



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS

Estado de São Paulo

PREGÃO PRESENCIAL Nº 69/2015

REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DIVERSOS

Processo Administrativo nº 3372/2015

Modalidade: Pregão Presencial

Tipo: menor preço

Critério de Julgamento: menor preço unitário

Data da realização: 24/09/2015

Horário de início da sessão: 10:00 horas

Local: Departamento de Suprimentos da Prefeitura Municipal de Cordeirópolis - Praça Francisco Orlando Stocco, nº 35 – Centro - Cordeirópolis/SP

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 AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DIVERSOS**. 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, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e da 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 e;
- VI – Minuta de Ata de Registro de Preços.

2. DO OBJETO

2.1. A presente licitação tem por objeto o **registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios diversos**.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS

Estado de São Paulo

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. estrangeiras que não funcionem no país;
- 3.2.2. que se encontrem sob concurso de credores, dissolução e liquidação;
- 3.2.3. suspensas temporariamente para licitar e impedidas de contratar nos termos do art. 87, inciso III, da Lei Federal nº 8.666/93;
- 3.2.4. impedidas de licitar e contratar nos termos do art. 7º da Lei Federal nº 10.520/02;
- 3.2.5. impedidas de licitar e contratar nos termos do art. 10º da Lei Federal nº 9.605/98;
- 3.2.6. declaradas inidôneas pelo Poder Público e não reabilitadas;
- 3.2.7. de empresas que possuam entre seus sócios, servidor público da Prefeitura Municipal de Cordeirópolis.
- 3.2.8. reunidas em consórcio.

3.3. 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, 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.

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 assemblado): 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



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS

Estado de São Paulo

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.

5. DOS RECURSOS FINANCEIROS

5.1. A despesa decorrente da contratação ora licitada está estimada em **R\$ 915.700,00 (novecentos e quinze mil e setecentos reais)**, e será atendida por dotação consignada no orçamento do exercício financeiro de 2015 da Prefeitura Municipal de Cordeirópolis.

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 2.587, de 16/06/08;
- 6.1.9. Decreto Municipal nº 2.105, de 13/12/01; 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 licitacoes@cordeirópolis.sp.gov.br.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS

Estado de São Paulo

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 Nº 69/2015
(razão ou denominação social, endereço e tel. do licitante)

ENVELOPE Nº 02 – HABILITAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS
PREGÃO PRESENCIAL Nº 69/2015
(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, pelo menos, o nome da empresa proponente, seu endereço, telefone e e-mail, 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, utilizando-se *preferencialmente* o modelo a que se refere o **anexo IV**, 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/CEP, telefone/fax, e-mail e CNPJ do licitante;

9.4.2. Preço(s) do(s) produto(s);



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS

Estado de São Paulo

9.4.2.1. O preço deverá ser cotado em valor **unitário, total e global**, em moeda corrente nacional, com precisão de duas casas decimais;

9.4.2.2. Para os licitantes que fizerem lances será considerado o último valor ofertado.

9.4.3. Marca dos produtos cotados;

9.4.4. Prazo de validade da proposta, que não poderá ser inferior a **60 (sessenta) dias**, contados da data da sessão pública de pregão.

9.4.5. Prazo de entrega dos produtos cotados, que deverá ser de, no máximo, **05 (cinco) dias** contados do recebimento da **Autorização de Fornecimento** pela contratada;

9.4.6. Declaração impressa na proposta de que o(s) produto(s) ofertado(s) atende(m) todas as especificações exigidas no Termo de Referência – anexo I e às normas técnicas aplicáveis à espécie;

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.

9.4.8. Declaração de que, sagrando-se vencedora da licitação, apresentará, nos termos do subitem **14.6** deste edital, como requisito indispensável para a assinatura da ata de registro de preços, os seguintes documentos:

a) AUTORIZAÇÃO DE FUNCIONAMENTO, expedida pelo Município da sede da licitante, compatível com o objeto licitado;

b) LICENÇA PARA O FUNCIONAMENTO DO ESTABELECIMENTO, expedida pela Vigilância Sanitária do Estado ou do Município onde estiver instalado;

c) CERTIFICADO DE REGISTRO DO(S) PRODUTO(S) no SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), ou no **SISP (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL)** ou, ainda, no **SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL)**, referente aos produtos de *origem animal*.

d) LAUDO BROMATOLÓGICO DE ORIENTAÇÃO, com análises microbiológicas. Microscópicas, físico-química e organoléptica (cor, odor, sabor. Aparência e consistência que deverão ser próprias), expedido por laboratório pertencente a universidades federais e/ou estaduais, ou laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou ainda, da rede oficial do Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, para a análise de todos os produtos, demonstrando que o produto atende todas as especificações do edital e a legislação pertinente.

e) FICHA TÉCNICA emitida pelo fabricante, com a assinatura do responsável técnico, demonstrando que o produto atende a legislação vigente no que diz respeito as características gerais, organolépticas, microscópicas, microbiológicas e rotulagem. A apresentação da ficha técnica é obrigatória para todos os itens.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS

Estado de São Paulo

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 atualizado e registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedade empresária;

10.1.1.3. Documentos de eleição ou designação dos atuais administradores, tratando-se de sociedades empresárias;

10.1.1.4. Ato constitutivo atualizado e registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedade não empresária, acompanhado de prova da diretoria em exercício;

10.1.1.5. 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;

10.1.1.6 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 e à Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal; e

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. Prova de regularidade perante o Sistema de Seguridade Social (**INSS**), mediante a apresentação de CND – Certidão Negativa de Débito **ou** CPDEN – Certidão Positiva de Débito com Efeitos de Negativa;



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS

Estado de São Paulo

10.1.2.4.1. Prova de Regularidade para com a Fazenda Federal através da Certidão Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, com base na Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1751, de 02 de outubro de 2014;

10.1.2.4.1.2. Caso o licitante possua a Certidão Específica Previdenciária e a Certidão Conjunta PGFN/RFB, dentro do período de validade nelas indicados, poderá apresentá-las conjuntamente, em substituição a Certidão constante no item 10.1.2.4.; Entretanto, se tiver apenas uma das certidões ainda no prazo de validade, terá que emitir a certidão constante no item 10.1.2.3.1. que abrange todos os créditos tributários federais administrados pela RFB e PGFN;

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.

10.1.3. Qualificação Técnica

10.1.3.1. Prova de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, 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 expressamente o fornecimento compatível com o objeto desta licitação.

10.1.4. Qualificação Econômico Financeira

10.1.4.1. Apresentação de certidão negativa de falência ou recuperação judicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, cuja pesquisa tenha sido realizada em data não anterior a **90(noventa) dias** da data prevista para a apresentação dos envelopes;

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 (dezesesseis) 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.

10.2.1. A autenticação poderá ser feita, ainda, mediante cotejo da cópia com o original, pelo pregoeiro e/ou pela equipe de apoio.

10.2.2. 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS

Estado de São Paulo

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. A comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato, nos termos do **art. 42 da Lei Complementar nº 123/06.**

10.5. 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 07 de agosto de 2014.**

10.5.1. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de **05 (cinco) dias úteis**, a contar da data da publicação do resultado do certame, 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.

10.5.2. A não-regularização da documentação, no prazo previsto no item 10.5.1, implicará **decadência do direito à contratação**, sem prejuízo das sanções previstas neste edital.

10.5.3. Ocorrendo a hipótese do subitem 10.5.2, será procedida a convocação dos licitantes para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório, devendo o pregoeiro examinar as ofertas subsequêntes 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.

10.5.3.1. 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 envelope contendo 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 UNITÁRIO**, 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**



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS

Estado de São Paulo

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, 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 **decrecente** 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;



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS

Estado de São Paulo

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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS

Estado de São Paulo

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(o) **inabilitado(s)**.

11.7.13. 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.

11.7.14. 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 estabelecida na forma do item 11.7.7.

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.

11.7.16. 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.

11.7.17. Havendo alteração do preço em virtude de lances ou negociação, o licitante vencedor deverá fazer a **readequação** da Proposta Comercial revisando o(s) respectivo(s) valor(es), sendo vedada a alteração de marca e fabricante oferecidos na proposta original, bem como, a elevação dos preços unitários fixados na proposta.

11.7.17.1. A **readequação** da proposta comercial deverá ser realizada na própria sessão pública do pregão ou no prazo máximo de **02 (dois) dias úteis**, contados da data do encerramento da sessão pública, observado o disposto no item 10 (dez) deste edital.

11.7.17.2. A proponente que **não** apresentar a readequação da proposta comercial no prazo fixado no item 11.7.17.1 **decairá** do direito de assinar a Ata de Registro de Preços decorrente da presente licitação, sendo-lhe aplicável a multa pela inexecução total do ajuste.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS

Estado de São Paulo

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 subscritor deste edital e protocolada na Prefeitura Municipal de Cordeirópolis.

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**.

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 de Cordeirópolis, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para apresentar contrarrazões, 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 do contrato.

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 na Prefeitura Municipal de Cordeirópolis, dirigidos ao Senhor Prefeito Municipal de Cordeirópolis.

14. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E DAS CONTRATAÇÕES



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS

Estado de São Paulo

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 pelo Senhor Prefeito Municipal de Cordeirópolis, 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 os preços unitário, total e global, e o respectivo fornecedor, com observância à ordem de classificação, as quantidades e as condições que serão observadas nas futuras contratações.

14.1.2. 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.

14.1.3. A licitante que, convocada para assinar a ata de registro de preços, deixar de fazê-lo no prazo estabelecido no subitem 14.1.2, dela será excluída, sendo-lhe aplicável a multa pela inexecução total do ajuste.

14.2. A Ata de Registro de Preços, bem como o ato que promover a exclusão de alguma licitante, serão publicados no **Jornal 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. Os fornecedores incluídos na Ata de Registro de Preços estarão obrigados a fornecer, nas condições estabelecidas no ato convocatório, respectivos anexos e na própria ata.

14.4.1. Os pedidos de fornecimento ocorrerão de acordo com as necessidades da Prefeitura Municipal de Cordeirópolis e por meio da emissão de **Autorização de Fornecimento** e a respectiva **Nota de Empenho**.

14.4.2. Se, por ocasião da formalização do contrato com o fornecedor incluído na ata de registro de preços ou da retirada do instrumento equivalente, as certidões de regularidade de débito perante o Sistema de Seguridade Social (INSS), o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e a Fazenda Nacional (Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativa a tributos federais e dívida ativa da União) 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.

14.4.2.1. 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 **02(dois) dias úteis**, comprovar a situação de regularidade de que trata o subitem 14.4.2, mediante a apresentação das certidões respectivas, com prazos de validade em vigência, sob pena de a contratação não se realizar.

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. Para instruir a formalização da ata de registro de preços, a licitante convocada deverá apresentar os seguintes documentos que serão conferidos pela Secretaria Municipal de Educação:

14.6.1. **AUTORIZAÇÃO DE FUNCIONAMENTO**, expedida pelo Município da sede da licitante, compatível com o objeto licitado;



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS

Estado de São Paulo

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

14.6.3. **CERTIFICADO DE REGISTRO DO(S) PRODUTO(S)** no **SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL)**, ou no **SISP (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL)** ou, ainda, no **SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL)**, referente aos produtos de origem animal.

14.6.4. **LAUDO BROMATOLÓGICO** completo expedido por laboratório pertencente a universidades federais e/ou estaduais, ou laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou ainda, da rede oficial do Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, para a análise de todos os produtos.

14.6.5. **FICHA TÉCNICA** emitida pelo fabricante, com a assinatura do responsável técnico, demonstrando que o produto atende a legislação vigente no que diz respeito às características gerais, organolépticas, microscópicas, microbiológicas e rotulagem. A apresentação da ficha técnica é obrigatória para todos os itens.

14.7. O(s) licitante(s) que, quando convocado(s) para tanto, **não** apresentar(em) os documentos mencionados nos itens 14.6.1 a 14.6.6, decairá(ão) do direito de celebrar a respectiva ata de registro de preços.

14.8. 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.

14.9. Não ocorrendo a contratação com a adjudicatária, serão convocadas as demais licitantes classificadas, para participar de nova sessão pública do pregão, com vistas à celebração da contratação.

14.9.1. A nova sessão pública do pregão será realizada em prazo não inferior a **02(dois) dias úteis**, contados da divulgação do respectivo aviso no Diário Oficial do Estado de São Paulo e no sítio oficial da Prefeitura Municipal de Cordeirópolis, na internet.

14.10. Decorridos **60 (sessenta) dias** da data de entrega das propostas, sem convocação para a contratação, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

15. DOS PAGAMENTOS

15.1. Os pagamentos serão efetuados no prazo de **30 (trinta) dias corridos**, contados da expedição do **Atestado de Recebimento**, à vista de nota fiscal apresentada.

15.1.1. No caso de devolução da nota fiscal, por sua inexistência 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 detentora.

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS

Estado de São Paulo

15.4. No caso de atraso nos 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 irrevogável.

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 **05 (cinco) dias**, 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 pela(s) unidade(s) requisitante(s), nas quantidades e no horário indicado nas **Autorizações de Fornecimento**, com a(s) respectiva(s) nota(s) fiscal(is)/fatura(s).

17.2.1. As entregas poderão ser efetuadas em dias úteis (de segunda-feira a sexta-feira), no horário compreendido entre 07:00 horas e 15:00 horas a critério da(s) unidade(s) requisitante(s).

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:

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

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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS

Estado de São Paulo

17.5.3. 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.

17.5.4. Caso exista divergência não sanadas nos casos anteriores, com relação a qualidade dos produtos entregues e houver necessidade de apresentação de Laudo Técnico para comprovação de que o produto entregue atende o edital, este laudo será de inteira responsabilidade da contratada.

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(s) unidade(s) requisitante(s).

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. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

19.1. A recusa injustificada do licitante convocado em assinar o contrato, 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 do contrato 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS

Estado de São Paulo

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 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 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS

Estado de São Paulo

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 excluída da presente licitação.

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

Cordeirópolis, 10 de setembro de 2015.

ELISABETE PEREIRA DA SILVA

Secretaria Municipal da Mulher e Desenvolvimento Social

GERALDO CLAUDEMIR MARONESI

Secretário Municipal de Segurança, Trânsito e Defesa Civil

ALESSANDRA WIEBECK CANIATTO

Secretaria Municipal de Educação



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS
Estado de São Paulo

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

Licitação: Pregão nº 69/2015.

Objeto: Registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios diversos

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS				
Item	Código	Descrição	Unidade	Quant.
1.	052.00001.0012-01	CARNE DE FRANGO COXINHA	KG	13.580
2.	052.00001.0090-01	CARNE DE FRANGO – FILÉ DE COXA E SOBRECOXA EM CUBO	KG	4.382
3.	052.00001.0065-01	CARNE FILÉ DE FRANGO SASSAMI	KG	8.509
4.	052.00001.0092-01	CARNE BOVINA - PATINHO EM CUBOS	KG	6.336
5.	052.00001.0093-01	CARNE BOVINA – PATINHO EM TIRAS	KG	5.113
6.	052.00001.0095-01	CARNE BOVINA MOÍDA PATINHO GRANULADO	KG	11.466
7.	053.00105.0005-01	PEIXE – FILE DE MANDIRA SEM PELE E SEM ESPINHA	KG	7.328
8.	052.00001.0048-01	CARNE SUÍNA PERNIL SEM OSSO EM PEDAÇOS CUBOS	KG	8.105
9.	052.00013.0002-01	CARNE EMPANADA DE FRANGO COM LEGUMES	KG	1.358
10.	053.00090.0003-01	ATUM RALADO COM ÓLEO COMESTÍVEL E CALDO VEGETAL	KG	816
11.	052.00001.0078-01	CARNE EMPANADA DE PEIXE	KG	827
12.	052.00001.0094-01	BACON SUÍNO DEFUMADO EM PEDAÇOS	KG	155
13.	052.00001.0080-01	CARNE ALMÔNDEGA	KG	6.864
14.	052.00001.0088-01	CARNE DE HAMBÚRGUER CX. 36 UNID.	CX	230
15.	053.00198.0002-01	LINGÜIÇA CALABRESA FATIADA	KG	348



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS

Estado de São Paulo

16.	052.00006.0006-01	QUEIJO TIPO RICOTA	KG	816
17.	052.00008.0005-01	REQUEIJÃO CULINÁRIO COPO 200g	UNID.	5.852
18.	052.00017.0001-01	PRESUNTO COZIDO FATIADO	KG	2.727
19.	053.00106.0003-01	MUSSARELA FATIADA	KG	3.287
20.	010.00188.0002-01	NHOQUE DE SOJA	KG	2.133

ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS

AVES – CARNE DE FRANGO COXINHA

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 -18°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.

TEMPERATURA PARA ENTREGA: -18°C ou inferior.

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: 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 15,0kg (quinze 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



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS

Estado de São Paulo

inviolabilidade da mesma, com capacidade para 15,0kg (quinze quilos). A caixa deve conter as informações necessárias impressas ou em etiquetas.

AVES – FILÉ DE COXA E SOBRECOXA EM CUBOS

DESCRIÇÃO: carne de frango limpa, em cubos, tipo coxa e sobrecoxa, aparadas, sem pele e osso, manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária. A carne de frango deverá ser congelada individualmente (IQF – Individual Quick Frozen) a temperatura de -18°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".

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

TEMPERATURA PARA ENTREGA: -18°C ou inferior.

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 2,0kg (dois quilos), contendo apenas cubos de coxa e sobrecoxa.

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 16,0kg (dezesesseis 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 16,0kg (dezesesseis quilos). A caixa deve conter as informações necessárias impressas ou em etiquetas.

AVES – FILÉ DE FRANGO SASSAMI

DESCRIÇÃO: carne de frango limpa, sem as respectivas peles e ossos e cartilagens. Manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária. A carne de frango deverá ser congelada individualmente (IQF – Individual Quick Frozen) a temperatura de -18°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



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS

Estado de São Paulo

microscópicas. A carne de frango limpa de peito em tiras, 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".

TEMPERATURA PARA ENTREGA: -18°C 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 peso de 1,0kg (um quilo) a 1,5kg (um quilo e quinhentos gramas).

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 15,0kg (quinze 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 15,0kg (quinze quilos), contendo apenas 01(um) tipo de corte.

BOVINA – PATINHO EM CUBOS

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 2,0cm (dois centímetros) x 2,0cm (dois 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 -18°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.

TEMPERATURA PARA ENTREGA: – 18°C ou inferior.

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS

Estado de São Paulo

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: OPÇÃO 01: 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. OPÇÃO 02: Fundo de papelão, envolto em polietileno resistente ao impacto e às condições de estocagem resfriada, 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.

BOVINA – PATINHO EM TIRAS

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 9,0cm (nove 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 -18°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: – 18°C 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: OPÇÃO 01: Caixa de papelão reforçado (fundo e tampa), resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, lacrada com fita de arquear, garantindo a



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS

Estado de São Paulo

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. OPÇÃO 02: Fundo de papelão, envolto em polietileno resistente ao impacto e às condições de estocagem resfriada, 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.

BOVINA - PATINHO MOÍDO GRANULADO

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 granulada 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: -18°C ou inferior.

PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 180 (cento e oitenta) 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: OPÇÃO 01: 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. OPÇÃO 02: Fundo de papelão, envolto em polietileno resistente ao impacto e às condições de estocagem resfriada, 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS

Estado de São Paulo

PEIXE – FILÉ DE MANDIRA SEM PELE E SEM ESPINHA

DESCRIÇÃO: Produto obtido de pescado, limpo, cortado em filé de peso aproximado 50g (cinquenta gramas), sem espinha e sem pele. Deve estar congelado individualmente (IQF – Individual Quick Frozen) a temperatura de -18°C. 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.

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

TEMPERATURA PARA ENTREGA: – 18°C ou inferior.

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

EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem tipo “Cryovac”, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, 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 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.

SUÍNA - PERNIL SEM OSSO EM PEDAÇOS CUBOS

DESCRIÇÃO: Carne proveniente de machos de espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, cortada em cubos de 3,0cm (três centímetros) x 3,0cm (três centímetros), congelada, aparada e apresentada no corte: pernil em cubos. O pernil é o corte 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 ORGANOLEPTICAS - aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; - cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor: próprio.

TEMPERATURA PARA ENTREGA: – 18°C ou inferior.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS

Estado de São Paulo

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

EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem a vácuo tipo "Cryovac", termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação ou informações na embalagem, contendo 2,0kg (dois quilos) de carne em cubos de 3,0cm (três centímetros) x 3,0cm (três centímetros).

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: **OPÇÃO 1:** 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 12kg (doze quilos), contendo apenas 01(um) tipo de corte. 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 resfriada, garantindo a inviolabilidade da mesma, com capacidade para 12,0 kg (doze quilos), contendo apenas 01(um) tipo de corte. A caixa deve conter as informações necessárias impressas ou em etiquetas.

AVES – CARNE EMPANADA DE FRANGO COM LEGUMES

DESCRIÇÃO: produto elaborado a partir de carne de frango limpa, manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. A carne de frango deverá congelada com adição de água de, no máximo, 6%, e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento resfriado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. O produto deverá 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". Cada unidade do produto empanado deverá pesar aproximadamente 0,018 kg (dezoito gramas).

COMPOSIÇÃO BÁSICA: Carne de frango e carne moída de frango, filezinho/filé de peio ou coxa/sobrecoxa, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, amido de milho e vegetais: cenoura, brócolis, milho verde, ervilha.

TEMPERATURA PARA ENTREGA: -18°C ou inferior.

PRAZO DE VALIDADE: mínimo 120 (cento e vinte) 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, com peso de 2,5 kg (dois quilos e quinhentos gramas).

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem resfriada, lacrada, garantindo a inviolabilidade da mesma, com capacidade para 10,0kg (dez quilogramas). A caixa deve conter as informações necessárias impressas ou em etiquetas.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS

Estado de São Paulo

PEIXES - ATUM RALADO COM ÓLEO COMESTÍVEL E CALDO VEGETAL

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.

TEMPERATURA PARA ENTREGA: ambiente.

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.

PEIXES – CARNE EMPANADA

DESCRIÇÃO: carne de peixe temperada, formatada, empanada, pré-frita e congelada, com aproximadamente 25g (vinte e cinco gramas) cada pedaço.

TEMPERATURA PARA ENTREGA: -18°C ou inferior.

PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 120 (cento e vinte) 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 com peso de 2,5kg (dois quilos e quinhentos gramas).

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçado (fundo e tampa), resistente ao impacto e às condições de estocagem resfriada, com capacidade para 10,0kg (dez quilos), contendo apenas 01(um) tipo de corte. A caixa deve conter as informações necessárias impressas ou em etiquetas.

SUÍNA - 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.

TEMPERATURA PARA ENTREGA: -18°C ou inferior.

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS

Estado de São Paulo

EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem a vácuo tipo “Cryovac”, termo-encolhível, atóxica, transparente resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, termossoldada, garantindo a inviolabilidade da mesma, contendo 1,5kg (um quilograma e quinhentos gramas).

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçado (fundo e tampa), resistente ao impacto e às condições de estocagem resfriada, com capacidade para 3,0kg (três quilos). A caixa deve conter as informações necessárias impressas ou em etiquetas.

ALMÔNDEGA

DESCRIÇÃO: produto cárneo industrializado obtido a partir de carne moída de bovina, moldada em formato de almôndega, adicionada de ingredientes e submetido ao processo tecnológico adequado. Devera ser congelada a temperatura de -12°C (doze graus centígrados negativos) ou inferiores, e transportada em condições que preservem tanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente e apresentar no máximo 412 mg de sódio em cada 100g do produto.

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 qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. As almôndegas deverão apresentar tamanho uniforme, sem ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo de superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar aproximadamente 15g (quinze gramas). O produto devera ser armazenado a temperaturas inferiores a -12°C (doze graus centígrados negativos) e transportado em temperaturas inferiores a -8°C (oito graus centígrados negativos).

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

TEMPERATURA PARA ENTREGA: – 18°C ou inferior.

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 2,0kg (dois quilogramas) do produto.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, com capacidade para 02 (dois) pacotes com peso líquido de 2,0kg (dois quilogramas). Peso líquido: 4,0kg (quatro quilogramas). A caixa deve conter as informações necessárias impressas ou em etiquetas.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS

Estado de São Paulo

CARNE DE HAMBÚRGUER CX. 36 UNIDADES

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 - 12°C (doze graus centígrados 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 deverá 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 no mínimo 56g (cinquenta e seis gramas). O produto deverá ser armazenado a temperaturas inferiores a -15°C (quinze graus centígrados negativos) e transportado em temperaturas inferiores a - 8°C (oito graus centígrados negativos).

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

TEMPERATURA PARA ENTREGA: – 18°C ou inferior.

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.

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 lingüiça 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".



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS

Estado de São Paulo

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

TEMPERATURA PARA ENTREGA: -18°C ou inferior.

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

EMBALAGEM PRIMÁRIA: produto embalado a vácuo, termoformada, atóxico, transparente e lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, com informações na embalagem, contendo peso líquido 2,5kg (dois quilos e quinhentos gramas).

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada, com capacidade para 7,5kg (sete quilos quinhentos gramas) unidades. A caixa deve conter as informações necessárias impressas ou em etiquetas.

QUEIJO TIPO RICOTA

DESCRIÇÃO: massa obtida por meio da acidificação do soro de queijo, adicionado ou não de 10% de leite integral, após seu aquecimento.

COMPOSIÇÃO: Leite pasteurizado, padronizado, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, coalho, fermento de lácteo. Não deve conter glúten.

TEMPERATURA PARA ENTREGA: entre 0°C e 4°C.

PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 20 (vinte) dias.

EMBALAGEM: em polietileno atóxico de baixa densidade, atóxico, opaco, adequado às condições de armazenamento previstas de forma a conferir ao produto, uma proteção adequada, com capacidade para 100g (cem) gramas.

REQUEIJÃO CULINÁRIO COPO 200G

DESCRIÇÃO: produto obtido pela fusão da massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite opcionalmente adicionada de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou *butter oil*. O produto poderá estar adicionado de condimentos, especiarias e/ou outras substâncias alimentícias. A denominação requeijão está reservada ao produto no qual a base láctea não contenha gordura e/ou proteína de origem não láctea.

COMPOSIÇÃO: requeijão: leite ou leite reconstituído; requeijão cremoso: leite ou leite reconstituído, creme e/ou manteiga. Deverá denominar-se "Requeijão", "Requeijão Cremoso" segundo corresponda à classificação acima.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS

Estado de São Paulo

PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 15 (quinze) dias. Será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 10(dez) dias. Regulamento Técnico MERCOSUL de Identidade e Qualidade do Requeijão MERCOSUR/GMC/RES. Nº 82/96.

TEMPERATURA PARA ENTREGA: entre 1°C e 10°C.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: Opção 1: copo em vidro, transparente, resistente, hermeticamente vedada, inviolável, com capacidade para 200g (duzentos gramas); Opção 2: copo em PVC atóxico, transparente, resistente, hermeticamente vedada, inviolável, com capacidade para 200g (duzentos gramas).

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, com capacidade para 24 (vinte e quatro) copos com 200g (duzentos e cinquenta gramas).

PRESUNTO COZIDO FATIADO

DESCRIÇÃO: Produto cárneo industrializado, obtido a partir de recortes e/ou cortes e recorte de massas musculares dos membros anteriores e/ou posteriores de suínos, adicionados de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) e embutido em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. O presunto deverá ser preparado com carnes suínas em perfeito estado de conservação, não sendo permitida substituição por carne bovina e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais equinos, caninos e felinos. A porcentagem de água não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exsudado líquido ou parte flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. Toda carne utilizada para o preparo do produto deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal".

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: - Textura: característica, - Cor: característica, - Odor: característico.

TEMPERATURA PARA ENTREGA: entre 0°C e 4°C.

PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE: 30 (trinta) dias, sob refrigeração. Será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 10 (dez) dias.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: material em polietileno, com fatias de 10g (dez gramas) embaladas em camadas de 500g (quinhentos gramas) cada. A embalagem deve conter etiqueta com informações exigidas na legislação vigente.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS

Estado de São Paulo

MUSSARELA FATIADA

DESCRIÇÃO: Queijo maturado que se obtém por coagulação do leite por meio coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas. O Queijo mussarela é um queijo gordo de média umidade de acordo com a classificação estabelecida no Regulamento Técnico Geral de Identidade e Qualidade de Queijos. Com registro no SIF ou SISP.

COMPOSIÇÃO: Ingredientes Obrigatórios: leite e/ou leite reconstituído padronizado em seu conteúdo de matéria gorda, cultivo de bactérias lácticas específicas, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, cloreto de sódio. Ingredientes Opcionais: leite em pó, creme, sólidos de origem láctea, caseinatos, cloreto de cálcio, ácidos cítricos, láctico, acético ou tartárico.

TEMPERATURA PARA ENTREGA: entre 0°C e 4°C.

PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE: 30 (trinta) dias, sob refrigeração. Será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 10 (dez) dias.

EMBALAGEM: o produto deve ser embalado em material de polietileno, com fatias de 10g (dez gramas), embaladas em camadas de 500g (quinhentos gramas) cada. A embalagem deve conter etiqueta com informações exigidas na legislação vigente.

NHOQUE DE SOJA

DESCRIÇÃO: produto obtido pelo amassamento de farinha de soja, extrato de soja, farinha de trigo, margarina vegetal de palma, ovo, sal e demais ingredientes necessários. O nhoque deverá ser preparado com matérias-primas em perfeito estado de conservação, não sendo permitido produtos transgênicos.

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

TEMPERATURA PARA ENTREGA: -18°C ou inferior.

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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS

Estado de São Paulo

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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS

Estado de São Paulo

TRANSPORTE E ENTREGADOR

Deverão obedecer aos parâmetros indicados pela Portaria nº 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 Edital, serão efetuados, por ocasião da entrega e sempre que o nutricionista responsável pela Secretaria de Educação julgar necessário.

Caso a qualidade do produto não corresponda às exigências do presente processo licitatório, a mercadoria será devolvida a qualquer tempo e deverá ser substituída pelo fornecedor, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, sendo aceita pela Administração uma única substituição, sem qualquer ônus para a Municipalidade, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis.

Caso exista divergência com relação a qualidade dos produtos entregues e houver necessidade de apresentação de Laudo Técnico para comprovação de que o produto entregue atende o edital este laudo será de inteira responsabilidade da contratada.

PONTOS DE ENTREGA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

- 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. JARDIM SÃO FRANCISCO, Rua João Peruchi, s/n, Jardim São Francisco;
- E.M.E.I.E.F. "PROFª. AMÁLIA M. MOREIRA", Rua Pe. 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;



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS

Estado de São Paulo

-
- 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, Via Olimpia;
 - C.A.P. Rua Dr. José Luis Cembranelli, nº 421 Vila Nossa Senhora Aparecida – Cordeirópolis;
 - Projeto Escola do Futuro (Escola Amália) Rua Pe. Santo Armelim, 420, Jardim Planalto, Cordeirópolis - SP.

SECRETARIA MUNICIPAL DE SEGURANÇA E TRÂNSITO

- Corpo de Bombeiros Municipal – Rua Camilo Botechia, 300 Vila D. Loni Levi, Cordeirópolis - SP.

SECRETARIA MUNICIPAL DA MULHER E DESENVOLVIMENTO SOCIAL

- Rua Toledo de Barros, 35, Centro, Cordeirópolis - SP.

Cordeirópolis, 10 de setembro de 2015

ELISABETE PEREIRA DA SILVA

Secretária Municipal da Mulher e Desenvolvimento Social

GERALDO CLAUDEMIR MARONESI

Secretário Municipal de Segurança, Trânsito e Defesa Civil

ALESSANDRA WIEBECK CANIATTO

Secretária Municipal de Educação

TAMARA CRISTINA VIDORETTI

Nutricionista da Secretaria Municipal de Educação



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS

Estado de São Paulo

ANEXO II

(MODELO)

DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

Licitação: Pregão nº 69/2015.

Objeto: Registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios diversos

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 e 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 2015.

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)



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS

Estado de São Paulo

ANEXO III

(MODELO)

DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO

Licitação: Pregão nº 69/2015.

Objeto: Registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios diversos

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 2015

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)



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS

Estado de São Paulo

ANEXO IV

(MODELO)

PROPOSTA COMERCIAL

Licitação: Pregão nº 69/2015.

Objeto: Registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios diversos

DADOS DO LICITANTE			
Razão Social:			
Endereço:			
Município:			UF:
CEP:	Fone:	Fax:	
e-mail:		CNPJ:	

DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL DA LICITANTE	
Nome:	
Qualificação ¹ :	
RG:	CPF:
e-mail:	Tel.:
Cargo:	

¹ Nacionalidade, estado civil e profissão.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS

Estado de São Paulo

PROPOSTA COMERCIAL						
Item	Descrição	Unid.	Quant.	Marca	Preço (R\$)	
					Unit.	Total
1	CARNE DE FRANGO COXINHA	KG	13.580			
2	CARNE DE FRANGO – FILÉ DE COXA E SOBRECORA EM CUBO	KG	4.382			
3	CARNE FILÉ DE FRANGO SASSAMI	KG	8.509			
4	CARNE BOVINA - PATINHO EM CUBOS	KG	6.336			
5	CARNE BOVINA – PATINHO EM TIRAS	KG	5.113			
6	CARNE BOVINA MOÍDA PATINHO GRANULADO	KG	11.466			
7	PEIXE – FILE DE MANDIRA SEM PELE E SEM ESPINHA	KG	7.328			
8	CARNE SUÍNA PERNIL SEM OSSO EM PEDAÇOS	KG	8.105			
9	CARNE EMPANADA DE FRANGO COM LEGUMES	KG	1.358			
10	ATUM RALADO COM ÓLEO COMESTÍVEL E CALDO VEGETAL	KG	816			
11	CARNE EMPANADA DE PEIXE	KG	827			
12	BACON SUÍNO DEFUMADO EM CUBOS	KG	155			
13	CARNE ALMÔNDEGA	KG	6.864			
14	CARNE DE HAMBÚRGUER CX. 36 UNID.	CX	230			



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS

Estado de São Paulo

15	LINGÜIÇA CALABRESA FATIADA	KG	348			
16	QUEIJO TIPO RICOTA	KG	816			
17	REQUEIJÃO CULINÁRIO COPO 250g	UNID.	5.852			
18	PRESUNTO COZIDO FATIADO	KG	2.727			
19	MUSSARELA FATIADA	KG	3.287			
20	NHOQUE DE SOJA	KG	2.133			
Preço global R\$:						
Preço global por extenso:						
Prazo de validade da proposta:			Conforme edital			
Prazo de entrega dos produtos:			Conforme edital			
Forma de pagamento:			Conforme edital			

DECLARO, sob as penas da lei, que o(s) produto(s) ofertado(s) atende(m) todas as especificações exigidas no Termo de Referência – anexo I e demais normas técnicas aplicáveis à espécie.

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

DECLARO, sob as penas da lei que, sangrando-me vencedor da licitação, apresentarei, nos termos do subitem **14.6** deste edital, como requisito indispensável para a assinatura da ata de registro de preços, os seguintes documentos:



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS

Estado de São Paulo

a) **AUTORIZAÇÃO DE FUNCIONAMENTO**

b) **LICENÇA PARA O FUNCIONAMENTO DO ESTABELECIMENTO**

c) **CERTIFICADO DE REGISTRO DO(S) PRODUTO(S) no SIF (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL), ou no SISP (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) ou, ainda, no SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL), referente aos produtos de *origem animal*.**

d) **LAUDO BROMATOLÓGICO**

e) **FICHA TÉCNICA** emitida pelo fabricante, com a assinatura do responsável técnico, demonstrando que o produto atende a legislação vigente no que diz respeito as características gerais, organolépticas, microscópicas, microbiológicas e rotulagem. A apresentação da ficha técnica é obrigatória para todos os itens.

Cidade, ____ de _____ de 2015.

Assinatura do Representante Legal



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS

Estado de São Paulo

ANEXO V

(MODELO)

DECLARAÇÃO DE SITUAÇÃO REGULAR PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO

Licitação: Pregão nº 69/2015.

Objeto: Registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios diversos

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 2015.

Assinatura do Representante Legal

Nome:

RG:

CPF:



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS

Estado de São Paulo

ANEXO VI

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Licitação: Pregão nº 69/2015.

Objeto: Registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios diversos

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 AMARILDO ANTÔNIO ZORZO, brasileiro, casado, empresário, portador da cédula de identidade RG nº 14.299.868, inscrito no CPF/MF sob o nº 037.624.788-64, 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 presencial n.º 69/2015, mediante condições a seguir estabelecidas:

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS

Estado de São Paulo

REGISTRO DE PREÇOS					
Item	Descrição	Un.	Quant.	Preço (R\$)	
				Unit.	Total
Preço global R\$:					
Preço global por extenso:					
Prazo de validade da proposta:		60 dias			
Prazo de entrega dos produtos:		5 dias			
Forma de pagamento:		30 dias			

CLÁUSULA 1ª – DO OBJETO

1.1. Registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios diversos.

CLÁUSULA 2ª – CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

2.1. O prazo de entrega dos produtos é de **05 (cinco) dias**, contados da data do recebimento da **Autorização 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**, nas quantidades e no horário indicado nas **Autorizações de Fornecimento**, com a(s) respectiva(s) nota(s) fiscal(is)/fatura(s).

2.2.1. As entregas poderão ser agendadas para ocorrer em qualquer horário, inclusive aos sábados, domingos e feriados, a critério das **Secretarias Municipais**, durante o horário normal de expediente, mediante agendamento prévio, acompanhado(s) da(s) respectiva(s) nota(s) fiscal(is)/fatura(s).



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS

Estado de São Paulo

2.3. Não serão recebidos os produtos que chegarem fora do horário estabelecido nos termos do item 2.2.1, bem como aqueles desacompanhados da respectiva **Autorização de Fornecimento e nota(s) fiscal(is)/fatura**.

2.4. O objeto será recebido:

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

2.4.2. *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 Detentora **no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas**, contado do efetivo recebimento da comunicação escrita de recusa, mantido o preço unitário inicialmente contratado.

2.5.4. Caso exista divergência não sanadas nos casos anteriores, com relação a qualidade dos produtos entregues e houver necessidade de apresentação de Laudo Técnico para comprovação de que o produto entregue atende o edital, este laudo será de inteira responsabilidade da contratada

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 – DOS PAGAMENTOS

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

3.1.1. 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 3.1 será contado a partir da data de entrega da referida correção.

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

3.3. 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.

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

CLÁUSULA 4ª – DA VIGÊNCIA DA ATA



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS

Estado de São Paulo

4.1. O prazo de vigência desta ata de registro de preços é de **12 (doze) meses**, contados a partir da sua publicação no **Jornal Oficial do Município de Cordeirópolis**.

CLÁUSULA 5ª – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

5.1. São obrigações da detentora:

- 5.1.1. realizar o fornecimento do produto cujo preço constitui objeto de registro nesta ata, nas condições previstas no edital do Pregão nº 69/2015
- 5.1.2. manter durante toda a vigência desta ata, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

5.2. São obrigações da Prefeitura Municipal de Cordeirópolis:

- 5.2.1. cumprir o prazo fixado para realização do pagamento;
- 5.2.2. indicar o funcionário responsável pelo acompanhamento deste Registro de Preços;
- 5.2.3. permitir acesso dos funcionários da DETENTORA ao local determinado para a entrega do objeto contratado;
- 5.2.4. comunicar à DETENTORA sobre qualquer irregularidade no fornecimento do produto.

CLÁUSULA 6ª – DAS SANÇÕES

6.1. A recusa injustificada da detentora convocado em assinar a ata de registro de preço, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido no edital do Pregão nº 69/2015, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o as seguintes penalidades:

- 6.1.1. Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida; ou
- 6.1.2. Pagamento correspondente à diferença de preço decorrente de nova licitação para o mesmo fim.

6.2. 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:

- 6.2.1. Multa de 10%(dez por cento) até o 30º (trigésimo) dia de atraso; e
- 6.2.2. Multa de 15% (quinze por cento) a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia de atraso até o 45º (quadragésimo quinto) dia de atraso.
- 6.2.3. A partir do 46º(quadragésimo sexto) dia estará caracterizada a inexecução total ou parcial da obrigação assumida.

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

- 6.3.1. Multa de 20%(vinte por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida; ou
- 6.3.2. Multa correspondente à diferença de preço decorrente de nova licitação para o mesmo fim.

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS

Estado de São Paulo

6.4.1. 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.

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

6.5. 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 7ª – DISPOSIÇÕES GERAIS

7.1. Considera-se parte integrante deste ajuste, como se nele estivessem transcritos, o edital do Pregão nº 69/2015 e seus anexos, e a(s) proposta(s) da(s) DETENTORA(S).

7.2. A existência de preços registrados não obriga a Prefeitura Municipal de Cordeirópolis a firmar as contratações que deles poderão advir.

7.3. As despesas decorrentes com a execução do presente TERMO DE ATA correrão à conta das dotações do ano de 20:

CLÁUSULA 8ª – DO FORO

8.1. 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.

Cordeirópolis__, de _____ de 2015.

AMARILDO ANTONIO ZORZO
PREFEITO MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS

DETENTORA

Testemunhas:

1.) _____

2.) _____