

**EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 160/2018  
COM COTA RESERVADA PARA ME/EPP NOS LOTES 11, 15 e 22.**

O procedimento licitatório obedecerá, ao disposto na Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto nº 3.555, de 08 de agosto de 2000, e suas alterações, Decreto nº 7.892/2013, de 25 de janeiro de 2013, e suas alterações, aplicando-se subsidiariamente, as normas da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações, bem como as condições estabelecidas neste Edital, anexos e Decretos Municipais nº 591/05, de 31 de maio de 2005, nº 672/07, de 03 de janeiro de 2007, nº 1042/13, de 25 de março de 2013, nº 1059/13 de 16 de agosto de 2013 e nº 1352/17 de 16 de janeiro de 2017, bem como a Lei Complementar nº 123 de 14/12/2006 e demais atualizações.

**OBJETO**

A presente licitação tem por objeto a Contratação de empresa para fornecimento parcelado “in loco” de carnes, congelados e refrigerados para as Unidades Escolares e Creches, na modalidade Pregão, por meio de sistema Presencial, através de SRP (Sistema de Registro de Preços).

**ANEXOS**

- Anexo I** - Modelo referencial de instrumento de Credenciamento;
- Anexo II** - Modelo de Declaração de pleno atendimento aos requisitos de Habilitação;
- Anexo III** - Modelo de Proposta;
- Anexo IV** - Modelo de Declaração que não emprega menores;
- Anexo V** - Modelo de Declaração de Fato Impeditivo;
- Anexo VI** - Termo de Referência;
- Anexo VII** - Modelo de Ata de Registro de Preços
- Anexo VIII** - Modelo de Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte;
- Anexo IX** - Recibo de retirada de edital pela internet;

**ÍNDICE**

ITEM	ASSUNTO
1 -	OBJETO
2 -	DAS ESPECIFICAÇÕES BÁSICAS DE FORNECIMENTO
3 -	CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO
4 -	DO CREDENCIAMENTO
5 -	APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES E SEU CONTEÚDO
6 -	DO PREÇO
7 -	RECEBIMENTO DOS ENVELOPES E SESSÃO PÚBLICA DE PREGÃO
8 -	PROCEDIMENTOS
9 -	DISPOSIÇÕES GERAIS SOBRE OS DOCUMENTOS
10 -	IMPUGNAÇÃO DO EDITAL
11 -	DAS ATAS DE REGISTRO DE PREÇOS
12 -	DAS SUPRESSÕES DE QUANTITATIVOS
13 -	DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS
14 -	DAS OBRIGAÇÕES DA ADJUCATÁRIA
15 -	CONDIÇÕES DE PAGAMENTO
16 -	DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS
17 -	INFORMAÇÕES
18 -	DAS DISPOSIÇÕES GERAIS
19 -	DO FORO

**PREGOEIRO E EQUIPE DE APOIO**

**PREGOEIRO:** Jailton Pereira dos Santos

**EQUIPE DE APOIO:** Francielli Ribeiro Miguel, Leandro de Moraes e Idelma Lobo Dias.

- Todos designados pela Portaria n.º 1.372/2018, de 03 de dezembro de 2018.

- e-mail: [compras@cajati.sp.gov.br](mailto:compras@cajati.sp.gov.br)

**EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 160/2018  
COM COTA RESERVADA PARA ME/EPP NOS LOTES 11, 15 e 22.  
PREGÃO PRESENCIAL Nº 160/2018  
PROCESSO Nº 56315/2018**

A **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI**, torna público, para conhecimento de quantos possam se interessar, que fará realizar licitação na modalidade de **PREGÃO PRESENCIAL**, do tipo **menor preço por lote (cada item considera-se um lote para fins de julgamento)**, **COM COTA RESERVADA PARA OS LOTES 11, 15 e 22**, para **Contratação de empresa para fornecimento parcelado “in loco” de carnes, congelados e refrigerados para as Unidades Escolares e Creches, na modalidade Pregão, por meio de Sistema Presencial, através de SRP (Sistema de Registro de Preços)**. O certame deverá ser processado e julgado em conformidade com a Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto nº 3.555, de 08 de agosto de 2000, e suas alterações, Decreto nº 7.892/2013, de 25 de janeiro de 2013, e suas alterações, aplicando-se subsidiariamente, as normas da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações, Decretos Municipais nº 591/05, de 31 de maio de 2005, nº 672/07, de 03 de janeiro de 2007, nº 1042/13, de 25 de março de 2013, nº 1059/13 de 16 de agosto de 2013 e nº 1352/17 de 16 de janeiro de 2017, bem como a Lei Complementar nº 123 de 14/12/2006 e demais atualizações.

**OBTENÇÃO DO EDITAL:** Gratuitamente através do site: [www.cajati.sp.gov.br](http://www.cajati.sp.gov.br) ou na Divisão de Compras / Licitações da Prefeitura do Município de Cajati, localizado na Praça do Paço Municipal, nº 10 – Centro – Cajati – SP, telefax: (13) 3854-8700 das 10:00 horas às 11 horas e 30 minutos e das 13 horas e 30 minutos às 14 horas e 30 minutos – Valor da Pasta: R\$ 13,60 (treze reais e sessenta centavos), referente às custas de reprodução.

As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e nos seguintes anexos que o integram:

- Anexo I** - Modelo referencial de instrumento de Credenciamento;
- Anexo II** - Modelo de Declaração de pleno atendimento aos requisitos de Habilitação;
- Anexo III** - Modelo de Proposta;
- Anexo IV** - Modelo de Declaração que não emprega menores;
- Anexo V** - Modelo de Declaração de Fato Impeditivo;
- Anexo VI** - Termo de Referência;
- Anexo VII** - Modelo de Ata de Registro de Preços
- Anexo VIII** - Modelo de Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte;
- Anexo IX** - Recibo de retirada de edital pela internet;

## **I – OBJETO**

1.1. Contratação de empresa para fornecimento parcelado “in loco” de carnes, congelados e refrigerados para as Unidades Escolares e Creches, na modalidade Pregão, por meio de Sistema Presencial, através de SRP (Sistema de Registro de Preços).

## **II- DAS ESPECIFICAÇÕES BÁSICAS DO FORNECIMENTO**

2.1. A Prefeitura do Município de Cajati, por intermédio da Divisão de Compras e Licitações, será o órgão responsável pelo controle e administração das Atas de Registro de Preços decorrentes desta licitação e indicará, respeitada a ordem de registro e os quantitativos a serem adquiridos, os fornecedores para o qual será emitido nota de empenho.



- 2.2. Somente quando o primeiro registrado atingir a totalidade do seu limite de fornecimento estabelecido na Ata de Registro de Preços, será indicado o segundo e, assim sucessivamente, podendo ser indicados mais de um, ao mesmo tempo, quando o quantitativo da nota de empenho da compra for superior ao saldo do fornecedor da vez.
- 2.3. A Administração não emitirá qualquer nota de empenho sem a prévia existência do respectivo crédito orçamentário.
- 2.4. A convocação dos fornecedores será sempre formalizada e conterá o endereço e o prazo máximo em que deverão comparecer para retirar a respectiva nota de empenho, além da menção da Ata de Registro de Preços que se refere.
- 2.5. O fornecedor convocado na forma do sub-item anterior que não comparecer, não retirar a nota de empenho no prazo estipulado ou não cumprir as obrigações estabelecidas na Ata de Registro de Preços estará sujeito às sanções previstas neste Edital.
- 2.5.1. A(s) licitante(s) vencedora(s) terá(o) o prazo de 3 (três) dias úteis contados da data de sua convocação para retirar a nota de Empenho, sob pena de incorrer nas sanções previstas no item XVI deste Edital.
- 2.6. Quando comprovada uma dessas hipóteses, o órgão usuário poderá comunicar a ocorrência a Prefeitura do Município de Cajati e solicitar indicação do próximo fornecedor a ser destinado a nota de empenho, sem prejuízo da abertura de processo administrativo para aplicação de penalidades.

### III – CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1. Poderão participar deste Pregão, as empresas que:

3.1.1. Desempenhem atividade pertinente e compatível com o objeto deste Pregão.

3.1.2. Atendam às exigências constantes neste edital e nos seus anexos, inclusive quanto à documentação requerida.

3.1.3. Quanto às microempresas e empresas de pequeno porte:

3.1.3.1.1. **Para a obtenção dos benefícios requeridos na Lei Complementar nº 123/2006 e suas atualizações, as licitantes deverão apresentar documentos que comprovem que as mesmas se encontram enquadradas no porte de Microempresas (ME) ou Empresas de Pequeno Porte (EPP), juntamente com a Declaração solicitada no anexo VIII do edital. FORA dos envelopes Documentação e Proposta.**

3.1.3.2.1. Para as Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP) fica ressalvado o disposto nos art. 42 e 43 da Lei Complementar nº 123/2006, de 14/12/2006 e demais atualizações, sendo que o não cumprimento do disposto nesta lei poderá acarretar as sanções e penalidades previstas no art. 81 da Lei Federal de Licitações nº 8.666/93 e demais alterações posteriores.

3.1.3.2.2 Entende-se por Microempresas (ME) ou Empresas de Pequeno Porte (EPP), àquelas enquadradas nos limites determinados no art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006 e demais atualizações, a saber:

- a) no caso das microempresas, o empresário, a pessoa jurídica, ou a ela equiparada, aufera, em cada ano-calendário, receita bruta igual ou inferior a R\$ 360.000,00 (trezentos e sessenta mil reais);



**b)** no caso das empresas de pequeno porte, o empresário, a pessoa jurídica, ou a ela equiparada, aufera, em cada ano-calendário, receita bruta superior a R\$ 360.000,00 (trezentos e sessenta mil reais) e igual ou inferior a R\$ 4.800.000,00 (quatro milhões e oitocentos mil reais).

**3.1.3.2.3.** Considera-se receita bruta, para fins do disposto no caput do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006 e demais atualizações, o produto de venda de bens e serviços nas operações de conta própria, o preço dos serviços prestados e o resultado nas operações em conta alheia, não incluídas as vendas canceladas e os descontos incondicionais concedidos.

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

**3.2.1.** Que estejam com o direito suspenso de licitar e contratar com a Prefeitura do Município de Cajati ou com a Administração Pública, ou que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública perante os Tribunais de Contas.

**3.2.2.** Que estejam reunidas em consórcio e sejam controladoras coligadas ou subsidiárias entre si, ou ainda, quaisquer que seja sua forma de constituição.

**3.2.3.** Estrangeiras que não funcionem no País.

**3.3. Somente poderão participar deste Pregão para os lotes com exclusividade (reservados), as:**

**3.3.1.** Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP) do ramo de atividade pertinente ao objeto licitado e que atendam aos requisitos de habilitação previstos neste Edital.

**3.4. Não será admitida nesta licitação para os lotes com exclusividade (reservados) a participação de empresas:**

**3.4.1.** Estrangeiras que não funcionem no País;

**3.4.2.** Que estejam reunidas em consórcio e sejam controladoras coligadas ou subsidiárias entre si, ou ainda, quaisquer que seja sua forma de constituição;

**3.4.3.** Suspensas temporariamente para licitar e impedidas de contratar com a Prefeitura do Município de Cajati – SP nos termos do inciso III do Artigo 87 da Lei Federal nº 8666/93 e demais atualizações;

**3.4.4.** Impedidas de licitar e contratar nos termos do Artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/02;

**3.4.5.** Impedidas de licitar e contratar nos termos do Artigo 10 da Lei Federal nº 9.605/98;

**3.4.6.** Declaradas inidôneas pelo Poder Público e não reabilitadas;

**3.4.7.** Não consideradas Microempresas (ME) ou Empresas de Pequeno Porte (EPP) nos termos da Lei Complementar nº 123/2006 alterada pela Lei Complementar nº 147/2014.



#### IV - CREDENCIAMENTO

- 4.1. No dia, horário e local estabelecido no item 7.1 deste edital, serão realizados, em sessão pública, os credenciamentos dos representantes das licitantes, o recebimento dos envelopes “proposta comercial” e “documentação” e a Declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação.
  - 4.1.1. Não será admitida a participação de licitante retardatária, a não ser como ouvinte.
  - 4.1.2. Será considerada retardatária a empresa, cujo representante apresentar-se ao local de realização da sessão pública após o credenciamento.
- 4.2. Aberta a sessão, o representante legal da licitante deverá credenciar-se junto ao Pregoeiro, devidamente munido de instrumento que o legitime a participar do **PREGÃO** e de sua cédula de identidade ou outro documento equivalente.
  - 4.2.1. **O credenciamento far-se-á por um dos seguintes meios:**
    - 4.2.1.1. **Instrumento público ou particular com firma reconhecida**, pelo qual a empresa licitante tenha outorgado poderes ao credenciado para representá-la em todos os atos do certame, em especial para formular ofertas e para recorrer ou desistir de recurso (vide modelo referencial constante do anexo I).
    - 4.2.1.2. **Cópia do contrato ou estatuto social da licitante**, quando sua representação for feita por um de seus sócios, dirigentes ou assemelhados, acompanhado da ata de eleição da diretoria, em se tratando de sociedade anônima.
  - 4.2.2. Nenhuma pessoa, ainda que munida de procuração, poderá representar mais de uma empresa, sob pena de exclusão sumária das representadas.
  - 4.2.3. Os documentos supra-referidos poderão ser apresentados no original ou por cópia autenticada, e serão retidos para oportuna juntada aos autos do competente processo administrativo.
    - 4.2.3.1. Excepcionalmente, serão aceitos para fins de credenciamento, documentos enviados via fax, dentro do período de credenciamento, ficando a empresa responsável pelo envio do original em até 48 (quarenta e oito) horas após a sessão pública do pregão.
  - 4.2.4. Somente poderão participar da fase de lances verbais os representantes devidamente credenciados. A empresa, que tenha apresentado proposta, mas não esteja devidamente representada, terá sua proposta acolhida, porém não poderá participar das rodadas de lances verbais.
- 4.3. O licitante que não pretenda credenciar representante para praticar atos presenciais, poderá encaminhar os envelopes “Proposta” e “Documentação” e, em terceiro envelope, devidamente identificado (ou avulsos), a **DECLARAÇÃO DE QUE CUMPRE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO** (Anexo II) e a **DECLARAÇÃO DE ME/EPP** (Anexo VIII), por correio ou diretamente na seção de Protocolo, até o prazo e atendidas as condições estabelecidas neste edital.
- 4.4. Quanto ao Pleno Atendimento aos Requisitos de Habilitação:



- 4.4.1. Declaração de Pleno Atendimento aos Requisitos de Habilitação e inexistência de qualquer fato impeditivo à participação, que deverá ser feita de acordo com o modelo estabelecido no Anexo II deste Edital, e apresentada FORA dos Envelopes nº 01 – Proposta e nº 02 – Documentos de Habilitação.

#### V – APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES E SEU CONTEÚDO

- 5.1. No ato de credenciamento, o representante de cada licitante deverá apresentar, simultaneamente, 2 (dois) envelopes, fechados e indevassáveis, conforme abaixo relacionado e ainda **Declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação de acordo com o modelo constante no Anexo II ao Edital, que deverá ser apresentada fora dos Envelopes nº 01 e 02:**

**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI - SP**

**PROCESSO Nº 56315/2018**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 160/2018**

*O primeiro com o subtítulo ENVELOPE Nº 01 “PROPOSTA”*

*O segundo com o subtítulo ENVELOPE Nº 02 “DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO”*

- 5.1.1. Os envelopes deverão estar subscritos com a titulação de seu conteúdo, nome e endereço da empresa, número do **PREGÃO** e número do processo administrativo.
- 5.1.2. Após a entrega dos envelopes, não cabe desistência da proposta, salvo por motivo justo, decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.
- 5.1.3. Não caberá desistência da proposta em hipótese alguma, depois de aberto o respectivo envelope.
- 5.2. O **envelope nº 1** conterá as propostas comerciais, que deverá ser apresentada em papel timbrado da empresa, sem rasuras ou emendas, devendo seguir necessariamente o modelo-padrão consistente do anexo III deste edital.
- 5.2.1 - As propostas deverão ser apresentadas contemplando o **valor unitário por item do lote para o qual pretende concorrer**, com a inclusão de todos os custos operacionais de sua atividade / fornecimento e os tributos eventualmente incidentes, bem como as demais despesas diretas e indiretas, não cabendo à Municipalidade nenhum custo adicional.
- 5.2.1.1 – Deverá apresentar apenas 1 (uma) marca do produto cotado.
- 5.2.1.2 – A apresentação da proposta implica na aceitação pela licitante de que:
- 5.2.1.2.1 – A prazo de **validade da proposta** será de 60 (sessenta) dias corridos, contados da data de entrega da proposta, e o do lance será de 60 (sessenta) dias corridos, contados da data da abertura da sessão pública do pregão. Decorridos esses prazos, sem convocação para assinatura do Contrato ou retirada de documento equivalente, ficam os licitantes liberados dos compromissos assumidos.
- 5.2.1.2.2 – O **prazo de entrega** será parcelado, **quinzenalmente**, ponto a ponto, conforme solicitação do Departamento de Educação, em até 05 (cinco) dias após a solicitação da Divisão de Compras / Licitações. As entregas serão realizadas nas Unidades



Escolares e Creches, conforme relação apontada no Termo de Referência – Descrição Técnica.

- 5.2.1.2.3 – O **pagamento** será efetuado **15 (quinze) dias** após a entrega dos gêneros, mediante a apresentação da Nota Fiscal / Fatura, no Almoxarifado Municipal.
- 5.2.1.2.4 – Responsabilizar-se-á pelo carregamento e transporte dos gêneros, bem como pelo descarregamento no local de entrega, ou seja, Unidades Escolares requisitantes.
- 5.2.1.2.5 – Os gêneros deverão ser transportados de forma a não se sujeitarem a danificações no acondicionamento e transporte.
- 5.2.1.2.6 – O Prazo de validade dos gêneros: deverão ser os prazos descritos na descrição/termo de referência dos produtos. Os casos excepcionais serão analisados pela Comissão Julgadora.
- 5.2.2. Razão Social, endereço, telefone/fax, nº do CNPJ/MF, banco, agência, número da conta corrente e praça para pagamento.
- 5.2.3. Serão desclassificadas as propostas que não atendam às exigências do presente edital e seus Anexos, sejam omissas ou apresentem irregularidades, ou defeitos capazes de dificultar o julgamento.
- 5.2.4. A apresentação da proposta implicará na plena aceitação, por parte do licitante, das condições estabelecidas neste edital e nos seus anexos.
- 5.3. O **envelope nº 2** deverá conter a documentação relativa à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e ao cumprimento do disposto no art.7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal, em conformidade com o previsto a seguir:
- 5.3.1 - **Habilitação Jurídica:**
- 5.3.1.1 - Registro comercial, no caso de empresa individual.
- 5.3.1.2 - Ato Constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores.
- 5.3.1.3 - Inscrição do Ato Constitutivo no caso de Sociedades Cíveis, acompanhada de prova de Diretoria em exercício.
- 5.3.1.4 - Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento, expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.
- Observação:** A licitante fica dispensada da apresentação dos documentos de nºs 5.3.1.2, 5.3.1.3 ou 5.3.1.4, caso já tenham apresentados os mesmos quando do credenciamento junto ao Pregoeiro.



### **5.3.2 - Regularidade Fiscal e Trabalhista:**

**5.3.2.1** - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (C.N.P.J);

**5.3.2.2** - Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e/ou Municipal se houver, relativo ao domicílio ou sede do Licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto da presente Licitação;

**5.3.2.3** - Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do Licitante, ou de outra equivalente, na forma da Lei;

**5.3.2.4** - Prova de regularidade relativa à Seguridade Social (INSS) e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei.

**5.3.2.5** - Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do [Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943. \(Incluído pela Lei nº 12.440, de 2011\)](#)

### **5.3.3. Qualificação Econômica Financeira**

**5.3.3.1.** Certidão Negativa de Falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data de emissão inferior a 180 (cento e oitenta) dias da entrega dos envelopes;

**5.3.3.2.** Certidão negativa de recuperação judicial ou extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data de emissão inferior a 180 (cento e oitenta) dias da entrega dos envelopes, ou nas hipóteses em que a certidão encaminhada for positiva, deve o licitante apresentar comprovante da homologação/deferimento pelo juízo competente do plano de recuperação judicial/extrajudicial em vigor;

### **5.3.4. Qualificação Técnica**

**5.3.4.1.** Indicação do responsável ou responsáveis que assinarão o Termo de Contrato, com a qualificação completa e cargo que ocupa ou ocupam na empresa e, se procurador, o instrumento de mandato;

**5.3.4.2.** Declaração, sob as penas da lei, de que a proponente não foi declarada inidônea, bem como não está cumprindo pena de suspensão temporária de participação em licitações, junto a órgãos da Administração Pública, direta, indireta ou fundacional, em virtude de contratos firmados anteriormente.

**5.3.4.3.** Declaração, sob as penas da lei, de que na assinatura da respectiva Ata de Registro de Preços, em caso de ser vencedora da licitação, apresentará todos os documentos solicitados no item 7 do Termo de Referência – Anexo VI do edital.

**5.5.** Declaração da empresa de que não possui, em seu quadro de pessoal, empregado(s) menor(es) de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e, de qualquer trabalho a menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos do artigo 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal e artigo 27, inciso V, da Lei 8.666/93.



5.6 - Os documentos apresentados deverão ser, obrigatoriamente, da mesma sede, ou seja, se da matriz, todos da matriz, se de alguma filial, todos da mesma filial, com exceção dos documentos que são válidos para matriz e todas as filiais. Caso a empresa seja vencedora, o contrato será celebrado com a sede que apresentou a documentação.

## **VI - DO PREÇO**

6.1. O preço ofertado deverá incluir todos os custos diretos e indiretos da proponente, inclusive encargos sociais, trabalhistas e fiscais que recaiam sobre o fornecimento licitado, e constituirá a única e completa remuneração pelo fornecimento.

6.2. Serão desclassificadas as propostas, cujos preços sejam incompatíveis com a realidade de mercado.

### **6.3. Do Controle e das Alterações de Preços**

6.3.1. Durante a vigência da Ata, os preços registrados serão fixos e irrealizáveis, exceto nas hipóteses, devidamente comprovadas, de ocorrência de situação prevista na alínea "d" do inciso II do art. 65 da Lei n.º 8.666/93, ou de redução dos preços praticados no mercado, observado o índice do INPC/IBGE.

6.3.1.1. Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista na alínea "d" do inciso II do art. 65 da Lei n.º 8.666/93, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro processo licitatório.

6.3.2. Comprovada a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do registro, e, definido o novo preço máximo a ser pago pela Administração, os fornecedores registrados serão convocados pela Prefeitura do Município de Cajati para alteração, por aditamento, do preço da Ata.

6.3.3. O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.

6.3.4. Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado o órgão gerenciador deverá:

6.3.4.1. Convocar o fornecedor visando a negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;

6.3.4.2. Frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido; e

6.3.4.3. Convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

6.3.5. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

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

6.3.5.2. Convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.



- 6.3.6. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

## VII – RECEBIMENTO DOS ENVELOPES E SESSÃO PÚBLICA DE PREGÃO

- 7.1. Os documentos referentes à declaração de atendimento aos requisitos de habilitação (Anexo II), ao credenciamento (Anexo I), bem como os envelopes contendo as propostas comerciais e os documentos de habilitação das empresas interessadas, deverão ser entregues diretamente ao Pregoeiro, na Praça do Paço Municipal, nº 10 – Centro – Sala de Licitações da Prefeitura do Município de Cajati – SP, conforme a programação seguinte:

• **Recebimento do Credenciamento (Anexo I) das empresas interessadas:**

**Data: 20/12/2018**

**Horário: das 15 horas às 15 horas e 30 minutos**

• **Recebimento dos Envelopes Proposta, Documentação e Declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação (Anexo II):**

**Data: 20/12/2018**

**Horário: 15 horas e 30 minutos**

- 7.2. Na hora e local indicado no subitem 7.1, serão observados os seguintes procedimentos pertinentes a este **PREGÃO**:

- 7.2.1. Credenciamento dos representantes legais das empresas interessadas em participar do certame:

- 7.2.1.1. Conforme Artigo 49, inciso II da Lei Complementar nº 123/2006 alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, “*se não houver um mínimo de 3 (três) fornecedores competitivos enquadrados como Microempresa (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP) capazes de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório*”, ficando condicionado o caráter de exclusividade, com a efetiva participação de no mínimo 3 (três) empresas em condições para os lotes reservados para ME/EPP, conforme critérios estabelecidos no item 3.3 do edital.

- 7.2.1.2. Caso não seja obtido o número mínimo de 3 (três) empresas em condições de efetiva competição, o lote com exclusividade será considerado **FRACASSADO** e poderá receber propostas de empresas não enquadradas como ME/EPP, durante a mesma sessão pública, afastado assim os benefícios materiais consubstanciados nos Artigos 47 e 48 da Lei Complementar nº 123/2006 alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, estando franqueada aos demais interessados para os lotes com exclusividade para ME/EPP.

- 7.2.1.3. Para atendimento ao subitem anterior, empresas não enquadradas como ME/EPP poderão apresentar propostas de preços para os lotes reservados para ME/EPP, a saber **LOTES 11, 15 e 22**.

- 7.2.2. Recebimento dos envelopes “**PROPOSTA**” e “**DOCUMENTAÇÃO**”, bem como a Declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação;

- 7.2.3. Desclassificação das propostas que não atenderem às exigências essenciais deste edital e classificação provisória das demais em ordem crescente de preços por lote.



- 7.2.3.1. Para fins de julgamento, serão considerados valores com até duas casas decimais;
- 7.2.4. Abertura de oportunidade de oferecimento de lances verbais, aos representantes das empresas, cujas propostas estejam classificadas no intervalo compreendido entre o menor preço e o preço superior àquele em até 10% (dez por cento);
- 7.2.5. Em não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas no sub-item 7.2.4, poderão as empresas autoras das melhores propostas, até o máximo de três, oferecer novos lances verbais e sucessivos;
- 7.2.6. A condução de rodadas de lances verbais, sempre a partir do representante da empresa com proposta de maior preço, em ordem decrescente de valor, respeitado as sucessivas ordens de classificação provisória, até o momento em que não haja novos lances de preços menores aos já ofertados;
- 7.2.7. Classificação definitiva das propostas em ordem crescente de **preços por lote**;
- 7.2.8. Abertura dos envelopes “documentação” apenas das empresas, cujas propostas tenham sido classificadas em primeiro lugar;
- 7.2.9. Habilitação ou inabilitação da primeira classificada; prosseguindo-se, se for o caso, com a abertura do envelope “documentação” da(s) segunda(s) classificada(s);
- 7.2.10. Proclamação da empresa vencedora do certame pelo critério de **menor preço por lote**;
- 7.2.11. Abertura de oportunidade aos presentes para que manifestem sua eventual intenção de interpor recurso, registrando-se em ata a síntese das razões de recorrer;
- 7.2.12. Adjudicação do objeto e encaminhamento dos autos do processo à autoridade competente para homologação do certame, na hipótese de não ter havido interposição de recursos.

## **8 – PROCEDIMENTOS**

- 8.1. Os procedimentos deste **PREGÃO** serão conduzidos pelo pregoeiro, seguindo a legislação vigente e as fases apontadas no item VII deste edital.
- 8.2. Instalada a sessão pública do pregão, proceder-se-á à abertura dos envelopes das propostas comerciais, que será rubricada e analisada pelo pregoeiro. Em seguida, será dada vista das propostas aos representantes dos licitantes, que poderão rubricá-las, devolvendo-as ao pregoeiro, que procederá à classificação provisória.
- 8.2.1. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências essenciais do edital, considerando-se como tais as que não possam ser supridas, no ato, por simples manifestação de vontade do representante da proponente.
- 8.2.2. As demais propostas serão classificadas provisoriamente, em **ordem crescente de preços por lote**.



- 8.2.3. Definida a classificação provisória, será registrada na ata da sessão pública o resumo das ocorrências até então havidas, consignando-se o rol de empresas participantes; preços ofertados; adequações havidas em conformidade com o previsto no art. 8º do Decreto Municipal nº 591/05; propostas eventualmente desclassificadas e a fundamentação para sua desclassificação, e a ordem de classificação provisória.
- 8.3. O pregoeiro abrirá a oportunidade para oferecimento de sucessivos lances verbais, aos representantes das licitantes cujas propostas estejam compreendidas no intervalo definido no subitem 7.2.4.
- 8.3.1. 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 do menor valor unitário apresentado.
- 8.3.2. Se houver empate, será assegurado o exercício do direito de preferência às microempresas e empresas de pequeno porte, nos seguintes termos :
- 8.3.2.1. Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e as empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada;
- 8.3.2.2. A microempresa ou empresa de pequeno porte cuja proposta for mais bem classificada poderá apresentar proposta inferior àquela considerada vencedora da fase de lances verbais, situação em que sua proposta será declarada a melhor oferta;
- 8.3.2.3. Para tanto, será convocada para exercer seu direito de preferência e apresentar nova proposta no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após o encerramento da sessão, a contar da convocação do Pregoeiro, sob pena de preclusão;
- 8.3.2.4. Se houver equivalência dos valores das propostas apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 8.3.2.1, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá exercer a preferência e apresentar nova proposta;
- 8.3.2.4.1. Entende-se por equivalência dos valores das propostas as que apresentarem igual valor, respeitada a ordem de classificação.
- 8.3.2.5. O exercício de direito de preferência somente será aplicado quando a melhor oferta da fase de lances não tiver sido apresentada pela própria microempresa ou empresa de pequeno porte;
- 8.3.2.6. Na hipótese da não-contratação da microempresa e empresa de pequeno porte, e não configurada a hipótese prevista no subitem 8.3.2 será declarada a melhor oferta aquela proposta originalmente vencedora da fase de lances.
- 8.3.3. **Não poderá haver desistência de lances ofertados, sujeitando-se o desistente às penalidades previstas neste edital.**
- 8.3.4. Declarada encerrada a etapa competitiva de cada lance, o pregoeiro procederá ao lance seguinte, após o término, será efetuada à classificação definitiva das propostas, consignando-a em ata.



- 8.4. Concluída a fase de classificação das propostas, será aberto o envelope de documentação da proponente, cuja proposta tenha sido classificada em primeiro lugar.
- 8.4.1. Sendo inabilitada a proponente cuja proposta tenha sido classificada em primeiro lugar, dará prosseguindo o pregoeiro com a abertura do envelope de documentação da(s) proponente(s) classificada(s) em segundo lugar, e assim sucessivamente, se for o caso, até a habilitação de uma das licitantes.
- 8.4.2. No caso de desclassificação de todas as propostas apresentadas, o Pregoeiro convocará todas as licitantes para, no prazo de 03 (três) dias úteis, apresentarem novas propostas escoimadas das causas de sua classificação.
- 8.4.3. Não será considerada qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital e nos seus Anexos.
- 8.5. Constatado o atendimento das exigências fixadas no edital, a licitante classificada e habilitada será declarada vencedora do certame.
- 8.6. Proclamada a vencedora, 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.
- 8.6.1. O recurso terá efeito suspensivo, e o seu acolhimento importará a invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 8.6.2. A ausência de manifestação imediata e motivada da licitante implicará a decadência do direito de recurso e a adjudicação do objeto da licitação à vencedora.
- 8.7. Julgados os recursos, será adjudicado o objeto à licitante vencedora e homologado o certame.
- 8.8. 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.
- 8.9. Os licitantes declarados vencedores, deverão apresentar amostra dos lotes em sua embalagem original, após o término da sessão pública do Pregão, para análise e conferência.**
- 8.9.1. As amostras solicitadas devem ser apresentadas em embalagens individuais, devidamente identificadas. A entrega das amostras é obrigatória para a empresa declarada vencedora do lote, ou seja, a empresa que não apresentar as amostras solicitadas no prazo disposto no item 8.9 ou que na apresentação, suas amostras não estejam de acordo com as especificações - segundo análise de Comissão designado para análise das mesmas - serão desclassificadas.**



**8.9.2. As amostras servirão para conferência da qualidade dos gêneros ofertados com a descrição dos itens do Termo de Referência e serão avaliadas pela Nutricionista e pelos servidores presentes à Sessão. Após a análise será efetuado relatório fotográfico das mesmas e serão devolvidas à empresa licitante.**

**8.9.2.1. A avaliação das amostras analisará as características exigidas no edital como peso, rotulagem e embalagens, bem como demais características do objeto licitado para conferência do atendimento às exigências do edital.**

**8.9.3. Em caso de não apresentação da amostra ou desclassificação da amostra da empresa declarada vencedora, será convocada a segundo classificada para apresentação de sua amostra e eventual renegociação dos preços, sendo lavrada Ata circunstanciada dessa eventual sessão.**

## **IX - DISPOSIÇÕES GERAIS SOBRE OS DOCUMENTOS**

- 9.1. Todos os documentos exigidos deverão ser apresentados no original ou por qualquer processo de cópia reprográfica autenticada ou em publicação de órgão da imprensa, na forma da lei.
- 9.2. Os documentos exigidos serão aceitos dentro da data de validade neles assinalados, na hipótese de não constar nos documentos o respectivo prazo de validade, somente serão aceitos os documentos emitidos no prazo de 60 (sessenta) dias anteriores a data marcada para entrega dos envelopes, exceto a Certidão Negativa de Falência e a Certidão negativa de recuperação judicial ou extrajudicial e conforme prevêm os subitens 5.3.3.1 e 5.3.3.2 do Edital.
- 9.3. Os documentos emitidos via internet, dispensam autenticação, desde que apresentados em seu original, ficando a critério do Pregoeiro a comprovação da veracidade dos mesmos e desde que estejam dentro do prazo de validade, conforme item 9.2 deste Edital.
- 9.4. 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.
- 9.5. Todo e qualquer documento apresentado em língua estrangeira deverá estar acompanhado da respectiva tradução para o idioma pátrio, feita por tradutor público juramentado.

## **X - IMPUGNAÇÃO DO EDITAL**

- 10.1. Qualquer cidadão é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação desta Lei, devendo protocolar o pedido até 5 (cinco) dias úteis antes da data fixada para a abertura dos envelopes de habilitação, devendo a Administração julgar e responder à impugnação em até 3 (três) dias úteis, sem prejuízo da faculdade prevista no § 1º do art. 113.
- 10.2. Decairá do direito de impugnar os termos do edital de licitação perante a administração o licitante que não o fizer até o segundo dia útil que anteceder a abertura dos envelopes de habilitação em concorrência, a abertura dos envelopes com as propostas em convite,



tomada de preços ou concurso, ou a realização de leilão, as falhas ou irregularidades que viciariam esse edital, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.

- 10.2.1. A autoridade superior deverá decidir sobre a impugnação, no prazo legal, antes da abertura do certame.
- 10.2.2. 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**.
- 10.3. A impugnação, feita tempestivamente pela licitante, não a impedirá de participar deste **PREGÃO**, até o trânsito em julgado da pertinente decisão.

## **XI - DAS ATAS DE REGISTRO DE PREÇOS**

- 11.1. O registro de preços será formalizado por intermédio de **ATAS DE REGISTRO DE PREÇOS**, na forma da minuta constante do Anexo VII e nas condições previstas neste Edital.
- 11.2. Serão celebradas tantas Atas de Registro de Preços quanto necessárias para cobertura de todos os itens constantes do Anexo VI deste Edital.
- 11.3. As Atas de Registro de Preços resultantes deste certame terão validade de 12 (doze) meses, improrrogáveis.

### **11.4. DA FORMALIZAÇÃO**

- 11.4.1. Homologada a licitação, será formalizada a Ata de Registro de Preços de cada item, com o fornecedor primeiro classificado e, se for o caso, com os demais classificados que aceitarem fornecer pelo preço do primeiro.
- 11.4.2. A Prefeitura do Município de Cajati convocará formalmente os fornecedores, com antecedência mínima de 3 (três) dias úteis, informando o local, data e hora para a reunião e assinatura da Ata de Registro de Preços.
- 11.4.3. No ato da convocação será informado, também, o preço unitário que constará da Ata, para que o fornecedor possa avaliar a possibilidade de formalização do compromisso.
- 11.4.4. O prazo previsto no subitem 11.4.2 poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando, durante o seu transcurso, for solicitado por um dos fornecedores convocados, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Prefeitura do Município de Cajati.
- 11.4.5. No caso do fornecedor primeiro classificado, depois de convocado, não comparecer ou se recusar a assinar a Ata de Registro de Preços, sem prejuízo das sanções a ele previstas neste Edital, a Prefeitura do Município de Cajati registrará os demais licitantes, na ordem de classificação, mantido o preço do primeiro classificado na licitação.
- 11.4.6. E qualquer das hipóteses acima, concluído o processo, a Prefeitura do Município de Cajati fará o devido apostilamento na Ata de Registro de Preços e informará aos demais fornecedores a nova ordem de registro.

### **11.5 - DOS USUÁRIOS**

- 11.5.1. A Prefeitura do Município de Cajati utilizar-se-á das Atas de Registro de Preços decorrentes deste certame, respeitadas, no que couber, as condições e as regras



estabelecidas na Lei n.º 8.666/93 e demais atualizações, relativas às compras pelo Sistema de Registro de Preços.

## **11.6. DO CANCELAMENTO**

11.6.1. O cancelamento automático da ata de Registro de Preços ocorrerá:

11.6.1.1. Por decurso do prazo de vigência;

11.6.1.2. Quando não restarem fornecedores registrados; ou

11.6.1.3. Pela Prefeitura do Município de Cajati, quando caracterizado o interesse público.

11.6.2. O fornecedor terá seu registro na Ata cancelado:

11.6.2.1. Por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e a ampla defesa;

11.6.2.2. A pedido, quando:

11.6.2.2.1. Comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências da Ata, por ocorrência de casos fortuitos ou de força maior;

11.6.2.2.2. O seu preço registrado se tornar, comprovadamente, inexecutável em função da elevação dos preços de mercado dos insumos que compõem o custo do produto.

11.6.2.3. Pela Administração, unilateralmente, quando:

11.6.2.3.1. Não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;

11.6.2.3.2. Perder qualquer condição de habilitação e qualificação técnica exigida no procedimento licitatório;

11.6.2.3.3. Por razões de interesse público, devidamente, motivado e justificado.

11.6.2.3.4. O fornecedor não cumprir as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preços;

11.6.2.3.5. Não comparecer ou se recusar a retirar, no prazo estabelecido, os pedidos de compra decorrentes da Ata de Registro de Preços;

11.6.2.3.6. Caracterizada qualquer hipótese de inexecução total ou parcial das condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços ou nos pedidos de compra dela decorrentes.

11.6.3. A comunicação do cancelamento do preço registrado nos casos previstos no sub-item 11.6.2.3 deste edital será feita pessoalmente ou por correspondência com aviso de recebimento, juntando-se comprovante nos autos que deram origem ao registro de preços.

11.6.4. Frustradas as tentativas do sub-item anterior, a comunicação será feita por publicação na Imprensa Oficial do Estado, por 3 (três) vezes consecutivas, considerando-se cancelado o preço registrado a partir da última publicação.

11.6.5. A solicitação do fornecedor para cancelamento do preço registrado deverá ser formulada com antecedência de 30 (trinta) dias, facultada à Administração a aplicação das penalidades previstas no ato convocatório, caso não aceitas as razões do pedido.

11.6.6. Ocorrendo o cancelamento, far-se-á a reti-ratificação da ata de registro.

## **XII - DAS SUPRESSÕES DE QUANTITATIVOS**

12.1. A supressão de quantitativos registrados na Ata, ainda não contemplados por pedidos de compra / fornecimento, poderá ser total ou parcial, a critério da Administração, considerando-se o disposto no § 4º do artigo 15 da Lei n.º 8.666/93, e no Decreto n.º 7.892/13.



### XIII – DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

- 13.1. Existindo intenção de interpor recurso, o licitante deverá manifestá-lo ao pregoeiro, imediatamente após a divulgação do vencedor do certame, dispondo do prazo de 3 (três) dias úteis para apresentação do mesmo, por escrito, que será disponibilizado a todos os participantes, tão logo sejam encaminhados ao pregoeiro pelo recorrente.
- 13.2. Os demais licitantes poderão apresentar contra-razões em até 3 (três) dias úteis, contados a partir do término do prazo do recorrente.
- 13.3. É assegurada aos licitantes vista imediata dos atos do Pregão, com a finalidade de subsidiar a preparação de recursos e de contra-razões.
- 13.4. A decisão do pregoeiro deverá ser motivada e submetida à apreciação da autoridade responsável pela licitação.
- 13.5. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 13.6. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará a decadência do direito de recurso e adjudicação do objeto pelo pregoeiro, ao vencedor.
- 13.7. Os autos do processo permanecerão com vistas franqueadas aos interessados na Divisão de Compras e Licitações da Prefeitura do Município de Cajati, situado na Praça do Paço Municipal – Centro – Cajati - SP.
- 13.8. Conforme Lei 9800/99 em seu artigo 1º: *“É permitida às partes a utilização de sistema de transmissão de dados e imagens tipo fac-símile ou outro similar, para a prática de atos processuais que dependam de petição escrita”* e artigo 2º: *“A utilização de sistema de transmissão de dados e imagens não prejudica o cumprimento dos prazos, devendo os originais ser entregues em juízo, necessariamente, até cinco dias da data de seu término”*.

### XIV - DAS OBRIGAÇÕES DA ADJUDICATÁRIA

A(s) Adjudicatária(s) obrigar-se-á(ão) a:

- 14.1. Fornecer os gêneros, estritamente de acordo com o Termo de Referência descrito no **Anexo VI**, bem como no prazo e quantitativo estabelecidos em solicitação expedida pela Divisão de Compras / Licitações, responsabilizando-se pela substituição dos mesmos na hipótese de se constatar, quando do recebimento pela Prefeitura do Município de Cajati, estarem em desacordo com as referidas especificações.
- 14.2. Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas por ocasião da licitação.
- 14.3. Designar preposto durante o período de vigência do contrato, para representá-la sempre que seja necessário.



- 14.4. Responsabilizar-se pelo pagamento de todos os impostos, taxas e encargos sociais relativos ao objeto contratado.
- 14.5. Entregar o(s) gênero(s) no prazo preestabelecido e de acordo com as especificações.
- 14.6. Fornecer os gêneros, estritamente de acordo com as especificações do Anexo VI, bem como no prazo e quantitativo nele estabelecidos, responsabilizando-se pela substituição dos mesmos na hipótese de se constatar, quando do recebimento pela Prefeitura do Município de Cajati, estarem em desacordo com as referidas especificações, evitando o emprego de gêneros impróprios ou de qualidade inferior, não podendo tal fato ser invocado para justificar cobrança adicional, á qualquer título.
- 14.7. Entregar os gêneros no prazo preestabelecido e de acordo com as especificações;
- 14.8. Remover, às suas expensas, todo produto que estiver em desacordo com as especificações básicas, e / ou aquele em que for constatado dano em decorrência de transporte ou acondicionamento, providenciando a substituição do mesmo, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contados da notificação que lhe for entregue oficialmente; Decorrido este prazo a empresa fica sujeita as sanções administrativas constantes no item 16.1 b.3 do edital;
- 14.9. Assumir a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultante da adjudicação desta Licitação;
- 14.10. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Prefeitura do Município de Cajati.
- 14.11. Deverão ser observadas todas as condições de higiene e limpeza quando do armazenamento e entrega dos gêneros solicitados. A empresa deverá possuir alvará expedido pela Vigilância Sanitária Municipal atestando o atendimento de todas as exigências de higiene e limpeza para o ramo de atividade licitado

#### **XV - CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

- 15.1 - O pagamento será efetuado mediante crédito em conta-corrente da adjudicatária, por ordem bancária, 15 (quinze) dias após a emissão da Nota fiscal, devidamente atestada pela **CONTRATANTE**, cumpridos os seguintes requisitos:
  - a) Apresentação de nota fiscal / fatura acompanhada da Certidão Negativa de Débito – CND, comprovando regularidade com o INSS, e do Certificado de Regularidade do FGTS – CRF, comprovando regularidade com o FGTS.
  - b) Inexistência de fato impeditivo para o qual tenha concorrido a adjudicatária.
- 15.2 - Nenhum pagamento será efetuado à empresa adjudicatária enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação. Esse fato não será gerador de direito a reajustamento de preços ou a atualização monetária.



## XVI – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 16.1. Nos termos do art. 87, incisos III e IV da Lei Federal nº 8.666/1993 e demais atualizações e súmula 51 do egrégio Tribunal de Contas do Estado de São Paulo – TCE/SP e Artigo 7º da Lei Federal nº 10520/2002:
- a) Ficará impedida de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e será descredenciada dos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do art. 4º da mesma Lei, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais penalidades legais, a licitante que:
    - 1) Apresentar documentação falsa;
    - 2) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal.
  - b) Ficará impedida de licitar e contratar com o Município de Cajati - SP, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais penalidades legais, a licitante que:
    - 1) Não retirar a nota de empenho, quando convocada dentro do prazo de validade de sua proposta;
    - 2) Deixar de entregar os documentos exigidos para o certame;
    - 3) Retardar, falhar ou fraudar a execução da obrigação assumida;
    - 4) Não mantiver a proposta;
- 16.2. Com fundamento nos artigos 86 e 87 da Lei nº 8.666/93 e no Decreto nº 3.555/2000, a adjudicatária ficará sujeita, no caso de atraso injustificado, assim considerado pela Administração, execução parcial ou inexecução da obrigação, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal, assegurada a prévia e ampla defesa, às seguintes penalidades:
- a) advertência;
  - b) multa de:
    - b.1) O não cumprimento, pela **CONTRATADA**, das exigências da Comissão de Recebimento de Materiais da Prefeitura do Município de Cajati, sujeitá-la-á à imposição de multas, mediante notificação por escrito, por dia de descumprimento, a contar da data de recebimento de referida notificação e até que a exigência seja cumprida.
    - b.2) Fica estabelecido o percentual de 0,3% (três décimos por cento) a título de multa, sobre o valor global da adjudicação, por dia de atraso na execução do(s) fornecimento(s), até 30 (trinta) dias após o vencimento do prazo, ressalvando-se os motivos plenamente justificados por escrito e considerados procedentes pela Prefeitura do Município de Cajati.
    - b.3) Findo o prazo a que se refere o subitem anterior, sem que a adjudicatária tenha executado o (s) fornecimento(s), aplicar-se-á a multa de 10% (dez por cento) sobre o valor global da adjudicação, podendo, ainda, a critério da Prefeitura do Município de Cajati, ser cancelada a Nota de Empenho e impostas outras sanções cabíveis à faltosa.
    - b.4) As sanções estabelecidas neste item não excluem quaisquer outras previstas neste edital ou no contrato, nem a responsabilidade da **CONTRATADA** pelas perdas e danos que causar à Prefeitura do Município de Cajati, em consequência de inadimplemento das condições estabelecidas neste contrato.
  - c) Suspensão temporária do direito de participar de licitação e impedimento de contratar com a Prefeitura do Município de Cajati, pelo prazo de até 5 (cinco) anos;
  - d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.



- 16.3. O valor da multa, aplicada após o regular processo administrativo, será descontado de pagamentos eventualmente devidos pela Prefeitura do Município de Cajati à adjudicatária ou cobrado judicialmente.
- 16.4. As sanções previstas nas alíneas "b.1", "b.2" e "b.3" do subitem 16.1 poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à pena de multa.
- 16.5. As sanções previstas nas alíneas "a.1" e "a.2" também poderão ser aplicadas à adjudicatária ou à licitante, conforme o caso, que tenha sofrido condenação definitiva por fraudar recolhimento de tributos, praticar ato ilícito visando a frustrar os objetivos da licitação ou demonstrar não possuir idoneidade para contratar com a Administração.

## XVII - INFORMAÇÕES

- 17.1. As informações administrativas relativas a este **PREGÃO** poderão ser obtidas junto à Divisão de Compras e Licitações, da Prefeitura do Município de Cajati situado na Praça do Paço Municipal, nº 10 – Centro – Cajati – SP, pessoalmente ou através do telefax (13) 3854-8719.

## XVIII - DISPOSIÇÕES GERAIS

- 18.1. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação, em contrário, do Pregoeiro.
- 18.2. Esta Licitação poderá ser revogada pela autoridade competente em face de razões de interesse público, derivadas de fato superveniente, devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, e deverá ser anulada por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado, não gerando, neste caso, para os licitantes, qualquer direito a indenização, ressalvado o direito do contratado de boa-fé de ser ressarcido pelos encargos que tiver suportado no cumprimento do contrato.
- 18.3. Conforme Artigo 49, inciso II da Lei Complementar nº 123/2006 alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, ***“se não houver um mínimo de 3 (três) fornecedores competitivos enquadrados como Microempresa (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP) capazes de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório”***, ficando condicionado a validade da licitação a efetiva participação de no mínimo 3 (três) empresas em condições de efetiva competição para os lotes com exclusividade (reservados) para ME/EPP.
- 18.4. Caso não seja obtido o número mínimo de 3 (três) empresas em condições de efetiva competição, o lote com exclusividade será considerado **FRACASSADO** e poderá receber propostas de empresas não enquadradas como ME/EPP, durante a mesma sessão pública, afastado assim os benefícios materiais consubstanciados nos Artigos 47 e 48 da Lei Complementar nº 123/2006 alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, estando franqueada aos demais interessados para os lotes com exclusividade para ME/EPP.
- 18.5. Qualquer modificação no edital exige divulgação pelo mesmo instrumento de publicação em que se deu o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.



- 18.6. É facultado ao Pregoeiro ou à Autoridade Competente, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, **vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta.**
- 18.7. **Os proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.**
- 18.8. Após apresentação da proposta não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.
- 18.9. Homologado o resultado da licitação, o órgão gerenciador, respeitada a ordem de classificação e a quantidade de fornecedores a serem registrados, convocará os interessados para assinatura da Ata de Registro de Preços que, depois de cumpridos os requisitos de publicidade, terá efeito de compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, não implicando, para o licitante, direito à aquisição dos materiais pela Administração.
- 18.10. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento da licitante, desde que sejam possíveis as aferições das suas qualificações e as exatas compreensões da sua proposta, durante a realização da sessão pública de pregão.
- 18.11. Para fins de aplicação das sanções administrativas constantes do item 16 deste Edital, o lance será considerado proposta.
- 18.12. **As normas que disciplinam este pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento do interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.**
- 18.13. A participação na presente licitação implica em concordância tácita, por parte do licitante, com todos os termos e condições deste edital e das cláusulas contratuais já estabelecidas.
- 18.14. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Prefeitura do Município de Cajati.
- 18.15. As dúvidas a serem dirimidas por telefone serão somente aquelas de ordem estritamente informal.
- 18.16. Os envelopes “Documentação e Proposta”, não abertos, ficarão a disposição das licitantes pelo período de 30 (trinta) dias corridos, contados do encerramento da licitação (transcorrido o prazo regulamentar para interposição de recurso contra o resultado da licitação ou, se for o caso, denegados os recursos interpostos), após o que serão destruídos pela Divisão de Compras e Licitações da Prefeitura do Município de Cajati.
- 18.17. Aos casos omissos aplicar-se-ão as demais disposições constantes na Lei nº 10.520/2002, Decreto nº 3.555/2000, Decreto nº 7.892/2013, na Lei nº 8.666/93 e nos Decretos Municipais nº 591/05, nº 672/07 e nº 1042/13, Lei Complementar nº 123/2006 e Lei Complementar nº 147/2014.



18.18. **Não será autenticado nenhum documento pelos membros da equipe de Apoio e Pregoeiro, durante a sessão pública da licitação, devendo os mesmos estarem devidamente autenticados no interior dos envelopes apresentados.**

18.19. A sessão pública do Pregão será devidamente filmada, sendo que após a homologação do procedimento e contratação do objeto licitado, esta filmagem será removida para fins de reutilização do DVD-PLAYER.

18.20. Em caso de uso do telefone pelo representante legal durante a sessão pública, ficará restrito à 1 (um) minuto por lote, findo esse prazo sem manifestação do representante legal, será considerado que a empresa tenha DECLINADO ao lance naquele lote. Tal atitude visa à celeridade do procedimento.

#### **XIX - DO FORO**

19.1. O Foro para dirimir questões relativas ao presente Edital será o da Comarca de Jacupiranga - SP.

Cajati, 03 de dezembro de 2018.

**JAILTON PEREIRA DOS SANTOS**  
Chefe da Seção de Licitações

**TARCISIO ANTUNES DUARTE**  
Diretor do Departamento de  
Administração

**LUCIVAL JOSÉ CORDEIRO**  
Prefeito Municipal



**ANEXO I**

**MODELO REFERENCIAL DE INSTRUMENTO DE CREDENCIAMENTO**

(papel timbrado da licitante)

Pelo presente instrumento, a empresa ....., CNPJ....., com sede na....., através de seu representante legal infra-assinado, credencia *FULANO DE TAL*, portador da cédula de identidade nº ....., expedida pela SSP/....., outorgando-lhe plenos poderes para representá-la na sessão pública do **PREGÃO PRESENCIAL Nº 160/2018**, em especial para formular lances verbais e para interpor recursos ou deles desistir.

Por oportuno, a outorgante declara, sob as penas da lei, a inexistência de fato impeditivo de sua participação no citado certame; declarando-se, ainda, ciente de todas as disposições relativas à licitação em causa e sua plena concordância com as condições constantes no edital.

....., de ..... de 2018.

\_\_\_\_\_  
Nome, RG, Função ou cargo e Assinatura



**ANEXO II**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DA LICITANTE DE PLENO ATENDIMENTO  
AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO**

(papel timbrado da licitante)

**AO  
PREGOEIRO DA  
PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI - SP**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 160/2018.**

Vimos pela presente apresentar a Vossa Senhoria, nossa documentação referente à licitação em epígrafe e declaramos que atendemos todos os requisitos de Habilitação, assumindo inteira responsabilidade por quaisquer erros ou omissões que tiverem sido cometidos quando da preparação da mesma, não havendo fato impeditivo à nossa habilitação.

....., de ..... de 2018.

Nome, RG, Função ou cargo e Assinatura



**ANEXO III**  
**MODELO DE PROPOSTA**  
(em papel timbrado da empresa)  
**PREGÃO PRESENCIAL Nº 160/2018**  
**PROCESSO Nº 56315/2018**

- Contratação de empresa para fornecimento parcelado “in loco” de carnes, congelados e refrigerados para as Unidades Escolares e Creches, na modalidade Pregão, por meio de sistema Presencial, através de SRP (Sistema de Registro de Preços).

**Dados do Fornecedor:**

<b>Razão Social:</b>	-----
<b>Endereço:</b>	-----
<b>CEP:</b>	-----
<b>Fone:</b> ( )	-----
<b>Fax:</b> ( )	-----
<b>CNPJ (MF)</b>	-----
<b>e-mail:</b>	-----

LOTE	QTDE	UNID	DESCRIÇÃO	MARCA	VALOR UNITÁRIO
1	1	Kg	Almôndega bovina (bovino), <b>cozida</b> e congelada. Congelada individualmente (IQF). Ingredientes mínimos: carne bovina, água, gordura bovina, farinha de rosca, amido, clara de ovo, proteína animal de colágeno, dextrose, temperos e condimentos (exceto pimenta), estabilizantes, antioxidantes e aromatizantes permitidos por lei. Cada unidade deve pesar cerca de 20g (variação de +/-5g). Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando no máximo 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 12 (doze) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.		
2	1	Kg	Carne bovina moída congelada (acém). Características: o produto deve apresentar-se moído, de cor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/sebo, parasitas e materiais estranhos. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando 2kg do produto. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9		



			(nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.		
3	1	Kg	Carne bovina em cubos (paleta). Congelada individualmente (IQF). Livre de sujidades e parasitas. Os cubos deverão ter cerca de 20mm. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas.. Deverá conter no <b>máximo 8%</b> de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.		
4	1	Kg	Carne bovina em iscas (paleta) Congelada individualmente (IQF). Livre de sujidades e parasitas. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas.. Deverá conter no <b>máximo 8%</b> de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.		
5	1	Kg	Carne bovina moída, cozida e congelada. Características: o produto deve apresentar-se moído, ser marrom escuro, de textura macia, odor e sabor característico. O produto deve ser congelado individualmente (IQF). Não pode conter pimenta. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando cerca de 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.		
6	1	Kg	Carne bovina moída (paleta),congelada sistema IQF. Livre de sujidades e parasitas. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado,		





			de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.		
7	1	Kg	Carne de aves moída, empanada e congelada (com legumes): Composição básica: recortes de frango separados mecanicamente, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, amido de milho, sal, açúcar, proteína de soja, fécula de mandioca, dextrina, especiarias e vegetais (cenoura, milho, brócolis). Não pode conter pimenta. Cada unidade do produto empanado deve pesar entre 15 a 20g. Deve conter menos de 500mg de sódio %. Embalagem primária plástica, própria para contato com alimentos, resistente e atóxico, lacre por termossoldagem, com capacidade de acondicionamento entre 2 e 2,5kg. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega (sob temperatura de -18º C ou mais frio).		
8	1	Kg	Carne de merluza temperada, empanada e congelada (nuggets de peixe). Ingredientes: carne de filé de merluza (sadios, moídos e homogeneizados) acrescidos de outros nutrientes e/ou aditivos que não descaracterizem o produto, farinha de trigo, água, óleo vegetal, sal e levedo de cerveja em formatos com temas e/ou figuras como peixes, cavalos marinhos, estrelas do mar dentre outros, livres de parasitas, peles, escamas, ossos, espinhas, partes de cabeça, vísceras e cartilagens, além de substâncias químicas. Não pode conter pimenta. Cada unidade do produto empanado deve pesar entre 25 a 30g. Deve conter cerca de 700mg de sódio por 100g do produto. Embalagem primária plástica, própria para contato com alimentos, resistente e atóxico, lacre por termossoldagem, com capacidade de acondicionamento entre 2 e 2,5kg. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega (sob temperatura de -18º C ou mais frio).		
9	1	Kg	Cortes de frango temperados, cozidos e congelados (coxa e sobrecoxa de frango em cubos sem pele e osso). Ingredientes: cortes de frango (coxa e sobrecoxa), água, sal, fécula		



			de mandioca, amido, dextrose, estabilizantes permitidos por lei. Não pode conter pimenta. Os cubos devem conter de cerca de 25mm . Não pode conter acima de 500mg de sódio por porção de 100g. Embalagem primária: plásticas, atóxicas, resistente e atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando de 2 a 3kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Validade mínima de 4 (quatro) meses a contar da data de entrega (congelado a -18º C ou mais frio).		
10	1	Kg	Cortes de frango temperados, cozidos e congelados (coxinha da asa com pele e osso). Ingredientes: cortes de frango (coxinha da asa), água, sal, fécula de mandioca, amido, dextrose, estabilizantes permitidos por lei. Não pode conter pimenta. Cada unidade deve pesar 100g (variação de +/-20g). Não pode conter acima de 500mg de sódio por porção de 100g. Embalagem primária: plásticas, atóxicas, resistente e atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando de 2 a 3kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Validade mínima de 4 (quatro) meses a contar da data de entrega (congelado a -18º C ou mais frio).		
11	1	Kg	Cortes de frango temperados, cozidos e congelados (file de frango sem pele e osso). Ingredientes: cortes de frango ( <b>file de peito</b> ), água, sal, fécula de mandioca, amido, dextrose, estabilizantes permitidos por lei. Não pode conter pimenta. Cada unidade deve pesar de 40 a 60g, sem cortes ou pedaços quebrados. Não pode conter acima de 500mg de sódio por porção de 100g. Embalagem primária: plásticas, atóxicas, resistente e atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando de 2 a 3kg do produto. Rótulo escrito de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Validade mínima de 4 (quatro) meses a contar da data de entrega (congelado a -18º C ou mais frio).		
12	1	Kg	Ervilhas frescas congeladas. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando <b>1kg</b> do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -		



			18º C ou mais frio).		
13	1	Kg	Brócolis congelado. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando <b>1kg</b> do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Embalagem secundária de papelão reforçado resistente ao impacto e às condições de congelamento. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18º C ou mais frio).		
14	1	Kg	Milho em grão congelado. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando <b>1kg</b> do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Embalagem secundária de papelão reforçado resistente ao impacto e às condições de congelamento. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18º C ou mais frio).		
15	1	Kg	Hambúrguer misto (carne bovina + frango), cozido e congelado, sabor churrasco. Ingredientes mínimos: Carne bovina, carne de frango, proteína de soja, maltodextrina, proteína animal de colágeno, temperos e especiarias (não pode conter pimenta). Estabilizante, antioxidantes e aromatizantes permitidos por lei. Peso unitário: entre 44 e 52g. Deve conter no mínimo 20 g de proteína e máximo de 12g de lipídeos totais em 100g do produto. Preparo apenas com aquecimento em forno. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, resistente ao transporte e armazenamento, pesando de 1 a 2kg. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 09 (nove) meses a contar da data de entrega (no armazenamento a -12º C ou mais frio).		
16	1	Kg	Isclas de filé de polaca congelado. Descrição: carne de polaca livre de pele e cartilagens, espinhos e parasitas, cortados em isclas. Após descongelamento o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens e espinhos e parasitas. Cada iscla deve ter dimensões aproximadas de 3cmx5cm de largura com peso entre 25 e 35g. Embalagem primária: plástica, atóxica, termossoldada,		



			resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de acondicionamento de 1 a 5kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove meses) a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.		
17	1	Kg	Isclas de filé de salmão congelado. Descrição: carne de salmão livre de pele e cartilagens, espinhos e parasitas, cortados em isclas. Após descongelamento o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens e espinhos e parasitas. Cada iscla deve ter dimensões aproximadas de 3cmx8cm. Embalagem primária: plástica, atóxica, termossoldada, resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de acondicionamento de 1 a 5kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove meses) a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.		
18	1	Kg	Nhoque de soja cozido e congelado contendo farinha de soja, extrato de soja, fibra de aveia, farinha de trigo, ovo, margarina vegetal, sal e condimentos naturais. Isento de parasitas e materiais estranhos. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando em embalagem de 1kg do produto. Preparo sem necessidade de descongelamento. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 5 (cinco) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.		
19	1	Kg	Peito de frango <b>sem</b> pele e desossado, sem tempero, resfriado. Cortado em <b>filés</b> e congelados <b>individualmente</b> . Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: plástico compatível ao contato direto com alimentos, atóxica, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado por termossoldagem.		

			Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação, com capacidade de acondicionamento de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.		
20	1	Kg	Filé de peito de frango em tiras, congelados no sistema IQF. Produto obtido do corte do peito de frango sem osso, cartilagens, pele e gordura, cortado em formato de tiras de 7 cm aproximadamente. Embalagem primária: plástico compatível ao contato direto com alimentos, atóxica, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado por termossoldagem.com informações impressas de forma clara e indelével, conforme legislação, com capacidade de acondicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio,		
21	1	Kg	Sobrecoxa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada <b>individualmente</b> . Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: atóxica, adequada para contato direto com alimentos, pesando de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.		
22	1	Kg	Salsicha de peru. Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão da carne de peru, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutidos em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. Poderá ser adicionado, desde que declarados, sais minerais que não tenham competição em biodisponibilidade. A salsicha deverá ser congelada, armazenada e transportada em condições que preservem a qualidade e as		





		<p>características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, sobretudo a Resolução RDC175/2003 da ANVISA/MS, Portaria SVS/MS, portaria n. 6/88, Portaria 540/97 da SVS/MS e Decreto 12.486/78 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo, CVS-6/99, Instrução Normativa n.4/00 M.A.P.A. A salsicha deverá ser preparada com carnes de peru em perfeito estado de conservação, isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens não sendo permitida a substituição e o emprego de carnes animais bovinos, eqüinos, caninos, felinos e outras espécies de aves e nem da utilização de gorduras provenientes de animais bovinos, eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água ou gelo não pode ultrapassar 10% em peso. O produto não poderá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O peso unitário de cada gomo deverá ser de 40 a 50 g. O aspecto deve ser característico, a cor característica (rosada), sem manchas procedentes ou esverdeadas, o odor, sabor, consistência devem ser característicos. Será tolerado amido no máximo de 2,0% p/p, gordura no máximo de 20,0%, proteína no mínimo de 12,0% p/p e cloreto de sódio no máximo de 2,0% p/p. Isenta de matérias macro ou microscópicas prejudiciais à saúde humana. A embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, termoformada em sacos fabricados com filme de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente e lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 500 gramas a 3Kg por embalagem. A embalagem deverá apresentar o produto de forma ordenada e paralela, a fim de evitar quebra ou deformação. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento, constituído de tampa e fundo, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo de 10 a 12Kg de peso</p>	
--	--	---	--



			liquido. Validade mínima de 05 (cinco) meses a contar da data de entrega.		
23	1	Kg	Coxinha da asa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada <b>individualmente</b> . Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: atóxica, adequada para contato direto com alimentos, pesando de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.		

**COTAS RESERVADAS PARA ME/EPP NOS LOTES 11, 15 e 22**

**VALIDADE DA PROPOSTA:** 60 (sessenta) dias corridos, contados da data de entrega da proposta, e o do lance será de 60 (sessenta) dias corridos, contados da data da abertura da sessão pública do pregão. Decorridos esses prazos, sem convocação para assinatura do Contrato ou retirada de documento equivalente, ficam os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

**PRAZO DE ENTREGA:** Em até 05 (cinco) dias após a solicitação da Divisão de Compras / Licitações, quinzenalmente conforme Termo de Referência – Anexo VI do edital.

**CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:** O pagamento será efetuado 15 (quinze) dias após a entrega dos gêneros, mediante a apresentação da Nota Fiscal / Fatura, no Almoarifado Municipal.

Declaro que no(s) preços ofertados inclui(em) todos os custos diretos e indiretos, inclusive encargos sociais, trabalhistas e fiscais que recaiam sobre o fornecimento licitado, e constitui a única e completa remuneração pelo fornecimento.

Declaro expressamente que nos preços contidos na proposta estão incluídos todos os custos e despesas necessárias ao cumprimento integral do objeto deste Edital e seus Anexos.

Razão Social da empresa licitante Endereço da empresa licitante Telefone/ Fax da empresa licitante CNPJ / MF da empresa licitante Banco / Agência / CC / Praça Pagamento da empresa licitante
--

\_\_\_\_\_ aos \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2018.

\_\_\_\_\_  
**Assinatura e identificação do  
 Representante e carimbo da empresa**



**ANEXO IV**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENORES**

(inciso XXXIII do art. 7º, da Constituição Federal de 1988)

(em papel timbrado da empresa)

Declaramos para os devidos fins, que a empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o n.º \_\_\_\_\_, situada na \_\_\_\_\_ (endereço completo), não emprega menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre nem em qualquer outro trabalho menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 (quatorze) anos, conforme previsto no inciso XXXIII do art. 7º, da Constituição Federal de 1988.

....., de ..... de 2018.

\_\_\_\_\_  
Nome, RG, Função ou cargo e Assinatura



**ANEXO V**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE FATO IMPEDITIVO**

(papel timbrado da licitante)

(NOME DA EMPRESA) \_\_\_\_\_ CNPJ nº \_\_\_\_\_, sediada (endereço completo) \_\_\_\_\_, declara sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

....., de ..... de 2018.

\_\_\_\_\_  
Nome, RG, Função ou cargo e Assinatura



**MODELO DE DECLARAÇÃO DE EMPRESA IDÔNEA**

(papel timbrado da licitante)

(NOME DA EMPRESA) \_\_\_\_\_ CNPJ nº \_\_\_\_\_, sediada (endereço completo) \_\_\_\_\_, declara sob as penas da lei, que até a presente data **não foi declarada inidônea**, bem como não está cumprindo pena de suspensão temporária de participação em licitações, junto a órgãos da Administração Pública, direta, indireta ou fundacional, em virtude de contratos firmados anteriormente. Declarando ainda que não há nenhum fato impeditivo de sua participação na presente licitação.

....., de ..... de 2018.

\_\_\_\_\_  
Nome, RG, Função ou cargo e Assinatura



**TERMO DE REFERÊNCIA**

**ANEXO VI**

**1 - OBJETO**

Contratação de empresa para fornecimento parcelado "in loco" de carnes, congelados e refrigerados para as Unidades Escolares e Creches, na modalidade Pregão, por meio de sistema Presencial, através de SRP (Sistema de Registro de Preços).

**2 - DOS FORNECIMENTOS**

As quantidades abaixo se referem à previsão estimada anual de fornecimento, sendo:

LOTE	QTDE	UNID	DESCRIÇÃO	VALOR MÉDIO ORÇADO
1	2.500	Kg	Almôndega bovina (bovino), <b>cozida</b> e congelada. Congelada individualmente (IQF). Ingredientes mínimos: carne bovina, água, gordura bovina, farinha de rosca, amido, clara de ovo, proteína animal de colágeno, dextrose, temperos e condimentos (exceto pimenta), estabilizantes, antioxidantes e aromatizantes permitidos por lei. Cada unidade deve pesar cerca de 20g (variação de +/-5g). Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando no máximo 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 12 (doze) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	<b>R\$ 26,47</b>
2	4000	Kg	Carne bovina moída congelada (acém). Características: o produto deve apresentar-se moído, de cor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/ sebo, parasitas e materiais estranhos. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando 2kg do produto. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	<b>R\$ 17,24</b>
3	4.000	Kg	Carne bovina em cubos (paleta). Congelada individualmente (IQF). Livre de sujidades e parasitas. Os cubos deverão ter cerca de 20mm. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas.. Deverá conter no <b>máximo 8%</b> de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	<b>R\$ 21,53</b>
4	3.000	Kg	Carne bovina em iscas (paleta) Congelada	<b>R\$ 24,60</b>



			individualmente (IQF). Livre de sujidades e parasitas. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas.. Deverá conter no <b>máximo 8%</b> de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	
5	2.000	Kg	Carne bovina moída, cozida e congelada. Características: o produto deve apresentar-se moído, ser marrom escuro, de textura macia, odor e sabor característico. O produto deve ser congelado individualmente (IQF). Não pode conter pimenta. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando cerca de 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	<b>R\$ 26,33</b>
6	2.000	Kg	Carne bovina moída (paleta),congelada sistema IQF. Livre de sujidades e parasitas. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	<b>R\$ 20,32</b>
7	1.500	Kg	Carne de aves moída, empanada e congelada (com legumes): Composição básica: recortes de frango separados mecanicamente, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, amido de milho, sal, açúcar, proteína de soja, fécula de mandioca, dextrina, especiarias e vegetais (cenoura, milho, brócolis). Não pode conter pimenta. Cada unidade do produto empanado deve pesar entre 15 a 20g. Deve conter menos de 500mg de sódio %. Embalagem primária plástica, própria para contato com alimentos, resistente e atóxico, lacre por termossoldagem, com capacidade de acondicionamento entre 2 e 2,5kg. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega (sob temperatura de -18º C ou mais frio).	<b>R\$ 16,32</b>
8	3.000	Kg	Carne de merluza temperada, empanada e congelada (nuggets de peixe). Ingredientes: carne de filé de merluza (sadios, moídos e homogeneizados) acrescidos de outros nutrientes e/ou aditivos que não descaracterizem o produto, farinha de trigo, água, óleo vegetal, sal e levedo de cerveja em formatos com temas e/ou figuras como peixes, cavalos marinhos, estrelas do mar dentre outros,	<b>R\$ 17,68</b>



			livres de parasitas, peles, escamas, ossos, espinhas, partes de cabeça, vísceras e cartilagens, além de substâncias químicas. Não pode conter pimenta. Cada unidade do produto empanado deve pesar entre 25 a 30g. Deve conter cerca de 700mg de sódio por 100g do produto. Embalagem primária plástica, própria para contato com alimentos, resistente e atóxico, lacre por termossoldagem, com capacidade de acondicionamento entre 2 e 2,5kg. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega (sob temperatura de -18º C ou mais frio).	
9	2.500	Kg	Cortes de frango temperados, cozidos e congelados (coxa e sobrecoxa de frango em cubos sem pele e osso). Ingredientes: cortes de frango (coxa e sobrecoxa), água, sal, fécula de mandioca, amido, dextrose, estabilizantes permitidos por lei. Não pode conter pimenta. Os cubos devem conter de cerca de 25mm. Não pode conter acima de 500mg de sódio por porção de 100g. Embalagem primária: plásticas, atóxicas, resistente e atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando de 2 a 3kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Validade mínima de 4 (quatro) meses a contar da data de entrega (congelado a -18º C ou mais frio).	<b>R\$ 16,17</b>
10	3.000	Kg	Cortes de frango temperados, cozidos e congelados (coxinha da asa com pele e osso). Ingredientes: cortes de frango (coxinha da asa), água, sal, fécula de mandioca, amido, dextrose, estabilizantes permitidos por lei. Não pode conter pimenta. Cada unidade deve pesar 100g (variação de +/-20g). Não pode conter acima de 500mg de sódio por porção de 100g. Embalagem primária: plásticas, atóxicas, resistente e atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando de 2 a 3kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Validade mínima de 4 (quatro) meses a contar da data de entrega (congelado a -18º C ou mais frio).	<b>R\$ 16,95</b>
11	5.000	Kg	Cortes de frango temperados, cozidos e congelados (file de frango sem pele e osso). Ingredientes: cortes de frango ( <b>file de peito</b> ), água, sal, fécula de mandioca, amido, dextrose, estabilizantes permitidos por lei. Não pode conter pimenta. Cada unidade deve pesar de 40 a 60g, sem cortes ou pedaços quebrados. Não pode conter acima de 500mg de sódio por porção de 100g. Embalagem primária: plásticas, atóxicas, resistente e atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando de 2 a 3kg do produto. Rótulo escrito de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Validade mínima de 4 (quatro) meses a contar da data de entrega (congelado a -18º C ou mais frio).	<b>R\$ 17,38</b>
12	600	Kg	Ervilhas frescas congeladas. Embalagem primária de	<b>R\$ 13,25</b>



			polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando <b>1kg</b> do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18º C ou mais frio).	
13	600	Kg	Brócolis congelado. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando <b>1kg</b> do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Embalagem secundária de papelão reforçado resistente ao impacto e às condições de congelamento. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18º C ou mais frio).	R\$ 11,38
14	600	Kg	Milho em grão congelado. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando <b>1kg</b> do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Embalagem secundária de papelão reforçado resistente ao impacto e às condições de congelamento. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18º C ou mais frio).	R\$ 18,76
15	3.000	Kg	Hambúrguer misto (carne bovina + frango), cozido e congelado, sabor churrasco. Ingredientes mínimos: Carne bovina, carne de frango, proteína de soja, maltodextrina, proteína animal de colágeno, temperos e especiarias (não pode conter pimenta). Estabilizante, antioxidantes e aromatizantes permitidos por lei. Peso unitário: entre 44 e 52g. Deve conter no mínimo 20 g de proteína e máximo de 12g de lipídeos totais em 100g do produto. Preparo apenas com aquecimento em forno. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, resistente ao transporte e armazenamento, pesando de 1 a 2kg. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 09 (nove) meses a contar da data de entrega (no armazenamento a -12º C ou mais frio).	R\$ 32,20
16	2.000	Kg	Isclas de filé de polaca congelado. Descrição: carne de polaca livre de pele e cartilagens, espinhos e parasitas, cortados em isclas. Após descongelamento o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens e espinhos e parasitas. Cada iscla deve ter dimensões aproximadas de 3cmx5cm de largura com peso entre 25 e 35g. Embalagem primária: plástica, atóxica, termossoldada, resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de acondicionamento de 1 a 5kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove meses) a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou	R\$ 19,20



			mais frio.	
17	1.000	Kg	Isclas de filé de salmão congelado. Descrição: carne de salmão livre de pele e cartilagens, espinhos e parasitas, cortados em isclas. Após descongelamento o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens e espinhos e parasitas. Cada iscla deve ter dimensões aproximadas de 3cmx8cm. Embalagem primária: plástica, atóxica, termossoldada, resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de acondicionamento de 1 a 5kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove meses) a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.	R\$ 33,68
18	1.500	Kg	Nhoque de soja cozido e congelado contendo farinha de soja, extrato de soja, fibra de aveia, farinha de trigo, ovo, margarina vegetal, sal e condimentos naturais. Isento de parasitas e materiais estranhos. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando em embalagem de 1kg do produto. Preparo sem necessidade de descongelamento. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 5 (cinco) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	R\$ 22,65
19	6.000	Kg	Peito de frango <b>sem</b> pele e desossado, sem tempero, resfriado. Cortado em <b>filés</b> e congelados <b>individualmente</b> . Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: plástico compatível ao contato direto com alimentos, atóxica, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação, com capacidade de acondicionamento de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.	R\$ 11,35
20	2.000	Kg	Filé de peito de frango em tiras, congelados no sistema IQF. Produto obtido do corte do peito de frango sem osso, cartilagens, pele e gordura, cortado em formato de tiras de 7 cm aproximadamente. Embalagem primária: plástico compatível ao contato direto com alimentos, atóxica, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado por termossoldagem.com informações impressas de forma clara e indelével, conforme legislação, com capacidade de acondicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio,	R\$ 16,58



21	300	Kg	Sobrecoxa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada <b>individualmente</b> . Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: atóxica, adequada para contato direto com alimentos, pesando de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.	<b>R\$ 8,91</b>
22	5.000	Kg	Salsicha de peru. Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão da carne de peru, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutidos em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. Poderá ser adicionado, desde que declarados, sais minerais que não tenham competição em biodisponibilidade. A salsicha deverá ser congelada, armazenada e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, sobretudo a Resolução RDC175/2003 da ANVISA/MS, Portaria SVS/MS, portaria n. 6/88, Portaria 540/97 da SVS/MS e Decreto 12.486/78 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo, CVS-6/99, Instrução Normativa n.4/00 M.A.P.A. A salsicha deverá ser preparada com carnes de peru em perfeito estado de conservação, isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens não sendo permitida a substituição e o emprego de carnes animais bovinos, eqüinos, caninos, felinos e outras espécies de aves e nem da utilização de gorduras provenientes de animais bovinos, eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água ou gelo não pode ultrapassar 10% em peso. O produto não poderá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O peso unitário de cada gomo deverá ser de 40 a 50 g. O aspecto deve ser característico, a cor característica (rosada), sem manchas procedentes ou esverdeadas, o odor, sabor, consistência devem ser característicos. Será tolerado amido no máximo de 2,0% p/p, gordura no máximo de 20,0%, proteína no mínimo de 12,0% p/p e cloreto de sódio no máximo de 2,0% p/p. Isenta de matérias macro ou microscópicas prejudiciais à saúde humana. A embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, termoformada	<b>R\$ 15,93</b>





			em sacos fabricados com filme de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente e lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 500 gramas a 3Kg por embalagem. A embalagem deverá apresentar o produto de forma ordenada e paralela, a fim de evitar quebra ou deformação. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento, constituído de tampa e fundo, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo de 10 a 12Kg de peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) meses a contar da data de entrega.	
23	300	Kg	Coxinha da asa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada <b>individualmente</b> . Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: atóxica, adequada para contato direto com alimentos, pesando de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.	<b>R\$ 11,80</b>

**3 - ROTULAGEM:**

As carnes e derivados devem estar rotulados conforme a legislação vigente. No rótulo das embalagens deverão estar litografados de forma clara e indelével as seguintes informações:

- 1) Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/SISP;
- 2) Identificação completa do produto;
- 3) Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo;
- 4) Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação;
- 5) Peso líquido;
- 6) Condições de armazenamento.

**4 - ENTREGAS:**

As entregas deverão ser feitas de acordo com a requisição. A entrega das carnes será quinzenal, ponto a ponto (endereço em anexo). Todos os produtos deverão ser transportados em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura em torno de -18ºC e nunca superior à -15ºC, conforme Portaria CVS 15, de 07/11/91. O motorista e o ajudante de transporte deverão estar devidamente uniformizados para a entrega na Unidade. Na entrega a temperatura da carne será averiguada e não deverá ser superior a -12ºC para produtos congelados e até 4ºC para produtos resfriados.

**5 - REPOSIÇÃO DO PRODUTO:**

A empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, em tempo hábil que não comprometa o andamento do serviço (tratar com a



nutricionista) quando:

- Houver na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração;
- O produto não atender às especificações deste edital;
- O produto que deveria ser entregue estiver com temperatura acima de -12°C;
- O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade).

As empresas vencedoras devem ter ciência que a qualquer momento uma visita técnica poderá ser solicitada pela Nutricionista Responsável Técnica da Alimentação Escolar do Município para avaliação do local de produção / armazenamento dos produtos. Também pode haver solicitação de emissão de laudos bromatológicos sempre que for julgado necessário pela Nutricionista, sendo que os mesmos deverão necessariamente ser emitidos por:

**a)** laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou; **b)** laboratórios credenciados pelo Ministério da Saúde para análise de alimentos para fins de registro ou controle ou; **c)** laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais, sendo enviados diretamente para a Prefeitura. Sempre que houver necessidade de tais procedimentos, as despesas com a realização dos mesmos serão por conta da empresa fornecedora.

#### 6 - AMOSTRAS:

- Apresentar 1 (uma) amostra de cada produto em sua embalagem original para teste, conforme item 8.9 do edital.
- As amostras deverão estar identificadas com data, assinatura e nome da empresa licitante. Não serão avaliadas as amostras que não estiverem identificadas ou fora de sua embalagem original. Só será avaliada a amostra do vencedor no quesito preço. Caso essa seja reprovada, será avaliada a do segundo colocado, e assim por diante.

#### 7 - DOCUMENTOS:

O vencedor deverá apresentar os seguintes documentos, no ato da assinatura da Ata de Registro de Preços:

- 1) Ficha Técnica do fabricante, com todos os itens preenchidos e assinado pelo responsável técnico do fabricante;
- 2) Laudo Bromatológico expedido por laboratório oficial, com parâmetros microscópicos, físico químicos e microbiológicos (\* Os Certificados de análises e ensaios não poderão ter data anterior a 12 (doze) meses da data de realização do certame e deverão ser emitidos por : **a)** laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou; **b)** laboratórios credenciados pelo Ministério da Saúde para análise de alimentos para fins de registro ou controle ou; **c)** laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais).
- 3) Alvará sanitário emitido por órgão competente, que comprove que a empresa produtora foi vistoriada pelo serviço de inspeção federal, estadual ou municipal do setor de agricultura no prazo estabelecido oficialmente, demonstrando estarem aptas ao funcionamento regular.
- 4) ART (Anotação de Responsabilidade Técnica) comprovando o vínculo do médio veterinário RT com a empresa - no caso de produtos de origem animal;
- 5) Certificado de Vistoria Sanitária dos veículos que transportam alimentos OU licença de funcionamento OU Cadastro Estadual de Vigilância Sanitária (CEVS). No caso de terceirização do serviço de entregas, é obrigatório o CEVS da empresa prestadora de serviços e o contrato com a empresa terceirizada, conforme portaria CVS 01, de 22/01/2007.



**8 - PAGAMENTO:**

- 1) Após a entrega e aceite do material, a licitante apresentará, no Departamento de Educação a Nota Fiscal e o comprovante de entrega para a liquidação e pagamento das despesas, mediante ordem bancária creditada em conta corrente no prazo de 15 dias, contados do recebimento definitivo dos materiais;
- 2) Para pagamento da Nota Fiscal serão consultadas as certidões necessárias para poder contratar com o Poder Público, devendo a proponente vencedora manter as condições habilitatórias estabelecidas no edital.

**9 - ENDEREÇOS PARA ENTREGA**

<b>ESCOLAS / COZINHA PILOTO / CRECHES</b>	<b>ENDEREÇO</b>	<b>TELEFONE</b>
EE BARRA DO AZEITE	Rua Uruguai, s/nº - Barra do Azeite	(13) 3854-6135
EE PROFº CELSO ANTÔNIO	Rua Alois Hold, nº 40 - Centro	(13) 3854-1992
EE FRUTUOSO PEREIRA DE MORAES	Rua Bico do Pato, nº 1470 - Bico do Pato	(13) 3854-1384
EE MARY AZEVEDO DE CARVALHO	Av. Claudino Novaes, nº 138 - Inhunguvira	(13) 3854-1396
EE VEREADOR JOSÉ RODRIGUES DE FREITAS	BR-116 - Vila Tatu	(13) 3854-7112
EM PROFº MARIO TADEU DE SOUZA (AREIA PRETINHA)	Estrada Cajati - Itapeúna, s/nº - Vila Andréia	(13) 3854-3404
EM CAPITÃO BRAZ	Av. Victor Pereira, s/nº - Capitão Bráz	(13) 3854-2043
EM JARDIM MUNIZ	Rua Corinthians, s/nº - Jardim Muniz	(13) 3854-1622
EM PROFª Mª DA CONCEIÇÃO RODRIGUES DE ALCÂNTARA	Rua Iguape, nº 510 - Vila Vitória	(13) 3854-1799
EM PROFª SHIRLEY BUENO DE PAULA	BR-116 - Barra do Azeite	(13) 3854-6146
EM PROFº FRANCISCO JOSÉ DE LIMA JÚNIOR	Rua Silvério Lino, nº 426 - Vila Antunes	(13) 3854-1775
EM VEREADOR JOSÉ RODRIGUES DE FREITAS	BR-116, s/nº - Km 505 - Bairro Vila Tatu	(13) 3855-7149
EM VICTÓRIO ZANON	Av. Fernando Costa, nº 2356 - Bairro Parafuso	(13) 3854-4053
EMEIFR BARRO BRANCO	Estrada Principal do Barro Branco, s/nº	-
EMEIFR JOAQUIM DA COSTA GUIMARÃES (FORQUILHA)	Rua Beira Rio - Forquilha	-
EMEI GENTE INOCENTE	Rua Aguaí, s/nº - Vila Antunes	(13) 3854-1732
EMEIF ANNA MARIA CHAVES	Rua Indiará, nº 86 - Inhunguvira	(13) 3854-2668
EMEIF PEDACINHO DO CÉU	Rua Safira nº 11 - Vila Antunes	(13) 3854-0548
EMEIF REINO ENCANTADO	Rua dos Trabalhadores, nº 250 - Centro	(13) 3854-4535
COZINHA PILOTO	Rua Escolástica, nº 268 - Bico do Pato	(13) 3854-1774
CRECHE SONHO ENCANTADO	Av. Fernando Costa, s/nº - Bairro Parafuso	(13) 3854-4645
CRECHE PEQUENO PRÍNCIPE	Rua João Felizardo, s/nº - Vila Antunes	(13) 3854-4606
ALMOXARIFADO MUNICIPAL	Rua Frutuoso Pereira de Moraes, nº 02 (ao lado da Garagem Municipal)	(13) 3854-2079
APAE	Rua Frutuoso Pereira de Moraes, s/nº - Bico do Pato	(13) 3854-2060

**OBS.:** Poderão ocorrer alterações nos endereços de entrega durante o decorrer do ano letivo.

**ANEXO VII**

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 000/2018**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 160/2018**

**PROCESSO Nº 056315/2018**

**VALIDADE: 12 (Doze) MESES**

Aos ..... dias do mês de ..... de 2018, na ..... em ....., por seus representantes legais, nos termos da Lei n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, dos Decretos n.º 3.555, de 08 de agosto de 2001; n.º 3.784, de 06 de abril de 2001; n.º 7.892, de 25 de janeiro de 2013; n.º 4.342, de 23 de agosto de 2002; e legislação correlata, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, atualizada, e, das demais normas legais aplicáveis, em face da classificação das propostas apresentadas no Pregão Presencial por Registro de Preços nº 160/2018, resultado da licitação, publicado no Diário Oficial do Estado e homologado pelo Prefeito Municipal de Cajati, as fls. .... do processo em referência, **RESOLVE** registrar os preços para a aquisição dos itens conforme consta no Anexo I do Edital, que passa a fazer parte integrante desta, tendo sido, os referidos preços, oferecidos pela(s) empresa(s): Lote 01: 1)..... 2).....3)....., Lote 02: 1)..... 2).....3)....., etc. (preencher o 2º, 3º, etc., lugares se as empresas quiserem registrarem-se ao preço do 1º colocado) cuja(s) proposta(s) foi(ram) classificadas(s) em 1º, 2º e 3º lugar(es), respectivamente, no certame.

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO**

**REGISTRO DE PREÇOS** para Contratação de empresa para fornecimento parcelado “in loco” de carnes, congelados e refrigerados para as Unidades Escolares e Creches, por período de 12 (doze) meses na modalidade de **PREGÃO**, por meio de sistema Presencial, através de Sistema de Registro de Preços (SRP).

LOTE	QTDE	UNID	DESCRIÇÃO	MARCA	VALOR UNITÁRIO
1	2.500	Kg	Almôndega bovina (bovino), <b>cozida</b> e congelada. Congelada individualmente (IQF). Ingredientes mínimos: carne bovina, água, gordura bovina, farinha de rosca, amido, clara de ovo, proteína animal de colágeno, dextrose, temperos e condimentos (exceto pimenta), estabilizantes, antioxidantes e aromatizantes permitidos por lei. Cada unidade deve pesar cerca de 20g (variação de +/-5g). Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando no máximo 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 12 (doze) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.		
2	4000	Kg	Carne bovina moída congelada (acém). Características: o produto deve apresentar-se moído, de cor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/		



			sebo, parasitas e materiais estranhos. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando 2kg do produto. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.		
3	4.000	Kg	Carne bovina em cubos (paleta). Congelada individualmente (IQF). Livre de sujidades e parasitas. Os cubos deverão ter cerca de 20mm. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas.. Deverá conter no <b>máximo 8%</b> de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.		
4	3.000	Kg	Carne bovina em iscas (paleta) Congelada individualmente (IQF). Livre de sujidades e parasitas. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas.. Deverá conter no <b>máximo 8%</b> de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.		
5	2.000	Kg	Carne bovina moída, cozida e congelada. Características: o produto deve apresentar-se moído, ser marrom escuro, de textura macia, odor e sabor característico. O produto deve ser congelado individualmente (IQF). Não pode conter pimenta. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando cerca de 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.		
6	2.000	Kg	Carne bovina moída (paleta),congelada		



			<p>sistema IQF. Livre de sujidades e parasitas. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 9 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.</p>		
7	1.500	Kg	<p>Carne de aves moída, empanada e congelada (com legumes): Composição básica: recortes de frango separados mecanicamente, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, amido de milho, sal, açúcar, proteína de soja, fécula de mandioca, dextrina, especiarias e vegetais (cenoura, milho, brócolis). Não pode conter pimenta. Cada unidade do produto empanado deve pesar entre 15 a 20g. Deve conter menos de 500mg de sódio %. Embalagem primária plástica, própria para contato com alimentos, resistente e atóxico, lacre por termossoldagem, com capacidade de acondicionamento entre 2 e 2,5kg. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega (sob temperatura de -18º C ou mais frio).</p>		
8	3.000	Kg	<p>Carne de merluza temperada, empanada e congelada (nuggets de peixe). Ingredientes: carne de filé de merluza (sadios, moídos e homogeneizados) acrescidos de outros nutrientes e/ou aditivos que não descaracterizem o produto, farinha de trigo, água, óleo vegetal, sal e levedo de cerveja em formatos com temas e/ou figuras como peixes, cavalos marinhos, estrelas do mar dentre outros, livres de parasitas, peles, escamas, ossos, espinhas, partes de cabeça, vísceras e cartilagens, além de substâncias químicas. Não pode conter pimenta. Cada unidade do produto empanado deve pesar entre 25 a 30g. Deve conter cerca de 700mg de sódio por 100g do produto. Embalagem primária plástica, própria para contato com alimentos, resistente e atóxico, lacre por termossoldagem, com capacidade de acondicionamento entre 2 e 2,5kg. Rótulo litografado, de forma clara e indelével,</p>		



			conforme legislação. Validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega (sob temperatura de -18º C ou mais frio).		
9	2.500	Kg	Cortes de frango temperados, cozidos e congelados (coxa e sobrecoxa de frango em cubos sem pele e osso). Ingredientes: cortes de frango (coxa e sobrecoxa), água, sal, fécula de mandioca, amido, dextrose, estabilizantes permitidos por lei. Não pode conter pimenta. Os cubos devem conter de cerca de 25mm . Não pode conter acima de 500mg de sódio por porção de 100g. Embalagem primária: plásticas, atóxicas, resistente e atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando de 2 a 3kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Validade mínima de 4 (quatro) meses a contar da data de entrega (congelado a -18º C ou mais frio).		
10	3.000	Kg	Cortes de frango temperados, cozidos e congelados (coxinha da asa com pele e osso). Ingredientes: cortes de frango (coxinha da asa), água, sal, fécula de mandioca, amido, dextrose, estabilizantes permitidos por lei. Não pode conter pimenta. Cada unidade deve pesar 100g (variação de +/-20g). Não pode conter acima de 500mg de sódio por porção de 100g. Embalagem primária: plásticas, atóxicas, resistente e atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando de 2 a 3kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Validade mínima de 4 (quatro) meses a contar da data de entrega (congelado a -18º C ou mais frio).		
11	5.000	Kg	Cortes de frango temperados, cozidos e congelados (file de frango sem pele e osso). Ingredientes: cortes de frango ( <b>file de peito</b> ), água, sal, fécula de mandioca, amido, dextrose, estabilizantes permitidos por lei. Não pode conter pimenta. Cada unidade deve pesar de 40 a 60g, sem cortes ou pedaços quebrados. Não pode conter acima de 500mg de sódio por porção de 100g. Embalagem primária: plásticas, atóxicas, resistente e atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando de 2 a 3kg do produto. Rótulo escrito de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Validade mínima de 4 (quatro) meses a contar da data de entrega (congelado a -18º C ou mais frio).		



12	600	Kg	Ervilhas frescas congeladas. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando <b>1kg</b> do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18º C ou mais frio).		
13	600	Kg	Brócolis congelado. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando <b>1kg</b> do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Embalagem secundária de papelão reforçado resistente ao impacto e às condições de congelamento. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18º C ou mais frio).		
14	600	Kg	Milho em grão congelado. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando <b>1kg</b> do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Embalagem secundária de papelão reforçado resistente ao impacto e às condições de congelamento. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18º C ou mais frio).		
15	3.000	Kg	Hambúrguer misto (carne bovina + frango), cozido e congelado, sabor churrasco. Ingredientes mínimos: Carne bovina, carne de frango, proteína de soja, maltodextrina, proteína animal de colágeno, temperos e especiarias (não pode conter pimenta). Estabilizante, antioxidantes e aromatizantes permitidos por lei. Peso unitário: entre 44 e 52g. Deve conter no mínimo 20 g de proteína e máximo de 12g de lipídeos totais em 100g do produto. Preparo apenas com aquecimento em forno. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, resistente ao transporte e armazenamento, pesando de 1 a 2kg. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 09 (nove) meses a contar da data de entrega (no armazenamento a -12º C ou mais frio).		
16	2.000	Kg	Isclas de filé de polaca congelado. Descrição: carne de polaca livre de pele e cartilagens, espinhos e parasitas, cortados em isclas. Após		



			descongelamento o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens e espinhos e parasitas. Cada isca deve ter dimensões aproximadas de 3cmx5cm de largura com peso entre 25 e 35g. Embalagem primária: plástica, atóxica, termossoldada, resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de acondicionamento de 1 a 5kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove meses) a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.		
17	1.000	Kg	Isclas de filé de salmão congelado. Descrição: carne de salmão livre de pele e cartilagens, espinhos e parasitas, cortados em isclas. Após descongelamento o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens e espinhos e parasitas. Cada isca deve ter dimensões aproximadas de 3cmx8cm. Embalagem primária: plástica, atóxica, termossoldada, resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de acondicionamento de 1 a 5kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove meses) a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.		
18	1.500	Kg	Nhoque de soja cozido e congelado contendo farinha de soja, extrato de soja, fibra de aveia, farinha de trigo, ovo, margarina vegetal, sal e condimentos naturais. Isento de parasitas e materiais estranhos. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando em embalagem de 1kg do produto. Preparo sem necessidade de descongelamento. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 5 (cinco) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.		
19	6.000	Kg	Peito de frango <b>sem</b> pele e desossado, sem tempero, resfriado. Cortado em <b>filés</b> e congelados <b>individualmente</b> . Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura		





			<p>firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: plástico compatível ao contato direto com alimentos, atóxica, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação, com capacidade de acondicionamento de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.</p>		
20	2.000	Kg	<p>Filé de peito de frango em tiras, congelados no sistema IQF. Produto obtido do corte do peito de frango sem osso, cartilagens, pele e gordura, cortado em formato de tiras de 7 cm aproximadamente. Embalagem primária: plástico compatível ao contato direto com alimentos, atóxica, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado por termossoldagem.com informações impressas de forma clara e indelével, conforme legislação, com capacidade de acondicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio,</p>		
21	300	Kg	<p>Sobrecoxa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada <b>individualmente</b>. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: atóxica, adequada para contato direto com alimentos, pesando de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.</p>		
22	5.000	Kg	<p>Salsicha de peru. Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão da carne de peru, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutidos em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a</p>		





			<p>adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. Poderá ser adicionado, desde que declarados, sais minerais que não tenham competição em biodisponibilidade. A salsicha deverá ser congelada, armazenada e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, sobretudo a Resolução RDC175/2003 da ANVISA/MS, Portaria SVS/MS, portaria n. 6/88, Portaria 540/97 da SVS/MS e Decreto 12.486/78 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo, CVS-6/99, Instrução Normativa n.4/00 M.A.P.A. A salsicha deverá ser preparada com carnes de peru em perfeito estado de conservação, isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens não sendo permitida a substituição e o emprego de carnes animais bovinos, eqüinos, caninos, felinos e outras espécies de aves e nem da utilização de gorduras provenientes de animais bovinos, eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água ou gelo não pode ultrapassar 10% em peso. O produto não poderá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O peso unitário de cada gomo deverá ser de 40 a 50 g. O aspecto deve ser característico, a cor característica (rosada), sem manchas procedentes ou esverdeadas, o odor, sabor, consistência devem ser característicos. Será tolerado amido no máximo de 2,0% p/p, gordura no máximo de 20,0%, proteína no mínimo de 12,0% p/p e cloreto de sódio no máximo de 2,0% p/p. Isenta de matérias macro ou microscópicas prejudiciais à saúde humana. A embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, termoformada em sacos fabricados com filme de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente e lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 500 gramas a 3Kg por embalagem. A embalagem deverá apresentar o produto de forma ordenada e paralela, a fim de evitar quebra ou deformação. A embalagem</p>		
--	--	--	--	--	--





			secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento, constituído de tampa e fundo, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo de 10 a 12Kg de peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) meses a contar da data de entrega.		
23	300	Kg	Coxinha da asa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada <b>individualmente</b> . Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: atóxica, adequada para contato direto com alimentos, pesando de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.		

**CLÁUSULA SEGUNDA - DA VALIDADE DOS PREÇOS**

A presente Ata de Registro de Preços terá a validade de 12 (doze) meses, a partir da sua assinatura, durante o qual a Prefeitura do Município de Cajati não será obrigado a adquirir o material referido na Cláusula Primeira exclusivamente pelo Sistema de Registro de Preços, podendo fazê-lo mediante de outra licitação quando julgar conveniente, sem que caiba recursos ou indenização de qualquer espécie às empresas detentoras, ou, cancelar a Ata, na ocorrência de alguma das hipóteses legalmente previstas para tanto, garantidos à detentora, neste caso, o contraditório e a ampla defesa.

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

O preço ofertado pelas empresas signatárias da presente Ata de Registro de Preços é o especificado no Anexo I, de acordo com a respectiva classificação no Pregão Presencial nº 160/2018.

Em cada fornecimento decorrente desta Ata, serão observadas, quanto ao preço, as cláusulas e condições constantes do Edital do Pregão Presencial nº 160/2018, que a precedeu e integra o presente instrumento de compromisso.

Em cada fornecimento, o preço unitário a ser pago será o constante da proposta apresentada no Pregão Presencial nº 160/2018, pelas empresas detentoras da presente Ata, as quais também a integram.



#### **CLÁUSULA QUARTA - DO LOCAL E PRAZO DE ENTREGA**

Em cada fornecimento, o prazo de entrega do produto será o solicitado pela unidade requisitante, não podendo, todavia, não poderá ultrapassar 05 (cinco) dias corridos contados da data do recebimento da nota de empenho pelo fornecedor.

O local de entrega, em cada fornecimento, será nas Unidades Escolares e Creches de forma parcial.

#### **CLÁUSULA QUINTA - DO PAGAMENTO**

O pagamento será efetuado mediante crédito em conta-corrente da adjudicatária, por ordem bancária, 15 (quinze) dias após o fornecimento e emissão da Nota fiscal, devidamente atestada pela **CONTRATANTE**.

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

Fornecer os gêneros, estritamente de acordo com o Termo de Referência descrito no **Anexo VI**, bem como no prazo e quantitativo estabelecidos em solicitação expedida pela Divisão de Compras / Licitações, responsabilizando-se pela substituição dos mesmos na hipótese de se constatar, quando do recebimento pela Prefeitura do Município de Cajati, estarem em desacordo com as referidas especificações.

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

Designar preposto durante o período de vigência do contrato, para representá-la sempre que seja necessário.

Responsabilizar-se pelo pagamento de todos os impostos, taxas e encargos sociais relativos ao objeto contratado.

Entregar o(s) gênero(s) no prazo preestabelecido e de acordo com as especificações.

Fornecer os gêneros, estritamente de acordo com as especificações do Anexo VI, bem como no prazo e quantitativo nele estabelecidos, responsabilizando-se pela substituição dos mesmos na hipótese de se constatar, quando do recebimento pela Prefeitura do Município de Cajati, estarem em desacordo com as referidas especificações, evitando o emprego de gêneros impróprios ou de qualidade inferior, não podendo tal fato ser invocado para justificar cobrança adicional, á qualquer título.

Entregar os gêneros no prazo preestabelecido e de acordo com as especificações;

Remover, às suas expensas, todo produto que estiver em desacordo com as especificações básicas, e / ou aquele em que for constatado dano em decorrência de transporte ou acondicionamento, providenciando a substituição do mesmo, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contados da notificação que lhe for entregue oficialmente; Decorrido este prazo a empresa fica sujeita as sanções administrativas constantes no item 16.1 b.3 do edital;



Assumir a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultante da adjudicação desta Licitação;

Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Prefeitura do Município de Cajati e entregar a documentação solicitada no item 7 do Terno de Referência – Anexo VI do edital.

Deverão ser observadas todas as condições de higiene e limpeza quando do armazenamento e entrega dos gêneros solicitados. A empresa deverá possuir alvará expedido pela Vigilância Sanitária Municipal atestando o atendimento de todas as exigências de higiene e limpeza para o ramo de atividade licitado

#### **CLÁUSULA SÉTIMA - DAS SANÇÕES**

A recusa injustificada das empresas com propostas classificadas no pregão e indicadas para registro dos respectivos preços, ensejará a aplicação das sanções previstas no item 16 do Edital.

As importâncias relativas às multas serão descontadas dos pagamentos a serem efetuados à detentora da Ata, podendo, entretanto, conforme o caso, processar-se a cobrança judicialmente.

As sanções serão aplicadas sem prejuízo das demais cabíveis, sejam estas administrativas ou penais, previstas na Lei nº 8.666/93 e no Decreto nº 10.520/2002.

#### **CLÁUSULA OITAVA - DO REAJUSTAMENTO DE PREÇOS**

Considerando o prazo de validade estabelecido na Cláusula Segunda, da presente Ata, e, em atendimento ao §1º, art. 28, da Lei 9.069, de 29.6.1995 e legislação pertinente, é vedado qualquer reajustamento de preços, exceto nas hipóteses, devidamente comprovadas, de ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei n.º 8.666/93, ou de redução dos preços praticados no mercado.

Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei n.º 8.666/93, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro procedimento licitatório.

Comprovada a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do registro, e, definido o novo preço máximo a ser pago pela Administração, os fornecedores registrados serão convocados pela Prefeitura do Município de Cajati para alteração, por aditamento, do preço da Ata.

#### **CLÁUSULA NONA – DA ENTREGA E RECEBIMENTO DO MATERIAL**

O objeto desta licitação será recebido da seguinte forma:

a) Pela Comissão de Recebimento de Materiais, que procederá à conferência de sua conformidade com o pedido. Caso não haja qualquer impropriedade explícita, será atestado o recebimento, assinando-se o canhoto do respectivo documento fiscal de entrega;

O recebimento pela Comissão de Recebimento de Materiais não exclui as responsabilidades civil e penal da adjudicatária.



A Entrega do produto cotado de acordo com as especificações e demais condições estipuladas em sua proposta comercial, será no prazo estipulado no Anexo VI – Termo de Referência do edital após a comprovação do recebimento da Nota de Empenho;

**CLÁUSULA DÉCIMA - DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.**

10.1. Cancelamento automático da ata de Registro de Preços:

- a) por decurso de prazo de vigência;
- b) quando não restarem fornecedores registrados; ou
- c) pela Prefeitura do Município de Cajati, quando caracterizado o interesse público.

10.2. Cancelamento do registro do fornecedor:

- a) o fornecedor terá seu registro na Ata cancelado, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e a ampla defesa;
  - b) a pedido, quando:
    - I. comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências da Ata, por ocorrência de casos fortuitos ou de força maior;
    - II. o seu preço registrado se tornar, comprovadamente, inexecutável em função da elevação dos preços de mercado dos insumos que compõem o custo do produto.
  - c) pela Administração, unilateralmente, quando:
    - I. não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;
    - II. perder qualquer condição de habilitação e qualificação técnica exigida no procedimento licitatório;
    - III. por razões de interesse público, devidamente, motivado e justificado.
    - IV. o fornecedor não cumprir as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preços;
    - V. não comparecer ou se recusar a retirar, no prazo estabelecido, os pedidos de compra decorrentes da Ata de Registro de Preços;
    - VI. caracterizada qualquer hipótese de inexecução total ou parcial das condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços ou nos pedidos de compra dela decorrentes.
- 10.3. A comunicação do cancelamento do preço registrado nos casos previstos no inciso II do sub-item 10.2 será feita pessoalmente ou por correspondência com aviso de recebimento, juntando-se comprovante nos autos que deram origem ao registro de preços.
- 10.4. Frustradas as tentativas do sub-item anterior, a comunicação será feita por publicação na Imprensa Oficial do Estado, por 3 (três) vezes consecutivas, considerando-se cancelado o preço registrado a partir da última publicação.
- 10.5. A solicitação do fornecedor para cancelamento do preço registrado deverá ser formulada com antecedência de 30 (trinta) dias, facultada à Administração a aplicação das penalidades previstas no ato convocatório, caso não aceitas as razões do pedido.
- 10.6. Ocorrendo o cancelamento, far-se-á a re-reativação da ata de registro.

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

Integram esta Ata, o Edital do Pregão Presencial nº 160/2018, e as propostas da empresa:....., classificada em 1º lugar, empresa: ....., classificada em 2º lugar e da empresa ....., classificada em 3º lugar (se houver e quiserem, ao preço do 1º colocado, assinar à ata).

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DO FORO**

O Foro para solucionar os possíveis litígios que decorrerem da utilização da presente ATA, será a Comarca de Jacupiranga - SP, com exclusão de qualquer outro.



**Divisão de Compras e Licitações**

(13) 3854-8700

compras@cajati.sp.gov.br



EDUCAR PARA CRESCER.

Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei n.º 8.666/93, e demais normas aplicáveis.

Cajati, de            2018.

**LUCIVAL JOSÉ CORDEIRO**  
Prefeito Municipal

**NOME DA EMPRESA**  
**Nome do Responsável pela assinatura da Ata**  
**RG / CPF**  
**Cargo na empresa**



**ANEXO VIII**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU  
EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

(papel timbrado da licitante)

**AO  
PREGOEIRO DA  
PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI - SP**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 160/2018.**

Declaro, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, que a empresa \_\_\_\_\_ (denominação da pessoa jurídica), CNPJ nº \_\_\_\_\_ é **microempresa ou empresa de pequeno porte**, nos termos do enquadramento previsto na **Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e demais atualizações**, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apta, portanto, a exercer o direito de preferência como critério de desempate no procedimento licitatório realizado pela Prefeitura do Município de Cajati.

....., de ..... de 2018.

\_\_\_\_\_  
Nome, RG, Função ou cargo e Assinatura



**ANEXO IX**

**RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL PELA INTERNET.**

Razão Social : \_\_\_\_\_

CNPJ nº \_\_\_\_\_

Endereço : \_\_\_\_\_

E-mail : \_\_\_\_\_

Cidade : \_\_\_\_\_ Estado : \_\_\_\_ Telefone : \_\_\_\_\_ Fax : \_\_\_\_\_

Pessoa para contato : \_\_\_\_\_

Recebemos, através do acesso à página [www.cajati.sp.gov.br](http://www.cajati.sp.gov.br) nesta data, cópia do instrumento convocatório do Pregão Presencial nº 160/2018.

Local : \_\_\_\_\_, \_\_ de \_\_\_\_\_ de 2018.

\_\_\_\_\_

Assinatura

Senhor Licitante,

Visando comunicação futura entre a Prefeitura do Município de Cajati e essa empresa, solicito de Vossa Senhoria preencher o recibo de entrega do edital e remeter à Divisão de Licitações por meio do fax (13) 3854-8719 ou e-mail: [compras@cajati.sp.gov.br](mailto:compras@cajati.sp.gov.br) .

A não remessa do recibo exime à Divisão de Compras e Licitações da comunicação de eventuais retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais.

