

EDITAL

(SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS)

PROCESSO DE LICITAÇÃO Nº 919/2019
PREGÃO PRESENCIAL Nº 154/2019
DATA DA REALIZAÇÃO: 17/12/2019
HORÁRIO DE ABERTURA: 09:15 horas

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE GUARIBA**, Estado de São Paulo, CNPJ nº 48.664.304/0001-80, localizada na Avenida Evaristo Vaz, nº 1.190 - Centro, através da Presidente da Comissão Permanente de Licitação, de acordo com a atribuição que lhe foi conferida pelo Decreto nº 3.532, de 10 de Dezembro de 2.018, **TORNA PÚBLICO**, para conhecimento de todos os interessados, a abertura de procedimento de licitação, na modalidade de **PREGÃO PRESENCIAL**, para **REGISTRO DE PREÇOS**, do tipo “menor preço unitário”, de acordo com as normas estabelecidas pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2.002, regulamentadas pelo Decreto Municipal nº 2.247, de 25 de janeiro de 2.007, aplicando-se, subsidiariamente, no que couber, as disposições pertinentes da Lei federal nº 8.666/93, com as alterações dadas pelas Leis Federais nº 8.883/94 e nº 9.648/98, aplicando-se, subsidiariamente, no que couber, as disposições pertinentes da Lei federal nº 8.666/93, com as alterações dadas pelas Leis Federais nº 8.883/94 e nº 9.648/98, com o seguinte objeto: **Registro de preços para fornecimento parcelado de cortes e derivados de bovinos, suínos e aves para atendimento ao PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar.**

As propostas deverão obedecer às especificações estabelecidas por este instrumento convocatório e seus anexos, que dele fazem parte integrante. Os envelopes contendo a proposta e os documentos de habilitação serão recebidos no endereço abaixo mencionado, na sessão pública de processamento do pregão, após o credenciamento dos interessados, que se apresentarem para participar do certame.

A sessão de processamento do pregão será realizada na sede da Prefeitura Municipal de Guariba, localizada na Avenida Evaristo Vaz, nº 1.190 - Centro, iniciando-se às 09:15 horas do dia 17 de Dezembro de 2019, e será conduzida pelo pregoeiro, com o auxílio dos membros da Comissão Permanente de Licitações Públicas.

A sessão de processamento do pregão poderá ser suspensa, com base no Artigo 43, § 3º da Lei Federal nº 8.666/93.

Integram o presente edital, os seguintes anexos:

Anexo I - Relação dos produtos;

Anexo II - Modelo de Declaração de Pleno Atendimento aos Requisitos de Habilitação;

Anexo III - Modelo de Credenciamento;

Anexo IV - Modelo de Declaração somente para Micro e Pequenas Empresas;

Anexo V - Modelo de Declaração de Inexistência de Servidor no Quadro Societário;

Anexo VI - Minuta do Contrato Administrativo;

Caso sejam efetivadas as compras derivadas desta licitação, as despesas correrão à conta de dotações próprias consignadas no Orçamento Geral do Município de Guariba, observada a seguinte classificação orçamentária: **02.17.04.12.306.0018.2.019.000.3.3.90.30.**

I - DO OBJETO

1.1 - A presente licitação tem por objeto o fornecimento parcelado de cortes e derivados de bovinos, suínos e aves para atendimento ao PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar, conforme relação constante do Anexo I do presente Edital.

1.2 - DA ANÁLISE DAS AMOSTRAS

1.2.1 - Os licitantes classificados até a terceira colocação, após o encerramento da sessão pública do pregão presencial, terão prazo de até três dias úteis para apresentação das amostras de cortes e derivados de bovinos, suínos e aves, que serão submetidos à análise técnica pela nutricionista municipal, de acordo com as regras contidas no manual para aplicação dos testes de aceitabilidade do **PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar, com fundamento no § 5º do art. 33 da Resolução FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013.**

1.2.2 – Caso se confirme a interposição de recursos pelas empresas classificadas no certame de licitação, a contagem do prazo de apresentação das amostras, a que se refere o subitem anterior, somente terá início após o julgamento dos recursos interpostos, que poderá redefinir a ordem de classificação final.

1.2.3 – As amostras serão analisadas de acordo com a classificação final das empresas que ofereceram as melhores ofertas de preços, somente no caso de reprovação das amostras da empresa classificada em primeiro lugar, serão avaliadas as amostras da empresa classificada em segundo lugar, e, assim sucessivamente, até a terceira colocada.

1.2.4 – As empresas cujas amostras forem reprovadas pela nutricionista municipal no Setor de Alimentação Escolar, poderão exercer o contraditório e a ampla defesa, mediante apresentação de recurso diretamente à profissional competente, que deverá ser restringido às questões de natureza técnica, diretamente relacionadas com a aplicação das regras contidas no manual específico de testes de aceitabilidade do **PNAE**.

1.2.5 – O recurso será decidido em primeira instância pela nutricionista municipal, a qual poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de dois dias úteis, ou então, nesse mesmo prazo, deverá encaminhá-lo a instância superior, para a chefia do Setor de Alimentação Escolar, que proferirá sua decisão no prazo de dois dias úteis.

1.2.6 – Os procedimentos relacionados com as entregas das amostras, no Setor Municipal de Alimentação Escolar, sito à Av. Joaquim Mateus Correa, nº 1.087 – Centro – Guariba/SP, assim como os critérios de avaliação (ensaios, testes e demais provas excepcionais, quando exigidas) e a metodologia a ser utilizada pela nutricionista municipal para a análise dos produtos, estão previstos no Anexo I, que faz parte integrante deste edital normativo.

1.2.7 - Deverão ser entregues 02 (duas) amostras originais da mesma marca presente na proposta, e as fichas técnicas originais ou autenticadas dos produtos ofertados, no Setor Municipal de Alimentação Escolar, sito à Av. Joaquim Mateus Correa, nº 1.087 – Centro – Guariba/SP, enquanto que a data e horário da sessão de análise das amostras, que será franqueada aos licitantes interessados, serão comunicadas por ocasião da sessão pública do pregão presencial.

II - DA PARTICIPAÇÃO

2.1 - Os representantes legais das empresas licitantes deverão tomar conhecimento antecipado das regras e critérios de participação na licitação, antes de ingressarem na disputa pela melhor oferta, a fim de evitar dar lances verbais, na disputa pelo menor preço, que não serão suportados, posteriormente, por falta de capacidade financeira de atender aos compromissos assumidos, dentro do prazo previsto de fornecimento, para não prejudicar o interesse público da Administração e tão pouco se sujeitar à aplicação de rigorosas penalidades previstas em lei e regulamento.

2.2 - Poderão participar do certame todos os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação, que preencherem as condições de credenciamento constantes deste edital.

2.3 – Na presente licitação, como se trata de fornecimento de bens divisíveis e como não há prejuízo para o conjunto ou complexo, por força do disposto no Decreto municipal nº 3.495, de 05/09/2018, que regulamenta o art. 34, da Lei complementar municipal nº 2.488, de 17/03/2011, observado o disposto nos artigos 8º e 9º, do Decreto federal nº 8.538, de 06/10/2015, fica reservada cota de até 25% do objeto, para a contratação de microempresa e empresa de pequeno porte, de conformidade com o disposto no **ANEXO I**.

2.3.1 - O disposto no subitem anterior não impede que a contratação da microempresa e empresa de pequeno porte na totalidade do objeto; e na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal, ou diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.

2.3.2 – Se a mesma microempresa e empresa de pequeno porte vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.

2.4 - Não poderão participar desta Licitação:

2.4.1 - As pessoas físicas, jurídicas ou servidores ou dirigentes, a que se refere o “caput” do Artigo 9º, da Lei Federal nº 8.666/93, a saber:

a) o autor do projeto, básico ou executivo, pessoa física ou jurídica;

b) empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou executivo ou da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto ou controlador, responsável técnico ou subcontratado;

c) o servidor ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação, nestes últimos incluídos, por interpretação analógica do artigo 9º, inciso III, da Lei federal nº 8.666/93, **os agentes ocupantes de cargos públicos, eletivos ou não, assim como os que mantem com estes, grau de parentesco, em linha reta ou colateral, afim ou consanguíneo, até o terceiro grau.**

2.3.2 – A empresa impedida de participar de licitação ou declarada inidônea por qualquer órgão da administração pública Federal, Estadual e Municipal.

2.3.3 – A empresa em estado de falência.

2.3.4 – As empresas em consórcio.

III - DO CREDENCIAMENTO

3.1 - Para o credenciamento, deverá ser apresentado a Carta de Credenciamento, conforme Anexo III.

a) tratando-se de sócio ou proprietário deverá ser apresentado o estatuto social, contrato social ou outro instrumento de registro comercial, registrado na Junta Comercial, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

b) tratando-se de qualquer outro meio de identificação do interessado ou representante legal, deverá ser comprovado à existência dos necessários poderes para formulação de propostas e para a prática de todos os demais atos inerentes ao certame, quer por carta de preposto, quer por procuração, quer por credenciamento, dispensa a exigência de reconhecimento de firma, desde que o agente administrativo possa confrontar a assinatura com aquela constante do documento do signatário, ou estando este presente e assinando o documento diante do agente.

c) a autenticação de cópia de documento poderá ainda ser feita pelo agente administrativo, mediante a comparação entre o original e a cópia, para atestar a autenticidade, observado o disposto no item 6.6.1.2, deste edital.

3.2 - O sócio ou proprietário, procurador ou credenciado deverá identificar-se exibindo qualquer documento oficial de identificação, desde que contenha foto.

3.3 - Será admitido apenas 1 (um) representante para cada empresa licitante credenciada, sendo que cada um deles poderá representar apenas uma credenciada.

3.4 - A ausência do representante, em qualquer momento da sessão pública, importará a imediata exclusão da respectiva credenciada, salvo autorização expressa do pregoeiro.

3.5 - Os documentos necessários para o credenciamento poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da administração ou publicação em órgão de imprensa oficial, ou na forma dos incisos I a III, do art. 3º, da Lei federal 13.726, de 08/10/2018.

IV - DA DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO

4.1 - A declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação, de acordo com modelo estabelecido no Anexo II, deste edital, deverá ser apresentada fora dos Envelopes nºs 1 e 2.

4.2 - A proposta e os documentos para habilitação deverão ser apresentados, separadamente, em dois envelopes fechados e lacrados, contendo em sua parte externa, além do nome da proponente, os seguintes dizeres:

Envelope nº 1 - Proposta

Processo de Licitação nº 919/2019
Pregão Presencial nº 154/2019

Envelope nº 2 - Habilitação

Processo de Licitação nº 919/2019
Pregão Presencial nº 154/2019

4.3 - A proposta deverá ser elaborada em papel timbrado da empresa e redigida em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, com suas páginas numeradas seqüencialmente, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas e ser datada e assinada pelo representante legal da licitante ou pelo procurador, juntando-se cópia da procuração.

V - DO ENVELOPE DA PROPOSTA

5.1 - A proposta de preço deverá conter os seguintes elementos:

a) nome, endereço, CNPJ e inscrição estadual/municipal;

b) número do processo e deste pregão;

c) descrição de forma clara e sucinta do objeto da presente licitação, com a indicação da marca dos produtos cotados, em conformidade com as especificações deste edital;

d) preço unitário e total de cada item, já inclusos possíveis descontos, e respeitando-se 02 (duas) casas depois da vírgula; em moeda corrente nacional, em algarismo e por extenso, apurado à data de sua apresentação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária;

e) nos preços propostos deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos, como por exemplo: transportes, tributos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com o fornecimento do objeto da presente licitação;

f) prazo de validade da proposta de, no mínimo, 60 (sessenta) dias;

IMPORTANTE: As marcas dos produtos a serem fornecidos nas propostas de preços devem pertencer às primeiras linhas de padrão de qualidade do mercado competente, sob pena de desclassificação.

5.2 - A empresa deverá indicar todos os dados da pessoa responsável pela assinatura do contrato administrativo, caso a empresa seja a vencedora, sendo eles no mínimo: Nome Completo, Cargo/função exercida na empresa (Diretor, Sócio, procurador, etc), endereço, número da Cédula de Identidade (RG) e da Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Físicas (CPF), ressalvada a hipótese de que os próprios sócios-diretores, qualificados no contrato social, ou dos atuais administradores da sociedade por ações, constantes da ata de eleição, são os signatários do contrato administrativo.

5.3 - A proposta de preço deverá ser orçada em valores vigentes à data de sua apresentação, que será considerada a data de referência de preços.

5.4 - Os preços do objeto permanecerão fixos e inalterados durante todo o período de vigência do ajuste, sem qualquer condição de reajustamento, mesmo para efeito de atualização monetária.

VI - DO ENVELOPE DE DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

6.1 - O Envelope “Documentos de Habilitação” deverá conter os documentos a seguir relacionados, os quais dizem respeito a:

6.1.1 - HABILITAÇÃO JURÍDICA

a) Cédula de identidade do proprietário, no caso de empresa individual;

b) registro comercial, no caso de empresa individual;

c) ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais;

d) documentos de eleição dos atuais administradores, tratando-se de sociedades por ações, acompanhados da documentação mencionada na alínea “b”, deste subitem;

e) ato constitutivo devidamente registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedades civis, acompanhado de prova da diretoria em exercício;

f) decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, tratando-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, quando a atividade assim o exigir.

6.1.2 - Os documentos relacionados nas alíneas “a” a “e” deste subitem, não precisarão constar do Envelope “Documentos de Habilitação”, se tiverem sido apresentados para o credenciamento neste pregão.

6.2 - REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

a) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);

b) prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e/ou Municipal, relativo à sede ou ao domicílio da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;

c) certidão de regularidade de débito com as Fazendas Estadual e Municipal, da sede ou do domicílio da licitante, ou outra prova equivalente, na forma da lei;

d) certidão de regularidade de débito para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), e a certidão conjunta exarada pela Secretaria da Receita Federal e Procuradoria Geral da Fazenda Nacional, denominada como Certidão Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União.

e) prova de inexistência de débitos trabalhistas (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT);

6.2.1 - A comprovação da regularidade de débito perante a Fazenda Federal, a que se refere a letra “ d ”, do subitem anterior, deverá ser feita mediante a apresentação de certidão emitida pela Procuradoria da Fazenda Nacional, em relação à Dívida Ativa da União, e da expedida pela Secretaria da Receita Federal, referente aos tributos e contribuições federais.

6.3 – QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

- a) certidão negativa de falência ou recuperação judicial, expedida pelo distribuidor judicial da sede da pessoa jurídica, cuja pesquisa tenha sido realizada em data não anterior a 180 dias da abertura dos envelopes de habilitação.
- b) as empresas que se encontrarem em situação de recuperação judicial deverá apresentar o Plano de Recuperação, homologado pelo Juízo competente e em pleno vigor, conforme Súmula nº 50, do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo.

6.4 - QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- a) Comprovação de Aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto da Licitação, através da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, demonstrando o cumprimento de obrigação assumida equivalente ao objeto licitado.

6.5 - OUTRAS COMPROVAÇÕES

- a) declaração de que cumpre a regra do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, por não possuir menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menores de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos.
- b) declaração elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal da licitante, assegurando a inexistência de impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração; e, de que a mesma não se encontra inadimplente e nem é objeto de quaisquer restrições ou notas desabonadoras no Cadastro de Fornecedores de órgãos públicos Federal, Estadual ou Municipal.
- c) Declaração de que examinou o presente Edital e seus anexos, e que concorda com seu conteúdo e submete-se a todas as exigências estabelecidas no mesmo.
- d) Declaração firmada sob as penas da lei, de que a empresa não possui em seu quadro societário servidor público da ativa, empregado de empresa pública ou de sociedade de economia mista, ou seja, que tenha vínculo empregatício com órgão ou entidade pública da administração direta ou indireta, para atendimento da vedação prevista no art. 9º, inciso III, da Lei federal nº 8.666/93.
- e) **Alvará de inspeção sanitária do estabelecimento comercial; e carta de corresponsabilidade pela qualidade físico-química e sanitária do objeto licitado**, quando não for ele o fabricante/ produtor direto do item ofertado.

6.5.1 - A Comissão poderá solicitar aos licitantes quaisquer esclarecimentos que julgar necessários à correta avaliação da documentação apresentada, bem como realizar diligências necessárias à comprovação das informações fornecidas.

6.6 - DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO

6.6.1 - Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da administração ou publicação em órgão de imprensa oficial.

6.6.1.2 – As licitantes que, por qualquer motivo devidamente justificado, não puderem autenticar, com antecedência, as cópias dos documentos de habilitação em cartório competente, poderão fazê-lo desde que compareçam no Setor de Licitação e Contratos, com tempo suficiente para que o servidor público da repartição competente possa fazê-lo sem atrapalhar e prejudicar o início da sessão pública, pois caso contrário, os serviços não poderão ser prestados e o interessado ficará impedido de participar da licitação.

6.6.2 - Os documentos relacionados no inciso VI - “DO ENVELOPE DE DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO”, deverão ser apresentados por todas as empresas licitantes, dentro do envelope de documentação, observando-se os subitens 6.6.1 e 6.6.1.2.

6.6.3 - Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, a Administração aceitará como válidas as expedidas até 90 (noventa) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas.

VII - DO PROCEDIMENTO E DO JULGAMENTO

7.1 - No horário e local indicado no preâmbulo deste edital, será aberta a sessão de processamento do pregão, iniciando-se com o credenciamento dos interessados em participar do certame, com duração mínima de 30 minutos.

7.2 - Após os respectivos credenciamentos, as empresas licitantes entregarão ao pregoeiro a declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação, de acordo com o modelo estabelecido no Anexo II, deste edital, e, em envelopes separados, a proposta de preços e os documentos de habilitação.

7.2.1 - Iniciada a abertura do primeiro envelope proposta, estará encerrada a etapa de credenciamento e, por consequência, a possibilidade de admissão de novos participantes no certame.

7.3 - A análise das propostas pelo pregoeiro visará ao atendimento das condições estabelecidas neste edital e seus anexos, sendo desclassificadas as propostas:

- a) cujo objeto não atenda as especificações, prazos e condições fixados no edital;
- b) que apresentem preço baseado exclusivamente em proposta dos demais licitantes.

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

7.3.2 - Serão desconsideradas ofertas ou vantagens baseadas nas propostas das demais licitantes.

7.4 - As propostas não desclassificadas serão selecionadas para a etapa de lances, com observância dos seguintes critérios:

- a) seleção da proposta de menor preço e as demais com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela;
- b) não havendo pelo menos 3 (três) preços na condição definida na alínea anterior, serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até o máximo de 3 (três).

7.4.1 - No caso de empate nos preços, serão admitidas todas as propostas empatadas, independentemente do número de licitantes proponentes.

7.4.2 - Para efeito de seleção das propostas, durante a etapa de lances, será considerado, preferencialmente, o **valor unitário**.

7.5 - O pregoeiro convidará, individualmente, os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma seqüencial, a partir do autor da proposta de maior preço e os demais em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de sorteio no caso de empate de preços.

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

7.6 - Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço, observada redução mínima entre os lances, de **1,0% (um por cento)**, aplicáveis inclusive em relação ao primeiro.

7.7 - A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes dessa etapa declinarem da formulação de lances.

7.8 - Encerrada a etapa de lances, serão classificadas, provisoriamente, as propostas selecionadas e não selecionadas para a etapa de lances, na ordem crescente dos valores, considerando-se para as selecionadas o último preço ofertado.

7.9 - O pregoeiro deverá negociar diretamente com o autor da oferta de menor valor, com vistas à redução da proposta para que seja obtido preço melhor.

7.10 - Após a negociação, se houver, o pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor preço, decidindo motivadamente a respeito.

7.10.1 - O critério de aceitabilidade dos preços ofertados será o de compatibilidade com os preços praticados no mercado, vigentes na data da apresentação das propostas, apurados mediante pesquisa realizada pela Comissão Permanente de Licitação, ou pelo órgão competente do Município, que será juntada aos autos, por ocasião da fase da negociação.

7.11 - Considerada aceitável a oferta de menor preço, será aberto o envelope contendo os documentos de habilitação de seu autor.

7.12 - Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos de habilitação, poderão ser saneadas na sessão pública de processamento do pregão, até a decisão sobre a habilitação, inclusive mediante:

- a) substituição de documentos, ou
- b) verificação efetuada por meio eletrônico hábil de informações.

7.12.1 - A verificação será certificada pelo pregoeiro e deverão ser anexadas aos autos as informações obtidas por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada.

7.12.2 - A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos substituídos ou as informações verificadas, a licitante será inabilitada.

7.13 - Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste edital, a licitante será habilitada e declarada vencedora do certame, na condição de classificada provisoriamente em primeiro lugar.

7.14 - Serão apreciados os documentos de habilitação dos licitantes classificados provisoriamente em segundo e terceiro lugares, bem como negociado diretamente com estes, a fim de que seja obtido preço melhor, deixando os devidamente preparados para atender à Administração, na hipótese de reprovação das amostras apresentada pelo licitante classificado em primeiro lugar, imediatamente após a fase de homologação, observado o disposto no subitem 1.2.2, do item 1, deste edital.

VIII - DO TRATAMENTO DIFERENCIADO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

8.1 - Em conformidade com o que dispõe a Lei Complementar nº 123/2006, em seus artigos 42 até 46, e Lei Complementar Municipal nº 2.488/2.011, em seus artigos 27, 31, 35 e 36, será dado tratamento diferenciado às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte.

8.1.2 - A licitante que se apresentar como ME ou EPP, deverá exibir declaração de comprovação de enquadramento em um dos dois regimes caso tenha se utilizado e se beneficiado do tratamento diferenciado e favorecido na presente licitação, na forma do disposto na Lei Federal Complementar nº 123/2006, com as alterações dadas pela Lei Complementar 147/2014, nas condições especiais de que tratam os artigos 42 ao 45, conforme modelo no Anexo III deste edital, o qual deverá ser apresentado fora do envelope de habilitação.

8.13 - Se houver alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurada à ME ou EPP o prazo de cinco dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento que a proponente for declarada a vencedora do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração Pública, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa, com fundamento no art. 43, § 1º, da Lei Complementar nº 123/2006, com as alterações dadas pela Lei Complementar Federal nº 147/2014.

IX - DAS CONDIÇÕES DE RECURSO

9.1 - No final da sessão, a licitante que quiser recorrer deverá manifestar imediata e motivadamente a sua intenção, abrindo-se, então, o prazo de 3 (três) dias para apresentação de memoriais, ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

9.2 - A ausência de manifestação imediata e motivada da licitante importará: a decadência do direito de recurso, a adjudicação do objeto do certame pelo pregoeiro à licitante vencedora e o encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação.

9.3 - Interposto o recurso, o pregoeiro poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente informado à autoridade competente.

9.4 - Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto do certame à licitante vencedora e homologará o procedimento.

9.5 - O recurso terá efeito suspensivo e o seu acolhimento importará a invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

X - DA HOMOLOGAÇÃO/ ADJUDICAÇÃO/REVOGAÇÃO/ANULAÇÃO

10.1 – Examinada a proposta classificada em primeiro lugar, quanto ao objeto e valor, caberá ao pregoeiro decidir motivadamente a respeito da sua aceitabilidade, e depois de verificado o atendimento das exigências fixadas neste edital, constantes dos subitens 7.11 e seguintes, o licitante será declarado vencedor, quanto então será concedido o prazo de três dias para apresentação de recurso, a qualquer licitante que manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, nos termos do subitem 9.1, deste edital.

10.2 – Após cumpridas todas as exigências previstas neste edital e decididos os recursos, à autoridade competente fará a adjudicação do objeto da licitação ao licitante vencedor.

10.3 – Após análise de Assessoria e deliberação da autoridade superior, se prevalecer a concordância com a legalidade dos procedimentos de licitação, sob o ponto de vista técnico e jurídico, para validar todos os atos praticados, e sob o ponto de vista da conveniência e oportunidade do interesse público da Administração, confirmar-se-á, por ato próprio, a aprovação dos procedimentos pertinentes e homologar-se-ão os resultados, pela autoridade competente.

10.4 - A autoridade competente para a aprovação dos procedimentos poderá revogar a licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente, devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

10.5 - Em ambos os casos de revogação ou anulação da licitação, como ocorre o desfazimento do processo, deverá ser assegurado o direito ao contraditório e a ampla defesa, com a fixação de prazo para interposição de recurso.

XI – DA CONVOCAÇÃO PARA ASSINATURA DE CONTRATO/ATA

11.1 - A empresa adjudicatária será convocada para assinar o contrato administrativo ou a ata de registro e preços, dentro do prazo de 3 dias úteis, contados da data de sua convocação, conforme o caso e demais exigências e formalidades deste edital.

11.2 – A Administração convocará regularmente, a empresa adjudicatária, para assinar o termo de contrato ou a ata de registro de preços, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo de previsto neste edital, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das penalidades previstas no artigo 81, da Lei federal nº 8.666/93.

11.3 - O prazo de convocação, que poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado por escrito pela empresa adjudicatária e se o licitante convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato ou assinar a ata de registro de preços, o pregoeiro examinará as ofertas subsequentes e a qualificação dos licitantes, e assim sucessivamente, até a apuração de uma que atenda o edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor.

11.4 – Quem convocado dentro do prazo de validade da sua proposta não celebrar o contrato ou assinar a ata de registro de preços, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios, e será descredenciado no SICAF – Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores, e demais sistemas semelhantes, pelo prazo de até 5 anos, sem prejuízo da multa prevista neste edital e das demais cominações legais.

11.5 - A pena prevista no artigo 81, da Lei federal 8.666/93, aplicada subsidiariamente na forma do art. 9, da Lei federal 10.520/2002, consiste na caracterização do descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando a empresa infratora às mesmas penalidades enumeradas para os casos de inadimplemento e de inexecução total das obrigações contratadas ou assumidas perante ata de registro de preços.

11.6 - A penalidade a ser aplicada ao licitante adjudicatário que não comparecer dentro do prazo para assinatura do contrato ou da ata, nem apresentar, dentro deste mesmo prazo, motivo devidamente justificado e aceito pela Administração, corresponderá à multa de mora de 20% do valor total do contrato administrativo ou da ata de registro de preço.

XII - DA ATA, DO PRAZO DE VALIDADE E DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DOS PREÇOS

12.1 - A ata de registro de preços, que formaliza uma promessa de contratação de cunho irrevogável para o licitante vencedor, ou para o particular que concordar em executar o objeto da licitação pelo preço daquele, será subscrita pelo convocado e pela autoridade que rubricou/assinou o edital, no prazo de 3 (três) dias úteis, contados da data de sua publicação, em resumo no diário Oficial do Estado, na imprensa oficial do município ou em jornal de circulação regional ou local.

12.1.1 - O licitante convocado que deixar de assinar a ata no prazo fixado, dela será excluído. A recusa equivale à infração prevista no artigo 81, do vigente Estatuto das Licitações e Contratos.

12.2 - O registro de preços terá validade por um prazo de até **06 (seis) meses**, cujo prazo iniciar-se-á a partir da data da data de assinatura da respectiva ata.

12.3 - O cancelamento do registro de preços ocorrerá quando o fornecedor:

12.3.1 - recusar-se a retirar o instrumento contratual equivalente, no prazo estabelecido, sem justificativa aceitável;

12.3.2 - não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;

12.3.3 - for declarado inidôneo ou impedido de contratar com a Administração, nos termos dos artigos 7º. e 87, respectivamente, das Leis Federais nº. 8.666/93, alterada posteriormente, e, nº. 10.520, de 17 de julho de 2.002.

XIII - DA CONTRATAÇÃO

13.1 - A contratada se obriga a manter, durante toda a execução do contrato, compatibilidade com as obrigações assumidas, assim como todas as condições de habilitação e qualificação, exigidas na licitação, apresentando documentação revalidada se, no curso do contrato, algum documento perder a validade.

13.2 - Não será exigida a prestação de garantia contratual, conforme faculdade insculpida no artigo 56, da Lei Federal nº 8.666/93, alterada posteriormente.

13.3 - Se, por ocasião da formalização da ata de registro de preços, as certidões de regularidade de débito da adjudicatária perante o Sistema de Seguridade Social (INSS), o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e a Fazenda Nacional, estiverem com os prazos de validade vencidos, a Seção de Licitações do órgão licitante verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações, certificando nos autos do processo a regularidade e anexando os documentos passíveis de obtenção por tais meios, salvo impossibilidade devidamente justificada.

13.4 - Se não for possível atualizá-las por meio eletrônico hábil de informações, a adjudicatária será notificada para, no prazo de 2 (dois) dias úteis, comprovar a sua situação de regularidade de que trata este item, mediante a apresentação das certidões respectivas com prazos de validade em vigência, sob pena de a contratação não se realizar.

13.5 - Quando a adjudicatária não apresentar a situação regular de que trata o subitem 11.4 anterior, ou recusar-se a celebrar a ata de registro de preços, serão convocadas as demais licitantes classificadas para participar de nova sessão pública do Pregão, com vistas à celebração da contratação.

13.6 - Essa nova sessão será realizada em prazo não inferior a 2 (dois) dias úteis, a partir da divulgação do aviso através do Diário Oficial do Estado - DOE.

13.7 - O registro de preços na ata não obriga a Prefeitura do Município de Guariba a firmar as contratações que dele poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação vigente, assegurando-se ao beneficiário do registro a preferência de contratação em igualdade de condições.

13.8 - O objeto da presente licitação poderá sofrer, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial do contrato, nos termos do artigo 65, § 1º, do Estatuto das Licitações.

XIV - DAS CONDIÇÕES DO FORNECIMENTO DO OBJETO DA LICITAÇÃO

14.1 - Os pedidos serão enviados toda semana, via e-mail, com programação de entrega para semana seguinte; e as sucessivas entregas serão de acordo com a **necessidade do setor, no horário das 07:00 às 11:00 horas** no Setor Municipal de Alimentação Escolar, sito a Av. Joaquim Mateus Correa, nº 1.087 - Centro - Guariba - SP, correndo por conta da empresa contratada as despesas de embalagens, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.

14.2.1 - **Os horários e data de entrega deverão ser respeitados impreterivelmente - caso o fornecedor chegue depois do horário estabelecido a distribuição e entrega nas unidades escolares ficará sob sua responsabilidade, para que o andamento do setor e cumprimento do cardápio não sejam prejudicados.**

14.2.2 – **A falta de oferta do produto no mercado deverá ser comunicada formalmente, em notificação escrita, com pelo menos 02 (dois) dias de antecedência,** ao Setor Municipal de Alimentação Escolar, fone: (16) 3251-8580, e-mail: merendaescolar@guariba.sp.gov.br, para que haja tempo hábil de uma nova requisição de pedido e mudança de cardápio sem prejuízo de fornecimento na alimentação escolar.

14.2.3 – **As empresas licitantes deverão estar cientes de que os produtos passarão por teste culinário e avaliação sensorial constantemente. Caso houver necessidade, o produto poderá ser submetido à análise laboratorial em laboratório de notoriedade pública. Todos os custos de análises laboratoriais correm, sempre, por conta da empresa contratada.**

14.3 - **Não será aceita entrega de produtos sem o acompanhamento de nota fiscal.**

14.4 - Os produtos deverão ser entregues devidamente embalados, de forma a não serem danificados durante a operação de transporte, carga e descarga.

14.5 - As parcelas deverão ser entregues em quantidades de acordo com as necessidades de consumo, acompanhada da respectiva nota fiscal.

14.6 - A empresa Fornecedora obriga-se a entregar qualquer que seja a quantidade dos produtos, dos preços registrados, não sendo admitido o acúmulo de pedidos para entrega posterior.

14.7 - Só serão emitidos atestados de recebimento se os produtos entregues estiverem plenamente de acordo com as especificações constantes deste edital e seus anexos.

14.8 - Constatadas irregularidades no objeto contratual, a Administração contratante poderá:

a) se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

a.1) na hipótese de substituição, a empresa contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de 3 (três) dias, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;

b) se disser respeito à diferença de quantidades ou de partes, determinar sua complementação, ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

b.1) na hipótese de complementação, a empresa contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração contratante, no prazo máximo de 3 (três) dias, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

XV - DA FORMA DE PAGAMENTO

15.1 - O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias, contados da data de apresentação da nota fiscal/fatura, juntamente com a entrega dos produtos.

15.2 - As notas fiscais deverão seguir junto com as entregas, ser emitidas com a descrição correta dos produtos, de acordo com os pedidos emitidos em anexo, e nas mesmas deverão constar **o nº da Ata de Registro de Preços, o nº da Autorização de Compra, Secretaria de Aplicação, dados bancários para depósito de pagamento**, o nº do Processo de Licitação e o nº do Pregão Presencial pertencente.

15.2.1 - A licitante vencedora deverá constar nas notas fiscais o número da Conta Bancária, para fins de pagamento, através de depósito bancário.

15.3 - As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à empresa contratada para as devidas correções e/ou substituições.

XVI - DAS SANÇÕES DE INADIMPLEMENTO

16.1 - As sanções de natureza pecuniária e restritivas de direitos, a que se referem os artigos 86 e 87, da Lei federal nº 8.666/93, com suas modificações posteriores, aplicadas, no que couberem, as disposições do Decreto Municipal nº 2.828, de 21 de Outubro de 2.013, após regular processo administrativo, ficando assegurado prazo regulamentar do contraditório e da ampla defesa.

16.2 - Configurado o descumprimento da obrigação contratual será o contratado notificado da infração e da penalidade correspondente, para, no prazo de 5 (cinco) dias, interpor recurso administrativo à autoridade superior competente.

16.3 - Recebido o recurso, a autoridade competente deverá manifestar-se, motivadamente, sobre o acolhimento ou rejeição das razões apresentadas, para concluir pela imposição ou não da penalidade.

16.4 - A inexecução total ou parcial do contrato administrativo, bem como a execução irregular ou com atraso injustificado, com garantia da defesa prévia, será passível das seguintes sanções:

16.4.1 - advertência;

16.4.2 - multa de mora de:

a) 20% (vinte por cento) do valor global do contrato, no caso de inexecução total da obrigação;

b) 20% (vinte por cento) do valor referente à parte da obrigação contratual não cumprida, no caso de inexecução parcial da obrigação;

c) 0,2% (dois décimos por cento) ao dia, no caso de atraso no cumprimento dos prazos estipulados, até 30 (trinta) dias;

d) 0,4% (quatro décimos por cento) ao dia, no caso de atraso no cumprimento dos prazos estipulados, acima de 30 (trinta) dias;

16.4.3 - suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não inferior a dois anos.

16.5 - A suspensão temporária do direito de licitar e impedimento de contratar com a Administração pública destina-se a punir a reincidência em faltas que impliquem a rescisão unilateral do contrato.

XVII - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

17.1 - As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre as licitantes e desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.

17.2 - Das sessões públicas de processamento do pregão serão lavradas atas circunstanciadas, observado o disposto no artigo 9º, inciso X, da Resolução CEGP - 10/2002, a serem assinadas pelo pregoeiro e pelos licitantes presentes.

17.2.1 - As recusas ou as impossibilidades de assinaturas devem ser registradas expressamente na própria ata circunstanciada, enquanto que todos os documentos de habilitação, cujos envelopes foram abertos na sessão e as propostas serão rubricados pelo pregoeiro e pelos licitantes presentes que desejarem.

17.3 - O resultado deste pregão e os demais atos pertinentes a esta licitação, sujeitos a divulgação, serão publicados no Diário Oficial do Estado e afixados no local de costume, na sede da Prefeitura Municipal, para amplo conhecimento dos interessados.

17.4 - Os envelopes contendo os documentos de habilitação das demais licitantes ficarão à disposição para retirada no Setor de Licitação, na sede administrativa da Prefeitura Municipal de Guariba, durante 30 (trinta) dias após a publicação do contrato, findo os quais deverão ser destruídos.

17.5 - Até 2 (dois) dias úteis anteriores à data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do pregão; devendo protocolizar na sede administrativa da Prefeitura Municipal de Guariba. **Não serão aceitos recursos enviados via fax ou pelo correio/Sedex.**

17.5.1 - A petição será dirigida à autoridade subscritora do edital, que decidirá no prazo de 1 (um) dia útil, anterior a data fixada para recebimento das propostas.

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

17.6 - Os casos omissos do presente pregão serão solucionados pelo pregoeiro, com o auxílio da Assessoria Jurídica e dos membros da Comissão Permanente de Licitação.

17.7- Para dirimir quaisquer questões decorrentes da licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca de Guariba, neste Estado, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

17.8 - A ausência de representante legal ou preposto da empresa licitante, em qualquer momento da sessão pública, importará a imediata exclusão da respectiva credenciada, salvo autorização expressa do pregoeiro.

Guariba, 17 de Dezembro de 2019.

ELIANE BARROSO DE O. VIANNA
Presidente da Comissão Permanente de Licitações

ANEXO I

LOTE I				
ITEM	QTDD COTA PRINCIPAL PARA 75%	UN	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	CARACTERÍSTICAS
01	6.000	KG	<p>CARNE MOÍDA DE BOVINO (MÚSCULO) – CONGELADA</p> <p>➤ A CARNE BOVINA MOÍDA DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO 3,0% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS, E CONTER NO MÁXIMO 3% DE ÁGUA (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83 - 21/11/2003, ANEXO II).</p> <p>➤ Embalagem: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 02 (DOIS) kg, sendo que os pacotes deverão ter espessura igual ou menor que 15 cm, TERMOSOLDADOS.</p> <p>➤ Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p>	<p>➤ Características Gerais: o produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida.</p> <p>➤ Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas.</p> <p>➤ O corte de frango deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.</p> <p>➤ OS CORTES DE CARNE DEVEM SER ISENTOS DE CARTILAGENS, OSSOS E PELES</p> <p>➤ Embalagem Secundária: os pacotes deverão estar reembalados em CAIXAS DE PAPELÃO reforçado, envolto por plástico flexível, atóxica, com peso líquido de 10 (dez) a 20 (vinte) kg.</p> <p>➤ Rotulagem: No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nome e endereço da empresa fabricante, constando obrigatoriamente registro do SIF ou SISP ou nº Licença Funcionamento da Vigilância Sanitária Municipal (CEVS); 2. Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: ÍSCAS/TIRAS DE CORTES DE AVE (PEITO SEM OSSO E SEM PELE) - CONGELADA 3. Data de fabricação e prazo de validade; 4. Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; 5. Peso líquido.
02	4.500	KG	<p>CARNE MOÍDA DE BOVINO (PATINHO) – CONGELADA</p> <p>➤ A CARNE BOVINA MOÍDA DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO 3,0% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS, E CONTER NO MÁXIMO 3% DE ÁGUA (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83 - 21/11/2003, ANEXO II).</p> <p>➤ Embalagem: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 02 (DOIS) kg, sendo que os pacotes deverão ter espessura igual ou menor que 15 cm, TERMOSOLDADOS.</p> <p>➤ Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p>	<p>⇒ Características Gerais: o produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida.</p> <p>➤ Características Sensoriais (Instrução Normativa nº 83 - 21/11/2003, Anexo II):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cor: característica; 2. Textura: característica; 3. Sabor: característico; 4. Odor: característico; <p>⇒ Fatores Essenciais de Qualidade (Instrução Normativa nº 83 - 21/11/2003, Anexo II):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Matéria-Prima: carne resfriada, não se permitindo a utilização de carne “quente”; 2. A MATÉRIA-PRIMA UTILIZADA DEVERÁ ESTAR ISENTA DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONERVOSES, TENDÕES, COÁGULOS, NODOS LINFÁTICOS, ETC; 3. NÃO SERÁ PERMITIDA A OBTENÇÃO DO PRODUTO A PARTIR DE MOAGEM DE CARNES ORIUNDAS DA RASPA DE OSSOS E CARNE MECANICAMENTE SEPARADA. 4. Não serão permitidos aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia / Elaboração. <p>➤ No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nome e endereço da empresa responsável pela manipulação e corte, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DO SIF ou SISP ou nº da Licença de Funcionamento da Vigilância Sanitária Municipal (CEVS); 2. Identificações completas do produto, constando inclusive os dizeres: CARNE MOÍDA DE BOVINO (MÚSCULO) - CONGELADA; 3. Data de fabricação e prazo de validade; 4. Temperatura de estocagem, armazenamento e/ou conservação; 5. Peso líquido. <p>➤ Embalagem Secundária: os pacotes deverão estar reembalados em CAIXAS DE PAPELÃO reforçado, envolto por plástico flexível, atóxica, com peso líquido de 10 (dez) a 20 (vinte) kg.</p>
03	5.625	KG	<p>ÍSCAS/TIRAS DE CORTES DE BOVINO (PATINHO) - CONGELADA</p> <p>➤ OS CORTES DE CARNE DEVEM SER EM TIRAS DE APROXIMADAMENTE 4,0CM DE COMPRIMENTO COM ESPESSURA DE 1,0 A 2,0 CM, e estar separadas entre si.</p> <p>➤ Embalagem: Primária: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica,</p>	<p>➤ Características Gerais: o produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida.</p> <p>➤ Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas.</p> <p>➤ O corte de bovino deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.</p> <p>➤ OS CORTES DE CARNE DEVEM SER ISENTOS DE CARTILAGENS, OSSOS E APONERVOSES</p> <p>➤ Embalagem Secundária: os pacotes deverão estar reembalados em</p>

			<p>resistente, transparente, em pacotes de 01 (um) a 02 (dois) kg, TERMOSOLDADOS, sendo que os pacotes deverão ter espessura igual ou menor que 15 cm;</p> <p>Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p>	<p>CAIXAS DE PAPELÃO reforçado, envolto por plástico flexível, atóxica, com peso líquido de 10 (dez) a 20 (vinte) kg.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Nome e endereço da empresa fabricante, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DO SIF ou SISP ou nº da Licença de Funcionamento da Vigilância Sanitária Municipal (CEVS); ➤ Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: ÍSCAS/TIRAS DE CORTES DE BOVINO (PATINHO) - CONGELADA ➤ Data de fabricação e prazo de validade; ➤ Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; ➤ Peso líquido.
04	4.500	KG	<p>CUBOS DE CORTES DE AVE (COXA E SOBRECOPA SEM OSSO E SEM PELE) - CONGELADA</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ OS CORTES DE CARNE DEVEM SER EM CUBOS DE APROXIMADAMENTE 2,5 X 2,5 CM ➤ Embalagem: Primária: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes de 01 (um) a 02 (dois) kg, TERMOSOLDADOS, sendo que os pacotes deverão ter espessura igual ou menor que 15 cm; ➤ Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Características Gerais: o produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. ➤ Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas. ➤ O corte de frango deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. ➤ OS CORTES DE CARNE DEVEM SER ISENTOS DE CARTILAGENS, OSSOS E PELES ➤ Embalagem Secundária: os pacotes deverão estar reembalados em CAIXAS DE PAPELÃO reforçado, envolto por plástico flexível, atóxica, com peso líquido de 10 (dez) a 20 (vinte) kg. ➤ Rotulagem: No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: <ol style="list-style-type: none"> 1. Nome e endereço da empresa fabricante, constando obrigatoriamente registro do SIF ou SISP ou nº Licença Funcionamento da Vigilância Sanitária Municipal (CEVS); 2. Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CUBOS DE CORTES DE AVE (COXA E SOBRECOPA SEM OSSO E SEM PELE) - CONGELADA 3. Data de fabricação e prazo de validade; 4. Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; 5. Peso líquido.
05	5.625	KG	<p>CUBOS DE CORTES DE BOVINO (PATINHO) - CONGELADO</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ OS CORTES DE CARNE DEVEM SER EM CUBOS DE APROXIMADAMENTE 2,5 X 2,5 CM ➤ Embalagem: Primária: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes de 01 (um) a 02 (dois) kg, TERMOSOLDADOS, sendo que os pacotes deverão ter espessura igual ou menor que 15 cm; ➤ Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Características Gerais: o produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. ➤ Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas. ➤ O corte de bovino deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. ➤ OS CORTES DE CARNE DEVEM SER ISENTOS DE CARTILAGENS, OSSOS E APONERVOSES ➤ Embalagem Secundária: os pacotes deverão estar reembalados em CAIXAS DE PAPELÃO reforçado, envolto por plástico flexível, atóxica, com peso líquido de 10 (dez) a 20 (vinte) kg. ➤ Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Nome e endereço da empresa fabricante, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DO SIF ou SISP ou nº da Licença de Funcionamento da Vigilância Sanitária Municipal (CEVS); ➤ Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CUBOS DE CORTES DE BOVINO (PATINHO) - CONGELADO ➤ Data de fabricação e prazo de validade; ➤ Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; ➤ Peso líquido.
06	3.000	KG	<p>ÍSCAS/TIRAS DE CORTES DE SUÍNO (Lombo) - CONGELADA</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ OS CORTES DE CARNE DEVEM SER EM TIRAS DE APROXIMADAMENTE 4,0CM DE COMPRIMENTO COM ESPESSURA DE 1,0 A 2,0 CM ➤ Embalagem: Primária: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes de 01 (um) a 02 (dois) kg, TERMOSOLDADOS, sendo que os pacotes deverão ter espessura igual ou menor que 15 cm; ➤ Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. 	<p>Características Gerais: o produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas. ➤ O corte de suíno deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. ➤ OS CORTES DE CARNE DEVEM SER ISENTOS DE CARTILAGENS, OSSOS E APONERVOSES ➤ Embalagem Secundária: os pacotes deverão estar reembalados em CAIXAS DE PAPELÃO reforçado, envolto por plástico flexível, atóxica, com peso líquido de 10 (dez) a 20 (vinte) kg. ➤ Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: <ol style="list-style-type: none"> 1. Nome e endereço da empresa fabricante, constando obrigatoriamente registro do SIF ou SISP ou nº da Licença de Funcionamento da Vigilância Sanitária Municipal (CEVS); 2. Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: ÍSCAS/TIRAS DE CORTES DE SUÍNO (Lombo) - CONGELADA 3. Data de fabricação e prazo de validade; 4. Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; 5. Peso líquido.

07	2.250	KG	<p>ÍSCAS/TIRAS DE CORTES DE AVE (PEITO SEM OSSO E SEM PELE) - CONGELADA</p> <p>➤ OS CORTES DE CARNE DEVEM SER EM TIRAS DE APROXIMADAMENTE 4,0CM DE COMPRIMENTO COM ESPESURA DE 1,0 A 2,0 CM</p> <p>➤ Embalagem: Primária: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes de 01 (um) a 02 (dois) kg, TERMOSOLDADOS, sendo que os pacotes deverão ter espessura igual ou menor que 15 cm;</p> <p>Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p>	<p>➤ Características Gerais: o produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida.</p> <p>➤ Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas.</p> <p>➤ O corte de frango deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.</p> <p>➤ OS CORTES DE CARNE DEVEM SER ISENTOS DE CARTILAGENS, OSSOS E PELES</p> <p>➤ Embalagem Secundária: os pacotes deverão estar reembalados em CAIXAS DE PAPELÃO reforçado, envolto por plástico flexível, atóxica, com peso líquido de 10 (dez) a 20 (vinte) kg.</p> <p>➤ Rotulagem: No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Nome e endereço da empresa fabricante, constando obrigatoriamente registro do SIF ou SISP ou nº Licença Funcionamento da Vigilância Sanitária Municipal (CEVS); 7. Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: ÍSCAS/TIRAS DE CORTES DE AVE (PEITO SEM OSSO E SEM PELE) - CONGELADA 8. Data de fabricação e prazo de validade; 9. Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; 10. Peso líquido.
08	3.000	KG	<p>CUBOS DE CORTES DE SUÍNO (PERNIL) – CONGELADO</p> <p>➤ OS CORTES DE CARNE DEVEM SER EM CUBOS DE APROXIMADAMENTE 2,5 X 2,5 CM</p> <p>➤ Embalagem: Primária: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes de 01 (um) a 02 (dois) kg, TERMOSOLDADOS, sendo que os pacotes deverão ter espessura igual ou menor que 15 cm;</p> <p>Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p>	<p>Características Gerais: o produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida.</p> <p>➤ Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas.</p> <p>➤ O corte de suíno deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.</p> <p>➤ OS CORTES DE CARNE DEVEM SER ISENTOS DE CARTILAGENS, OSSOS E APONERVOSES</p> <p>➤ Embalagem Secundária: os pacotes deverão estar reembalados em CAIXAS DE PAPELÃO reforçado, envolto por plástico flexível, atóxica, com peso líquido de 10 (dez) a 20 (vinte) kg.</p> <p>➤ Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nome e endereço da empresa fabricante, constando obrigatoriamente registro do SIF ou SISP ou nº da Licença Funcionamento da Vigilância Sanitária Municipal (CEVS); 2. Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: ÍSCAS/TIRAS DE CORTES DE SUÍNO (LOMBO) - CONGELADA 3. Data de fabricação e prazo de validade; 4. Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; 5. Peso líquido.
09	1.125	KG	<p>FILE DE PEITO – CORTES DE FRANGO – CONGELADO</p> <p>➤ Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas.</p> <p>➤ O corte de frango deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.</p>	<p>➤ Características Gerais: o produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida.</p> <p>➤ O produto a ser entregue NÃO DEVERÁ TER VALIDADE INFERIOR A 06 MESES.</p> <p>Transporte: veículo de transporte estar limpo e ser capaz de manter a temperatura ideal de conservação. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas.</p> <p>➤ Embalagem: Primária: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes de 01 (um) a 02 (dois) kg, TERMOSOLDADOS, sendo que os pacotes deverão ter espessura igual ou menor que 15 cm;</p> <p>Secundária: os pacotes deverão estar reembalados em CAIXAS DE PAPELÃO reforçado, envolto por plástico flexível, atóxica, com peso líquido de 10 (dez) a 20 (vinte) kg.</p> <p>➤ Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"> 11. Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro do SIF; 12. Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: FILE DE PEITO – CORTES DE FRANGO – CONGELADO; 13. Data de fabricação e prazo de validade; 14. Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; 15. Peso líquido.
10	1.500	KG	<p>COXINHA DA ASA – CORTES DE FRANGO – CONGELADO</p> <p>➤ Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas.</p> <p>➤ O corte de frango deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma</p>	<p>➤ Características Gerais: o produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida.</p> <p>➤ Embalagem: Primária: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 01 (um) a 02 (dois) kg, TERMOSOLDADOS, sendo que os pacotes deverão ter espessura igual ou menor que 15 cm;</p> <p>Secundária: os pacotes deverão estar reembalados em CAIXAS DE PAPELÃO reforçado, envolto por plástico flexível, atóxica, com peso líquido de 10</p>

			alteração.	(dez) a 20 (vinte) kg. > Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: <ol style="list-style-type: none"> 1. Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro do SIF; 2. Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CORTES CONGELADOS DE FRANGO – COXINHA DA ASA - CONGELADO; 3. Data de fabricação e prazo de validade; 4. Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; 5. Peso líquido.
11	4.500	KG	FILE DE COXA ou COXA E/OU SOBRECOXA SEM PELE E SEM OSSO – CORTES DE FRANGO - CONGELADO > Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas. > O corte de frango deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.	> Características Gerais: o produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. > O produto a ser entregue NÃO DEVERÁ TER VALIDADE INFERIOR A 06 MESES. Transporte: veículo de transporte estar limpo e ser capaz de manter a temperatura ideal de conservação. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. Embalagem Primária: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes de 01 (um) a 02 (dois) kg, termosoldados , sendo que os pacotes deverão ter espessura igual ou menor que 15 cm; Secundária: os pacotes deverão estar reembalados em CAIXAS DE PAPELÃO reforçado, envolto por plástico flexível, atóxica, com peso líquido de 10 (dez) a 20 (vinte) kg. > Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: <ol style="list-style-type: none"> 1. Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro do SIF; 2. Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: FILE DE COXA ou COXA E/OU SOBRECOXA SEM PELE E SEM OSSO – CORTES DE FRANGO – CONGELADO; 3. Data de fabricação e prazo de validade; 4. Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; 5. Peso líquido.

LOTE II				
ITEM	QTDD COTA PRINCIPAL PARA 25%	UN	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	CARACTERÍSTICAS
01	2.000	KG	CARNE MOÍDA DE BOVINO (MÚSCULO) – CONGELADA > A CARNE BOVINA MOÍDA DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO 3,0% DE GORDURA , SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS, E CONTER NO MÁXIMO 3% DE ÁGUA (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83 - 21/11/2003, ANEXO II). > Embalagem: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 02 (DOIS) kg , sendo que os pacotes deverão ter espessura igual ou menor que 15 cm, TERMOSOLDADOS. > Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.	> Características Gerais: o produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. > Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas. > O corte de frango deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. > OS CORTES DE CARNE DEVEM SER ISENTOS DE CARTILAGENS, OSSOS E PELES > Embalagem Secundária: os pacotes deverão estar reembalados em CAIXAS DE PAPELÃO reforçado, envolto por plástico flexível, atóxica, com peso líquido de 10 (dez) a 20 (vinte) kg. > Rotulagem: No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: <ol style="list-style-type: none"> 1. Nome e endereço da empresa fabricante, constando obrigatoriamente registro do SIF ou SISP ou nº Licença Funcionamento da Vigilância Sanitária Municipal (CEVS); 2. Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: ÍSCAS/TIRAS DE CORTES DE AVE (PEITO SEM OSSO E SEM PELE) - CONGELADA 3. Data de fabricação e prazo de validade; 4. Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; 5. Peso líquido.
02	1.500	KG	CARNE MOÍDA DE BOVINO (PATINHO) – CONGELADA > A CARNE BOVINA MOÍDA DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO 3,0% DE GORDURA , SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS, E CONTER NO MÁXIMO 3% DE ÁGUA (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83 - 21/11/2003, ANEXO II). > Embalagem: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 02 (DOIS) kg , sendo que os pacotes deverão	=> Características Gerais: o produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. > Características Sensoriais (Instrução Normativa nº 83 - 21/11/2003, Anexo II): <ol style="list-style-type: none"> 1. Cor: característica; 2. Textura: característica; 3. Sabor: característico; 4. Odor: característico; => Fatores Essenciais de Qualidade (Instrução Normativa nº 83 - 21/11/2003, Anexo II): <ol style="list-style-type: none"> 1. Matéria-Prima: carne resfriada, não se permitindo a utilização de carne “quente”; 2. A MATÉRIA-PRIMA UTILIZADA DEVERÁ

			<p><u>ter espessura igual ou menor que 15 cm, TERMOSOLDADOS.</u></p> <p>➤ Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p>	<p>ESTAR ISENTA DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONERVOSES, TENDÕES, COÁGULOS, NODOS LINFÁTICOS, ETC;</p> <p>3. NÃO SERÁ PERMITIDA A OBTENÇÃO DO PRODUTO A PARTIR DE MOAGEM DE CARNES ORIUNDAS DA RASPA DE OSSOS E CARNE MECANICAMENTE SEPARADA.</p> <p>4. Não serão permitidos aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia / Elaboração.</p> <p>➤ No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nome e endereço da empresa responsável pela manipulação e corte, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DO SIF ou SISP ou nº da Licença de Funcionamento da Vigilância Sanitária Municipal (CEVS); 2. Identificações completas do produto, constando inclusive os dizeres: CARNE MOÍDA DE BOVINO (MÚSCULO) - CONGELADA; 3. Data de fabricação e prazo de validade; 4. Temperatura de estocagem, armazenamento e/ou conservação; 5. Peso líquido. <p>➤ Embalagem Secundária: os pacotes deverão estar reembalados em <u>CAIXAS DE PAPELÃO reforçado, envolto por plástico flexível, atóxica, com peso líquido de 10 (dez) a 20 (vinte) kg.</u></p>
03	1.875	KG	<p>ÍSCAS/TIRAS DE CORTES DE BOVINO (PATINHO) - CONGELADA</p> <p>➤ OS CORTES DE CARNE DEVEM SER EM TIRAS DE APROXIMADAMENTE 4,0CM DE COMPRIMENTO COM ESPESSURA DE 1,0 A 2,0 CM, e estar separadas entre si.</p> <p>➤ Embalagem: Primária: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes de 01 (um) a 02 (dois) kg, TERMOSOLDADOS, sendo que os pacotes deverão ter espessura igual ou menor que 15 cm;</p> <p>Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p>	<p>➤ Características Gerais: o produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida.</p> <p>➤ Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas.</p> <p>➤ O corte de bovino deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.</p> <p>➤ OS CORTES DE CARNE DEVEM SER ISENTOS DE CARTILAGENS, OSSOS E APONERVOSES</p> <p>➤ Embalagem Secundária: os pacotes deverão estar reembalados em <u>CAIXAS DE PAPELÃO reforçado, envolto por plástico flexível, atóxica, com peso líquido de 10 (dez) a 20 (vinte) kg.</u></p> <p>➤ Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações:</p> <p>➤ Nome e endereço da empresa fabricante, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DO SIF ou SISP ou nº da Licença de Funcionamento da Vigilância Sanitária Municipal (CEVS);</p> <p>➤ Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: ÍSCAS/TIRAS DE CORTES DE BOVINO (PATINHO) - CONGELADA</p> <p>➤ Data de fabricação e prazo de validade;</p> <p>➤ Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação;</p> <p>➤ Peso líquido.</p>
04	1.500	KG	<p>CUBOS DE CORTES DE AVE (COXA E SOBRECORA SEM OSSO E SEM PELE) - CONGELADA</p> <p>➤ OS CORTES DE CARNE DEVEM SER EM CUBOS DE APROXIMADAMENTE 2,5 X 2,5 CM</p> <p>➤ Embalagem: Primária: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes de 01 (um) a 02 (dois) kg, TERMOSOLDADOS, sendo que os pacotes deverão ter espessura igual ou menor que 15 cm;</p> <p>➤ Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p>	<p>➤ Características Gerais: o produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida.</p> <p>➤ Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas.</p> <p>➤ O corte de frango deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.</p> <p>➤ OS CORTES DE CARNE DEVEM SER ISENTOS DE CARTILAGENS, OSSOS E PELES</p> <p>➤ Embalagem Secundária: os pacotes deverão estar reembalados em <u>CAIXAS DE PAPELÃO reforçado, envolto por plástico flexível, atóxica, com peso líquido de 10 (dez) a 20 (vinte) kg.</u></p> <p>➤ Rotulagem: No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nome e endereço da empresa fabricante, constando obrigatoriamente registro do SIF ou SISP ou nº Licença Funcionamento da Vigilância Sanitária Municipal (CEVS); 2. Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CUBOS DE CORTES DE AVE (COXA E SOBRECORA SEM OSSO E SEM PELE) - CONGELADA 3. Data de fabricação e prazo de validade; 4. Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; 5. Peso líquido.
05	1.875	KG	<p>CUBOS DE CORTES DE BOVINO (PATINHO) - CONGELADO</p> <p>- OS CORTES DE CARNE DEVEM SER EM CUBOS DE APROXIMADAMENTE 2,5 X 2,5 CM</p>	<p>➤ Características Gerais: o produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida.</p> <p>➤ Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas.</p> <p>➤ O corte de bovino deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer</p>

			<p>- Embalagem Primária: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes de 01 (um) a 02 (dois) kg, TERMOSOLDADOS, sendo que os pacotes deverão ter espessura igual ou menor que 15 cm;</p> <p>Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p>	<p>substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ OS CORTES DE CARNE DEVEM SER ISENTOS DE CARTILAGENS, OSSOS E APONERVOSES ➤ Embalagem Secundária: os pacotes deverão estar reembalados em CAIXAS DE PAPELÃO reforçado, envolto por plástico flexível, atóxica, com peso líquido de 10 (dez) a 20 (vinte) kg. ➤ Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Nome e endereço da empresa fabricante, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DO SIF ou SISP ou nº da Licença de Funcionamento da Vigilância Sanitária Municipal (CEVS); Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CUBOS DE CORTES DE BOVINO (PATINHO) - CONGELADO ➤ Data de fabricação e prazo de validade; ➤ Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; ➤ Peso líquido.
06	1.000	KG	<p>ÍSCAS/TIRAS DE CORTES DE SUÍNO (LOMBO) - CONGELADA</p> <p>- OS CORTES DE CARNE DEVEM SER EM TIRAS DE APROXIMADAMENTE 4,0CM DE COMPRIMENTO COM ESPESSURA DE 1,0 A 2,0 CM</p> <p>- Embalagem Primária: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes de 01 (um) a 02 (dois) kg, TERMOSOLDADOS, sendo que os pacotes deverão ter espessura igual ou menor que 15 cm;</p> <p>Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p>	<p>Características Gerais: o produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida.</p> <p>- Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas.</p> <p>- O corte de suíno deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.</p> <p>- OS CORTES DE CARNE DEVEM SER ISENTOS DE CARTILAGENS, OSSOS E APONERVOSES</p> <p>- Embalagem Secundária: os pacotes deverão estar reembalados em CAIXAS DE PAPELÃO reforçado, envolto por plástico flexível, atóxica, com peso líquido de 10 (dez) a 20 (vinte) kg.</p> <p>- Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nome e endereço da empresa fabricante, constando obrigatoriamente registro do SIF ou SISP ou nº da Licença de Funcionamento da Vigilância Sanitária Municipal (CEVS); 2. Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: ÍSCAS/TIRAS DE CORTES DE SUÍNO (LOMBO) - CONGELADA 3. Data de fabricação e prazo de validade; 4. Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; 5. Peso líquido.
07	750	KG	<p>ÍSCAS/TIRAS DE CORTES DE AVE (PEITO SEM OSSO E SEM PELE) - CONGELADA</p> <p>- OS CORTES DE CARNE DEVEM SER EM TIRAS DE APROXIMADAMENTE 4,0CM DE COMPRIMENTO COM ESPESSURA DE 1,0 A 2,0 CM</p> <p>- Embalagem Primária: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes de 01 (um) a 02 (dois) kg, TERMOSOLDADOS, sendo que os pacotes deverão ter espessura igual ou menor que 15 cm;</p> <p>Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p>	<p>- Características Gerais: o produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida.</p> <p>- Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas.</p> <p>- O corte de frango deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.</p> <p>- OS CORTES DE CARNE DEVEM SER ISENTOS DE CARTILAGENS, OSSOS E PELES</p> <p>- Embalagem Secundária: os pacotes deverão estar reembalados em CAIXAS DE PAPELÃO reforçado, envolto por plástico flexível, atóxica, com peso líquido de 10 (dez) a 20 (vinte) kg.</p> <p>- Rotulagem: No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nome e endereço da empresa fabricante, constando obrigatoriamente registro do SIF ou SISP ou nº Licença de Funcionamento da Vigilância Sanitária Municipal (CEVS); 2. Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: ÍSCAS/TIRAS DE CORTES DE AVE (PEITO SEM OSSO E SEM PELE) - CONGELADA 3. Data de fabricação e prazo de validade; 4. Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; 5. Peso líquido.
08	1.000	KG	<p>CUBOS DE CORTES DE SUÍNO (PERNIL) – CONGELADO</p> <p>- OS CORTES DE CARNE DEVEM SER EM CUBOS DE APROXIMADAMENTE 2,5 X 2,5 CM</p> <p>- Embalagem Primária: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes de 01 (um) a 02 (dois) kg, TERMOSOLDADOS, sendo que os pacotes</p>	<p>Características Gerais: o produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida.</p> <p>- Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas.</p> <p>- O corte de suíno deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.</p> <p>- OS CORTES DE CARNE DEVEM SER ISENTOS DE CARTILAGENS, OSSOS E APONERVOSES</p>

			<p>deverão ter espessura igual ou menor que 15 cm;</p> <p>Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p>	<p>- Embalagem Secundária: os pacotes deverão estar reembalados em CAIXAS DE PAPELÃO reforçado, envolto por plástico flexível, atóxica, com peso líquido de 10 (dez) a 20 (vinte) kg.</p> <p>- Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nome e endereço da empresa fabricante, constando obrigatoriamente registro do SIF ou SISP ou nº da Licença de Funcionamento da Vigilância Sanitária Municipal (CEVS); 2. Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: ÍSCAS/TIRAS DE CORTES DE SUÍNO (Lombo) - CONGELADA 3. Data de fabricação e prazo de validade; 4. Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; 5. Peso líquido.
09	375	KG	<p>FILÉ DE PEITO – CORTES DE FRANGO – CONGELADO</p> <p>- Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas.</p> <p>- O corte de frango deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.</p>	<p>➤ Características Gerais: o produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida.</p> <p>➤ O produto a ser entregue NÃO DEVERÁ TER VALIDADE INFERIOR A 06 MESES.</p> <p>Transporte: veículo de transporte estar limpo e ser capaz de manter a temperatura ideal de conservação. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas.</p> <p>- Embalagem Primária: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes de 01 (um) a 02 (dois) kg, TERMOSOLDADOS, sendo que os pacotes deverão ter espessura igual ou menor que 15 cm;</p> <p>Secundária: os pacotes deverão estar reembalados em CAIXAS DE PAPELÃO reforçado, envolto por plástico flexível, atóxica, com peso líquido de 10 (dez) a 20 (vinte) kg.</p> <p>- Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro do SIF; 2. Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: FILÉ DE PEITO – CORTES DE FRANGO – CONGELADO; 3. Data de fabricação e prazo de validade; 4. Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; 5. Peso líquido.
10	500	KG	<p>COXINHA DA ASA – CORTES DE FRANGO – CONGELADO</p> <p>- Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas.</p> <p>- O corte de frango deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.</p>	<p>➤ Características Gerais: o produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida.</p> <p>- Embalagem Primária: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 01 (um) a 02 (dois) kg, TERMOSOLDADOS, sendo que os pacotes deverão ter espessura igual ou menor que 15 cm;</p> <p>Secundária: os pacotes deverão estar reembalados em CAIXAS DE PAPELÃO reforçado, envolto por plástico flexível, atóxica, com peso líquido de 10 (dez) a 20 (vinte) kg.</p> <p>- Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro do SIF; 2. Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CORTES CONGELADOS DE FRANGO – COXINHA DA ASA - CONGELADO; 3. Data de fabricação e prazo de validade; 4. Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; 5. Peso líquido.
11	1.500	KG	<p>FILÉ DE COXA ou COXA E/OU SOBRECORA SEM PELE E SEM OSSO – CORTES DE FRANGO - CONGELADO</p> <p>- Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas.</p> <p>- O corte de frango deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.</p>	<p>➤ Características Gerais: o produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida.</p> <p>➤ O produto a ser entregue NÃO DEVERÁ TER VALIDADE INFERIOR A 06 MESES.</p> <p>Transporte: veículo de transporte estar limpo e ser capaz de manter a temperatura ideal de conservação. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas.</p> <p>- Embalagem Primária: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes de 01 (um) a 02 (dois) kg, termosoldados, sendo que os pacotes deverão ter espessura igual ou menor que 15 cm;</p> <p>Secundária: os pacotes deverão estar reembalados em CAIXAS DE</p>

				<p>PAPELÃO reforçado, envolto por plástico flexível, atóxica, com peso líquido de 10 (dez) a 20 (vinte) kg.</p> <p>- Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro do SIF; 2. Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: FILÉ DE COXA ou COXA E/OU SOBRECORA SEM PELE E SEM OSSO – CORTES DE FRANGO – CONGELADO; 3. Data de fabricação e prazo de validade; 4. Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; 5. Peso líquido.
--	--	--	--	--

1. AMOSTRAS:

- 1.1.1. Ao término da sessão pública do pregão presencial, após o pregoeiro definir a classificação das três empresas com as melhores ofertas de preços, a nutricionista municipal informará aos interessados, observado a ordem de classificação final, sobre a data, o horário e o local da entrega das amostras dos produtos licitados, assim como dos respectivos documentos técnicos, onde será realizada sessão pública para análise e aprovação.
- 1.1.2. As empresas licitantes classificadas até o terceiro lugar deverão assinar a ata para efeito de registrar declaração pessoal, de cada representante legal, que tomou conhecimento da intimação, mediante comunicação direta, na própria sessão pública, de que deverá entregar amostras e documentos técnicos ao Setor de Alimentação Escolar, sob pena de desclassificação.
- 1.1.3. Será concedido o prazo de **até 3 (três) dias úteis** para entrega das amostras e dos documentos técnicos, contados a partir da intimação mediante comunicação direta, no final da sessão pública do pregão presencial.
- 1.1.4. As amostras dos produtos e documentos técnicos deverão ser entregues no Setor Municipal de Alimentação Escolar, sito à Avenida Joaquim Mateus Correa, nº1087, Centro, Guariba, SP, CEP: 14840-000.
- 1.1.5. É de inteira responsabilidade de a empresa licitante arcar com os custos e cumprir com os prazos relacionados à entrega de documentos técnicos e das amostras, cuja quantidade disponibilizada não será devolvida e nem deduzida da quantidade a ser entregue, caso se confirme a aprovação ao término da análise.

2. DEFINIÇÕES E CONDIÇÕES DE ENTREGA DOS DOCUMENTOS TÉCNICOS:

- 2.1.1. Entendem-se como DOCUMENTOS TÉCNICOS, catálogos descritivos, fichas técnicas, folders e declarações do próprio fabricante, bem como documentos impressos de portal virtual da internet, desde que forneçam detalhamento das características solicitadas e que seja devidamente referenciada à fonte, para comprovação da veracidade da informação, não sendo aceitas informações que não explicitem sua fonte.
- 2.1.2. O(s) licitante(s) deverá (ão) fornecer descrição detalhada por meio de documentação técnica que comprove as características dos produtos, de acordo com o solicitado na descrição do produto e características.
- 2.1.3. Os documentos técnicos deverão ser apresentados em língua portuguesa ou acompanhados da respectiva tradução juramentada. (Decreto N° 13.609, de 21 de outubro de 1943).
- 2.1.4. Caso os documentos técnicos fornecidos diretamente pelo fabricante não contemplem todas as especificações exigidas, a nutricionista municipal poderá solicitar informações complementares à licitante, sendo estas registradas em ata, em conformidade com as exigências deste Edital.
- 2.1.5. Caso a licitante convocada para apresentação dos documentos técnicos descumpra as exigências estabelecidas nestas cláusulas, será DESCLASSIFICADA do item/lote para o qual foi convocada.
- 2.1.6. Na hipótese de desclassificação, a nutricionista municipal convocará a empresa classificada em segundo lugar e examinará as amostras dos produtos apresentados, e assim sucessivamente, com a empresa classificada seguinte, caso se repita o evento da reprovação no resultado das análises.

3. AVALIAÇÃO DOS DOCUMENTOS TÉCNICOS:

- 3.1.1. A análise dos documentos técnicos será realizada por Equipe qualificada designada pela Prefeitura de Guariba. A Equipe realizará a verificação das informações constantes nos documentos técnicos em comparação com o descritivo apresentado no **Anexo**.
- 3.1.2. A Equipe Técnica aplicará os procedimentos de análise constantes no **Anexo** do edital.

4. PROCEDIMENTO DE JULGAMENTO DOS DOCUMENTOS TÉCNICOS:

- 4.1.1. A Equipe Técnica verificará se há concordância entre a as informações constantes na Proposta e as características dos documentos técnicos apresentados. Caso haja divergência entre estas informações que configure vantagem para a licitante, a mesma terá sua proposta desclassificada.

- 4.1.2. Na hipótese de desclassificação, a nutricionista municipal poderá convocar as licitantes remanescentes, de acordo com a ordem de classificação determinada na sessão pública do pregão presencial.
- 4.1.3. Se da avaliação resultar APROVADOS os documentos técnicos apresentados, a nutricionista municipal prosseguirá com a avaliação das amostras.
- 4.1.4. Se da avaliação resultar REPROVADOS os documentos técnicos apresentados, a licitante será desclassificada e a nutricionista municipal poderá examinar a oferta seguinte na ordem de classificação, e assim sucessivamente.
- 4.1.5. As amostras serão analisadas de acordo com a classificação final das empresas que ofereceram as melhores ofertas de preços, somente no caso de reprovação das amostras da empresa classificada em primeiro lugar, serão avaliadas as amostras da empresa classificada em segundo lugar, e, assim sucessivamente, até a terceira colocada.
- 4.1.6. As empresas cujas amostras forem reprovadas pela nutricionista municipal no Setor de Alimentação Escolar, poderão exercer o contraditório e a ampla defesa, mediante apresentação de recurso diretamente à profissional competente, que deverá ser restringido às questões de natureza técnica, diretamente relacionadas com a aplicação das regras contidas no manual específico de testes de aceitabilidade do **PNAE**.
- 4.1.7. O recurso será decidido em primeira instância pela nutricionista municipal, a qual poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de dois dias úteis, ou então, nesse mesmo prazo, deverá encaminhá-lo a instância superior, para a chefia do Setor de Alimentação Escolar, que proferirá sua decisão no prazo de dois dias úteis.

5. DEFINIÇÕES E CONDIÇÕES DE ENTREGA DAS AMOSTRAS:

- 5.1.1. Deverá (ão) ser entregue(s) **DUAS UNIDADES DE AMOSTRA, EM EMBALAGEM ORIGINAL**, da mesma marca presente na proposta, diretamente no Setor Municipal de Alimentação Escolar, sito à Avenida Joaquim Mateus Correa, nº1087, Centro, Guariba, SP, CEP: 14840-000.
- 5.1.2. Juntamente com as amostras deverá ser apresentada uma relação com a descrição dos produtos entregues, em duas vias, datada e assinada pelo representante da licitante, sendo uma delas anexada às amostras para análise e a outra devolvida ao representante devidamente assinada por um membro da Equipe Técnica.
- 5.1.3. A embalagem da amostra deverá estar identificada com: o número da licitação; a razão social da licitante; a marca, claramente indicada, de acordo com a proposta apresentada.
- 5.1.4. As amostras deverão estar devidamente embaladas com sua rotulagem de acordo com a legislação vigente, constando as seguintes informações: data de fabricação; prazo de validade (quando houver); nº do Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA, SISP e CEVS; número do lote de fabricação. Os produtos devem se apresentar em embalagens íntegras (lacradas), livres de rachaduras ou furos.
- 5.1.5. **Não serão avaliadas as amostras:**
 - 5.1.5.1. Sem relação com a descrição dos produtos entregues, em papel timbrado da empresa, assinado e com data de entrega,
 - 5.1.5.2. Não identificadas ou fora de sua embalagem (quando houver);
 - 5.1.5.3. Em estado de descongelamento;
 - 5.1.5.4. Em embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.
- 5.1.6. As amostras não poderão apresentar prazo de validade para uso inferior a 90% do período total fixado de sua validade.
- 5.1.7. **A Prefeitura Municipal de Guariba não se responsabilizará pelo atraso, extravio ou pela avaria das amostras enviadas.**
- 5.1.8. **As amostras apresentadas não constituem parte dos quantitativos totais solicitados para entrega.**

6. AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS:

- 6.1.1. A análise das amostras será realizada por equipe técnica do Setor de Alimentação Escolar. A equipe realizará:
 - 6.1.1.1. a conferência entre a descrição do item no edital do certame e a amostra entregue para avaliação;
 - 6.1.1.2. a análise técnica, pela nutricionista municipal, será realizada de acordo com as regras contidas no manual para aplicação dos testes de aceitabilidade do **PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar, com fundamento no § 5º do art. 33 da Resolução FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013.**

7. DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS DAS AVALIAÇÕES:

- 7.1.1. Após análise dos documentos técnicos, a equipe técnica designada emitirá o Relatório de Avaliação Técnica e o Setor de Alimentação Escolar comunicará aos participantes os resultados da análise.

7.1.2. Concluída a análise técnica de todos os itens/lotos do certame, desde que sem interposição de recurso, ou após a decisão sobre os recursos interpostos, o Setor de Alimentação Escolar deverá encaminhar todos os documentos pertinentes para instrução no processo de licitação.

8. **Caso as análises técnicas dos produtos demande um tempo maior, todas as comunicações necessárias referentes ao andamento serão enviadas aos participantes pelo endereço eletrônico informado na Declaração de Prestação de Informações Obrigatórias para Notificações, Contratos e Atos Jurídicos Análogos, sendo de responsabilidade da licitante a precisão das informações contidas no documento.**
9. **A licitante vencedora, que teve aprovada a análise das amostras, ficará obrigada a fornecer os produtos consoantes à marca inserida na proposta financeira e com características equivalentes aos documentos técnicos entregues e aprovados pela Equipe de Avaliação.**
10. **Poderá ser penalizada a licitante que agir de forma omissa quanto à entrega dos documentos técnicos ou que deliberadamente contrariar as condições estabelecidas.**

- METODOLOGIA DE ANÁLISES E RESULTADOS MÍNIMOS SATISFATÓRIOS – AMOSTRAS DE CORTES DE BOVINOS, SUÍNOS E AVES PARA ATENDIMENTO AO PNAE – PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

As amostras / documentos técnicos serão analisadas (dos) seguindo a metodologia de análise a seguir:

ITEM	METODOLOGIAS DE ANÁLISES	RESULTADOS MÍNIMOS SATISFATÓRIOS
CARNE MOÍDA DE BOVINO (MÚSCULO) - CONGELADA	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Será feita observação da rotulagem do produto. ⇒ Após, o pacote será aberto para manipulação da carne crua e será submetido a cocção pertinente a realidade da Alimentação Escolar. ⇒ O teste observação sensorial iniciará com o produto cru na embalagem até o produto final após cocção. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sem impurezas brancas na aparência da carne cru e na sua embalagem primaria e original. Carne Vermelha sem excessos de pontos brancos no aspecto visual. 2. Alimento com sabor característico de carne bovina saudável, sem pronunciar odor e sabor de ranço ou sebo. Por ser um tipo de carne na forma moída o produto final não poderá ser apresentar aglutinado na panela. 3. Apresentar Índice de Cocção entre 0,6 à 0,7
CARNE MOÍDA DE BOVINO (PATINHO) - CONGELADA	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Será feita observação da rotulagem do produto. ⇒ Após, o pacote será aberto para manipulação da carne crua e será submetido a cocção pertinente a realidade da Alimentação Escolar. ⇒ O teste observação sensorial iniciará com o produto cru na embalagem até o produto final após cocção. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sem impurezas brancas na aparência da carne cru e na sua embalagem primaria e original. Carne Vermelha sem excessos de pontos brancos no aspecto visual. 2. Alimento com sabor característico de carne bovina saudável, sem pronunciar odor e sabor de ranço ou sebo. Por ser um tipo de carne na forma moída o produto final não poderá ser apresentar aglutinado na panela. 3. Apresentar Índice de Cocção entre 0,6 à 0,7
ÍSCAS/TIRAS DE CORTES DE BOVINO (PATINHO) - CONGELADA	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Será feita observação da rotulagem do produto. ⇒ Após, o pacote será aberto para manipulação da carne crua e será submetido a cocção pertinente a realidade da Alimentação Escolar. ⇒ Será observada a dimensão do corte iscas/tiras. ⇒ As iscas/tiras devem estar separadas entre si. ⇒ O teste observação sensorial iniciará com o produto cru na embalagem até o produto final após cocção. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sem impurezas brancas na aparência da carne cru e na sua embalagem primaria e original. Carne Vermelha sem excessos de pontos brancos no aspecto visual. 2. Alimento com sabor característico de carne bovina saudável, sem pronunciar odor e sabor de ranço ou sebo. 3. Produto final com maciez e textura próprias para serem consumidas pelo publico infantil, após no máximo 30 minutos de cocção. 4. Apresentar Índice de Cocção entre 0,6 à 0,7
CUBOS DE CORTES DE AVE (COXA E SOBRECOXA SEM OSSO E SEM PELE) - CONGELADA	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Será feita observação da rotulagem do produto. ⇒ Após, o pacote será aberto para manipulação da carne crua e será submetido a cocção pertinente a realidade da Alimentação Escolar. ⇒ Será observada a dimensão do corte cubos. O teste observação sensorial iniciará com o produto cru na embalagem até o produto final após cocção. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sem impurezas brancas na aparência da carne cru e na sua embalagem primaria e original. Carne com coloração característica, sem excessos de pontos brancos no aspecto visual. 2. Alimento com sabor característico de carne de ave saudável, sem pronunciar odor e sabor de ranço. 3. Apresentar Índice de Cocção entre 0,6 à 0,7
CUBOS DE CORTES DE BOVINO (PATINHO) - CONGELADO	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Será feita observação da rotulagem do produto. ⇒ Após, o pacote será aberto para manipulação da carne crua e será submetido a cocção pertinente a realidade da Alimentação Escolar. ⇒ Será observada a dimensão do corte cubos. O teste observação sensorial iniciará com o produto cru na embalagem até o produto final após cocção. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sem impurezas brancas na aparência da carne cru e na sua embalagem primaria e original. Carne Vermelha sem excessos de pontos brancos no aspecto visual. 2. Alimento com sabor característico de carne bovina saudável, sem pronunciar odor e sabor de ranço ou sebo. 3. Produto final com maciez e textura próprias para serem consumidas pelo publico infantil, após no máximo 30 minutos de cocção. 4. Apresentar Índice de Cocção entre 0,6 à 0,7

ÍSCAS/TIRAS DE CORTES DE SUÍNO (LOMBO) - CONGELADA	<p>⇒ Será feita observação da rotulagem do produto.</p> <p>⇒ Após, o pacote será aberto para manipulação da carne crua e será submetido a cocção pertinente a realidade da Alimentação Escolar.</p> <p>⇒ Será observada a dimensão do corte iscas/tiras. O teste observação sensorial iniciará com o produto cru na embalagem até o produto final após cocção.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sem impurezas brancas na aparência da carne crua e na sua embalagem primaria e original. Carne com coloração caracterísitca sem excessos de pontos brancos no aspecto visual. 2. Alimento com sabor característico de carne suína saudável, sem pronunciar odor e sabor de ranço. 3. Produto final com maciez e textura próprias para serem consumidas pelo publico infantil, após no máximo 30 minutos de cocção. 4. Apresentar Índice de Cocção entre 0,6 à 0,7
ÍSCAS/TIRAS DE CORTES DE AVE (PEITO SEM OSSO E SEM PELE) - CONGELADA	<p>⇒ Será feita observação da rotulagem do produto.</p> <p>⇒ Após, o pacote será aberto para manipulação da carne crua e será submetido a cocção pertinente a realidade da Alimentação Escolar.</p> <p>⇒ Será observada a dimensão do corte iscas/tiras. O teste observação sensorial iniciará com o produto cru na embalagem até o produto final após cocção.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sem impurezas brancas na aparência da carne crua e na sua embalagem primaria e original. Carne com coloração característica, sem excessos de pontos brancos no aspecto visual. 2. Alimento com sabor característico de carne de ave saudável, sem pronunciar odor e sabor de ranço. 3. Apresentar Índice de Cocção entre 0,6 à 0,7
CUBOS DE CORTES DE SUÍNO (PERNIL) - CONGELADO	<p>⇒ Será feita observação da rotulagem do produto.</p> <p>⇒ Após, o pacote será aberto para manipulação da carne crua e será submetido a cocção pertinente a realidade da Alimentação Escolar.</p> <p>⇒ Será observada a dimensão do corte cubos. O teste observação sensorial iniciará com o produto cru na embalagem até o produto final após cocção.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sem impurezas brancas na aparência da carne crua e na sua embalagem primaria e original. Carne com coloração caracterísitca sem excessos de pontos brancos no aspecto visual. 2. Alimento com sabor característico de carne suína saudável, sem pronunciar odor e sabor de ranço. 3. Produto final com maciez e textura próprias para serem consumidas pelo publico infantil, após no máximo 30 minutos de cocção. 4. Apresentar Índice de Cocção entre 0,6 à 0,7
FILÉ DE PEITO - CORTES DE FRANGO - CONGELADO	<p>⇒ Será feita observação da rotulagem do produto.</p> <p>⇒ Após, o pacote será aberto para manipulação da carne crua e será submetido a cocção pertinente a realidade da Alimentação Escolar.</p> <p>⇒ O teste observação sensorial iniciará com o produto cru na embalagem até o produto final após cocção.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Alimento com sabor característico, sem pronunciar sabor ardido e nem gorduroso. 2. Congelamento sem excesso de água, máximo de 8%. 3. Cor da carne compatível com a espécie e sem presença de materiais estranhos no interior da embalagem.
COXINHA DA ASA - CORTES DE FRANGO - CONGELADO	<p>⇒ Será feita observação da rotulagem do produto.</p> <p>⇒ Após, o pacote será aberto para manipulação da carne crua e será submetido a cocção pertinente a realidade da Alimentação Escolar.</p> <p>⇒ O teste observação sensorial iniciará com o produto cru na embalagem até o produto final após cocção.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Alimento com sabor característico, sem pronunciar sabor ardido e nem gorduroso. 2. Congelamento sem excesso de água, máximo de 8%. 3. Cor da carne compatível com a espécie e sem presença de materiais estranhos no interior da embalagem. 4. Não apresentar penugens.
FILÉ DE COXA ou COXA E/OU SOBRECOXA SEM PELE E SEM OSSO - CORTES DE FRANGO - CONGELADO	<p>⇒ Será feita observação da rotulagem do produto.</p> <p>⇒ Após, o pacote será aberto para manipulação da carne crua e será submetido a cocção pertinente a realidade da Alimentação Escolar.</p> <p>⇒ O teste observação sensorial iniciará com o produto cru na embalagem até o produto final após cocção.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Alimento com sabor característico, sem pronunciar sabor ardido e nem gorduroso. 2. Congelamento sem excesso de água, máximo de 8%. 3. Cor da carne compatível com a espécie e sem presença de materiais estranhos no interior da embalagem.

ANEXO II

DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO

AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

Pela presente declaramos, para efeito do cumprimento ao estabelecido no inciso VII, do artigo 4º, da Lei federal nº 10.520, de 17/07/02, sob as penalidades cabíveis, que cumpriremos plenamente os requisitos de habilitação exigidos no edital.

_____ de _____ de 2.019.

Nome da Empresa
Nome assinatura do responsável

ANEXO III

MODELO DE CARTA DE CREDENCIAMENTO

PROCESSO DE LICITAÇÃO Nº 919/2019
PREGÃO PRESENCIAL Nº 154/2019

À
Prefeitura Municipal de Guariba
Comissão Permanente de Licitação
Guariba - Estado de São Paulo

Prezado Senhores.

A empresa _____, com sede à _____, na cidade de _____, Estado de _____, CNPJ nº _____, Inscrição Estadual nº _____, credencia o senhor _____, CPF nº _____, RG nº _____, para representá-la no Pregão Presencial nº 154/2019, referente ao Processo de Licitação nº 919/2019, perante a Comissão Permanente de Licitação, podendo praticar todos os atos inerentes ao certame, com plenos poderes específicos para formular lances verbais, negociar preços, apresentar impugnações, interpor recursos e manifestar-se quanto à desistência dos mesmos, prestar esclarecimentos, receber avisos e notificações, e assinar atas.

Atenciosamente

_____, ____ de _____ de 2.019.

(representante da licitante)

Nome: _____
RG nº _____

Cargo: _____
CPF nº _____

ANEXO IV

PREGÃO PRESENCIAL Nº 154/2019

MODELO DE DECLARAÇÃO - SOMENTE PARA MICRO E PEQUENAS EMPRESAS

D E C L A R A Ç Ã O

_____, (NOME DA EMPRESA) _____, CNPJ nº _____, com sede _____, (endereço completo) por intermédio de seu representante legal, para fins do **Pregão Presencial nº 154/2019** DECLARA expressamente, sob as penalidades cabíveis, que:

a) Encontra-se enquadrada como empresa de Micro e Pequeno Porte, em atendimento à Lei Federal Complementar 123/2006.

b) Tem conhecimento dos Artigos 42 a 49 da Lei Federal Complementar 123/2006, estando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores impeditivas de tal habilitação, em cumprimento ao art. 32,§2º, da Lei nº 8.666/93.

Local e Data

(assinatura do representante legal)

Nome ou carimbo do declarante: _____

Cargo ou carimbo do declarante: _____

Nº da cédula de identidade: _____

Telefone, fax e e-mail para contato: _____

OBS: Este documento deverá ser redigido em papel timbrado da licitante.

ANEXO V

PREGÃO PRESENCIAL N° 154/2019

MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE SERVIDOR NO QUADRO SOCIETÁRIO

Eu, _____, CPF nº _____ representante legal da empresa: _____, CNPJ nº _____, declaro, sob as penas da lei, que esta empresa não possui em seu quadro societário servidor público da ativa, empregado de empresa pública ou de sociedade de economia mista, ou seja, que tenha vínculo empregatício com órgão ou entidade pública da administração direta ou indireta, para atendimento da vedação prevista no art. 9º, inciso III, da Lei federal nº 8.666/93.

Guariba, ____ de _____ de 2019.

(nome legível e assinatura)

(carimbo do CNPJ)

**ANEXO VI
(MINUTA)**

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº
PROCESSO DE LICITAÇÃO Nº 919/2019
PREGÃO PRESENCIAL Nº 154/2019**

Pela presente Ata de Registro de Preços, de um lado, a **PREFEITURA MUNICIPAL DE GUARIBA**, inscrita no CNPJ nº 48.664.304/0001-80, doravante denominada **PREFEITURA**, representada pela Sra. **ELIANE BARROSO DE O. VIANNA**, Presidente da Comissão Permanente de Licitações, de acordo com a atribuição que lhe foi conferida pelo Decreto nº 3.532, de 10 de Dezembro de 2.018, e de outro lado a empresa, devidamente inscrita no CNPJ sob o nº, estabelecida na, nº - SP, daqui por diante denominada **FORNECEDORA**, resolvem REGISTRAR os preços, com integral observância da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1.993, com as alterações posteriores e do Decreto Municipal nº 2.744, de 13 de Março de 2.013 e ulteriores alterações, mediante as cláusulas e condições abaixo estabelecidas, constituindo-se esta ata em documento vinculativo e obrigacional às partes.

CLÁUSULA I - DO OBJETO

1.1 – Fornecimento parcelado de cortes e derivados de bovinos, suínos e aves para atendimento ao PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar, constantes do Edital nº 919/2019, e nas quantidades solicitadas em cada requisição dos órgãos interessados.

CLÁUSULA II – DA VALIDADE DOS PREÇOS

2.1 – A presente ata de registro de preços terá a validade de até **06 (seis) meses**, a partir da data de sua publicação, em cujo prazo a **PREFEITURA** não será obrigada a firmar as contratações, ou expedir as ordens de fornecimento ou de execução de serviços comuns, que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao **FORNECEDOR** registrado preferência de fornecimento ou execução, em igualdade de condições com os demais.

2.2 – O prazo de validade desta ata de registro de preços, não poderá ser prorrogado, salvo se sua duração não ultrapassar a 12 (doze) meses, quando, então, admitir-se-á a prorrogação, desde que a soma dos períodos de vigência não atinja o limite máximo anual.

CLÁUSULA III – DA UTILIZAÇÃO DA ATA

3.1 - Poderão utilizar-se da ata de registro de preços os órgãos interessados ou não da **PREFEITURA**, mediante prévia consulta na ata de registro de preços e desde que devidamente comprovada a vantagem administrativa e respeitada, no que couber, as condições e regras estabelecidas na Lei federal nº 8.666/93, na Lei federal nº 10.520/2002 e no Decreto municipal nº 2.744/2013, relativas à utilização do sistema de registro de preços.

CLÁUSULA IV – DOS PREÇOS

4.1 – O preço ofertado pela empresa signatária da presente ata de registro de preços é o especificado na tabela abaixo, de acordo com a respectiva classificação e o ato de homologação do objeto do Pregão Presencial nº 154/2019.

ITEM	QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	MARCA	VALOR UNIT.

4.2 – Em cada fornecimento ou execução decorrente desta ata serão observadas, quanto ao preço, às cláusulas e condições constantes do Edital nº 919/2019, do Pregão Presencial nº 154/2019, que a precedeu e a íntegra do presente instrumento de registro de preços.

CLÁUSULA V – DO FORNECIMENTO, LOCAL E PRAZO

5.1 - Os pedidos serão enviados toda semana, via e-mail, com programação de entrega para semana seguinte; e as sucessivas entregas serão de acordo com a **necessidade do setor, no horário das 07:00 às 11:00 horas** no Setor Municipal de Alimentação Escolar, sito a Av. Joaquim Mateus Correa, nº 1.087 - Centro - Guariba - SP, correndo por conta da empresa contratada as despesas de embalagens, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.

5.2.1 - Os horários e data de entrega deverão ser respeitados impreterivelmente - caso o fornecedor chegue depois do horário estabelecido a distribuição e entrega nas unidades escolares ficará sob sua responsabilidade, para que o andamento do setor e cumprimento do cardápio não sejam prejudicados.

5.2.2 – A falta de oferta do produto no mercado deverá ser comunicada formalmente, em notificação escrita, com pelo menos 02 (dois) dias de antecedência, ao Setor Municipal de Alimentação Escolar, fone: (16) 3251-8580, e-mail: merendaescolar@guariba.sp.gov.br, para que haja tempo hábil de uma nova requisição de pedido e mudança de cardápio sem prejuízo de fornecimento na alimentação escolar.

5.2.3 – As empresas licitantes deverão estar cientes de que os produtos passarão por teste culinário e avaliação sensorial constantemente. Caso houver necessidade, o produto poderá ser submetido à análise laboratorial em laboratório de notoriedade pública. Todos os custos de análises laboratoriais correm, sempre, por conta da empresa contratada.

5.3 - Não será aceita entrega de produtos sem o acompanhamento de nota fiscal.

5.4 - Os produtos deverão ser entregues devidamente embalados, de forma a não serem danificados durante a operação de transporte, carga e descarga.

5.5 - As parcelas deverão ser entregues em quantidades de acordo com as necessidades de consumo, acompanhada da respectiva nota fiscal.

5.6 – A empresa Fornecedora obriga-se a entregar qualquer que seja a quantidade dos materiais dos preços registrados, não sendo admitido o acúmulo de pedidos para entrega posterior.

5.7 - Não será aceita entrega de produtos sem o acompanhamento de nota fiscal.

5.8 - Só serão emitidos atestados de recebimento se os produtos entregues estiverem plenamente de acordo com as especificações constantes deste edital e seus anexos.

CLÁUSULA VI – DO PAGAMENTO

6.1 - Em todos os fornecimentos ou execução, mediante contrato ou respectiva ordem, o pagamento será efetuado por crédito em conta corrente do FORNECEDOR, preferencialmente, em instituição financeira oficial, em até 30 (trinta) dias, a contar da data de expedição do atestado comprobatório do correto fornecimento ou execução, ao qual se juntará a nota fiscal/fatura, de acordo com as formalidades previstas no edital.

CLÁUSULA VII – DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO/EXECUÇÃO

7.1 - A entrega dos produtos ou a execução dos serviços comuns só estará caracterizada mediante o recebimento da respectiva ordem de fornecimento ou de execução, ficando o FORNECEDOR obrigado a atender todos os pedidos efetuados durante o prazo de vigência desta ata, mesmo a título de antecipação, sempre devidamente acompanhados da respectiva nota fiscal ou fatura correspondente.

CLÁUSULA VIII – DAS PENALIDADES

8.1 – Constatada a falsidade de quaisquer das informações ou documentos fornecidos pela empresa licitante, poderá ela, na qualidade de FORNECEDOR, resguardados os procedimentos legais, como a garantia do contraditório e da ampla defesa, sofrer as sanções abaixo, a critério da PREFEITURA, isolada ou cumulativamente:

a) impedimento para registro na ata, se concluída as fases internas e externas do processo de licitação;

b) cancelamento dos registros de preços da ata;

c) suspensão temporária do direito de participar de licitações e de fornecer à Administração Pública, por prazo de até 5 (cinco) anos;

d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, ou até que seja promovida a reabilitação, que será concedida sempre que o FORNECEDOR ressarcir a PREFEITURA pelos prejuízos resultantes, ou depois de decorrido o prazo de sanção aplicada com base na letra anterior.

8.2 – O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pelo **FORNECEDOR**, sem justificativa aceita pelo órgão interessado ou não, resguardados os procedimentos legais pertinentes, como a garantia do contraditório e da ampla defesa, poderá acarretar, isolada ou cumulativamente, nas seguintes sanções:

8.2.1 - advertência;

8.2.2 - multa de mora de:

a) 20% (vinte por cento) do valor global do contrato, no caso de inexecução total da obrigação;

b) 30% (trinta) do valor referente à parte da obrigação contratual não cumprida, no caso de inexecução parcial da obrigação;

c) 0,2% (dois décimos por cento) ao dia, no caso de atraso no cumprimento dos prazos estipulados, até 30 (trinta) dias;

d) 0,4% (quatro décimos por cento) ao dia, no caso de atraso no cumprimento dos prazos estipulados, acima de 30 (trinta) dias, até o limite máximo de 20%.

e) suspensão temporária do direito de participar de licitação e de fornecer à Administração Pública, por prazo de até 5 (cinco) anos;

f) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, ou até que seja promovida a reabilitação, que será concedida sempre que o **FORNECEDOR** ressarcir a **PREFEITURA** pelos prejuízos resultantes, ou depois de decorrido o prazo de sanção aplicada com base na letra anterior.

8.3 – As sanções que vierem a ser aplicadas ao **FORNECEDOR** inadimplente serão registradas no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF.

8.4 – A aplicação das sanções previstas no edital não exclui a possibilidade de aplicação de outras, estabelecidas em lei, inclusive, responsabilização do **FORNECEDOR** por eventuais perdas e danos causados à **PREFEITURA** ou a terceiros.

CLÁUSULA IX – DO REAJUSTAMENTO – CORREÇÃO MONETÁRIA

9.1 - Considerando que o prazo máximo de validade da presente ata, mesmo compreendendo as hipóteses de prorrogação, não pode ultrapassar de 12 (doze) meses, em cumprimento ao disposto no § 1º, do artigo 28, da Lei federal nº 9.069, de 29/06/1995, e demais legislação correlata, é vedado quaisquer reajustamento dos preços registrados.

CLÁUSULA X – DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

10.1 - Os bens adquiridos ou os serviços comuns executados serão recebidos, conferidos e vistoriados pelo agente designado pelo órgão interessado ou unidade requisitante, representante da **PREFEITURA**, de conformidade com o disposto no artigo 73, da Lei federal nº 8.666/93, e demais normas pertinentes, a quem competirá a emissão de atestado que comprove a regularidade do atendimento da obrigação, nos termos da Lei federal nº 10.520/2002 e do Decreto Municipal nº 2.744/2013.

CLÁUSULA XI – DA REVISÃO DOS PREÇOS

11.1 – Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador promover as negociações junto aos fornecedores, observadas as disposições contidas na letra “d”, do inciso II, do “caput”, do artigo 65, da Lei federal nº 8.666, de 1.993.

11.2 – Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará o **FORNECEDOR** para negociar a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

11.3 – O **FORNECEDOR** que não aceitar reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade, enquanto que a ordem de classificação dos que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado será observará para novo registro de preços.

11.4 – Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o **FORNECEDOR** não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

I – liberar o **FORNECEDOR** do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e,

II – convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação e novo registro de preços.

CLÁUSULA XII – DO CANCELAMENTO DA ATA

12.1 – Não havendo êxito nas negociações, na forma do inciso II, do subitem 9.4, da cláusula anterior, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação ou cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

12.2 - O registro do **FORNECEDOR** será cancelado quando descumprir as condições desta ata; ou não retirar a ordem de fornecimento ou execução equivalente, no prazo fixado, sem justificativa aceitável; ou então, não aceitar reduzir o seu preço registrado; ou sofrer as sanções previstas nos incisos III ou IV, do “caput”, do artigo 87, da Lei federal nº 8.666, de 1.993, ou no artigo 7º, da Lei federal nº 10.520, de 2.002.

12.3 – O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados, ou também:

- I – por razão de interesse público;
- II – em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial do contrato ou da ordem de fornecimento ou execução; ou,
- III – a pedido do **FORNECEDOR**.

12.4 – A comunicação do cancelamento do preço registrado será feita, direta e pessoalmente, ou por correspondência pelos Correios com Aviso de Recebimento, juntando-se o comprovante aos autos do processo de licitação, que deram origem a esta ata de registro de preços.

CLÁUSULA XIII - DO CRÉDITO ORÇAMENTÁRIO

13.1 - As despesas correrão à conta de dotações próprias consignadas no Orçamento Geral do Município de Guariba, observada as seguintes classificações orçamentárias: **02.17.04.12.306.0018.2.019.000.3.3.90.30.**

CLÁUSULA XIV – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

14.1 – Fica eleito o Fórum da Comarca de Guariba para dirimir dúvidas ou questões que encontrem forma de resolução amigável, pelas vias administrativas, entre as partes, sendo este irrenunciável pela **PREFEITURA**, diante do que dispõe o § 2º, do artigo 55, da Lei federal nº 8.666/93.

14.2 – Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei federal nº 10.520/2002 e o Decreto Municipal nº 2.744/2013, e demais normas aplicáveis à espécie.

.....

E, por estarem assim, justos e acordados, assinam as partes o presente instrumento, em 3 (três) vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas, que abaixo também subscrevem, para que produza todos os efeitos legais.

Guariba, de 2019.

ELIANE BARROSO DE O. VIANNA
PRESIDENTE DA C. P. DE LICITAÇÕES
(PREFEITURA)

(FORNECEDORA)

TESTEMUNHAS:
