## **PREGÃO PRESENCIAL Nº 02/2022**

**Processo Administrativo nº 62/2022**

**“REGISTRO DE PREÇOS PARA FORNECIMENTO DE CARNES, PEIXES E FRIOS”**

**Modalidade:** Pregão Presencial

**Tipo:** MENOR PREÇO

**Critério de Julgamento:** MENOR PREÇO POR LOTE

**Data da realização: 15/02/2022**

**Horário de início da sessão:** **09:00 HRS**

**Local:** Salão Social Cordeiro Clube – Rua Carlos Gomes, nº 86 – Centro - Cordeirópolis/SP

**Valor estimado:** R$ 3.846.033,47 (Três milhões, oitocentos e quarenta e seis reais e trinta e três centavos).

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS**, Estado de São Paulo, pessoa jurídica de direito público, devidamente cadastrada no CNPJ/MF sob o nº 44.660.272/0001-93, *torna público para conhecimento dos interessados*, que no local, data e horário indicados neste preâmbulo, realizará licitação na modalidade Pregão Presencial, objetivando o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FORNECIMENTO DE CARNES, PEIXES E FRIOS,** nos termos da **Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002**, do **Decreto Municipal nº 2.587, de 16 de junho de 2008 e Decreto Municipal nº 2.105, de 13 de dezembro de 2001**, aplicando-se, subsidiariamente, no que couber, as disposições da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, Lei Complementar nº 147, de 07 de agosto de 2014, bem como pelas condições e prazos estabelecidos neste ato convocatório e nos respectivos anexos.

**1. DOS ANEXOS**

**1.1.** São anexos deste edital:

I – Termo de Referência;

II – Modelo de Declaração de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte;

III – Modelo de Declaração de Habilitação;

IV – Modelo de Proposta Comercial;

V – Modelo de Declaração de Situação Regular perante o Ministério do Trabalho;

VI – Minuta de Ata de Registro de Preços.

VII – Termo de Ciência e Notificação.

**2. DO OBJETO**

**2.1.** A presente licitação tem por objeto o Registro de preços para fornecimento de carnes, peixes e frios.

**2.1.1.** Para melhor caracterização do objeto a que se destina esta licitação, este edital é composto pelo Termo de Referência que faz parte integrante desta peça e está identificado como **anexo I**.

**3. DA FORMA DE PARTICIPAÇÃO**

**3.1.** Poderão participar deste certame todos os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto desta licitação e que atendam as exigências de habilitação.

**3.2.** Não será permitida a participação:

**3.2.1.** Empresas estrangeiras que não funcionem no país;

**3.2.2**. Suspensas temporariamente para licitar e impedidas de contratar com esta administração, nos termos do art. 87, inciso III, da Lei Federal nº 8.666/93;

**3.2.3**. Impedidas de licitar e contratar com esta administração, nos termos do art. 7º da Lei Federal nº 10.520/02;

**3.2.4.** Impedidas de licitar e contratar com esta administração, nos termos do art. 10º da Lei Federal nº 9.605/98;

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

**3.2.6.** De empresas que possuam entre seus sócios, servidor público da Prefeitura Municipal de Cordeirópolis, ou de suas autarquias.

**3.2.7.** Reunidas em consórcio.

**4. DO CREDENCIAMENTO**

**4.1.** Para o credenciamento, os licitantes deverão apresentar os seguintes documentos:

**a)** Tratando-se de **Representante Legal** (sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado): instrumento constitutivo da empresa registrado na Junta Comercial, *ou* tratando-se de sociedade simples, o ato constitutivo registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

**b)** Tratando-se de **Procurador**: instrumento público de procuração *ou* instrumento particular com firma reconhecida do representante legal que o assina, do qual constem poderes específicos para formular ofertas e lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição, bem como praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, acompanhada do correspondente documento, dentre os indicados na alínea "a", **que comprove os poderes do mandante para a outorga**;

**4.1.1.** O representante legal ou procurador da licitante deverá identificar-se exibindo documento oficial de identificação que contenha foto.

**4.1.2.** O licitante que não contar com representante presente na sessão ou, ainda que presente, não puder praticar atos em seu nome por conta da apresentação de documentação defeituosa, ficará impedido de participar da fase de lances verbais, de negociar preços, de declarar a intenção de interpor ou de renunciar ao direito de interpor recurso, ficando mantido, portanto, o preço apresentado na proposta escrita, que há de ser considerada para efeito de ordenação das propostas e apuração do menor preço.

**4.1.3.** Encerrada a fase de credenciamento pelo Pregoeiro, não serão admitidos credenciamentos de eventuais licitantes retardatários.

**4.1.4.** Será admitido apenas **1 (um) representante** para cada licitante credenciado, sendo que cada um deles poderá representar apenas **1 (um) licitante** credenciado.

**4.1.5.** Os documentos de que trata a alínea *“a”* do subitem **4.1** deverão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por tabelião de notas.

**4.1.5.1.** A autenticação poderá ser feita, ainda, mediante cotejo da cópia com o original, pelo Pregoeiro.

**4.1.5.2.** Em todas as hipóteses referidas neste subitem, não serão aceitos protocolos e nem documentos com prazo de validade vencido.

**4.2.** O licitante também deverá apresentar, ainda na fase de credenciamento, e **fora** dos envelopes nº 01 e 02, uma DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO E INEXISTÊNCIA DE QUALQUER FATO IMPEDITIVO À PARTICIPAÇÃO, preferencialmente, nos moldes do **anexo III** deste edital.

**4.3.** As microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP), visando ao exercício da preferência prevista na Lei Complementar nº. 123/06 e suas alterações, deverão firmar DECLARAÇÃO, com a devida comprovação **mediante ao arquivo na Junta Comercial de tal solicitação**, preferencialmente, nos termos do modelo estabelecido no **anexo II** deste edital, devendo apresentá-la **fora** do envelope nº 01 – proposta comercial, já na fase de credenciamento.

**5. DOS RECURSOS FINANCEIROS**

**5.1.** As despesas decorrentes da ata de registro de preços ora licitada está estimada em R$ 3.846.033,47 (Três milhões, oitocentos e quarenta e seis reais e trinta e três centavos) e serão atendidas pelas seguintes dotações consignadas no orçamento do exercício financeiro de 2022 e seu respectivo de 2023 da Prefeitura Municipal de Cordeirópolis:

| **Despesa** | **Órgão** | **Econômica** | **Funcional** | **Ação** | **Fonte** | **Aplicação** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **0687** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.361.0222** | **2080** | **01** | **0220** |
| **0688** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.361.0222** | **2080** | **02** | **0220** |
| **0689** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.361.0222** | **2080** | **05** | **0282** |
| **0701** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.365.0222** | **2081** | **01** | **0212** |
| **0702** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.365.0222** | **2081** | **01** | **0213** |
| **0703** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.365.0222** | **2081** | **05** | **0283** |
| **0704** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.365.0222** | **2081** | **05** | **0284** |
| **0807** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.365.0222** | **2081** | **05** | **0280** |
| **0905** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.365.0222** | **2055** | **05** | **0233** |

**6.** **DO SUPORTE LEGAL**

**6.1.** Esta licitação é regulada pelos seguintes dispositivos legais:

**6.1.1.** Constituição Federal;

**6.1.2.** Constituição do Estado de São Paulo;

**6.1.3.** Lei Orgânica Municipal;

**6.1.4.** Lei Federal nº 10.520, de 17/07/02;

**6.1.5.** Lei Federal nº 8.666, de 21/06/93;

**6.1.6.** Lei Complementar nº 123, de 14/12/06;

**6.1.7.** Lei Complementar nº 147, de 07/08/14;

**6.1.8.** Decreto Municipal nº 2.105/01;

**6.1.9.** Decreto Municipal nº 2.587, de 16/06/08; e

**6.1.10.** Demais disposições legais aplicáveis à espécie.

**7. DO** **FORNECIMENTO** **DE INFORMAÇÕES**

**7.1.** Maiores esclarecimentos e informações sobre a presente licitação serão fornecidas pelo Departamento de Suprimentos da Prefeitura Municipal de Cordeirópolis, *preferencialmente*, através do e-mail [**suprimentos@cordeiropolis.sp.gov.br**](mailto:suprimentos@cordeiropolis.sp.gov.br)**.**

**7.2.** Em caso de não solicitação pelos proponentes de esclarecimentos e informações, pressupõe-se que os elementos fornecidos são suficientemente claros e precisos, não cabendo, portanto, posteriormente, o direito a qualquer reclamação.

**8. DA ENTREGA DOS ENVELOPES**

**8.1.** Os interessados em participar do presente certame deverão entregar a proposta comercial e a documentação de habilitação, cada uma em envelope fechado e indevassável, contendo os seguintes dizeres no anverso:

**ENVELOPE Nº 01 – PROPOSTA COMERCIAL**

PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS

PREGÃO PRESENCIAL N.º 02/2022.

(razão ou denominação social, endereço e tel. do licitante)

**ENVELOPE Nº 02 – HABILITAÇÃO**

PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS

PREGÃO PRESENCIAL N.º 02/2022.

(razão ou denominação social, endereço e tel. do licitante)

**9. DA PROPOSTA DE PREÇO – ENVELOPE Nº 01**

**9.1.** A Proposta de Preço deverá ser formulada em uma via, inserida em envelope fechado, contendo na parte externa o nome da empresa proponente e seu endereço, bem como o número da presente licitação e a indicação do órgão licitante, conforme item 8.1 do edital.

**9.2.** A Proposta de Preço deverá ser elaborada em língua portuguesa, salvo quanto às suas expressões técnicas de uso corrente, datilografado, impresso ou preenchido a mão com letra legível, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas, sem cotações alternativas, datada e assinada pelo representante legal do licitante *ou* pelo procurador.

**9.3.** Não serão admitidas, posteriormente, alegações de enganos, erros ou distrações na apresentação das propostas comerciais, como justificativas de quaisquer acréscimos ou solicitações de reembolsos e indenizações de qualquer natureza.

**9.4.** Deverão estar consignados na proposta:

**9.4.1.** A denominação, endereço, telefone, e-mail e CNPJ do licitante;

**9.4.2.** O nome completo, qualificação, nº do CPF e da cédula de identidade do representante legal da proponente;

**9.4.3.** Preço(s) do(s) produtos(s).

**9.4.3.1.** O preço deverá ser cotadoem valor **unitário, total por item** e **global,** em moeda corrente nacional, com precisão de **duas casas** decimais;

**9.4.3.2.** Para os licitantes que fizerem lances será considerado o último valor ofertado;

**9.4.4.** Prazo de validade da proposta, que não poderá ser inferior a **60 (sessenta) dias corridos**, contados a partir da data de sua apresentação;

**9.4.5.** Declaração impressa na proposta de que o material ofertado atende todas as especificações exigidas no Termo de Referência que acompanha o edital do pregão presencial nº 02/2022, como anexo I e às normas técnicas aplicáveis à espécie;

**9.4.6.** - O prazo de entrega dos produtos é de **5 (cinco) dias úteis**, contados da data do recebimento da **Autorização de Fornecimento** pela contratada.

**9.4.7.** Declaração impressa na proposta de que os preços ofertados contemplam todos os custos diretos e indiretos inerentes ao objeto da presente licitação.

**9.4.7.1.** Nos preços deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas de custos, como por exemplo: embalagem, mão-de-obra, transporte, administração, emolumentos e tarifas, seguros, encargos sociais e trabalhistas, custos e benefícios, taxas e impostos, e quaisquer outras despesas, direta ou indiretamente relacionadas com a execução total do objeto da presente licitação.

10. DA DOCUMENTAÇÃO – ENVELOPE Nº 02

**10.1.** Os documentos exigidos são os seguintes:

**10.1.1. Habilitação Jurídica**

**10.1.1.1.** Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual;

**10.1.1.2.** Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial ou no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, nos termos da lei e conforme o caso, em se tratando de sociedades empresárias ou simples, e, ainda, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

**10.1.1.2.1.** Os documentos descritos no subitem 10.1.1.2 deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva, conforme legislação em vigor.

**10.1.1.3.** 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;

**10.1.1.4.** A documentação exigida neste item 10.1.1 ficará dispensada de ser apresentada dentro do envelope de habilitação para as empresas que as apresentarem na fase de credenciamento desde que apresentados os originais ou por qualquer processo de cópia autenticada por tabelião de notas, salvo os documentos obtidos por meio eletrônico.

**10.1.2. Regularidade Fiscal e Trabalhista**

**10.1.2.1.** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (**CNPJ**);

**10.1.2.2**.Prova de **inscrição** no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

**10.1.2.3.** Prova de regularidade fiscal emitida pelas Fazendas **Federal** e **Estadual** do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei, mediante a apresentação das seguintes certidões:

**10.1.2.3.1.** Certidão Conjunta Negativa de Débitos **ou** Certidão Conjunta Positiva com Efeitos de Negativa, relativos a Tributos Federais, Dívida Ativa da União e INSS, expedida pela Secretaria da Receita Federal; com base na Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1751 de 02 de outubro de 2014;

**10.1.2.3.2.** Certidão de Regularidade do ICMS – Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços, expedida pela Fazenda Estadual **ou** declaração de isenção **ou** de não incidência, assinada pelo representante legal do licitante, sob as penas da lei;

**10.1.2.4.** Certidão Negativa ou Certidão Conjunta Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos de Tributos mobiliários expedido pelo órgão competente (quando aplicável ao objeto);

**10.1.2.5.** Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), mediante a apresentação de CRF – Certificado de Regularidade do FGTS;

**10.1.2.6.** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do trabalho, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas e Certidão Positiva com efeito Negativa.

**10.1.3. Qualificação Técnica**

**10.1.3.1.** Prova de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto desta licitação, por meio da apresentação de Atestado(s) expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, necessariamente em nome do licitante, e que indique fornecimento compatível com o objeto desta licitação.

**10.1.3.2.** **LICENÇA PARA O FUNCIONAMENTO DO ESTABELECIMENTO**, expedida pela Vigilância Sanitária do Estado ou do Município onde estiver instalado;

**10.1.3.3. ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO DO ESTABELECIMENTO**, expedido pela Prefeitura Municipal da sede da licitante;

**10.1.4. Qualificação Econômico Financeira**

**10.1.4.1.** Certidão negativa de pedido de falência, recuperação judicial ou extra judicial, expedida em data não anterior a 90 (noventa) dias da abertura da sessão pública deste pregão, se outro prazo não constar do documento.

**10.1.4.1.1.** Na hipótese da proponente estar em recuperação judicial, possibilita-se a apresentação de certidão positiva, juntamente com o plano de recuperação homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, apto a comprovar a sua viabilidade econômico financeira, inclusive, pelo atendimento de todos os requisitos de habilitação econômico financeira estabelecidos pelo edital.

**10.1.5. Documentação Complementar - Declarações**

**10.1.5.1.** Declaração de que a empresa não possui, em seu quadro de pessoal, trabalhadores menores de 18 (dezoito) anos realizando trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e de qualquer trabalho, a menores de 16 (dezesseis) anos, conforme determina o art. 27, V, da Lei Federal nº 8.666/93, alterada pela Lei Federal nº 9.854/99, observados,preferencialmente,os termos do anexo V.

**10.2.** Os documentos de que trata o item 10.1 deverão, conforme o caso, ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por tabelião de notas, salvo os documentos obtidos por meio eletrônico. A autenticação poderá ser feita, ainda, mediante cotejo da cópia com o original, pelo pregoeiro e equipe.

**10.2.1**. Em todas as hipóteses referidas neste item, não serão aceitos protocolos e nem documentos com prazo de validade vencido.

**10.3.** Na hipótese de ser a licitante a matriz, toda a documentação deverá ter sido expedida em nome desta, e se for a filial, toda a documentação deverá ter sido expedida em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

**10.3.1.** Caso a licitante pretenda que um de seus estabelecimentos, que não o participante desta licitação, execute o futuro contrato, DEVERÁ APRESENTAR TODA A DOCUMENTAÇÃO DE AMBOS OS ESTABELECIMENTOS.

**10.4.** As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, nos termos do art. 43 da Lei Complementar nº 147, de 7 de agosto de 2014.

**10.4.1.** Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de **05 (cinco) dias úteis**, a contar da data da sessão pública onde foi lavrado a ata dos(s) vencedor(es), prorrogáveis por igual período, a critério da Prefeitura Municipal de Cordeirópolis, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

**10.4.2.** A não-regularização da documentação, no prazo previsto no item 10.4.1, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital.

**10.4.3.** Ocorrendo a hipótese do subitem 10.4.2, será procedida a convocação dos licitantes para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório, devendo o pregoeiro examinar as ofertas subseqüentes e a qualificação dos licitantes, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor.

**10.4.3.1.** A convocação para continuação da sessão pública dar-se-á por meio de publicação no **Diário Oficial do Estado de São Paulo**.

**11. DO PROCEDIMENTO E DO JULGAMENTO**

**11.1.** A sessão pública para processamento do pregão dar-se-á no dia, horário e local estabelecido no preâmbulo do presente edital, em ato público, iniciando-se pelo credenciamento dos interessados em participar do certame.

**11.2.** Encerrado o credenciamento, os licitantes entregarão ao pregoeiro os envelopes de nº **01** e **02**, referentes à **Proposta de Preço** e **Documentação de Habilitação**, respectivamente, e a **Declaração de Habilitação** a que se refere o **anexo III**.

**11.3.** Iniciada a abertura do primeiro envelopecontendo a proposta comercial, será considerada encerrada a fase de credenciamento e, por conseguinte, não será possível a admissão de novos participantes.

**11.4.** O julgamento das propostas será feito pelo critério de **MENOR PREÇO POR LOTE**, observadas rigorosamente as especificações constantes deste Edital;

**11.4.1.** Após abertos os envelopes contendo as propostas comerciais, o pregoeiro analisará as propostas, **desclassificando aquelas cujo objeto não atenda às *especificações*, *prazos* e *condições* fixados no edital, e/ou que apresentem preço ou vantagem baseada exclusivamente nas propostas dos demais licitantes**.

**11.5.** Caso o pregoeiro venha a desclassificar todas as propostas, será dado por encerrado o certame, lavrando-se ata do ocorrido.

**11.6.** No tocante aos preços, as propostas serão verificadas quanto à exatidão das operações aritméticas que conduziram ao valor total orçado, por item / total / global, procedendo-se às correções no caso de eventuais erros.

**11.7.** As propostas classificadas serão selecionadas para a etapa de lances, observados os seguintes parâmetros:

**11.7.1.** Seleção da proposta de menor preço e das demais com preços até **10% (dez por cento)** superiores àquela;

**11.7.2.** Não havendo pelo menos **03 (três)** propostas na condição definida no item anterior, serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até o máximo de **03 (três)**;

**11.7.2.1.** No caso de empate das propostas, serão admitidas todas as propostas empatadas, independentemente do número de licitantes;

**11.7.3.** O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma verbal e 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;

**11.7.3.1.** O licitante sorteado 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;

**11.7.4.** Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço, observado como parâmetros de **redução mínima** o percentual de **1% (um por cento)**.

**11.7.5.** A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes declinarem da formulação de lances;

**11.7.6.** Encerrada a etapa de lances, serão classificadas as propostas selecionadas e não selecionadas para essa etapa, na ordem crescente de valor, considerando-se, para as selecionadas, o último preço ofertado. Com base nessa classificação, será assegurada às licitantes MICROEMPRESAS e EMPRESAS DE PEQUENO PORTE o direito de preferência à contratação, observados os seguintes critérios:

**11.7.6.1.** Entende-se por **empate,** a situação em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até **5% (cinco por cento)** superiores ao valor da proposta melhor classificada;

**11.7.6.2.** O pregoeiro convocará a microempresa ou empresa de pequeno porte, detentora da proposta de **menor valor**, dentre aquelas cujos valores estejam no intervalo mencionado no item 11.7.6.1, para que apresente preço inferior ao da melhor classificada, no prazo de **05 (cinco) minutos**, sob pena de preclusão do direito de preferência;

**11.7.6.3.** A microempresa ou empresa de pequeno porte cuja proposta for à melhor classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora da fase de lances, situação em que sua proposta será declarada a melhor oferta;

**11.7.6.4.** Havendo igualdade de preços entre as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 11.7.6.1, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá exercer a preferência e apresentar nova proposta;

**11.7.6.5.** O exercício do direito de preferência somente será aplicado quando a melhor oferta da fase de lances **não** tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte;

**11.7.6.6.** Não havendo a apresentação de novo preço, inferior ao preço da proposta melhor classificada, serão convocadas para o exercício do direito de preferência, respeitada a ordem de classificação, as demais microempresas e empresas de pequeno porte, cujos valores das propostas, se enquadrem nas condições indicadas no subitem 11.7.6.1;

**11.7.6.7.** Não ocorrendo à contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, retomar-se-ão, em sessão pública, os procedimentos relativos à licitação, devendo o pregoeiro examinar as ofertas subseqüentes e a qualificação dos licitantes, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor;

**11.7.6.7.1.** Havendo participação de outras microempresas e empresas de pequeno porte cujas propostas se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 11.7.6.1., será assegurado o exercício do direito de preferência;

**11.7.6.8.** Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte e não configurada a hipótese prevista no subitem 11.7.6.7, será declarada vencedora a melhor oferta proposta originalmente da fase de lances.

**11.7.7.** Após a fase de lances, serão classificadas, na ordem crescente dos valores, as propostas não selecionadas por conta da regra disposta no subitem 11.7.1, e aquelas selecionadas para a etapa de lances, considerando-se para estas, o último preço ofertado.

**11.7.7.1.** Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o licitante desistente às sanções previstas neste edital.

**11.7.8.** O Pregoeiro poderá **negociar** com o autor da oferta de menor valor com vistas à redução do preço.

**11.7.9**. Após a negociação, o Pregoeiro examinará a **aceitabilidade** do *menor preço* e do *objeto*, decidindo motivadamente a respeito.

**11.7.9.1.** O critério de aceitabilidade dos preços ofertados será o de compatibilidade com os preços praticados no mercado, coerentes com cada um dos itens que compõem o objeto ora licitado.

**11.7.9.2.** A qualquer momento, o Pregoeiro poderá solicitar à licitante a composição dos respectivos preços e outros esclarecimentos que se façam necessários.

**11.7.10.** Conhecida a proposta vencedora, o Pregoeiro consultará as demais licitantes para verificar se estas aceitam igualar seus preços aos da primeira colocada.

**11.7.11.** Considerada aceitável a oferta de **menor preço** e procedida à verificação de que trata o item

11.7.9, será realizada a abertura do envelope contendo os documentos de habilitação da licitante vencedora.

**11.7.12.** Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos efetivamente entregues de habilitação, poderão ser saneadas na sessão pública de processamento do pregão, até a decisão sobre a habilitação.

**11.7.12.1**. Admite-se a juntada de documentos complementares e a verificação efetuada por meio eletrônico hábil de informações, se possível.

**11.7.12.2.** A juntada de documentos complementares será certificada pelo Pregoeiro, anexando-se aos autos os documentos respectivos.

**11.7.12.3.** A Prefeitura Municipal de Cordeirópolis não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos de informações, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, o(s) licitante(s) será(ao) **inabilitado(s)**.

**11.7.13.** Constatado o atendimento pleno dos requisitos de habilitação previstos neste edital, todas as proponentes habilitadas serão incluídas na **Ata de Registro de Preços,** observada a ordem de classificação.

**11.7.14.** Se a oferta de menor preço não for aceitável, ou se o licitante não atender às exigências de habilitação, o Pregoeiro examinará as ofertas subseqüentes, na ordem de classificação, podendo negociar com os respectivos autores, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que, verificada sua **aceitabilidade** e a **habilitação** do licitante, será declarada vencedora.

**11.7.15.** Da sessão será lavrada **ata** circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes e que, ao final, será assinada pelo Pregoeiro e Equipe de apoio.

**11.7.15.1.** Caso não haja tempo hábil para abertura dos envelopes nº 01 e 02 no mesmo dia e/ou se surgirem dúvidas que não possam ser dirimidas de imediato, o Pregoeiro poderá interromper a sessão para adoção das medidas necessárias, sendo consignados em ata os motivos da interrupção.

**11.7.15.1.1.** A convocação para continuação da sessão pública dar-se-á por meio de publicação no **Diário Oficial do Estado de São Paulo**.

**11.7.16.** O Pregoeiro, na fase de julgamento, poderá promover qualquer **diligência** que julgar necessária à análise das propostas, da documentação, e das declarações apresentadas, devendo os licitantes atender às solicitações no prazo por ele estipulado, contado do recebimento da convocação.

**12. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL**

**12.1.** **Até 02 (dois) dias úteis** anteriores à data fixada para o recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar as disposições deste edital.

**12.2.** A petição de impugnação deverá ser dirigida ao Setor de Licitações e protocolada diretamente na Central de Atendimento da Prefeitura Municipal de Cordeirópolis, de segunda-feira à sexta-feira, das 08:00 horas às 17:00 horas.

**12.2.1.** Acolhida a petição contra o ato convocatório, em despacho fundamentado, será designada nova data para a realização deste certame.

**12.3.** A entrega da proposta, sem que tenha sido tempestivamente impugnado o edital, implicará na plena aceitação das condições nele estabelecidas por parte das interessadas.

**13. DO RECURSO ADMINISTRATIVO, DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

**13.1**. Dos atos realizados pelo Pregoeiro durante a sessão pública de processamento do pregão, cabe recurso administrativo no prazo de **03 (três) dias úteis.**

**13.1.1.** O licitante interessado em recorrer deve manifestar verbalmente sua intenção na própria sessão pública, com o devido registro em ata da síntese da motivação da sua intenção.

**13.1.2.** O prazo para apresentação do recurso escrito começará a correr a partir do primeiro dia em que houver expediente na Prefeitura Municipal, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para apresentar contra-razões, em igual número de dias, que começarão a correr imediatamente após o término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

**13.1.3.** A ausência de manifestação imediata e motivada pelo licitante na sessão pública importará na **decadência do direito de recurso**, na adjudicação do objeto do certame ao licitante vencedor e no encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação.

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

**13.1.5.** Uma vez decididos os recursos administrativos eventualmente interpostos e, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório e convocará os beneficiários para assinatura da ata de registro de preço

**13.1.6.** O recurso contra decisão do Pregoeiro terá efeito suspensivo e o seu acolhimento resultará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

**13.1.7.** Os recursos devem ser protocolados diretamente na Central de Atendimento da Prefeitura Municipal de Cordeirópolis, dirigidos ao Pregoeiro, de segunda-feira à sexta-feira, das 08:00 horas às 17:00 horas.

**14. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**14.1.:** A Ata de Registro de Preços será formalizada com observância às disposições do art. 2º do Decreto Municipal nº 2.105/01, devendo ser subscrita pela autoridade que assinou o edital, pelos licitantes vencedores e pelos proponentes que concordarem em executar o objeto da licitação pelo preço e nas mesmas condições do primeiro colocado.

**14.1.1.** A Ata de Registro de Preços deverá registrar o(s) preço(s) e o(s) fornecedor(es) do(s) produto(s), com observância à ordem de classificação, as quantidades e as condições que serão observadas nas futuras contratações.

**14.1.2.** A empresa detentoraserá notificada por e-mail ou via correio, para, no prazo de **05 (cinco) dias úteis**, contados do recebimento da notificação, assinar a ata de registro de preços, aceitar ou, no mesmo prazo, retirar o instrumento equivalente. A licitante que, convocada para assinar a ata de registro de preços, deixar de fazê-lo no prazo de **05 (cinco) dias úteis**, dela será excluída.

**14.2.:**A Ata de Registro de Preços, bem como o ato que promover a exclusão de alguma licitante, será(ão) publicada(os) no **Diário Oficial do Município de Cordeirópolis**.

**14.3.:**O Registro de Preços terá validade **improrrogável** de **12 (doze) meses,** nos termos do Decreto Municipal nº 2.105/01 e da Lei Federal nº 8.666/93.

**14.4.** A empresa detentora que, convocada, recusar-se injustificadamente a assinar a ata de registro de preço, ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido no subitem 14.1.2, terá seu Registro de Preços cancelado.

**14.5.:**O cancelamento do Registro de Preços ocorrerá nas hipóteses e condições estabelecidas no art. 9º do Decreto Municipal nº 2.105/01.

**14.6.:**Os fornecedores incluídos na Ata de Registro de Preços estarão obrigados às contratações que poderão advir, nas condições estabelecidas no ato convocatório, respectivos anexos e na própria ata.

**14.6.1.:** Se, por ocasião da formalização com o fornecedor incluído na Ata de Registro de Preços ou da retirada do instrumento equivalente, as certidões Conjunta Negativa de Débitos **ou** Certidão Conjunta Positiva com Efeitos de Negativa, relativos a Tributos Federais, Dívida Ativa da União e INSS, expedida pela Secretaria da Receita Federal; com base na Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1751 de 02 de outubro de 2014 e a Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço **(FGTS),** mediante a apresentação de CRF – Certificado de Regularidade do FGTS; estiverem com os prazos de validade vencidos, o 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.

**14.6.1.1.:** Se não for possível atualizá-las por meio eletrônico hábil de informações, o fornecedor incluído na Ata de Registro de Preços será notificado para, no prazo de **05 (cinco) dias úteis**, comprovar a situação de regularidade de que trata o subitem 14.6.1, mediante a apresentação das certidões respectivas, com prazos de validade em vigência, sob pena de a contratação não se realizar.

**14.7.** A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência de contratação em igualdade de condições.

**15. DOS PAGAMENTOS**

**15.1.** Os pagamentos serão efetuados no prazo de até **30 (trinta) dias corridos,** contados da expedição do Atestado de Entrega dos Produtos, à vista de nota(s) fiscal(is)/fatura(s) apresentada(s).

**15.1.1.** No caso de devolução da(s) nota(s) fiscal(is)/fatura(s), por sua inexatidão ou da dependência de carta corretiva, nos casos em que a legislação admitir, o prazo fixado no item 15.1 será contado a partir da data de entrega da referida correção.

**15.2.** Os pagamentos serão efetuados mediante crédito em conta corrente da CONTRATADA preferencialmente através do **Banco do Brasil S.A.**

**15.3.** Caso o dia de pagamento coincida com sábados, domingos, feriados ou pontos facultativos, o mesmo será efetuado no primeiro dia útil subseqüente sem qualquer incidência de correção monetária ou reajuste.

**15.4.** No caso do CONTRATANTE atrasar os pagamentos, estes serão atualizados financeiramente pelo índice econômico oficial do Município de Cordeirópolis.

**16. DAS ALTERAÇÕES DE PREÇO**

**16.1.** O preço é fixo e irreajustável.

**16.2.** O equilíbrio econômico-financeiro será mantido nos termos da Lei Federal nº 8666/93.

**17. DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO**

**17.1.** O prazo de entrega dos produtos é de **5 (cinco) dias úteis**, contados da data do recebimento da **Autorização de Fornecimento** pela contratada.

**17.1.1.** A entrega dos produtos ocorrerá por conta e risco da contratada, especialmente quanto aos procedimentos de **transporte**, **carga** e **descarga;**

**17.1.2.** Os produtos deverão ser transportados em veículo apropriado, respeitando as normas técnicas e legislação aplicável à espécie, a fim de garantir as condições que preservem as características dos mesmos, como também a sua qualidade, especificadas no anexo I – Termo de Referência, deste edital.

**17.2.** Os produtos deverão ser entregues nos locais indicados pelas Secretarias Municipais requisitantes, nas QUANTIDADES e nos HORÁRIOS indicados nas autorizações de fornecimento, com as respectivas notas fiscais.

**17.3.** Não serão recebidos os produtos que chegarem fora do horário estabelecido nos termos do item 17.2, bem como aqueles desacompanhados da respectiva **Autorização de Fornecimento** e **nota(s) fiscal(is)/fatura;**

**17.4.** O objeto será recebido:

**17.4.2.** Definitivamente, após inspeção física minuciosa da qualidade dos produtos e conseqüente aceitação.

**17.5.** Constatadas **irregularidades** na entrega do objeto da presente licitação, a Prefeitura poderá:

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

**17.5.2.** Se disser respeito à diferença de quantidade, determinar sua complementação **ou** rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

**17.5.3.** As irregularidades deverão ser sanadas pela Contratada dentro de um prazo de **máximo de 02 (duas) horas**, contados do efetivo recebimento da comunicação escrita de recusa, mantido o preço unitário inicialmente contratado.

**17.6.** Por ocasião da entrega, a Contratada deverá colher no comprovante respectivo a *data*, o *nome*, o *cargo*, a *assinatura* e o número da cédula de identidade (RG) do servidor responsável pelo recebimento.

**18. DA FISCALIZAÇÃO**

**18.1.** A fiscalização do cumprimento do objeto da presente licitação, inclusive para efeito de aplicação de penalidades, será atribuição de servidor(es) público(s) designado(s) pela **Secretaria Solicitante**.

**18.2.** Toda correspondência relativa à presente licitação, deverá ser processada por escrito.

**18.3.** Na hipótese da empresa contratada negar-se a assinar o recebimento com protocolo de qualquer correspondência a ela dirigida, a mesma será enviada pelo correio, registrada ou por aviso de recebimento (AR), considerando-se desta forma entregue para todos os efeitos.

**18.4.** Caberá à empresa contratada providenciar e selecionar, a seu exclusivo critério, e contratar, em seu nome, a mão-de-obra necessária a execução do objeto da presente licitação, seja ela especializada ou não, técnica ou administrativamente, respondendo por todos os encargos trabalhistas, previdenciários e sociais, **não tendo os mesmos vínculo empregatício algum com a Prefeitura Municipal de Cordeirópolis**.

**19 SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**19.1.** A recusa injustificada do licitante convocado em assinar a ata de registro de preços, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido neste edital, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o as seguintes penalidades:

**19.1.1.** Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida; ou

**19.1.2.** Pagamento correspondente à diferença de preço decorrente de nova licitação para o mesmo fim.

**19.2.** O atraso injustificado na execução da ata de registros sujeitará a contratada à multa de mora sobre o valor da obrigação não cumprida, aplicada a partir do primeiro dia útil seguinte ao término do prazo estipulado, na seguinte proporção:

**19.2.1.** Multa de 10%(dez por cento) até o 30º (trigésimo) dia de atraso; e

**19.2.2.** Multa de 15% (quinze por cento) a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia de atraso até o 45º (quadragésimo quinto) dia de atraso.

**19.2.3.** A partir do 46º(quadragésimo sexto) dia estará caracterizada a inexecução total ou parcial da obrigação assumida.

**19.3.** Pela inexecução total ou parcial do contrato, poderão ser aplicadas à contratada as seguintes penalidades:

**19.3.1.** Multa de 20%(vinte por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida; ou

**19.3.2.** Multa correspondente à diferença de preço decorrente de nova licitação para o mesmo fim.

**19.4.** As multas previstas neste item não impedem a aplicação de outras sanções previstas na Lei Federal nº 8.666/93.

**19.4.1.** Verificado que a obrigação foi cumprida com atraso injustificado ou caracterizada a inexecução parcial, a Prefeitura reterá, preventivamente, o valor da multa dos eventuais créditos que a contratada tenha direito, até a decisão definitiva, assegurada a ampla defesa.

**19.4.2.** Se a Prefeitura decidir pela não aplicação da multa, o valor retido será devolvido à contratada, devidamente corrigido pelo índice oficial do Município.

**19.5.** O valor das multas aplicadas com fulcro neste item será devidamente corrigido até a data de seu efetivo pagamento e recolhido aos cofres da Prefeitura Municipal de Cordeirópolis dentro de 03(três) dias úteis da data de sua cominação mediante guia de recolhimento oficial.

**20. DO FORO**

**20.1.**Fica eleito o Foro da Comarca de Cordeirópolis, Estado de São Paulo, para dirimir as eventuais pendências oriundas do presente Edital, excluindo-se qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

**21. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**21.1.** As dúvidas e os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro e pela Equipe de Apoio ou submetidos à Assessoria Jurídica do Departamento de Suprimentos da Prefeitura Municipal de Cordeirópolis.

**21.2.** A participação na presente licitação importa na irrestrita e irretratável aceitação desse edital e seus anexos.

**21.3.** Fica expressamente reservado à Prefeitura Municipal de Cordeirópolis, o direito de revogar ou anular em decisão fundamentada a presente licitação, ficando assegurado, em caso de desfazimento do presente processo licitatório, o direito ao contraditório e a ampla defesa.

**21.4.** As empresas proponentes que não atenderem às exigências desta licitação serão automaticamente desclassificadas.

**21.5.** Não é permitida a subcontratação parcial ou total do objeto ora licitado sem a anuência da contratante.

**21.6.** Pela elaboração e apresentação da documentação e proposta, as licitantes não farão jus a quaisquer vantagens, remuneração ou indenização de qualquer espécie.

**21.7.** Não será permitido o início do fornecimento sem que a Prefeitura Municipal de Cordeirópolis emita, previamente, a respectiva **Autorização de Fornecimento**.

**21.8.** A Prefeitura Municipal de Cordeirópolis poderá solicitar, de qualquer licitante, informações e esclarecimentos complementares para perfeito juízo e entendimento da documentação ou da proposta financeira apresentadas.

**21.9.** A licitante que não puder comprovar a veracidade dos elementos informativos apresentados à Prefeitura Municipal de Cordeirópolis, quando solicitados eventualmente neste sentido, será automaticamente excluída da presente licitação.

**21.10.** Para conhecimento do público, expede-se o presente instrumento convocatório.

Cordeirópolis, 12 de Janeiro de 2022.

**JOÃO BATISTA DE MATTOS**

Secretaria Municipal de Educação

ANEXO I

#### TERMO DE REFERÊNCIA

**1. OBJETO:** Registro de preços para fornecimento de carnes, peixes e frios.

**2. JUSTIFICATIVA:** Essa solicitação se faz necessário para atender a demanda da Secretaria Municipal de Educação no fornecimento gêneros alimentícios, para merenda escolar, sendo itens necessários para compor um bom cardápio e gerando aos alunos a satisfação de ter uma alimentação de qualidade, pois muitas crianças muitas vezes tem somente a refeição escolar para se alimentar.

**3. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

**3.1.** A despesa decorrente da contratação ora licitada está estimada em **R$ 3.846.033,47**, e será atendida pela seguinte dotação consignada no orçamento do exercício financeiro de 2022 e seu respectivo de 2023 da Prefeitura Municipal de Cordeirópolis:

| **Despesa** | **Órgão** | **Econômica** | **Funcional** | **Ação** | **Fonte** | **Aplicação** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **0687** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.361.0222** | **2080** | **01** | **0220** |
| **0688** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.361.0222** | **2080** | **02** | **0220** |
| **0689** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.361.0222** | **2080** | **05** | **0282** |
| **0701** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.365.0222** | **2081** | **01** | **0212** |
| **0702** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.365.0222** | **2081** | **01** | **0213** |
| **0703** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.365.0222** | **2081** | **05** | **0283** |
| **0704** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.365.0222** | **2081** | **05** | **0284** |
| **0807** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.365.0222** | **2081** | **05** | **0280** |
| **0905** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.365.0222** | **2055** | **05** | **0233** |

**4. DESCRITIVO E QUANTITATIVO DOS PRODUTOS**

| **LOTE I** | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **UNID.** | **QUANT.** | **MATERIAL** |
| 1 | KG | 11.120 | COXINHA DA ASA |
| 2 | KG | 6.560 | FILÉ DE COXA E SOBRECOXA EM CUBOS |
| 3 | KG | 5.920 | FILÉ DE PEITO DE FRANGOEM TIRAS |
| 4 | KG | 5.300 | CARNE TIPO CORTES DE FRANGO, TEMPERADOS, GRELHADOS E CONGELADOS (FILEZINHO/SASSAMI EM PARTES) |
| 5 | KG | 7.500 | ALMÔNDEGA 100% CARNE DE FRANGO IQF |
| 6 | KG | 3.000 | CARNE DE FRANGO EMPANADO COM LEGUMES |
| 7 | KG | 3.000 | CARNE IN NATURA BIFE A ROLE DE FRANGO IQF |

| **LOTE II** | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **UNID.** | **QUANT.** | **MATERIAL** |
| 1 | KG | 3.500 | ALMONDEGA 100% BOVINA CONGELADA IQF |
| 2 | KG | 2.500 | CARNE 100% BOVINA MOÍDA FORMATADA IQF,  UNID 90GRS |
| 3 | KG | 3.120 | PATINHO EM BIFE IQF |
| 4 | KG | 3.120 | PATINHO EM CUBOS IQF |
| 5 | KG | 3.120 | PATINHO EM TIRAS IQF |
| 6 | KG | 3.280 | PATINHO MOÍDO IQF |
| 7 | KG | 2.500 | CARNE BOVINA IN NATURA BIFE A ROLE IQF |
| 8 | KG | 5.632 | LAGARTO EM BIFE IQF |

| **LOTE III** | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **UNID.** | **QUANT.** | **MATERIAL** |
| 1 | KG | 3.680 | PERNIL EM CUBOS IQF |
| 2 | KG | 3.680 | LOMBO EM BIFE IQF |
| 3 | KG | 3.000 | LOMBO SUÍNO EMPANADO |

| **LOTE IV** | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **UNID.** | **QUANT.** | **MATERIAL** |
| 1 | KG | 840 | ATUM RALADO COM ÓLEO |
| 2 | KG | 4.640 | FILÉ DE PIRAMUTABA IQF |

| **LOTE V** | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **UNID.** | **QUANT.** | **MATERIAL** |
| 1 | CX | 170 | HAMBURGUER |
| 2 | KG | 1.664 | NHOQUE DE SOJA IQF |

| **LOTE VI** | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **UNID.** | **QUANT.** | **MATERIAL** |
| 1 | KG | 560 | PEITO DE FRANGO COZIDO E DESFIADO |
| 2 | KG | 2.112 | ALMÔNDEGA BOVINA ASSADA IQF |
| 3 | KG | 2.400 | CARNE MOÍDA ASSADO E CONGELADO IQF |
| 4 | KG | 864 | MINI ALMÔNDEGA BOVINA COZIDA IQF |

| **LOTE VII** | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **UNID.** | **QUANT.** | **MATERIAL** |
| 1 | KG | 480 | BACON DEFUMADO |
| 2 | KG | 300 | LINGÜIÇA CALABRESA FATIADA |

**ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO**

# COXINHA DA ASA IQF

DESCRIÇÃO: carne de frango limpa, em pedaços, tipo “coxinha da asa”, com as respectivas peles e ossos, manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. A carne de frango deverá ser congelada individualmente (IQF – Individual Quick Frozen) a temperatura de -12°C, e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. A carne de frango limpa, em pedaços “coxinha da asa” deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal".

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - aspecto: próprio, não amolecido e nem pegajoso, - cor: própria sem manchas esverdeadas,- odor: próprio, - sabor: próprio.

PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: Primária: saco de polietileno atóxico, leitoso ou transparente e resistente ao transporte e armazenamento, termossoldado, com etiqueta de identificação ou informações na embalagem, com peso de 1,0kg (um quilo), contendo apenas 01(um) tipo de corte – coxinha da asa.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçado (fundo e tampa), resistente ao impacto e às condições de estocagem resfriada, garantindo a inviolabilidade da mesma, com capacidade para até 20,0kg (vinte quilos). A caixa deve conter as informações necessárias impressas ou em etiquetas.

# FILÉ DE COXA E SOBRECOXA EM CUBOS IQF

DESCRIÇÃO: carne de frango limpa, em cubos, tipo coxa e sobrecoxa, aparadas, sem pele e sem osso, manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. A carne de frango deverá ser congelada individualmente (IQF – Individual Quick Frozen) a temperatura de -12°C, e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. A carne de frango limpa, em cubos coxa e sobrecoxa deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" e estar de acordo com a legislação vigente.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - aspecto: próprio, não amolecido e nem pegajoso, - cor: própria sem manchas esverdeadas, - odor: próprio, - sabor: próprio.

PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: Primária: saco de polietileno atóxico, leitoso ou transparente e resistente ao transporte e armazenamento, termossoldado, com informações na embalagem conforme legislação vigente, constando o peso líquido, com 2,0kg (dois quilos).

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: OPÇÃO 1: Caixa de papelão reforçado (fundo e tampa), resistente ao impacto e às condições de estocagem resfriada, lacrada com fita de arquear, garantindo a inviolabilidade da mesma, com capacidade para até 12,0kg (doze quilos). A caixa deve conter as informações necessárias impressas ou em etiquetas. OPÇÃO 2: Fundo de papelão, envolto em polietileno termo-encolhível, resistente ao impacto e às condições de estocagem, garantindo a inviolabilidade da mesma, com capacidade para até 12,0kg (doze quilos). A caixa deve conter as informações necessárias impressas ou em etiquetas.

# FILÉ DE PEITO DE FRANGOEM TIRAS IQF

DESCRIÇÃO: carne de frango limpa, sem as respectivas peles e ossos e cartilagens. Manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. A carne de frango file de peito em tiras deverá ser congelada individualmente (IQF – Individual Quick Frozen) a temperatura de -12°C e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. A carne de frango limpa de file de peito em tiras deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" e estar de acordo com a legislação vigente.

PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco de polietileno atóxico, leitoso ou transparente e resistente ao transporte e armazenamento, termossoldado, com informações na embalagem conforme legislação vigente, constando o peso líquido, com 2,0kg (dois quilos).

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: OPÇÃO 1: Caixa de papelão reforçado (fundo e tampa), resistente ao impacto e às condições de estocagem resfriada, lacrada com fita de arquear, garantindo a inviolabilidade da mesma, com capacidade para até 20 kg (vinte quilos), contendo apenas 01(um) tipo de corte;

OPÇÃO 2: Fundo de papelão, envolto em polietileno termo-encolhível, resistente ao impacto e às condições de estocagem resfriada, garantindo a inviolabilidade da mesma, com capacidade para até 12 kg (doze quilos), contendo apenas 01(um) tipo de corte.

**CARNE TIPO CORTES DE FRANGO, TEMPERADOS, GRELHADOS E CONGELADOS (FILEZINHO/SASSAMI EM PARTES)**

DESCRIÇÃO: Cortes de frango, água sal, amido de arroz dextrose de milho. Não contem glúten com registro no SIF/DIPOA; cortado em 4 partes com peso de 5 a 40 gramas (80% das peças para preparo direto ao forno Característica: de acordo com a legislação vigente e atender aos itens: proporção natural 5 a 80 gramas, coloração uniforme, levemente dourada, não queimada, tempero suave com pouco sal, textura macia.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote de polietileno transparente, impresso , atóxico, resistente hermeticamente fechado, lacre por termo soldagem, contendo 2,5 a 3,0 quilogramas do produto. Rotulagem: o produto deve ser identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas por lei (Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.).

A data de embalagem do produto não poderá ser anterior a 30 dias da data de entrega.

EMBALAGEM SECUNDARIA: de papelão ondulado tendo rotulagem de acordo com a legislação vigente. Com peso Maximo de 12 kg

**ALMÔNDEGA 100% CARNE DE FRANGO IQF**

DESCRIÇÃO: Carne 100% de frango processada com formato de almondega de 15gr a 25 gr. Congelado. Toda matéria prima de origem animal utilizada deverá ser proveniente de estabelecimento inspecionado pelo orgão competente.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco de material flexível, resistente, contendo etiqueta primaria com rotulagem de acordo com a legislação vigente (RDC 360) aprovada para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da anvisa. Pacotes de aproximadamente 2 kg.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade, transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado. Caixas com capacidade de até 20 kg.

**CARNE DE FRANGO EMPANADO COM LEGUMES**

DESCRIÇÃO: Recortes de filé de peito, ou coxa e sobrecoxa, CMS (carne mecanicamente separada), farinha de trigo fortificada com ferro e acido fólico, farinha inativada, amido de milho, sal, açúcar, água, PTS (proteínatesturizada de soja), proteína isolada de soja, CMS (carne mecanicamente separada) 8,8% fécula de mandioca, pele de frango, dextrina, especiarias, vegetais (cenourabrócolis-milho) emulsificantes, mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471), corante natural de urucum (INS 160b), corante natural caramelo (INS 150a), polifosfato de sódio (INS 452i), espessante goma guar (INS 412), realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621), acidulante acido cítrico (INS 330) antioxidante isoacorbato de sódio (INS 316), aromatizantes naturais e gordura vegetal . Contém glúten

EMBALAGEM PRIMÁRIA:Saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente com capacidade para 2kg de produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA:Caixa de papelão ondulado, reforçado, lacrado com fita adesiva, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, com capacidade para 4 (quatro) pacotes.

**CARNE IN NATURA BIFE A ROLE DE FRANGO (IQF)**

Descrição completa: com cenoura e vagem preparado com file de peito de frango e legumes (cenoura e vagem), temperos naturais, isento de glutamato monossódico;- role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes;- produto congelado em iqf - peso médio unitário aproximado de 100g (com variação de+/- 10%);- embalagem primaria: sacos de polietileno de 1 a 5kg;- embalagem secundaria: caixas de papelão resistente, lacradas, com 2 a 10kg.- valores nutricionais g/100 (iguais ou acima):- proteinas:17- gorduras totais (max):6

Embalagem primária: pacote de polietileno transparente, impresso, atóxico, resistente hermeticamente fechado, lacre por termo soldagem, contendo 2,0 a 3,0 quilogramas do produto. Rotulagem: o produto deve ser identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas por lei (resolução rdc nº 360, de 23 de dezembro de 2003.).

A data de embalagem do produto não poderá ser anterior a 30 dias da data de entrega.

Embalagem secundaria: de papelão ondulado tendo rotulagem de acordo com a legislação vigente. Com peso maximo de 12 kg

# ALMÔNDEGA BOVINA ASSADA IQF

DESCRIÇÃO: carne bovina moída, adicionada água, proteína de soja, farinha de rosca, farinha de mandioca, levemente temperada com alho, cebola, especiarias (exceto pimenta), sal, açúcar e demais substâncias permitidas, desde que declaradas. As almondegas deverão ser assadas e congelada individualmente pelo sistema IQF – Individually Quick Frozen.

CARACTERÍSTICAS GERAIS: Cada unidade deverá pesar de 17 a 21 gramas. As almôndegas, moldadas na forma arredondada, deverão apresentar tamanho uniforme, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, portando com coloração normal. O produto deverá ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária. A mistura cárnea deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração.

PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 (doze) meses.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, termossoldado, apropriado para contato direto com alimentos, com peso líquido de 1 kg ou 2 kg. Deverão estar impressos na embalagem o peso líquido, data de fabricação e data de validade.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão, com etiquetas de identificação, resistente ao impacto e às condições de estocagem, com capacidade para no máximo 14 kg.

# CARNE MOÍDA ASSADA E CONGELADA IQF

DESCRIÇÃO: carne bovina moída, assada e congelada individualmente pelo sistema IQF – Individually Quick Frozen. Sem adição de aditivos e conservantes.

CARACTERÍSTICAS GERAIS: A carne moída deverá apresentar tamanho uniforme, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, portando com coloração normal. O produto deverá ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária. A carne deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: proteína mínimo de 21%; gordura total máxima de 20% e sódio máximo de 500 mg em 100g.

PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 (doze) meses.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco de polietileno de alta densidade, atóxico, termossoldado, apropriado para contato direto com alimentos, com peso líquido de 1 kg ou 2 kg. Deverão estar impressos na embalagem o peso líquido, data de fabricação e data de validade.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão, com etiquetas de identificação, resistente ao impacto e às condições de estocagem, com capacidade para no máximo 14 kg.

# LAGARTO EM BIFE IQF

DESCRIÇÃO: carne apresentada no corte “lagarto”, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária; manipulada em condições higiênicas satisfatórias; cortada em bife de aproximadamente 80 (oitenta) gramas. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina lagarto em bife deverá ser congelada individualmente (IQF – Individual Quick Frozen) a temperatura de -12°C, e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. A carne bovina em bife no corte lagarto deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidade e larva e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal".

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: - aspecto: próprio da espécie, não amolecida, nem pegajosa, - cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, - odor: próprio.

PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 300 (trezentos) dias.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco de polietileno atóxico, leitoso ou transparente e resistente ao transporte e armazenamento, termossoldado, com etiqueta de identificação ou informações na embalagem, contendo 2,0kg (dois quilograma) de carne em bife de aproximadamente 80 (oitenta) gramas.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçado (fundo e tampa), resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, lacrada com fita de arquear, garantindo a inviolabilidade da mesma, com capacidade para 12,0kg (doze quilos), contendo apenas 01(um) tipo de corte. A caixa deve conter as informações necessárias impressas ou em etiquetas.

# MINI ALMÔNDEGA BOVINA COZIDA IQF

DESCRIÇÃO: carne bovina moída, adicionada água, gordura bovina, amido de mandioca, farinha de rosca, proteína de soja, cebola, açúcar, sal, alho e demais substâncias permitidas (exceto pimenta), desde que declaradas. As minis almondegas deverão ser cozidas e congeladas individualmente pelo sistema IQF – Individually Quick Frozen.

CARACTERÍSTICAS GERAIS: Cada unidade deverá pesar de 02 a 04 gramas. As almôndegas, moldadas na forma arredondada, deverão apresentar tamanho uniforme, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, portando com coloração normal. O produto deverá ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária. A mistura cárnea deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: proteína mínimo de 15%; gordura total máxima de 15% e sódio máximo de 500 mg em 100g.

PRAZO DE VALIDADE: Mínimo 12 (doze) meses.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco de polietileno de alta densidade, atóxico, termossoldado, apropriado para contato direto com alimentos, com peso líquido de 1 kg ou 2 kg. Deverão estar impressos na embalagem o peso líquido, data de fabricação e data de validade.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão, com etiquetas de identificação, resistente ao impacto e às condições de estocagem, com capacidade para no máximo 16 kg.

# PATINHO EM BIFE IQF

DESCRIÇÃO: carne apresentada no corte “patinho”, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária; manipulada em condições higiênicas satisfatórias; cortada em bife de 40 a 60 gramas. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina patinho em bife deverá ser congelada individualmente (IQF – Individual Quick Frozen) a temperatura de -12°C, e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. A carne bovina em bife no corte patinho deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidade e larva e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal".

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: - aspecto: próprio da espécie, não amolecida, nem pegajosa, - cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, - odor: próprio.

PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco de polietileno atóxico, leitoso ou transparente e resistente ao transporte e armazenamento, termossoldado, com etiqueta de identificação ou informações na embalagem, contendo 2,0kg (dois quilograma) de carne em bife de aproximadamente 80 (oitenta) gramas.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçado (fundo e tampa), resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, lacrada com fita de arquear, garantindo a inviolabilidade da mesma, com capacidade para 20,0kg (vinte quilos), contendo apenas 01(um) tipo de corte. A caixa deve conter as informações necessárias impressas ou em etiquetas.

# PATINHO EM CUBOS IQF

DESCRIÇÃO: carne apresentada no corte “patinho”, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária; manipulada em condições higiênicas satisfatórias; cortada em cubos de aproximadamente 3,0cm (três centímetros) x 3,0cm (três centímetros). Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina patinho em cubos deverá ser congelada individualmente (IQF – Individual Quick Frozen) a temperatura de -12°C, e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. A carne bovina em cubo no corte patinho deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidade e larva e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal".

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: - aspecto: próprio da espécie, não amolecida, nem pegajosa, - cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, - odor: próprio.

PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco de polietileno atóxico, leitoso ou transparente e resistente ao transporte e armazenamento, termossoldado, com etiqueta de identificação ou informações na embalagem, contendo 2,0kg (dois quilograma) de carne, em cubos de 3,0cm (três centímetros) x 3,0cm (três centímetros).

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçado (fundo e tampa), resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, lacrada com fita de arquear, garantindo a inviolabilidade da mesma, com capacidade para 20,0kg (vinte quilos), contendo apenas 01(um) tipo de corte. A caixa deve conter as informações necessárias impressas ou em etiquetas.

# PATINHO EM TIRAS IQF

DESCRIÇÃO: carne apresentada no corte “patinho”, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária; manipulada em condições higiênicas satisfatórias; cortada em tiras de aproximadamente 7,0cm (sete centímetros) x 1,5cm (um centímetro e meio). Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina patinho em tiras deverá ser congelada individualmente (IQF – Individual Quick Frozen) a temperatura de -12°C, e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. A carne bovina em tiras no corte patinho deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidade e larva e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal".

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: - aspecto: próprio da espécie, não amolecida, nem pegajosa, - cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, - odor: próprio.

TEMPERATURA PARA ENTREGA: – 12ºC ou inferior.

PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco de polietileno atóxico, leitoso ou transparente e resistente ao transporte e armazenamento, termossoldado, com etiqueta de identificação ou informações na embalagem, contendo 2,0kg (dois quilograma) de carne em tiras de tamanhos uniformes.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçado (fundo e tampa), resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, lacrada com fita de arquear, garantindo a inviolabilidade da mesma, com capacidade para 20,0kg (vinte quilos), contendo apenas 01(um) tipo de corte. A caixa deve conter as informações necessárias impressas ou em etiquetas.

# PATINHO MOÍDO IQF

DESCRIÇÃO: carne apresentada no corte patinho, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, moída e congelada imediatamente com a tecnologia IQF – Individual Quick Frozen. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses. A carne bovina patinho moída granulada em temperatura de -18°C, transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. A carne bovina moída no corte patinho deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidade e larva e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal".

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: - aspecto: próprio da espécie, não amolecida, nem pegajosa, - cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas - odor: próprio.

PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 180 (trezentos) dias.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos plásticos de polietileno, atóxico, transparente e resistente, termossoldado, com etiqueta de identificação ou informações na embalagem, contendo 2,0kg (dois quilos) do produto.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçado (fundo e tampa), resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, lacrada com fita de arquear, garantindo a inviolabilidade da mesma, com capacidade para 20,0kg (vinte quilos), contendo apenas 01(um) tipo de corte. A caixa deve conter as informações necessárias impressas ou em etiquetas.

**CARNE BOVINA IN NATURA BIFE A ROLE IQF**

DESCRIÇÃO: Carnebovinarecheado com cenoura e vagem, legumes (cenoura e vagem), temperos naturais, isento de glutamato monossódico - role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes;- produto congelado IQF peso médio unitário de aproximadamente 100g com (variação de +/- 10%)- valores nutricionais iguais ou acima (g/100): proteína 20. Gordura totais (max): 6

EMBALAGEM PRIMARIA: sacos de polietileno de 1 a 3kg- embalagem secundaria: caixas de papelão resistente, lacradas, com 2 a 10kg)

EMBALAGEM PRIMÁRIA: plástica própria, resistente, fechada contendo peso líquido de 1 a 3kg. Rotulagem: o produto deve ser identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas por lei (Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.) Embalagem secundaria: de caixa de papelão tendo rotulagem de acordo com a legislação.

**ALMONDEGA 100% BOVINA CONGELADA (IQF**)

DESCRIÇÃO: Almondegas 100% carne bovina, com 15 gramas cada unidade, sendo aceito uma variação no peso individual de até 7%, sem temperos ou condimentos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco de polietileno de baixa densidade, transparente, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, resistente ao transporte e armazenamento, com peso de 2 Kg. No rótulo da embalagem devem constar de forma clara as seguintes informações: nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso liquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo SIF/SISP.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão resistente. No ato da entrega o produto deverá estar totalmente congelado (temperatura aproximada de -18°C) e com validade de 180 dias

**CARNE 100%** **BOVINA MOÍDA FORMATADA IQF 90GRS**

DESCRIÇÃO: Hambúrguer 100% carne bovina, sem adição de condimentos e aditivos. Isento de glúten. Congelados individualmente (IQF), com peso por unidade de 90g. Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF).

Embalagem primária: embalagem atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação ou informações na embalagem, contendo peso líquido de 1kg a 5kg.

O produto deverá estar totalmente congelado (temperatura aproximada de -18°C) e com validade de 180 dias

# HAMBÚRGUER DE CARNE DE AVES E BOVINA

DESCRIÇÃO: produto cárneo industrializado obtido a partir de carne moída de aves e de carne bovina, moldado e submetido ao processo tecnológico adequado. Deverá ser congelada à temperatura de -12ºC (doze graus centigrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.

CARACTERÍSTICAS GERAIS: o produto devera ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob prévia inspeção sanitária. A mistura cárnea modelada e congelada deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa encobrir alguma alteração.

Os hambúrgueres deverão apresentar tamanho uniforme, sem ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo de superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar 56g (cinquenta e seis gramas). O produto devera ser armazenado e transportado a -12ºC (doze graus centigrados negativos).

CARACTERISTICAS ORGANOLIPTICAS (ANTES E APOS COCÇÃO): cor: característica; odor: característico; sabor: característico; e textura: característica.

PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 120 (cento e vinte) dias.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: Envelopado individualmente em saco de polietileno liso, transparente e com informações na embalagem.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada, com capacidade para 36 (trinta e seis) unidades. A caixa deve conter as informações necessárias impressas ou em etiquetas.

# NHOQUE DE SOJA

DESCRIÇÃO: produto obtido pelo amassamento de farinha de soja, extrato de soja, farinha de trigo, margarina vegetal de palma, farinha de linhaça, sal e demais ingredientes necessários, adicionado de farinha de linhaça. O nhoque deverá ser preparado com matérias-primas em perfeito estado de conservação, não sendo permitido produtos transgênicos e congelado imediatamente com a tecnologia IQF – Individual Quick Frozen.

PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 120 (cento e vinte) dias.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, termossoldado, transparente, com etiqueta de identificação ou informações na embalagem e com capacidade para armazenar e transportar 1,0kg (um quilograma) do produto.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, com capacidade para 10 (dez) pacotes com peso líquido de 1,0kg (um quilograma). A caixa deve conter as informações necessárias impressas ou em etiquetas.

# ATUM RALADO COM ÓLEO

DESCRIÇÃO: atum ralado com óleo comestível e caldo vegetal.

COMPOSICAO: atum ralado, óleo comestível, caldo vegetal e sal.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (antes e após cocção): cor: característica; odor: característico; sabor: característico; textura: característica.

PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: bolsa metálica flexível esterilizável composta por PET, alumínio e polipropileno; fechamento por selagem térmica; contendo 500g (quinhentos gramas) a 1,0kg (um quilograma).

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão com 12 unidades.

# FILÉ DE PIRAMUTABA SEM PELE E SEM ESPINHA EM ISCA IQF

DESCRIÇÃO: Produto obtido de pescado, limpo, cortado em filé/tira de peso aproximado de 60 (sessenta) gramas, sem espinha e sem pele. Deve estar congelado com a tecnologia IQF – Individual Quick Frozen. O produto deve apresentar-se livre de parasitas ou de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Não deve apresentar aspecto alterado, mutilado, traumatizado ou deformado, lesões, doenças microbianas, cheiro ou sabor anormal. Não deve ser proveniente de água contaminada ou poluída, nem recolhido já morto. O produto deve estar em conformidade com a legislação vigente.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (antes e após cocção): aspecto: próprio; cor: característica; odor: característico; sabor: característico; textura: característica.

PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias.

EMBALAGEM PRIMÁRIA embalagem atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação ou informações na embalagem, contendo peso líquido de 1kg a 2kg.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçado (fundo e tampa), resistente ao impacto e às condições de estocagem resfriada, com capacidade para 20,0kg (vinte quilos), contendo apenas 01(um) tipo de corte. A caixa deve conter as informações necessárias impressas ou em etiquetas.

# BACON DEFUMADO EM CUBOS

DESCRIÇÃO: carne suína defumada com aspecto firme, não pegajoso, com cor característica da espécie, sem manchas pardacentas ou esverdeadas, com odor característico não devendo apresentar sinais de bolor ou mofo e estufamento, apresentado em cubos.

COMPOSIÇÃO: barriga de suíno e salmoura (sal, açúcar estabilizante polifosfato de sódio), antioxidante, conservante nitrito e nitrato.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - aspecto: próprio, não amolecida nem pegajosa; - cor: própria, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor: próprio.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação ou informações na embalagem, contendo peso líquido de 1kg a 2kg.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçado (fundo e tampa), resistente ao impacto e às condições de estocagem resfriada, com capacidade para até 10,0kg (dez quilos). A caixa deve conter as informações necessárias impressas ou em etiquetas.

# LINGÜIÇA CALABRESA FATIADA

DESCRIÇÃO: produto cárneo industrializado, obtido da carne suína, adicionado de ingredientes e condimentos, embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. A linguiça calabresa deverá fatiada e refrigerada. O transporte deverá ser em condições que preservem a qualidade e as características do alimento. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal".

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANTES E APÓS A COCÇÃO: - aspecto: característico; - cor: característica, sem manchas pardacentas ou esverdeadas; - odor: característico; - textura: característica.

PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 60 (sessenta) dias.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação ou informações na embalagem, contendo peso líquido de 1kg a 2kg.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada, com capacidade para até 10,0kg (dez quilos). A caixa deve conter as informações necessárias impressas ou em etiquetas.

# LOMBO EM BIFE IQF

DESCRIÇÃO: Carne proveniente de machos de espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, aparada e apresentada no corte lombo em bifes, congelada imediatamente com a tecnologia IQF – Individual Quick Frozen. O lombo deverá ser transportado em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne suína deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal".

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; - cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor: próprio.

PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias, sob refrigeração adequada.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação ou informações na embalagem, contendo peso líquido de 1kg a 2kg.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a inviolabilidade da mesma, com capacidade para 20kg (vinte quilos), contendo apenas 01(um) tipo de corte. A caixa deve conter as informações necessárias impressas ou em etiquetas.

# PERNIL SEM OSSO EM CUBOS IQF

DESCRIÇÃO: Carne proveniente de machos de espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, aparada e apresentada nos cortes: pernil em cubos de aproximadamente 3 cm (três centímetros) x 3 cm (três centímetros), congelada imediatamente com a tecnologia IQF – Individual Quick Frozen. O pernil é constituído das massas musculares que envolvem o fêmur. O corte é obtido pela liberação, à faca, da carne que se encontra junto ao fêmur. Deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne suína deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal".

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; - cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor: próprio.

PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias, sob refrigeração adequada.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação ou informações na embalagem, contendo peso líquido de 1kg a 2kg.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, lacrada com fita de arquear, garantindo a inviolabilidade da mesma, com capacidade para 20kg (vinte quilos), contendo apenas 01(um) tipo de corte. A caixa deve conter as informações necessárias impressas ou em etiquetas.

**LOMBO SUÍNO EMPANADO**

DESCRIÇÃO: Especificação: lombo de suino fatiado, farinha para empanar (Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, farinha de milho\*, sal, açúcar, fermentos químicos: bicarbonato de sódio (INS 500ii) e pirofosfato ácido de sódio (INS 450i), emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471) e corante natural de urucum (INS160b)), solução ligante (Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, amido de milho\*, sal, açúcar e espessantes goma guar (INS 412) e goma xantana (INS 415)), farinha de arroz, gordura vegetal, água (9%), sal refinado, especiarias (alho, cebola, noz moscada, pimenta preta), aromatizantes naturais (óleo resina de pimenta preta e óleo essencial de cebola), fécula de mandioca, estabilizante tripolifosfato de sódio (INS 451i)), antioxidante isoascorbato de sódio (INS 316) e realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621). Contém glúten. Alérgicos: contém derivados de trigo. Pode conter soja, centeio, cevada, aveia, peixe e derivados de leite. Valor Energético 302 kcal, Carboidratos 25g, Proteína 19g, Gorduras Totais 14g, Gorduras Saturadas 4g, Gorduras Trans 0g, Fibras 0g, Sódio 741mg.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: Sistema plástico termossoldado, transparente, resistente e atóxico, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de acondicionamento 700g

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento. Capacidade para 10kg.

**INFORMAÇÕES ADICIONAIS**

EMBALAGEM

Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na legislação vigente.

Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento.

ROTULAGEM

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas de forma clara e indelével, as seguintes informações:

* Denominação de venda do produto (nome do produto e marca);
* Identificação da origem (nome e endereço do fabricante, país de origem / expressão “indústria brasileira” e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador);
* Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote;
* Lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados;
* Conteúdo líquido;
* Instruções sobre o preparo (na embalagem primária);
* Condições de armazenamento;
* Empilhamento máximo (na embalagem secundária);
* Número de registro do produto no órgão competente.

**Observações:**

**a)** A impressão do subitem data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote poderá ser em relevo, "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem.

**b)** No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.

TRANSPORTE E ENTREGADOR

Deverão obedecer aos parâmetros indicados pela Portaria n° 05/CVS-SP de 9 de abril de 2013.

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE

A avaliação da qualidade do produto em questão, com relação à: descrição, características, embalagem, peso líquido e rotulagem, especificadas no Termo de Referência serão efetuados, por ocasião da entrega e sempre que o nutricionista responsável pela Alimentação Escolar julgar necessário.

Caso a qualidade do produto não corresponda às exigências da presente concorrência, a mercadoria será devolvida a qualquer tempo e deverá ser substituída pelo fornecedor, no prazo máximo de 24 horas, sendo aceita pela Administração uma única substituição, sem qualquer ônus para a Municipalidade, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis.

Para avaliação de qualidade poderá ser solicitado, pela contratante, exames bromatológicos e laudos que comprovem as características sensoriais, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, para análise de alimentos por laboratórios credenciados, conforme Artigo 75 da Lei Federal nº 8.666/93, estes deverão ser apresentados com data de validade não superior a 12 (doze) meses. Para os exames e laudos, estes poderão ser solicitados pela Prefeitura Municipal de Cordeirópolis a qualquer tempo, desde que estejam dentro do prazo de validade do produto apresentado e correrá por conta e risco da licitante vencedora. Constatada a irregularidade os itens deverão ser substituídos no prazo máximo de 05 (cinco) dias, contados a partir da data da comunicação por escrito.

DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA NECESSÁRIA

* Registro do Rótulo;
* Registro no Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal;
* Ficha técnica do produto, assinada pelo RT (Responsável Técnico);
* Alvará da Vigilância Sanitária expedida pelo órgão sanitário estadual ou municipal competente;
* Laudo Bromatologico

**OBS:** Os laudos bromatológicos deveram ser emitidos por laboratório oficial. Para os itens de carne bovina deverá ser apresentado características físico-química: teor de colágeno 1% (máximo) através do laudo bromatológico

**OBS:** A documentação técnica será exigida somente do licitante vencedor, no prazo de até 08(oito) dias úteis, da data do término da sessão da licitação, juntamente com 1 amostra de cada item do lote que vencer, que será entregue ao Setor de Licitações, aos cuidados do Pregoeiro.

**5. PRAZO DE ENTREGA**

As entregas serão realizadas nas unidades Escolares do município uma vez por semana, havendo a necessidade de apresentação dos produtos na Secretaria de Educação para a liberação das entregas.

As entregas poderão ocorrer de segunda à sexta-feira das 07:30 as 16:00h, conforme solicitação **Autorização de Fornecimento** pela unidade requisitante;

**6. DOS PAGAMENTOS**

**6.1** Os pagamentos serão efetuados no prazo de até **30 (trinta) dias corridos,** contados da expedição do **Atestado de Entrega dos Produtos,** à vista de nota(s) fiscal(is)/fatura(s) apresentada(s)**.**

**7. VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:**

**7.1.** A Ata de Registro de Preços terá validade de 12 (doze) meses, não podendo ser prorrogada.

08. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

08.1 O Objeto será recebido:

08.1.1 Provisoriamente, mediante recibo, para efeito de posterior verificação da conformidade dos produtos com as respectivas especificações;

* + 1. Definitivamente, após inspeção da qualidade dos produtos e consequentemente aceitação.

08.2 Constatadas irregularidades na entrega do objeto da presente licitação, a Secretaria de Educação poderá:

* + 1. Rejeitá-lo no todo ou em partes, se disser respeito à especificação, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
    2. Se disser respeito à diferença de quantidade, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo cabível;
  1. Realizar os pagamentos na data devida.

09. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

09.1 As entregas dos produtos ocorrerão por conta e risco da contratada, especialmente quanto aos procedimentos de transporte, carga e descarga;

* 1. Os produtos deverão ser transportados em veículo apropriado, respeitando as normas técnicas e legislação aplicável à espécie, a fim de garantir as condições que preservem as características dos mesmos, como também a sua qualidade, especificadas no termo de referência;
  2. Os produtos deverão ser entregues nos locais indicados pela Secretaria Requisitante nas quantidades e no horário indicado nas Autorizações de Fornecimento, com a(s) respectiva(s) nota(s) fiscal(is)/fatura(s).
  3. Não serão recebidos os produtos que chegarem fora do horário estabelecido, bem como aqueles desacompanhados da respectiva Autorização de Fornecimento e nota(s) fiscal(is) / fatura;
  4. O produto será recebido;
  5. Provisoriamente, mediante recibo, para efeito de posterior verificação da conformidade dos produtos com as respectivas especificações;
  6. Definitivamente, após inspeção física minuciosa da qualidade dos equipamentos e consequente aceitação.
  7. Somente serão aceitos os produtos que, na data de entrega à unidade requisitante, apresentem validade equivalente a, pelo menos, 70% (setenta por cento), do prazo total de validade previsto na embalagem.
  8. Constatadas irregularidades na entrega do objeto da presente licitação, a Prefeitura poderá:
  9. Rejeitá-lo no todo ou em parte, se disser respeito à especificação, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
  10. Se disser respeito à diferença de quantidade, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

**09.12** As irregularidades deverão ser sanadas pela Contratada no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contado do efetivo recebimento da comunicação escrita de recusa, mantido o preço unitário inicialmente contratado;

* 1. Por ocasião da entrega, a Contratada deverá colher no comprovante respectivo a data, o nome, o cargo, a assinatura e o número da cédula de identidade (RG) do servidor responsável pelo recebimento.

**10. FORMAS E LOCAIS DE ENTREGA:**

* 1. Os fornecimentos deverão ser efetuados nas quantidades e horários indicados pela Secretaria Municipal de Educação com a(s) respectiva (s) nota (s) fiscal (is)/fatura(s).

10.2 ENDEREÇO DE ENTREGA:

* C.E.I. “LILIA INÊS THIRION VITTE”, Rua Laurentino Fonseca, 640, Vila Santo Antonio;
* C.E.I. “UARDE A. DE CAMPOS TOLEDO”, Rua Lourenço E. Mazutti, 777, Jd José Corte;
* C.E.I. “LEONOR RODRIGUES MARCICANO”, Rua Camilo Botechia, 232, Vila São José I;
* C.E.I. “LEONOR FORTUNATO”, Rua Ulisses Gardezani, 1477, Jd Cordeiro;
* C.E.I. “MARTHA SALIBE ABRAHÃO”, Rua José Oliva Del Teso, 657, Jd Progresso;
* C.E.I. “MARIA MINATEL PERUCHI”, Rua Presidente Castelo Branco, 1670, Jd Eldorado;
* C.E.I. “MILTON VITTE”, Rua Uarde A. de Campos Toledo, 625, Jd. São Francisco;
* E.M.E.I.E.F. “PROFª. AMÁLIA M. MOREIRA”, Rua Padre Santo Armelim, 269, Jardim Planalto;
* E.M.E.I.E.F. “MARIA NAZARETH S. LORDELLO”, Rua São João Evangelista, 501, Vila São José I;
* E.M.E.I.E.F. “PROF GERALDO APP. ROCHA”, Rua dos Cravos, 145, Jd Eldorado;
* E.M.E.I.E.F. “MARIA AP. PAGOTO MORAES”: Rua Galdino de Souza Barboza, 400, Jd. Cordeiro;
* E.M.E.I.E.F. “PROF. JORGE FERNANDES”, Rod. SP 316, Bairro Cascalho;
* E.E/E.M.E.F. “CEL JOSÉ LEVY”, Rua Visconde do Rio Branco, 417, Centro;
* E.E. “JAMIL A SAAD”, Rua Carlos Gomes, 839, Centro;
* E.E. “PROF. ODÉCIO LUCKE”, Av. Ana R. Alves, Jd Progresso;
* A.P.A.E., Rua Lourenço E. Mazutti, 664, Vla Olimpia;
* C.A.P. – Centro de Apoio Psicopedagógico, Rua Dr. José Luis Cembranelli, nº 421 Vila Nossa Senhora Aparecida – Cordeirópolis;
* Projeto Escola do Futuro (Escola Amália) Rua Padre Santo Armelim, 420, Jardim Planalto, Cordeirópolis - SP.

**11. CRITÉRIO DE JULGAMENTO:** **MENOR PREÇO POR LOTE.**

**12. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

As especificações técnicas contidas no presente memorial/termo de referência não conduzem a determina marca ou fornecedor.

Cordeirópolis, 11 de janeiro de 2022.

**JOÃO BATISTA DE MATTOS**

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

**ANEXO II**

**(MODELO)**

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

**Licitação:** Pregão nº 02/2022.

Objeto: Registro de preços para fornecimento de carnes, peixes e frios.

DECLARO, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, que a empresa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (*razão social*), inscrita no CNPJ/MF sob o nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_é **Microempresa(ME) ou Empresa de Pequeno Porte(EPP)**, nos termos da **Lei Complementar nº 123/06 suas alterações**, estando apta, portanto, a exercer o direito de preferência a que faz jus no procedimento licitatório em epígrafe, realizado pela PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS/SP.

Cidade, \_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2022.

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Assinatura do Representante Legal**

**Nome:**

**RG:**

**CPF:**

**ESTE DOCUMENTO DEVE SER APRESENTADO AO PREGOEIRO NA FASE DE**

**CREDENCIAMENTO FORA DOS ENVELOPES Nº 01(PROPOSTA) E 02(DOCUMENTAÇÃO)**

**ANEXO III**

**(MODELO)**

**DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO**

**Licitação:** Pregão nº 02/2022.

Objeto: Registro de preços para fornecimento de carnes, peixes e frios.

Eu \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(*nome completo*), representante legal da empresa\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(*razão social*), inscrita no CNPJ/MF sob o nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, **DECLARO**, sob as penas da lei, que a empresa cumpre plenamente as exigências e os requisitos de habilitação previstos no edital da licitação em epígrafe, realizado pela PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS/SP, **inexistindo qualquer fato impeditivo de sua participação neste certame**.

Cidade, \_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2022.

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Assinatura do Representante Legal**

**Nome:**

**RG:**

**CPF:**

**ESTE DOCUMENTO DEVE SER APRESENTADO AO PREGOEIRO NA FASE DE**

**CREDENCIAMENTO FORA DOS ENVELOPES Nº 01(PROPOSTA) E 02(DOCUMENTAÇÃO)**

**ANEXO IV**

PROPOSTA COMERCIAL

**Licitação:** Pregão nº 02/2022.

Objeto: “Registro de preços para fornecimento de carnes, peixes e frios”

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DADOS DO LICITANTE** | | | |
| **Razão Social:** | | | |
| **Endereço:** | | | |
| **Município:** | | | **UF:** |
| **CEP:** | **Fone:** | | **Fax:** |
| **e-mail:** | | **CNPJ:** | |
| **Banco:** | **Agência:** | **Conta:** | |

|  |  |
| --- | --- |
| **DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL DA LICITANTE** | |
| **Nome:** | |
| **Qualificação[[1]](#footnote-2):** | |
| **RG:** | **CPF:** |
| **e-mail:** | **Tel.:** |
| **Cargo:** | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LOTE 01** | | | | | | |
| **Item** | **Quantidade** | **Unidade** | **Descrição** | | **Valor Unitário** | **Valor Total** |
| **1** | 11.120 | KG | COXINHA DA ASA | |  |  |
| **2** | 6.560 | KG | FILÉ DE COXA E SOBRECOXA EM CUBOS | |  |  |
| **3** | 5.920 | KG | FILÉ DE PEITO DE FRANGOEM TIRAS | |  |  |
| **4** | 5.300 | KG | CARNE TIPO CORTES DE FRANGO, TEMPERADOS, GRELHADOS E CONGELADOS (FILEZINHO/SASSAMI EM PARTES) | |  |  |
| **5** | 7.500 | KG | ALMÔNDEGA 100% CARNE DE FRANGO IQF | |  |  |
| **6** | 3.000 | KG | CARNE DE FRANGO EMPANADO COM LEGUMES | |  |  |
| **7** | 3.000 | KG | CARNE IN NATURA BIFE A ROLE DE FRANGO IQF | |  |  |
| **Total** | | | | | |  |
| **Preço Total do Lote 01- R$:** | | | |  | | |
| **Preço Total por extenso:** | | | |  | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LOTE 02** | | | | | | |
| **Item** | **Quantidade** | **Unidade** | **Descrição** | | **Valor Unitário** | **Valor Total** |
| 1 | 3.500 | KG | ALMONDEGA 100% BOVINA CONGELADA IQF | |  |  |
| 2 | 2.500 | KG | CARNE 100% BOVINA MOÍDA FORMATADA IQF,  UNID 90GRS | |  |  |
| 3 | 3.120 | KG | PATINHO EM BIFE IQF | |  |  |
| 4 | 3.120 | KG | PATINHO EM CUBOS IQF | |  |  |
| 5 | 3.120 | KG | PATINHO EM TIRAS IQF | |  |  |
| 6 | 3.280 | KG | PATINHO MOÍDO IQF | |  |  |
| 7 | 2.500 | KG | CARNE BOVINA IN NATURA BIFE A ROLE IQF | |  |  |
| 8 | 5.632 | KG | LAGARTO EM BIFE IQF | |  |  |
| **Total** | | | | | |  |
| **Preço Total do Lote 02- R$:** | | | |  | | |
| **Preço Total por extenso:** | | | |  | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LOTE 03** | | | | | | |
| **Item** | **Quantidade** | **Unidade** | **Descrição** | | **Valor Unitário** | **Valor Total** |
| 1 | 3.680 | KG | PERNIL EM CUBOS IQF | |  |  |
| 2 | 3.680 | KG | LOMBO EM BIFE IQF | |  |  |
| 3 | 3.000 | KG | LOMBO SUÍNO EMPANADO | |  |  |
| **Total** | | | | | |  |
| **Preço Total do Lote 03- R$:** | | | |  | | |
| **Preço Total por extenso:** | | | |  | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LOTE 04** | | | | | | |
| **Item** | **Quantidade** | **Unidade** | **Descrição** | | **Valor Unitário** | **Valor Total** |
| 1 | 840 | KG | ATUM RALADO COM ÓLEO | |  |  |
| 2 | 4.640 | KG | FILÉ DE PIRAMUTABA IQF | |  |  |
| **Total** | | | | | |  |
| **Preço Total do Lote 04- R$:** | | | |  | | |
| **Preço Total por extenso:** | | | |  | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LOTE 05** | | | | | | |
| **Item** | **Quantidade** | **Unidade** | **Descrição** | | **Valor Unitário** | **Valor Total** |
| 1 | 170 | CX | HAMBURGUER | |  |  |
| 2 | 1.664 | KG | NHOQUE DE SOJA IQF | |  |  |
| **Total** | | | | | |  |
| **Preço Total do Lote 05- R$:** | | | |  | | |
| **Preço Total por extenso:** | | | |  | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LOTE 06** | | | | | | |
| **Item** | **Quantidade** | **Unidade** | **Descrição** | | **Valor Unitário** | **Valor Total** |
| 1 | 560 | KG | PEITO DE FRANGO COZIDO E DESFIADO | |  |  |
| 2 | 2.112 | KG | ALMÔNDEGA BOVINA ASSADA IQF | |  |  |
| 3 | 2.400 | KG | CARNE MOÍDA ASSADO E CONGELADO IQF | |  |  |
| 4 | 864 | KG | MINI ALMÔNDEGA BOVINA COZIDA IQF | |  |  |
| **Total** | | | | | |  |
| **Preço Total do Lote 06- R$:** | | | |  | | |
| **Preço Total por extenso:** | | | |  | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LOTE 07** | | | | | | |
| **Item** | **Quantidade** | **Unidade** | **Descrição** | | **Valor Unitário** | **Valor Total** |
| 1 | 480 | KG | BACON DEFUMADO | |  |  |
| 2 | 300 | KG | LINGÜIÇA CALABRESA FATIADA | |  |  |
| **Total** | | | | | |  |
| **Preço Total do Lote 07- R$:** | | | |  | | |
| **Preço Total por extenso:** | | | |  | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Preço Total Geral - R$:** |  |
| **Preço Total por extenso:** |  |
|  | |
| **Prazo de validade da proposta:** | 60 dias corridos |
| **Prazo de entrega:** | Conforme Termo de Referência |
| **Forma de pagamento:** | Até 30 dias corridos. |

**DECLARO**, sob as penas da lei, que o fornecimento ocorrerá em conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência – anexo I, as normas técnicas aplicáveis e a legislação ambiental.

**DECLARO**, sob as penas da lei, que os preços cotados contemplam todos os custos diretos e indiretos incorridos na data da apresentação desta proposta incluindo, entre outros: *tributos, encargos sociais, material, despesas administrativas, seguro, frete e lucro*.

Cidade, \_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2022.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Assinatura do Representante Legal**

**ANEXO V**

**(MODELO)**

**DECLARAÇÃO DE SITUAÇÃO REGULAR PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO**

**Licitação:** Pregão nº 02/2022.

Objeto: Registro de preços para fornecimento de carnes, peixes e frios.

Eu \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(*nome completo*), representante legal da empresa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(*razão social*), interessada em participar da licitação em epígrafe, da PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS/SP, **DECLARO**, sob as penas da lei, que a \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(*nome da pessoa jurídica*) **encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal**.

Cidade, \_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2022.

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Assinatura do Representante Legal**

**Nome:**

**RG:**

**CPF:**

**ANEXO VI**

(MODELO)

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

**Licitação:** Pregão nº 02/2022.

Objeto: Registro de preços para fornecimento de carnes, peixes e frios.

A PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS, Estado de São Paulo, pessoa jurídica de direito público, devidamente inscrita no CNPJ/MF sob o nº 44.660.272/0001-93, com sede administrativa à Praça Francisco Orlando Stocco, n.º 35, Centro, na cidade de Cordeirópolis, Estado de São Paulo, neste ato devidamente representada pelo Prefeito Municipal de Cordeirópolis, Senhor JOSÉ ADINAN ORTOLAN, brasileiro, casado, empresário, portador da cédula de identidade RG nº ... SSP/SP, inscrito no CPF/MF sob o nº ..., residente e domiciliado na cidade de Cordeirópolis, Estado de São Paulo, e a(s) empresa(s) abaixo relacionada(s), representada(s) na forma de seu(s) estatuto(s) social(is), em ordem de preferência por classificação, doravante denominada(s) DETENTORAS, resolve(m) firmar o presente ajuste para Registro de Preços, no termos da Lei Federal nº 8.666/93 e 10.520/02, e Decretos Municipais nº 2.587/08 e 2.105/01, bem como do edital do Pregão, mediante condições a seguir estabelecidas:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **DADOS DA DETENTORA** | | | | |
| **Razão Social:** | | | | |
| **Endereço:** | | | | |
| **Município:** | | | | **UF:** |
| **CEP:** | **Fone:** | | **Fax:** | |
| **e-mail:** | | | **CNPJ:** | |
| **Representante:** | | | | |
| **CPF:** | | **RG:** | | |

CLÁUSULA 1ª – DO OBJETO

1.1. A presente licitação tem por objeto o Registro de preços para fornecimento de carnes, peixes e frios.

**1.1.1.** Para melhor caracterização do objeto a que se destina esta licitação, este edital é composto pelo Termo de Referência que faz parte integrante desta peça e está identificado como **anexo I**.

CLÁUSULA 2ª – CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

**2.1.** O prazo de entrega dos produtos será semanal, conforme Termo de Referência e da data do recebimento da **Autorizações de Fornecimento** pela contratada.

**2.1.1.** A entrega dos produtos ocorrerá por conta e risco da contratada, especialmente quanto aos procedimentos de **transporte**, **carga** e **descarga**.

**2.1.2.** Os produtos deverão ser transportados em veículo apropriado, respeitando as normas técnicas e legislação aplicável à espécie, a fim de garantir as condições que preservem as características dos mesmos, como também a sua qualidade.

**2.2.** Os produtos deverão ser entregues nos locais indicados pelas Secretarias Municipais requisitantes, nas QUANTIDADES e nos HORÁRIOS indicados nas autorizações de fornecimento, com as respectivas notas fiscais.

**2.3.** Não serão recebidos os produtos que chegarem fora do horário estabelecido, bem como aqueles desacompanhados da respectiva **Autorização de Fornecimento** e **nota(s) fiscal(is)/fatura**.

**2.4.** O objeto será recebido:

**2.4.1.** *Definitivamente*, após inspeção física minuciosa da qualidade dos produtos e conseqüente aceitação.

**2.5.** Constatadas **irregularidades** na entrega do objeto da presente licitação, a Prefeitura poderá:

**2.5.1.** Rejeitá-lo no todo ou em parte, se disser respeito à especificação, determinando sua substituição **ou** rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

**2.5.2.** Se disser respeito à diferença de quantidade, determinar sua complementação **ou** rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

**2.5.3.** As irregularidades deverão ser sanadas pela Contratada dentro de um prazo de **máximo de 02 (duas) horas**, contados do efetivo recebimento da comunicação escrita de recusa, mantido o preço unitário inicialmente contratado.

2.6. Por ocasião da entrega, a Detentora deverá colher no comprovante respectivo a *data*, o *nome*, o *cargo*, a *assinatura* e o número da cédula de identidade (RG) do servidor responsável pelo recebimento.

CLÁUSULA 3ª – DA VIGÊNCIA DA ATA

3.1. O prazo de vigência desta ata de registro de preços é de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura da Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA 4ª – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

**4.1.** São obrigações da detentora:

**4.1.1.** Realizar o fornecimento do produto cujo preço constitui objeto de registro nesta ata, nas condições previstas no edital do Pregão n.º 02/2022.

**4.1.2.** Manter durante toda a vigência desta ata, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

**4.2.** São obrigações da Prefeitura Municipal de Cordeirópolis:

**4.2.1.** Cumprir o prazo fixado para realização do pagamento;

**4.2.2.** Indicar o funcionário responsável pelo acompanhamento deste Registro de Preços;

**4.2.3.** Permitir acesso dos funcionários da DETENTORA ao local determinado para a entrega do objeto contratado;

**4.2.4.** Comunicar à DETENTORA sobre qualquer irregularidade no fornecimento do produto.

CLÁUSULA 5ª – DAS SANÇÕES

**5.1.** A recusa injustificada da detentora convocada em assinar a ata de registro de preços, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido no edital do Pregão n.º XX/2020, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o as seguintes penalidades:

**5.1.1.** Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida; ou

**5.1.2.** Pagamento correspondente à diferença de preço decorrente de nova licitação para o mesmo fim.

**5.2.** O atraso injustificado na execução do ajuste sujeitará a detentora à multa de mora sobre o valor da obrigação não cumprida, aplicada a partir do primeiro dia útil seguinte ao término do prazo estipulado, na seguinte proporção:

**5.2.1.** Multa de 10%(dez por cento) até o 30º (trigésimo) dia de atraso; e

**5.2.2.** Multa de 15% (quinze por cento) a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia de atraso até o 45º (quadragésimo quinto) dia de atraso.

**5.2.3.** A partir do 46º(quadragésimo sexto) dia estará caracterizada a inexecução total ou parcial da obrigação assumida.

**5.3.** Pela inexecução total ou parcial do ajuste, poderão ser aplicadas à detentora as seguintes penalidades:

**5.3.1.** Multa de 20%(vinte por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida; ou

**5.3.2.** Multa correspondente à diferença de preço decorrente de nova licitação para o mesmo fim.

**5.4.** As multas previstas nesta cláusula não impedem a aplicação de outras sanções previstas na Lei Federal nº 8.666/93.

**5.4.1.** Verificado que a obrigação foi cumprida com atraso injustificado ou caracterizada a inexecução parcial, a Prefeitura reterá, preventivamente, o valor da multa dos eventuais créditos que a detentora tenha direito, até a decisão definitiva, assegurada a ampla defesa.

**5.4.2.** Se a Prefeitura decidir pela não aplicação da multa, o valor retido será devolvido à detentora, devidamente corrigido pelo índice oficial do Município.

**5.5.** O valor das multas aplicadas com fulcro neste item será devidamente corrigido até a data de seu efetivo pagamento e recolhido aos cofres da Prefeitura Municipal de Cordeirópolis dentro de 03 (três) dias úteis da data de sua cominação mediante guia de recolhimento oficial.

CLÁUSULA 6ª – DO FORO

6.1.Fica eleito o Foro da Comarca de Cordeirópolis, Estado de São Paulo, para dirimir as eventuais pendências oriundas desta ata, excluindo-se qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

CLÁUSULA 7ª – DOS PAGAMENTOS

**7.1.** Os pagamentos serão efetuados no prazo de até **30 (trinta) dias corridos,** contados da expediçãodo **Atestado de Recebimento,** à vista de nota(s) fiscal(is)/fatura(s) apresentada(s)**.**

**7.1.1.** No caso de devolução da(s) nota(s) fiscal(is)/fatura(s), por sua inexatidão ou da dependência de carta corretiva, nos casos em que a legislação admitir, o prazo fixado no item 7.1 será contado a partir da data de entrega da referida correção.

**7.2.** Os pagamentos serão efetuados mediante crédito em conta corrente da CONTRATADA preferencialmente através do **Banco do Brasil S.A.**

**7.3.** Caso o dia de pagamento coincida com sábados, domingos, feriados ou pontos facultativos, o mesmo será efetuado no primeiro dia útil subseqüente sem qualquer incidência de correção monetária ou reajuste.

**7.4.** No caso do CONTRATANTE atrasar os pagamentos, estes serão atualizados financeiramente pelo índice econômico oficial do Município de Cordeirópolis.

CLÁUSULA 8ª – DISPOSIÇÕES GERAIS

**8.1.** Considera-se parte integrante deste ajuste, como se nele estivessem transcritos, o edital do Pregão n.º 02/2022 e seus anexos, e a(s) proposta(s) da(s) DETENTORA(S).

**8.2.** A existência de preços registrados não obriga a Prefeitura Municipal de Cordeirópolisa firmar as contratações que deles poderão advir.

Cordeirópolis \_\_, de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_de 2022.

JOSÉ ADINAN ORTOLAN

Prefeito Municipal de Cordeirópolis

p. PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS

p. DETENTORA

**ANEXO VII**

**ANEXO LC-01 - TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO**

**(Contratos)**

**CONTRATANTE**: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**CONTRATADO**: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**CONTRATO Nº (DE ORIGEM)**: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

OBJETO: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ADVOGADO (S)/ Nº OAB**:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

**1. Estamos CIENTES de que:**

a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;

b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;

c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;

d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº 01/2020, conforme “Declaração(ões) de Atualização Cadastral” anexa (s);

e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

**2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:**

a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e conseqüente publicação;

b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

LOCAL e DATA: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:**

Nome: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**RESPONSÁVEIS PÉLA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME OU RATIFICAÇÃO DA DISPENSA/INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO:**

Nome: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:**

**Pelo contratante:**

Nome: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Pela CONTRATADA:**

Nome: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:**

Nome: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. *Nacionalidade, estado civil e profissão.* [↑](#footnote-ref-2)