
6	COXINHA DA ASA DE FRANGO, CONGELADA COM ADICAO DE AGUA DE NO MAXIMO 8%, ASPECTO, COR E CHEIRO PROPRIOS, NAO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, SEM MANCHA ESVERDEADA, COM AUSENCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; DEVERA SER REGISTRADA JUNTO AO IMA OU SIF, SER DE QUALIDADE, LIMPA (SEM EXCESSO DE GORDURA), CORTE DE ACORDO COM OS PADROES ESTABELECIDOS PELO DIAGRAMA SEM EXTENSAO, ATINGINDO PARTES NAO COTADAS; APRESENTAR APOS O DESGELO CONSISTENCIA FIRME E COMPACTA, COLORACAO AMARELO PARDO, BRILHO E ODOR SUAVE, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLASTICA ATOXICA, A VACUO E POR PECA INDIVIDUAL, DISPOSTA EM CAIXA DE PAPELAO REFORCADA E INTERNAMENTE IMPERMEABILIZADA, LACRADA COM CINTA DE NYLON, CONTENDO EM SEU ROTULO: ESPECIE DO PRODUTO, DATA DA EMBALAGEM, VALIDADE E PESO.	KG	600	6,8000

7	PERNIL DE PORCO, SEM OSSO, CONGELADO A - 12° C, ISENTAS DE: ADITIVOS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM AS CARACTERÍSTICAS NATURAIS DO PRODUTO (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). O PRODUTO DEVERÁ ESTAR INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, ACOMODADO EM CAIXAS DE PAPELÃO EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS. EMBALAGEM DE 8 A 12 KG.	KG	600	8,9000
8	COSTELA DE PORCO SALGADA CONGELADA A - 12°C, LIMPA E SEM GORDURA ISENTAS DE: ADITIVOS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM AS CARACTERÍSTICAS NATURAIS DO PRODUTO (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). O PRODUTO DEVERÁ ESTAR INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, ACOMODADO EM CAIXAS DE PAPELÃO EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS.	KG	300	9,9000
9	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO DE 1ª QUALIDADE, LIMPA, COM OSSOS, EMBALADAS A VÁCUO, CONGELADAS A - 12°C ISENTAS DE: ADITIVOS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM AS CARACTERÍSTICAS NATURAIS DO PRODUTO (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). O PRODUTO DEVERÁ ESTAR INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, ACOMODADO EM CAIXAS DE PAPELÃO EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS.	KG	3600	5,8000
10	FÍGADO BOVINO DE QUALIDADE, CONTENDO COR CARACTERÍSTICA, CONGELADO, SEM PELE, COM APROXIMADAMENTE 120G, NÃO PODE ESTAR SECO, NEM APRESENTAR TUBEROSIDADE OU VESÍCULA BILIAR. DEVE APRESENTAR TEXTURA LISA E ESTAR EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE COM NO MÁXIMO 10 MICRONS.	KG	300	6,8000

11	FILÉ DE PEIXE TIPO MERLUZA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPO SEM COURO, ESCAMAS E ESPINHAS, FATIADAS DE 120 GRAMAS EM MÉDIA, CONGELADO A 12° C, INTERFOLIADA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA A VÁCUO, DISPOSTAS EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADA E INTERNAMENTE IMPERMEABILIZADA, LACRADA COM CINTA DE NYLON, CONTENDO EM SEU RÓTULO: ESPÉCIE DO PRODUTO, DATA DA EMBALAGEM, VALIDADE E PESO, ISENTOS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), REGISTRADO JUNTO AO SIF.	KG	1200	12,5000
12	PEITO DE FRANGO SEM OSSO, DE 1ª QUALIDADE, LIMPA, SEM OSSOS, EMBALADA A VÁCUO, CONGELADO A -12°C, ISENTAS DE: ADITIVOS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM AS CARACTERÍSTICAS NATURAIS DO PRODUTO (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). O PRODUTO DEVERÁ ESTAR INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, ACOMODADO EM CAIXAS DE PAPELÃO EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS.	KG	5500	7,8000
13	LAGARTO PLANO (CARNE BOVINA) DE 1ª QUALIDADE, LIMPA, SEM OSSOS, SEM PELE, COM POUCA GORDURA, SEM PELANCAS, COM PESO MÉDIO DE 3 KG POR PEÇA, EMBALADA A VÁCUO, CONGELADA A -12°C, ISENTAS DE: ADITIVOS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM AS CARACTERÍSTICAS NATURAIS DO PRODUTO (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). O PRODUTO DEVERÁ ESTAR INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, ACOMODADO EM CAIXAS DE PAPELÃO EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS.	KG	1550	11,8000
14	LINGÜIÇA TOSCANA DE 1ª QUALIDADE, SEM OSSOS, LIMPA, CONTENDO POUCA GORDURA, RESFRIADAS, ISENTAS DE: ADITIVOS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM AS CARACTERÍSTICAS NATURAIS DO PRODUTO (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). O PRODUTO DEVERÁ ESTAR INSPECIONADO PELO	KG	400	7,8000

	MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, ACOMODADO EM CAIXAS DE PAPELÃO EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS.			
15	MUSSARELA DERIVADA DE LEITE, DE 1ª QUALIDADE, EM PEÇAS RESFRIADAS CONTENDO EM MÉDIA 3,5 KG CADA PEÇA ISENTAS DE: ADITIVOS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM AS CARACTERÍSTICAS NATURAIS DO PRODUTO (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). O PRODUTO DEVERÁ ESTAR INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, ACOMODADO EM CAIXAS DE PAPELÃO EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS.	KG	60	17,9000
16	PATINHO, CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE, COM NO MÁXIMO 5% DE GORDURA, CONGELADA A -12º C, LIMPA ISENTAS DE: ADITIVOS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM AS CARACTERÍSTICAS NATURAIS DO PRODUTO (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). O PRODUTO DEVERÁ ESTAR INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, ACOMODADO EM CAIXAS DE PAPELÃO EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS.	KG	5000	11,8000
17	POSTA DE CAÇÃO DE QUALIDADE, CONGELADO E EMBALADO POR CAMADAS EM SACOS DE POLIETILENO INTERFOLHADO, SENDO A EMBALAGEM SECUNDÁRIA TAMBÉM EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE E POR ÚLTIMO EM CAIXA DE PAPELÃO COM NO MÁXIMO 10 KG, INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.	KG	1000	13,9000
18	SALSICHA MISTA RESFRIADA, TIPO HOT DOG, PESO UNITÁRIO DE 50 G. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, ACOMODADO EM EMBALAGENS EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS.	KG	40	4,9000

19	LINGUIÇA SUINA TIPO PAIO, PREPARADA COM CARNES DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONDIMENTADA, SEM PIMENTA, COM ASPECTO CARACTERÍSTICO FIRME, COR PRÓPRIA NÃO PEGAJOSA, SEM MANCHAS PARDACENTAS OU ESVERDEADAS, ODOR E SABOR PRÓPRIO, ISENTAS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE ATOXICA A VACUO, DISPOSTA EM CAIXA DE PAPELOO REFORCADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADO COM CINTA DE NYLON, CONTENDO EM SEU ROTULO: ESPECIE DO PRODUTO, EMBALAGEM, VALIDADE E PESO, DEVENDO SER REGISTRADO JUNTO AO IMA OU SIF.	KG	40	7,9000
20	LINGUIÇA FRESCAL DE FRANGO EM GOMOS, PREPARADA COM SOBRE-COXA E PEITO DE FRANGO E CONDIMENTO, SEM PIMENTA, COM ASPECTO CARACTERÍSTICO FIRME, COR PRÓPRIA, NÃO PEGAJOSA, SEM MANCHA PARDACENTA E ESVERDEADA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, COM ADICIONAL DE ÁGUA OU GELO DE NO MÁXIMO 3%, SEM EXCESSO DE GORDURA OU PELE, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE ATÓXICA, À VÁCUO, DISPOSTA EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA E INTERNAMENTE IMPERMEABILIZADA, LACRADA COM CINTA DE NYLON, CONTENDO EM SEU RÓTULO: ESPÉCIE DO PRODUTO, DATA DA EMBALAGEM, VALIDADE E PESO, DEVENDO SER REGISTRADA JUNTO AO IMA OU SIF.	KG	400	8,9000

Ficam ratificadas as demais condições estabelecidas no edital conforme abaixo:

**EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 14/2012
PROCESSO Nº 324/12.
DATA DA REALIZAÇÃO: 16 DE AGOSTO DE 2012.
HORÁRIO: 09h30minh.
LOCAL: RUA VIGÁRIO CORRÊA, 1345, CORREAS, PETRÓPOLIS–RJ,
SALA DE LICITAÇÕES DO SERVIÇO SOCIAL AUTÔNOMO HOSPITAL
ALCIDES CARNEIRO.**

O SERVIÇO SOCIAL AUTÔNOMO HOSPITAL ALCIDES CARNEIRO - SEHAC, através do setor de licitação, TORNA PÚBLICO, para conhecimento de quantos possam se interessar, que fará realizar licitação na modalidade de **PREGÃO PRESENCIAL**, do tipo menor preço, para **CONTRATAR EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (CARNES E DERIVADOS, FRANGO, PEIXE E MUÇARELA), PELO PERÍODO DE 06 (SEIS) MESES**, conforme especificado no Anexo I do Edital. O certame deverá ser processado e julgado em conformidade com o Regulamento de Licitações e Contratações do Serviço Social Autônomo do Hospital Alcides Carneiro – Portaria 009 de 04 de dezembro de 2008 e demais normas complementares e disposições deste instrumento.

1 - INFORMAÇÕES

1.1. O caderno de licitação, composto deste Edital e de seus Anexos, poderá ser obtido através do site: www.alcidescarneiro.com ou retirado no setor de licitações do SEHAC, situado na Rua Vigário Corrêa, 1345, Corrêas, Petrópolis–RJ;

1.2. As informações relativas a este **PREGÃO** poderão ser obtidas junto ao setor de compras e procedimentos competitivos através dos telefones (24) 2221-4388 e 2221-2212 ramal 273 ou pelo e-mail licita.julio@alcidescarneiro.com.

2 – OBJETO

2.1 Constitui objeto deste **PREGÃO, O FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (CARNES E DERIVADOS, FRANGO, PEIXE E MUÇARELA), PELO PERÍODO DE 06 (SEIS) MESES**, de acordo com as especificações contidas no Anexo I deste Edital.

3 - IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

3.1. O presente Edital poderá ser impugnado, no prazo de 3 (três) dias a contar da sua comunicação, conforme disposto no art.19, VI, § 3º do Regulamento de Licitações e Contratações do Serviço Social Autônomo do Hospital Alcides Carneiro – Portaria 009 de 04 de dezembro de 2008.

4 – CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1. Poderão participar deste pregão as empresas que atenderem a todas as exigências deste Edital;

4.2. Será vedada a participação de empresas declaradas inidôneas para licitar e contratar com o poder público; suspensas de participar de licitações realizadas pela Administração Pública; ou reunidas em consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição.

5 – SESSÃO PÚBLICA DE PREGÃO

5.1. Os documentos referentes ao credenciamento, os envelopes contendo **as propostas comerciais e os documentos de habilitação** das empresas interessadas serão entregues ao pregoeiro no momento da abertura da sessão pública de pregão, que será no dia **16 de Agosto de 2012 às 09h30min**, no setor de licitações do SEHAC, situado na Rua Vigário Corrêa, 1345, Corrêas, Petrópolis–RJ, **não sendo admitida participação de licitante que se apresente após a abertura do primeiro envelope;**

5.2. Na hora e local indicado no subitem 5.1, serão observados os seguintes procedimentos pertinentes a este **PREGÃO**:

5.3. Credenciamento dos representantes legais das empresas interessadas em participar do certame, mediante apresentação da carta de credenciamento, **fora dos envelopes 01 e 02**, conforme modelo referencial constante no Anexo II;

- Nenhuma pessoa, ainda que munida de procuração, poderá representar mais de uma empresa, sob pena de exclusão sumária das representadas;
- Somente poderão participar da fase de lances verbais os representantes devidamente credenciados, sendo que a ausência do representante legal da empresa no decurso da sessão pública implicará na decadência de todo e qualquer direito atribuído aos licitantes.

5.4. Abertura dos envelopes **“PROPOSTA COMERCIAL”**;

5.5. Desclassificação das propostas que não atenderem às exigências essenciais deste Edital e classificação provisória das demais em ordem crescente de preços;

5.6. Oferecimento de lances verbais pelos representantes das empresas, classificadas, no intervalo compreendido entre o menor preço e o preço superior àquele em até 10% (dez por cento);

5.7. Não havendo pelo menos três ofertas poderão as empresas autoras das melhores propostas, até o máximo de três, oferecer novos lances verbais e sucessivos.

5.8. Condução de rodadas de lances verbais sempre a partir do representante da empresa com proposta de maior preço em ordem decrescente de valor, respeitadas as sucessivas ordens de classificação provisória, até o momento em que não haja lances menores aos já ofertados.

5.9. Na fase de lances verbais, não serão aceitos lances de valor igual ou maior ao do último, e os sucessivos lances deverão ser feitos em valores decrescentes. Caso seja conveniente, o pregoeiro poderá fixar o valor mínimo para os lances.

5.10. Não poderá haver desistência de lances ofertados, sujeitando-se o desistente às penalidades previstas neste Edital.

5.11. A desistência, por qualquer participante, quando convocado pelo pregoeiro, da apresentação de lance verbal, implicará a exclusão daquele, da etapa de lances verbais, e a manutenção do último preço apresentado, pelo desistente, para efeito de ordenação das propostas.

5.12. Caso não realizem lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado para a contratação.

5.13. Declarada encerrada a etapa competitiva e ordenadas as propostas, o pregoeiro examinará a aceitabilidade da(s) primeira(s) classificada(s), quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito.

5.14. Declarada encerrada a etapa competitiva, a comissão procederá à classificação definitiva das propostas, consignando-a em ata.

5.15. Abertura do(s) envelope(s) “**DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**” apenas da(s) empresa(s) classificada(s) em primeiro lugar.

5.16. Admitir-se-á o saneamento de falhas na documentação de habilitação de acordo com o art. 32 do Regulamento de Licitações e Contratações do Serviço Social Autônomo do Hospital Alcides Carneiro – Portaria 009 de 04 de dezembro de 2008.

5.17. Sendo inabilitada(s) a(s) proponente(s) classificada(s) em primeiro lugar o pregoeiro prosseguirá com a abertura do envelope de documentação da proponente classificada em segundo lugar, e assim sucessivamente, se for o caso, até a habilitação de um dos licitantes.

5.18. Proclamação da(s) empresa(s) vencedora(s) do certame pelo critério de **MENOR PREÇO POR ITEM.**

5.19. Proclamada a(s) vencedora(s), qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de três dias úteis para apresentação das razões do recurso, ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentar contra-razões em igual

número de dias, que começarão a correr do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada imediata vista dos autos do processo.

5.20. O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

5.21. A ausência de manifestação imediata e motivada da licitante implicará a decadência do direito de recurso e a adjudicação do objeto da licitação às vencedoras.

5.22. Encaminhamento dos autos do processo à autoridade competente para homologação do certame, na hipótese de não ter havido interposição de recursos.

5.23. É facultado à administração, quando a adjudicatária não formalizar a contratação no prazo e condições estabelecidos, convocar as demais licitantes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e, preferencialmente, nas mesmas condições ofertadas pela adjudicatária.

5.24. Os envelopes contendo a documentação relativa à habilitação das licitantes desclassificadas e das classificadas não declaradas vencedoras permanecerão sob custódia do pregoeiro, até a efetiva formalização da contratação.

6 – APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES E SEU CONTEÚDO

6.1. No ato de credenciamento, o representante de cada licitante deverá apresentar, simultaneamente, 2 (dois) envelopes, fechados e indevassáveis, sendo:

ENVELOPE Nº 1 - PROPOSTA COMERCIAL

ENVELOPE Nº 2 - DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

6.1.1. Os envelopes deverão estar sobrescritos com a titulação de seu conteúdo, nome e endereço da empresa, número do **PREGÃO** e número do Processo Administrativo;

6.1.2. Após a entrega dos envelopes, não cabe desistência da proposta, salvo por motivo justo, decorrente de fato superveniente e aceito pela comissão;

6.1.3. Não caberá desistência da proposta em hipótese alguma, depois de aberto o respectivo envelope;

6.2. O **envelope nº 1** conterá a proposta comercial, que deverá ser apresentada em papel timbrado da empresa, sem rasuras ou emendas;

6.3. Os envelopes “1” de proposta serão abertos diante dos presentes, que rubricarão o seu conteúdo;

6.4. O envelope “1”, devidamente fechado, deverá conter a proposta do concorrente em 02 (duas) vias, em papel timbrado, sem emendas ou rasuras, assinada a última folha sobre carimbo, ou qualquer outra forma de identificação do (s) seu (s) subscritor (es) e rubricado as demais;

6.5. O prazo de validade da proposta não poderá ser inferior a **60 (sessenta) dias**, contados da sua entrega.

6.6. O preço deve ser cotado em reais. Qualquer divergência de preços será corrigida pela comissão de procedimentos competitivos, prevalecendo sempre o **menor preço**. A não concordância com a correção acarretará a **desclassificação** da proposta do concorrente;

6.7. Quando forem constatados erros nas propostas dos competidores, estes deverão ser corrigidos pela comissão de procedimentos competitivos, desde que tal correção não acarrete modificação do conteúdo da mesma;

6.8. O procedimento competitivo objeto deste Edital é do tipo **MENOR PREÇO** e o critério de julgamento será **POR ITEM**;

6.9. Fica estabelecido como preço máximo a ser aceito o valor estimado, conforme Anexo I do Edital;

6.10. Em caso de empate, o critério de desempate será o sorteio;

6.11. Ao pregoeiro cabe o direito de desclassificar qualquer proposta que esteja em desacordo com as disposições legais e com as deste Edital;

6.12. O **envelope nº 2** deverá conter a documentação relativa à habilitação em conformidade com o previsto a seguir:

- a. Contrato Social e, se for o caso, suas alterações, registrados na Junta Comercial ou Estatuto e Ata de Alterações, e respectivas publicações, nos casos de Sociedade Anônima **OU** Certificado de Inscrição no Cadastro de Fornecedores e Prestadores de Serviços da PMP, compatível com o objeto do procedimento competitivo (original acompanhado da cópia ou cópia autenticada), exceto fax, **OU** SICAF, Sistema Unificado de Cadastramento de Fornecedores, válidos pelo menos até a data de realização do procedimento competitivo:

No caso de apresentação do Certificado acima citado, o concorrente deverá trazer declaração de que após a retirada do mesmo não ocorreu nenhum fato que impeça a sua participação na competição.

- b. Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;
- c. Certidão Negativa de Débito com o Instituto Nacional do Seguro Social-INSS;

- d. Certificado de Regularidade de Situação junto ao FGTS;
- e. Licença Sanitária.

7 – DISPOSIÇÕES GERAIS SOBRE OS DOCUMENTOS

7.1. Todos os documentos exigidos deverão ser apresentados no original ou por qualquer processo de cópia autenticada ou em publicação de órgão da imprensa, na forma da lei, e serão retidos para oportuna juntada aos autos do processo administrativo;

7.2. Todos os documentos expedidos pela licitante deverão estar subscritos por seu representante legal ou procurador, com identificação clara do subscritor;

7.3. Os documentos devem estar com seu prazo de validade em vigor. Se este prazo não constar de lei específica ou do próprio documento, será considerado o prazo de validade de 6 (seis) meses, a partir da data de sua expedição;

7.4. Os documentos emitidos via internet poderão ser conferidos pela comissão de licitação;

7.5. 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;

8 - DO PREÇO E DA DISPONIBILIDADE FINANCEIRA

8.1. Os preços ofertados deverão incluir todos os custos diretos e indiretos da proponente, inclusive encargos sociais, trabalhistas e fiscais que recaiam sobre o objeto licitado.

8.2. O preço deve ser cotado em reais. Havendo divergência entre os preços unitários e o preço global, a correção será feita prevalecendo o menor preço. A não concordância com a correção acarretará a desclassificação da proposta do concorrente.

8.3. O preço da proposta é fixo e irrevogável pelo período de 12 meses. Ultrapassado tal prazo, caberá reajuste pelo IGPM.

8.4. As hipóteses excepcionais de revisão de preços serão tratadas de acordo com a legislação vigente e exigirão detida análise econômica para avaliação de eventual desequilíbrio econômico-financeiro do contrato.

8.3 Os recursos financeiros para execução da presente competição são provenientes do Orçamento Anual do SEHAC aprovado por seu Conselho Diretor, conforme regulamento aprovado pelo Decreto Municipal nº 593 de 17 de dezembro de 2007;

9 – DO TERMO DE CONTRATO

9.1. - Será adjudicado o objeto da competição à(s) vencedora(s), com a posterior homologação do resultado pela autoridade superior.

9.2. – Uma vez homologado o resultado da competição, a(s) vencedora(s) será(ão) convocada(s) por fax ou e-mail para apresentar-se no prazo de 48 horas a fim de assinatura do contrato de fornecimento. O não comparecimento ou recusa da(s) vencedora(s) junto ao SEHAC, sem motivo justo, implicará na desistência da(s) mesma(s), sendo facultado ao SEHAC convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-los nas mesmas condições propostas pela(s) primeira(s), conforme Art. 41, parágrafos 1º, 2º, 3º e 4º do RCL do SEHAC. O presente contrato poderá ser substituído por Ordem de Compras.

9.3. O contrato poderá sofrer acréscimos ou supressões que forem necessárias, obedecendo para tanto o limite de 25% do valor contratado.

10 – DA ENTREGA

10.1 As entregas serão realizadas de acordo com as solicitações do Serviço de Nutrição do Hospital Alcides Carneiro.

11 - DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

11.1. Os pagamentos serão efetuados 30 dias após o recebimento e aceite do produto pelo fiscal do **CONTRATO**, mediante apresentação de nota fiscal, conforme segue:

*NOME: SERVIÇO SOCIAL AUTÔNOMO HOSPITAL ALCIDES CARNEIRO.
ENDEREÇO: RUA VIGÁRIO CORRÊA 1345 – CORRÊAS – PETRÓPOLIS.
C.N.P.J.: 09.444.759/0001-38
INSC. ESTADUAL: Isento.
INSC. MUNICIPAL: 90.194.*

11.2. Na nota fiscal ou fatura deverá constar obrigatoriamente o nome do Banco, agência e conta corrente da EMPRESA, para realização do pagamento obrigatoriamente por crédito em conta corrente.

11.3. Caso as notas fiscais ou faturas tenham sido emitidas com incorreções ou em desacordo com a legislação vigente, as mesmas serão devolvidas e o prazo para pagamento passará a ser contado a partir da reapresentação das mesmas.

11.4. Caso algum item constante na nota fiscal seja impugnado, o SEHAC liberará a parte não sujeita a contestação, retendo o restante do pagamento até que seja sanado o problema.

11.5. Compensações Financeiras e Penalidades - sempre que ocorrer atrasos nos pagamentos, o SEHAC ficará sujeita a pagar 1% (hum por cento) ao mês,

pró-rata dia, limitada ao total de 10% (dez por cento) e sujeita, ainda, a uma penalização de 1% (hum por cento) sobre o total da parcela em atraso.

11.6. Os pagamentos serão efetuados por meio de crédito em conta corrente, cujo número e agência deverão ser informados pela adjudicatária.

12 - PENALIDADES

12.1 - A vencedora da competição que descumprir quaisquer das cláusulas ou condições do presente Edital ficará sujeita às penalidades previstas abaixo, observando-se o direito ao contraditório e à ampla defesa.

12.2 - Pela inexecução total ou parcial deste Contrato, a contratada, garantida a prévia defesa, ficará sujeita às sanções previstas no art. 61 do Regulamento de Licitações e Contratações do SEHAC.

12.3 - De conformidade com o art. 64 do Regulamento de Licitações e Contratações do SEHAC, a contratada, garantida a prévia defesa, poderá incorrer nas seguintes PENALIDADES:

- a) Advertência;
- b) Multas;
 - Multa equivalente a 1% (hum por cento) do valor atualizado do contrato;
 - Multa equivalente a 20% (vinte por cento) do valor total atualizado do contrato, no caso de inadimplemento;
 - As multas aplicadas serão consideradas dívida líquida e certa, ficando o **SEHAC** autorizado a descontá-las dos pagamentos devidos à **EMPRESA**, ou das garantias oferecidas ou ainda, cobrá-las judicialmente, servindo, para tanto, o presente instrumento, como título executivo extrajudicial;
 - A aplicação das multas aqui previstas não exime a empresa de responder perante o **SEHAC** por perdas e danos, conforme legislação em vigor;
- c) Suspensão temporária de participação em competição e impedimento de contratar com o **SEHAC** pelo prazo de 01 (hum) ano;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com o **SEHAC**, até que seja movida reabilitação do concorrente perante o mesmo;
- e) Contra a decisão de rescisão do contrato ou da aplicação de penalidades previstas neste Edital, cabe recurso conforme artigo 65 inciso IV e V, artigo 66 §§ 1º, 2º e 3º do Regulamento **SEHAC**;

13 - DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1 A apresentação de 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.

13.2 O presente **PREGÃO** poderá ser anulado ou revogado, nas hipóteses previstas em lei, sem que tenham as licitantes direito a qualquer indenização, observado o disposto no Regulamento de Licitações e Contratações do SEHAC.

13.3 A(s) Contratada(s) deverá(ão) manter, durante a execução do contrato, todas as condições de habilitação.

13.4 Com fundamento no Regulamento de Licitações e Contratações do SEHAC é facultada à comissão julgadora, em qualquer fase de licitação, promover diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

13.5 Casos omissos e dúvidas serão resolvidos de acordo Regulamento de Licitações e Contratações do SEHAC;

13.6 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.

14 - ANEXOS

- Anexo I - Especificações técnicas e condições de fornecimento;
- Anexo II - Modelo referencial de credenciamento de representantes;
- Anexo III - Minuta do contrato;
- Anexo IV - Modelo Ordem de Compras.

Petrópolis, 06 de Agosto de 2012.

Julio Gall Campos
Pregoeiro

ANEXO I

OBJETO: FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (CARNES E DERIVADOS, FRANGO, PEIXE E MUÇARELA), PELO PERÍODO DE 06 (SEIS) MESES, conforme especificado abaixo:

ITEM	MATERIAL / PRODUTO	UND	QTDE	VR. MÁXIMO A SER ACEITO
1	APRESUNTADO DE 1ª QUALIDADE, EM PEÇAS RESFRIADAS, CONTENDO EM MÉDIA 3,5 KG CADA PEÇA, ISENTAS DE: ADITIVOS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM AS CARACTERÍSTICAS NATURAIS DO PRODUTO (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). O PRODUTO DEVERÁ ESTAR INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, ACOMODADO EM CAIXAS DE PAPELÃO EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS.	KG	30	9,8000
2	BACON SUÍNO DEFUMADO DE 1ª QUALIDADE, EM MANTAS, LIMPO, CONTENDO POUCA GORDURA, PESANDO EM MÉDIA 4,5 KG CADA PEÇA, RESFRIADOS, ISENTAS DE: ADITIVOS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM AS CARACTERÍSTICAS NATURAIS DO PRODUTO (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). O PRODUTO DEVERÁ ESTAR INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, ACOMODADO EM CAIXAS DE PAPELÃO EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS.	KG	40	10,8000
3	CARNE BOVINA MOÍDA DE 1ª CATEGORIA (PATINHO), CONTENDO NO MÁXIMO 4% DE GORDURA, CONGELADA A - 12º, EMBALADAS EM SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ISENTAS DE: ADITIVOS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM AS CARACTERÍSTICAS NATURAIS DO PRODUTO (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). O PRODUTO DEVERÁ ESTAR INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.	KG	1400	10,8000

4	CARNE BOVINA, MÚSCULO, SEM SEBO, SEM GORDURA OU PELANCAS EM PEÇA, CONGELADA A – 12º C, EMBALADAS EM SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ISENTAS DE: ADITIVOS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM AS CARACTERÍSTICAS NATURAIS DO PRODUTO (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). O PRODUTO DEVERÁ ESTAR INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA..	KG	1000	9,8000
5	CARNE SECA/CHARQUE BOVINA DE 1ª QUALIDADE, LIMPA, SEM OSSOS, SEM PELE, POUCA GORDURA, SEM APARAS, COM PESO MÉDIO DE 3 KG CADA PEÇA, EMBALADAS A VÁCUO, RESFRIADAS, ISENTAS DE: ADITIVOS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM AS CARACTERÍSTICAS NATURAIS DO PRODUTO (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). O PRODUTO DEVERÁ ESTAR INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, ACOMODADO EM CAIXAS DE PAPELÃO EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS.	KG	480	13,8000
6	COXINHA DA ASA DE FRANGO, CONGELADA COM ADICAO DE AGUA DE NO MAXIMO 8%, ASPECTO, COR E CHEIRO PROPRIOS, NAO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, SEM MANCHA ESVERDEADA, COM AUSENCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; DEVERA SER REGISTRADA JUNTO AO IMA OU SIF, SER DE QUALIDADE, LIMPA (SEM EXCESSO DE GORDURA), CORTE DE ACORDO COM OS PADROES ESTABELECIDOS PELO DIAGRAMA SEM EXTENSAO, ATINGINDO PARTES NAO COTADAS; APRESENTAR APOS O DESGELO CONSISTENCIA FIRME E COMPACTA, COLORACAO AMARELO PARDO, BRILHO E ODOR SUAVE, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLASTICA ATOXICA, A VACUO E POR PECA INDIVIDUAL, DISPOSTA EM CAIXA DE PAPELAO REFORCADA E INTERNAMENTE IMPERMEABILIZADA, LACRADA COM CINTA DE NYLON, CONTENDO EM SEU ROTULO: ESPECIE DO PRODUTO, DATA DA EMBALAGEM, VALIDADE E PESO.	KG	600	6,8000

7	PERNIL DE PORCO, SEM OSSO, CONGELADO A - 12° C, ISENTAS DE: ADITIVOS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM AS CARACTERÍSTICAS NATURAIS DO PRODUTO (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). O PRODUTO DEVERÁ ESTAR INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, ACOMODADO EM CAIXAS DE PAPELÃO EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS. EMBALAGEM DE 8 A 12 KG.	KG	600	8,9000
8	COSTELA DE PORCO SALGADA CONGELADA A - 12°C, LIMPA E SEM GORDURA ISENTAS DE: ADITIVOS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM AS CARACTERÍSTICAS NATURAIS DO PRODUTO (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). O PRODUTO DEVERÁ ESTAR INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, ACOMODADO EM CAIXAS DE PAPELÃO EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS.	KG	300	9,9000
9	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO DE 1ª QUALIDADE, LIMPA, COM OSSOS, EMBALADAS A VÁCUO, CONGELADAS A - 12°C ISENTAS DE: ADITIVOS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM AS CARACTERÍSTICAS NATURAIS DO PRODUTO (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). O PRODUTO DEVERÁ ESTAR INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, ACOMODADO EM CAIXAS DE PAPELÃO EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS.	KG	3600	5,8000
10	FÍGADO BOVINO DE QUALIDADE, CONTENDO COR CARACTERÍSTICA, CONGELADO, SEM PELE, COM APROXIMADAMENTE 120G, NÃO PODE ESTAR SECO, NEM APRESENTAR TUBEROSIDADE OU VESÍCULA BILIAR. DEVE APRESENTAR TEXTURA LISA E ESTAR EMBALADO EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE COM NO MÁXIMO 10 MICRONS.	KG	300	6,8000

11	FILÉ DE PEIXE TIPO MERLUZA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, LIMPO SEM COURO, ESCAMAS E ESPINHAS, FATIADAS DE 120 GRAMAS EM MÉDIA, CONGELADO A 12° C, INTERFOLIADA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA A VÁCUO, DISPOSTAS EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADA E INTERNAMENTE IMPERMEABILIZADA, LACRADA COM CINTA DE NYLON, CONTENDO EM SEU RÓTULO: ESPÉCIE DO PRODUTO, DATA DA EMBALAGEM, VALIDADE E PESO, ISENTOS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS AO PRODUTO QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS), REGISTRADO JUNTO AO SIF.	KG	1200	12,5000
12	PEITO DE FRANGO SEM OSSO, DE 1ª QUALIDADE, LIMPA, SEM OSSOS, EMBALADA A VÁCUO, CONGELADO A -12°C, ISENTAS DE: ADITIVOS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM AS CARACTERÍSTICAS NATURAIS DO PRODUTO (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). O PRODUTO DEVERÁ ESTAR INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, ACOMODADO EM CAIXAS DE PAPELÃO EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS.	KG	5500	7,8000
13	LAGARTO PLANO (CARNE BOVINA) DE 1ª QUALIDADE, LIMPA, SEM OSSOS, SEM PELE, COM POUCA GORDURA, SEM PELANCAS, COM PESO MÉDIO DE 3 KG POR PEÇA, EMBALADA A VÁCUO, CONGELADA A -12°C, ISENTAS DE: ADITIVOS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM AS CARACTERÍSTICAS NATURAIS DO PRODUTO (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). O PRODUTO DEVERÁ ESTAR INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, ACOMODADO EM CAIXAS DE PAPELÃO EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS.	KG	1550	11,8000
14	LINGÜIÇA TOSCANA DE 1ª QUALIDADE, SEM OSSOS, LIMPA, CONTENDO POUCA GORDURA, RESFRIADAS, ISENTAS DE: ADITIVOS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM AS CARACTERÍSTICAS NATURAIS DO PRODUTO (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). O PRODUTO DEVERÁ ESTAR INSPECIONADO PELO	KG	400	7,8000

	MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, ACOMODADO EM CAIXAS DE PAPELÃO EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS.			
15	MUSSARELA DERIVADA DE LEITE, DE 1ª QUALIDADE, EM PEÇAS RESFRIADAS CONTENDO EM MÉDIA 3,5 KG CADA PEÇA ISENTAS DE: ADITIVOS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM AS CARACTERÍSTICAS NATURAIS DO PRODUTO (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). O PRODUTO DEVERÁ ESTAR INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, ACOMODADO EM CAIXAS DE PAPELÃO EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS.	KG	60	17,9000
16	PATINHO, CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE, COM NO MÁXIMO 5% DE GORDURA, CONGELADA A -12º C, LIMPA ISENTAS DE: ADITIVOS, SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS, IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM AS CARACTERÍSTICAS NATURAIS DO PRODUTO (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). O PRODUTO DEVERÁ ESTAR INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, ACOMODADO EM CAIXAS DE PAPELÃO EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS.	KG	5000	11,8000
17	POSTA DE CAÇÃO DE QUALIDADE, CONGELADO E EMBALADO POR CAMADAS EM SACOS DE POLIETILENO INTERFOLHADO, SENDO A EMBALAGEM SECUNDÁRIA TAMBÉM EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE E POR ÚLTIMO EM CAIXA DE PAPELÃO COM NO MÁXIMO 10 KG, INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.	KG	1000	13,9000
18	SALSICHA MISTA RESFRIADA, TIPO HOT DOG, PESO UNITÁRIO DE 50 G. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR INSPECIONADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, ACOMODADO EM EMBALAGENS EM PERFEITAS CONDIÇÕES ESTRUTURAIS, PADRONIZADAS E LACRADAS.	KG	40	4,9000

19	LINGUIÇA SUINA TIPO PAIO, PREPARADA COM CARNES DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONDIMENTADA, SEM PIMENTA, COM ASPECTO CARACTERISTICO FIRME, COR PROPRIA NAO PEGAJOSA, SEM MANCHAS PARDACENTAS OU ESVERDEADAS, ODOR E SABOR PROPRIO, ISENTAS DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLASTICA TRANSPARENTE ATOXICA A VACUO, DISPOSTA EM CAIXA DE PAPELOO REFORCADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADO COM CINTA DE NYLON, CONTENDO EM SEU ROTULO: ESPECIE DO PRODUTO, EMBALAGEM, VALIDADE E PESO, DEVENDO SER REGISTRADO JUNTO AO IMA OU SIF.	KG	40	7,9000
20	LINGUIÇA FRESCAL DE FRANGO EM GOMOS, PREPARADA COM SOBRE-COXA E PEITO DE FRANGO E CONDIMENTO, SEM PIMENTA, COM ASPECTO CARACTERÍSTICO FIRME, COR PRÓPRIA, NÃO PEGAJOSA, SEM MANCHA PARDACENTA E ESVERDEADA, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, COM ADICIONAL DE ÁGUA OU GELO DE NO MÁXIMO 3%, SEM EXCESSO DE GORDURA OU PELE, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE ATÓXICA, À VÁCUO, DISPOSTA EM CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADA E INTERNAMENTE IMPERMEABILIZADA, LACRADA COM CINTA DE NYLON, CONTENDO EM SEU RÓTULO: ESPÉCIE DO PRODUTO, DATA DA EMBALAGEM, VALIDADE E PESO, DEVENDO SER REGISTRADA JUNTO AO IMA OU SIF.	KG	400	8,9000

OBSERVAÇÕES:

- ✓ As entregas serão realizadas conforme solicitação do Serviço de Nutrição do Hospital Alcides Carneiro;
- ✓ Os produtos deverão possuir validade mínima de 01 (hum) mês no ato da entrega;
- ✓ Caberá à CONTRATADA informar ao Serviço de Nutrição do HAC, no prazo mínimo de 24 (Vinte e quatro) horas à data da entrega, a falta de determinado item solicitado;
- ✓ O preço apresentado pelo concorrente é considerado final e deve incluir todos e quaisquer ônus e/ou encargos, inclusive transporte;

- ✓ Os produtos deverão estar rigorosamente de acordo com as discriminações constantes na proposta comercial, garantindo a substituição em 48 (quarenta e oito) horas, da Notificação escrita, feita pelo setor competente, sem qualquer ônus para o Contratante, caso estejam em desacordo com o solicitado;
- ✓ Não poderá haver substituição dos produtos (marcas, qualidade) sem a devida autorização do Contratante. Em caso de necessidade de substituição deverá enviar o pedido ao Setor de Compras e Licitações com as devidas justificativas para análise e consulta técnica, a fim de autorizar ou não a referida substituição;
- ✓ O Contratante reserva-se o direito de não receber os produtos em desacordo com o previsto neste instrumento, podendo cancelar o contrato e aplicar as sanções cabíveis, nos termos da legislação vigente;
- ✓ A Contratada se obriga a cumprir o preço pactuado na proposta, bem como, a entrega do mesmo, durante todo o procedimento competitivo até efetiva conclusão do contrato;
- ✓ Todos os produtos deverão possuir as suas embalagens íntegras, livres de sujidades e material orgânico, com as informações de validade e peso visíveis, deverão possuir registro no IMA ou SIF e rotulagem intacta, seguindo as normas da ABNT.



ANEXO II

MODELO de CREDENCIAMENTO

AO SERVIÇO SOCIAL AUTÔNOMO HOSPITAL ALCIDES CARNEIRO
RUA VIGÁRIO CORREA, 1345, CORRÊAS, - PETRÓPOLIS - RJ

Prezados Senhores,

Pela presente, fica credenciado o Sr _____ (nome) _____,
portador da Carteira de Identidade nº _____ expedida pelo _____ para
representar a empresa _____ (nome e endereço do concorrente) _____
Inscrita no CNPJ sob o nº _____ na competição,
modalidade de Procedimento de Pregão Presencial, a ser realizada em “ DATA”,
no SEHAC, podendo para tanto praticar todos os atos necessários, inclusive
prestar esclarecimentos, receber notificações, interpor recursos e manifestar-se
quanto a sua desistência.

Atenciosamente,

OBSERVAÇÃO: Só serão aceitos os credenciamentos assinados pelo
representante legal da concorrente identificado claramente e que tenha poderes
para constituir mandatário, servindo o presente como orientação na formulação
do mesmo.

ANEXO III

SERVIÇO SOCIAL AUTÔNOMO HOSPITAL ALCIDES CARNEIRO SEHAC

CONTRATO Nº /2012

Contrato de Fornecimento, que entre si fazem, o **SERVIÇO SOCIAL AUTÔNOMO HOSPITAL ALCIDES CARNEIRO, MANTENEDOR DO HOSPITAL DE ENSINO ALCIDES CARNEIRO**, e a Empresa _____ na forma **abaixo**:

SERVIÇO SOCIAL AUTÔNOMO HOSPITAL ALCIDES CARNEIRO, instituição de natureza paradministrativa, qualificada como ente de cooperação do Município de Petrópolis, na prestação de serviços de saúde e na manutenção do **HOSPITAL DE ENSINO ALCIDES CARNEIRO**, pessoa jurídica de direito privado e social, sem fins lucrativos, de utilidade pública e interesse coletivo, com sede na Rua Vigário Corrêa, 1345 – Corrêas – Petrópolis/RJ, inscrita no CNPJ sob o nº 09.444.759/0001-38, neste ato representado por seu Diretor Presidente, e pelo seu Diretor de Administração, Finanças e Patrimônio,, como **CONTRATANTE**, e a Empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, estabelecida na Rua _____, neste ato representado pelo _____, portador do CPF nº _____ e da C. I. nº _____, como **CONTRATADA**, têm justo e acertado, tudo em conformidade com o processo SEHAC nº _____, fundamentado na competição _____ e nas normas contidas na Portaria nº 09 de 06/12/08 do Regulamento de Licitações e Contratações do SEHAC, mediante as seguintes cláusulas:

CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO DO CONTRATO: O objeto deste **CONTRATO** é o **FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (CARNES E DERIVADOS, FRANGO, PEIXE E MUÇARELA), PELO PERÍODO DE 06 (SEIS) MESES**, conforme especificado e descrito na proposta vencedora e Anexo I do Edital, que fazem parte integrante do presente **CONTRATO**;

CLÁUSULA SEGUNDA: DO PRAZO: O prazo de fornecimento é **de 06 (seis) meses** contados a partir da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado, observada a disponibilidade financeira.

CLÁUSULA TERCEIRA: A **CONTRATADA** se compromete a manter, durante a execução do presente contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação.

PARÁGRAFO ÚNICO: A **CONTRATADA** obriga-se, nos termos deste Contrato, a dar irrestrita prioridade ao **CONTRATANTE**, no que diz respeito à entrega dos itens, em detrimento de qualquer compromisso futuro.

CLÁUSULA QUARTA: DOS PREÇOS: Para todos os efeitos legais, pela execução do objeto deste **CONTRATO**, a **CONTRATADA** receberá em moeda corrente o valor global de R\$ (_____), que serão pagos conforme disposto na cláusula quinta do presente contrato.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: Nos preços ajustados estão incluídos todos os custos tais como: materiais complementares, insumos, equipamentos, remuneração da **CONTRATADA**, encargos sociais, previdenciários e trabalhistas despesas financeiras e administrativas, contribuições, seguros, impostos, taxas, royalties, bem como quaisquer outros custos e despesas necessárias a completa execução do objeto deste **CONTRATO**.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Também estão incluídos no preço toda e qualquer inflação, desvalorização cambial, aumento de juros, aumentos de custos em geral, reajustes de preços quaisquer, que atinjam ou venham a atingir a **CONTRATADA** ou sua atividade, direta ou indiretamente; inclusive, preços de insumos, matérias primas, produtos industrializados, energia, combustíveis, serviços, mão de obra, encargos sociais ou trabalhistas, tributos, contribuições, assumindo a **CONTRATADA**, de forma exclusiva, todos os riscos, ônus, gravames.

CLÁUSULA QUINTA: DO PAGAMENTO: Os pagamentos serão efetuados 30 dias após o recebimento e aceite do produto pelo fiscal do **CONTRATO**, mediante apresentação de nota fiscal, conforme segue

PARÁGRAFO PRIMEIRO: Se ocorrer atraso injustificado no pagamento por parte do **CONTRATANTE**, de qualquer de uma das parcelas, esta ficará sujeita a pagar 1% (um por cento) ao mês pró-rata dia, limitada ao total de 10% (dez por cento) do valor do **CONTRATO**.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Os pagamentos serão efetuados mediante apresentação de nota fiscal, conforme segue:

a - A empresa deverá emitir uma nota fiscal específica para cada pedido e respectiva entrega efetuada, na forma abaixo:

NOME: SERVIÇO SOCIAL AUTÔNOMO HOSPITAL ALCIDES CARNEIRO.
ENDEREÇO: RUA VIGÁRIO CORRÊA 1345 – CORRÊAS – PETRÓPOLIS.
C.N.P.J.: 09.444.759/0001-38
INSC. ESTADUAL: Isento.
INSC. MUNICIPAL: 90.194.

b - Na nota fiscal ou fatura deverá constar obrigatoriamente o nome do Banco, agência e conta corrente da EMPRESA, para realização do pagamento obrigatoriamente por crédito em conta corrente.

c - Caso as notas fiscais ou faturas tenham sido emitidas com incorreções ou em desacordo com a legislação vigente, as mesmas serão devolvidas e o prazo para pagamento passará a ser contado a partir da reapresentação das mesmas.

d - Caso algum item constante na nota fiscal seja impugnado, o SEHAC liberará a parte não sujeita a contestação, retendo o restante do pagamento até que seja sanado o problema.

PARÁGRAFO TERCEIRO: Compensações Financeiras e Penalidades - sempre que ocorrer atrasos nos pagamentos, o SEHAC ficará sujeito a pagar 1% (hum por cento) ao mês, pró-rata dia, limitada ao total de 10% (dez por cento) e sujeito, ainda, a uma penalização de 1% (hum por cento) sobre o total da parcela em atraso.

PARÁGRAFO QUARTO: Os pagamentos serão efetuados por meio de crédito em conta corrente, cujo número e agência deverão ser informados pela adjudicatária.

CLÁUSULA SEXTA: TRIBUTOS: Todos os tributos federais, estaduais e municipais, as contribuições fiscais, parafiscais, previdenciárias e trabalhistas, devidos ou que vierem a sê-lo em decorrência do presente **CONTRATO** correrão exclusivamente por conta da **CONTRATADA**, a qual também se responsabilizará pelo fiel cumprimento de todas as obrigações e formalidades legais, perante as autoridades competentes.

PARÁGRAFO ÚNICO: Fica convencionado que, se for o **CONTRATANTE** autuado, notificado ou intimado em virtude do não pagamento na época própria, de qualquer obrigação, atribuível à **CONTRATADA**, assistirá o **CONTRATANTE** o direito de reter pagamentos devidos a **CONTRATADA**, até o montante do débito, ou cobrar da **CONTRATADA** o valor das referidas obrigações, consideradas desde já dívida líquida e certa.

CLÁUSULA SÉTIMA: CESSÃO, SUBCONTRATAÇÃO E RESPONSABILIDADE: A **CONTRATADA** não poderá transferir nem conceder a cessão do cumprimento do presente **CONTRATO**, nem tampouco transferir, sub-rogar, caucionar, dar garantias decorrentes deste **CONTRATO**, no todo ou em parte, salvo com prévia e expressa autorização do **CONTRATANTE**.

CLÁUSULA OITAVA: DA ENTREGA:

- ✓ As entregas serão realizadas conforme solicitação do Serviço de Nutrição do Hospital Alcides Carneiro;
- ✓ Os produtos deverão possuir validade mínima de 01 (hum) mês no ato da entrega;
- ✓ Caberá à **CONTRATADA** informar ao Serviço de Nutrição do HAC, no prazo mínimo de 24 (Vinte e quatro) horas à data da entrega, a falta de determinado item solicitado;
- ✓ O preço apresentado pelo concorrente é considerado final e deve incluir todos e quaisquer ônus e/ou encargos, inclusive transporte;
- ✓ Os produtos deverão estar rigorosamente de acordo com as discriminações constantes na proposta comercial, garantindo a substituição em 48 (quarenta e oito) horas, da Notificação escrita, feita pelo setor competente, sem

qualquer ônus para o Contratante, caso estejam em desacordo com o solicitado;

- ✓ Não poderá haver substituição dos produtos (marcas, qualidade) sem a devida autorização do Contratante. Em caso de necessidade de substituição deverá enviar o pedido ao Setor de Compras e Licitações com as devidas justificativas para análise e consulta técnica, a fim de autorizar ou não a referida substituição;
- ✓ O Contratante reserva-se o direito de não receber os produtos em desacordo com o previsto neste instrumento, podendo cancelar o contrato e aplicar as sanções cabíveis, nos termos da legislação vigente;
- ✓ A Contratada se obriga a cumprir o preço pactuado na proposta, bem como, a entrega do mesmo, durante todo o procedimento competitivo até efetiva conclusão do contrato;
- ✓ Todos os produtos deverão possuir as suas embalagens íntegras, livres de sujidades e material orgânico, com as informações de validade e peso visíveis, deverão possuir registro no IMA ou SIF e rotulagem intacta, seguindo as normas da ABNT.

CLÁUSULA NONA: A CONTRATADA ficará, pela inexecução total ou parcial deste Contrato, garantida a prévia defesa, sujeita às sanções previstas no art. 61 do Regulamento de Licitações e Contratações do SEHAC;

PARÁGRAFO ÚNICO: De conformidade com o art. 64 do Regulamento de Licitações e Contratações do SEHAC, a contratada, garantida a prévia defesa, poderá incorrer nas seguintes PENALIDADES:

- a) Advertência;
- b) Multas;
 - Multa equivalente a 1% (hum por cento) do valor atualizado do contrato;
 - Multa equivalente a 20% (vinte por cento) do valor total atualizado do contrato, no caso de inadimplemento;
- c) Suspensão temporária de participação em competição e impedimento de contratar com o **SEHAC** pelo prazo de 01 (hum) ano;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com o **SEHAC**, até que seja movida reabilitação do concorrente perante o mesmo;
- e) A rescisão do contrato operar-se-á nas hipóteses alinhadas no artigo 61 do Regulamento SEHAC
- f) Contra a decisão de rescisão do contrato ou da aplicação de penalidades previstas neste Edital, cabe recurso conforme artigo 65 inciso IV e V, artigo 66 §§ 1º, 2º e 3º do Regulamento **SEHAC**;

PARÁGRAFO PRIMEIRO: As multas aplicadas serão consideradas dívida líquida e certa, ficando o **CONTRATANTE** autorizado a descontá-las dos pagamentos devidos à **CONTRATADA**, ou das garantias oferecidas, ou ainda, cobrá-las judicialmente, servindo, para tanto, o presente instrumento, como título executivo extrajudicial.

PARÁGRAFO SEGUNDO: A aplicação das multas previstas nesta cláusula não exime a **CONTRATADA** de responder perante o **CONTRATANTE** por perdas e danos, conforme legislação em vigor.

CLÁUSULA DÉCIMA: O **CONTRATANTE** poderá rescindir administrativamente o presente **CONTRATO** nas hipóteses previstas no livro II, Título I, Artigos 48 e 49 e seus Incisos, alíneas e parágrafos do Regulamento de licitações e Contratações SEHAC;

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: A **CONTRATADA** reconhece os direitos do **CONTRATANTE** nos casos de rescisão previstos no Art. 48 parágrafo 3º do Regulamento de licitações e Contratações SEHAC;

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: Integram o presente **CONTRATO**, como se dele fizessem parte a proposta vencedora o Edital e seus Anexos. Indica a Administração como fiscal do presente contrato o _____

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: Os casos omissos no presente instrumento serão dirimidos de acordo com a Portaria nº 09/2008 Regulamento de Licitações e Contratações SEHAC;

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: Os recursos para fazer face às despesas decorrentes deste **CONTRATO** são provenientes do orçamento anual do SEHAC, aprovado por seu Conselho Diretor, conforme em seu estatuto, aprovado pelo Decreto Municipal nº 593 de 17 de dezembro de 2007.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: É competente o foro da Comarca de Petrópolis, para nele serem dirimidas quaisquer controvérsias decorrentes do presente **CONTRATO**. E, por estarem justos e contratados, assinam o presente juntamente com as testemunhas abaixo. *****

Petrópolis,.....



SERVIÇO SOCIAL AUTÔNOMO HOSPITAL ALCIDES CARNEIRO
Rua Vigário Correa, nº 1.345 – Corrêas - Petrópolis/RJ – CEP: 25720-320.
CNPJ – 09.444.759/0001-38 Inscrição Municipal – 90.194
Tel: (24) 2221-2212 r: 275/276/277/280 – Fax: (24) 2221-4388

Ordem de Compra nº

Fornecedor:

Endereço:

Telefone:

OBJETO:

A PROPOSTA vencedora (**número da proposta**) é parte integrante da presente ORDEM DE COMPRAS.

Condições Gerais: **Processo ---/2012** – Anexar na NF o Certificado de Regularidade do FGTS, CND relativos às Contribuições Previdenciárias e CND relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União para que o pagamento seja efetuado.

Finalidade: Atender à solicitação feita no memorando nº ---/--- advindo do setor ---.

SANÇÕES PELO INADIMPLEMENTO:

1) Pelo descumprimento total ou parcial do contrato, o contratado sujeitar-se-á às seguintes sanções:

2) Suspensão temporária de participação em competição e impedimento de contratar com o SEHAC pelo prazo de 01 (um) ano;

3) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com o SEHAC, até que seja movida reabilitação do concorrente perante o mesmo;

4) Multa de 1% (um por cento) ao mês sobre o valor total do contrato em caso de mora;

5) Multa de 20% (vinte por cento) do valor total atualizado do contrato, em caso de inadimplemento;

6) A aplicação das multas acima previstas não exime a contratada de responder por perdas e danos, nos termos da legislação em vigor;

7) A rescisão do contrato operar-se-á nas hipóteses alinhadas no artigo 61 do Regulamento SEHAC;

8) Contra a decisão de rescisão do contrato ou da aplicação de penalidades previstas neste Edital, cabe o recurso conforme art. 65 inciso IV e V, art. 66 §§ 1º, 2º e 3º, do Regulamento SEHAC;

Os pagamentos serão efetuados mediante apresentação de nota fiscal, conforme segue:

1) Os pagamentos serão efetuados por meio de crédito em conta corrente, cujo número e agência deverão ser informados pela adjudicatária.

2) A empresa deverá emitir uma nota fiscal específica para cada pedido e respectiva entrega efetuada, na forma abaixo:

NOME: SERVIÇO SOCIAL AUTÔNOMO HOSPITAL ALCIDES CARNEIRO.

ENDEREÇO: RUA VIGÁRIO CORRÊA 1345 – CORRÊAS – PETRÓPOLIS.

C.N.P.J.: 09.444.759/0001-38

INSC. ESTADUAL: Isento.

INSC.MUNICIPAL: 90.194.

3) Na nota fiscal ou fatura deverá constar obrigatoriamente o nome do Banco, agência e conta corrente da EMPRESA, para realização do pagamento obrigatoriamente por crédito em conta corrente.

4) Caso as notas fiscais ou faturas tenham sido emitidas com incorreções ou em desacordo com a legislação vigente, as mesmas serão devolvidas e o prazo para pagamento passará a ser contado a partir da reapresentação das mesmas.

5) Caso algum item constante na nota fiscal seja impugnado, o SEHAC liberará a parte não sujeita a contestação, retendo o restante do pagamento até que seja sanado o problema.

6) Compensações Financeiras e Penalidades - sempre que ocorrer atrasos nos pagamentos, o SEHAC ficará sujeita a pagar 1% (hum por cento) ao mês, pró-rata dia, limitada ao total de 10% (dez por cento) e sujeita, ainda, a uma penalização de 1% (hum por cento) sobre o total da parcela em atraso.

7) Anexar na Nota Fiscal o Certificado de Regularidade do FGTS, CND relativos às Contribuições Previdenciárias e CND relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União para que o pagamento seja efetuado.

Forma de pgto: 30 dias após cada entrega

Local de entrega: Rua Vigário Correa, 1345, Corrêas, Petrópolis/RJ, CEP-25720-320 – Almoxarifado do HAC.

Horário de Entrega: das 09hs às 17hs.

Os casos omissos no presente instrumento serão dirimidos de acordo com a Portaria nº 09/2008 Regulamento de Licitações e Contratações SEHAC.

Petrópolis, de de 2012