**PREGÃO PRESENCIAL Nº 39/2019**

Contratação de empresa para fornecimento de carnes, peixes e frios

Processo administrativo nº 2118/2019

**Modalidade**: Pregão Presencial

**Tipo**: menor preço

**Critério de Julgamento**: Menor preço por lote

**Data da realização**: **07/11/2019**

**Horário de início da sessão**: 9:00 hs

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

**Valor estimado**: R$ 1.760.046,83 (Hum milhão, setecentos e sessenta mil, quarenta e seis reais e oitenta e três centavos).

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

**1. DOS ANEXOS**

**1.1.** São anexos deste edital:

I – Termo de Referência;

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

III – Modelo de Declaração de Habilitação;

IV – Modelo de Proposta Comercial;

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

VI – Minuta de Contrato;

VII – Termo de Ciência e Notificação.

**2. DO OBJETO**

**2.1.** A presente licitação tem por objeto a contratação de empresa para fornecimento de carnes, peixes e frios.

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

**3. DA FORMA DE PARTICIPAÇÃO**

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

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

3.2.1. Estrangeiras que não funcionem no país;

3.2.2. Reunidas em consórcio.

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

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

3.2.5. Impedidas de licitar e contratar com esta administração, 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, ou de suas autarquias.

**4. DO CREDENCIAMENTO**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**4.3.** 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.** As despesas decorrente da contratação ora licitada estão estimadas em **R$ 1.760.046,83 (Hum milhão, setecentos e sessenta mil, quarenta e seis reais e oitenta e três centavos)**.e serão atendidas pelas seguintes dotações consignadas no orçamento do exercício financeiro de 2019 e das respectivas despesas do orçamento de 2020 da Prefeitura Municipal de Cordeirópolis:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Despesa** | **Órgão** | **Econômica** | **Funcional** | **Ação** | **Fonte** | **Aplicação** |
| **0112** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.361.0222** | **2012** | **01** | **0110** |
| **0113** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.361.0222** | **2012** | **02** | **0220** |
| **0114** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.361.0222** | **2012** | **05** | **0200** |
| **0115** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.361.0222** | **2012** | **05** | **0212** |
| **0116** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.361.0222** | **2012** | **05** | **0213** |
| **0117** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.361.0222** | **2012** | **05** | **0220** |
| **0118** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.361.0222** | **2012** | **05** | **0230** |
| **0119** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.361.0222** | **2012** | **05** | **0240** |
| **0515** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.361.0222** | **2012** | **05** | **0200** |

**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 [**suprimentos@cordeiropolis.sp.gov.br**](mailto:suprimentos@cordeiropolis.sp.gov.br)

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

**8. DA ENTREGA DOS ENVELOPES**

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

**ENVELOPE Nº 01 – PROPOSTA COMERCIAL**

PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS

PREGÃO PRESENCIAL **N.º 39/2019.**

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

**ENVELOPE Nº 02 – HABILITAÇÃO**

PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS

PREGÃO PRESENCIAL **N.º 39/2019.**

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

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

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

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

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

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

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

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

9.4.3. Preço(s) e marca(s) do(s) produto(s).

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

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

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

9.4.5. Declaração impressa na proposta de que o serviço apresentado atende todas as especificações exigidas no Termo de Referência que acompanha o edital do pregão presencial nº 39/2019, como anexo I, e às normas técnicas aplicáveis à espécie;

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

9.4.6.1. Nos preços deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas de custos, como por exemplo: transporte, alimentação, seguros, encargos sociais e trabalhistas, custos e benefícios, taxas e impostos, e quaisquer outras despesas, direta ou indiretamente relacionadas com a execução total do serviço da presente licitação.

**10. DA DOCUMENTAÇÃO – ENVELOPE Nº 02**

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

**10.1.1. Habilitação Jurídica**

10.1.1.1. Registro comercial, no caso de empresa individual;

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

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

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

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

**10.1.2. Regularidade Fiscal e Trabalhista**

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

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

10.1.2.3. Prova de regularidade fiscal emitida pelas Fazendas **Federal** e **Municipal** 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 e INSS, expedida pela Secretaria da Receita Federal; com base na Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1751, de 02 de outubro de 2014;

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

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

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

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

**10.1.3. Qualificação Técnica**

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

**10.1.4. Qualificação Econômico Financeira**

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

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

**10.1.5. Documentação Complementar - Declarações**

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

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

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

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

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

**10.4.** 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, de 14 de dezembro de 2006.

**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 7 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 subseqüentes e a qualificação dos licitantes, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor.

10.5.3.1. 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 POR LOTE,** observadas rigorosamente as especificações constantes deste Edital;

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

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

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

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

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

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

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

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

11.7.3.1. O licitante sorteado em primeiro lugar poderá escolher a posição na ordenação de lances, em relação aos demais empatados, e assim sucessivamente até a definição completa da ordem de lances;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11.7.13. Constatado o atendimento pleno dos requisitos de habilitação previstos neste edital, todas as proponentes habilitadas serão incluídas no contrato, observada a ordem de classificação estabelecida na forma do item 11.7.7.

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

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

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

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

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

11.7.17. Havendo alteração do preço em virtude de lances ou negociação, quando aplicável 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.

**12. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**14. DAS CONTRATAÇÕES**

**14.1.:** O contrato será formalizado com observância às disposições da lei 8.666/93, devendo ser subscrito pela autoridade que assinou o edital, pelos licitantes vencedores e pelos proponentes que concordarem em executar o objeto da licitação pelo preço e nas mesmas condições do primeiro colocado.

14.1.1. O contrato deverá registrar o(s) preço(s) e o(s) fornecedor(es) do(s) serviço(s), com observância à ordem de classificação, as quantidades e as condições que serão observadas nas futuras contratações.

14.1.2. A empresa detentora será notificada pessoalmente, via e-mail ou via correio, para, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da notificação, assinar o contrato, aceitar ou, no mesmo prazo, retirar o instrumento equivalente.

14.1.3. A licitante que, convocada para assinar o contrato, deixar de fazê-lo no prazo de 05 (cinco) dias úteis, dela será excluída.

**14.2.** O contrato, bem como o ato que promover a exclusão de alguma licitante, será(ão) publicada(os) no Diário Oficial do Município de Cordeirópolis.

**14.3.** O contrato terá validade de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado conforme a lei.

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

**14.5.** O cancelamento do contrato ocorrerá nas hipóteses e condições estabelecidas na lei 8.666/93.

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

14.6.1. . Se, por ocasião da formalização com o fornecedor incluído no contrato ou da retirada do instrumento equivalente, as certidões Conjunta Negativa de Débitos **ou** Certidão Conjunta Positiva com Efeitos de Negativa, relativos a Tributos Federais, Dívida Ativa da União e INSS, expedida pela Secretaria da Receita Federal; com base na Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1751 de 02 de outubro de 2014 e a Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço **(FGTS),** mediante a apresentação de CRF – Certificado de Regularidade do FGTS; estiverem com os prazos de validade vencidos, o órgão licitante verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações, certificando nos autos do processo a regularidade e anexando os documentos passíveis de obtenção por tais meios, salvo impossibilidade devidamente justificada.

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

**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(s) fiscal(is)/fatura(s) apresentada(s)**.**

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

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

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

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

**16. DAS ALTERAÇÕES DE PREÇO**

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

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

**17. DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO**

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

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

18. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

* 1. O Objeto será recebido:

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

* + 1. Definitivamente, após inspeção da qualidade dos produtos e conseqüentemente aceitação.
  1. Constatadas irregularidades na entrega do objeto da presente licitação, a Secretaria de Educação poderá:
     1. Rejeitá-lo no todo ou em partes, se disser respeito à especificação, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
     2. Se disser respeito à diferença de quantidade, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo cabível;
  2. Realizar os pagamentos na data devida.

1. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

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

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

**19.8** 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;

**19.9**.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.

**20. DA FISCALIZAÇÃO**

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

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

**20.3.** 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.

**20.4.** 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.

**21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**21.1.** A recusa injustificada do licitante convocada 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:

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

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

**21.2.** 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:

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

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

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

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

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

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

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

21.4.1. 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.

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

**21.5.** 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.

**22. DO FORO**

**22.1.** 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.

**23. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

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

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

**23.3.** 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.

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

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

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

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

**23.8.** 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.

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

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

Cordeirópolis, 22 de Agosto de 2019

**JOAO BATISTA DE MATTOS**

Diretor Administrativo

Secretaria Municipal de Educação

**ANEXO I**

#### SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

#### TERMO DE REFERÊNCIA

**1. OBJETO:** Contratação de empresa especializada para fornecimento de gêneros alimentícios do tipo carnes, aves, peixes e frios.

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

**3. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

**3.1.** A despesa decorrente da contratação ora licitada está estimada em R$ 1.760.046,83 (Hum milhão, setecentos e sessenta mil, quarenta e seis reais e oitenta e três centavos).e será atendida pela seguinte dotação consignada no orçamento do exercício financeiro de 2019 e seu respectivo de 2020 da Prefeitura Municipal de Cordeirópolis:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Despesa** | **Órgão** | **Econômica** | **Funcional** | **Ação** | **Fonte** | **Aplicação** |
| **0112** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.361.0222** | **2012** | **01** | **0110** |
| **0113** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.361.0222** | **2012** | **02** | **0220** |
| **0114** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.361.0222** | **2012** | **05** | **0200** |
| **0115** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.361.0222** | **2012** | **05** | **0212** |
| **0116** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.361.0222** | **2012** | **05** | **0213** |
| **0117** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.361.0222** | **2012** | **05** | **0220** |
| **0118** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.361.0222** | **2012** | **05** | **0230** |
| **0119** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.361.0222** | **2012** | **05** | **0240** |
| **0515** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.361.0222** | **2012** | **05** | **0200** |

**4. DESCRITIVO E QUANTITATIVO DOS PRODUTOS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LOTE I** | | | |
| **ITEM** | **UNID.** | **QUANT.** | **MATERIAL** |
| 1 | KG | 9.500 | AVES - COXINHA DA ASA |
| 2 | KG | 3.500 | AVES - FILÉ DE COXA E SOBRECOXA EM CUBOS |
| 3 | KG | 3.500 | AVES - FILEZINHO EM TIRAS (SASSAMI EM TIRAS) |
| 4 | KG | 1.900 | AVES - EMPANADO DE FRANGO |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LOTE II** | | | |
| **ITEM** | **UNID.** | **QUANT.** | **MATERIAL** |
| 5 | KG | 1.100 | BOVINA - FIGADO EM TIRAS IQF |
| 6 | KG | 8.000 | BOVINA - PATINHO EM CUBOS IQF |
| 7 | KG | 5.000 | BOVINA - PATINHO EM TIRAS IQF |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LOTE III** | | | |
| **ITEM** | **UNID.** | **QUANT.** | **MATERIAL** |
| 8 | KG | 6.700 | SUINA - PERNIL EM CUBOS/ISCAS |
| 9 | KG | 750 | SUINA - BACON DEFUMADO |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LOTE IV** | | | |
| **ITEM** | **UNID.** | **QUANT.** | **MATERIAL** |
| 10 | KG | 1.100 | PEIXE - ATUM RALADO COM ÓLEO |
| 11 | KG | 2.000 | PEIXE – CAÇÃO EM CUBOS |
| 12 | KG | 3.200 | PEIXE – FILÉ DE MANDIRÁ |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LOTE V** | | | |
| **ITEM** | **UNID.** | **QUANT.** | **MATERIAL** |
| 13 | KG | 1.500 | MUSSARELA FATIADA |
| 14 | KG | 900 | PRESUNTO FATIADO |
| 15 | UND | 6.000 | REQUEIJÃO POTE/VIDRO 500GRS |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LOTE VI** | | | |
| **ITEM** | **UNID.** | **QUANT.** | **MATERIAL** |
| 16 | CX | 400 | HAMBURGUER |
| 17 | KG | 600 | LINGÜIÇA CALABRESA FATIADA |
| 18 | KG | 4.000 | NHOQUE DE SOJA |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LOTE VII** | | | |
| **ITEM** | **UNID.** | **QUANT.** | **MATERIAL** |
| 19 | KG | 4.500 | BOVINA – ALMÔNDEGA BOVINA ASSADA |
| 20 | KG | 9.500 | BOVINA – CARNE BOVINA ASSADO OU COZIDA E CONGELADO |
| 21 | KG | 4.000 | AVES – PEITO DE FRANGO COZIDO E DESFIADO |

**ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO**

# CARNES

# AVE – COXINHA DA ASA

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

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

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

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

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

# AVE – FILÉ DE COXA E SOBRECOXA EM CUBOS

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

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

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

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

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

# AVE – FILEZINHO EM TIRAS

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

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

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

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: OPÇÃO 1: Caixa de papelão reforçado (fundo e tampa), resistente ao impacto e às condições de estocagem resfriada, lacrada com fita de arquear, garantindo a inviolabilidade da mesma, com capacidade para até 12 kg (doze quilos), contendo apenas 01(um) tipo de corte;

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

# AVE – EMPANADO DE FRANGO

DESCRIÇÃO: produto elaborado a partir de carne de frango limpa, manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. 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 20 (vinte) gramas.

COMPOSIÇÃO BÁSICA: carne de frango e carne moída de frango, filezinho/ filé de peito ou coxa/sobrecoxa, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, amido de milho e vegetais. Deve conter até 400mg de sódio em cada 100g de produto.

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 3 kg (três quilogramas).

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem resfriada, lacrada, garantindo a inviolabilidade da mesma, com capacidade para até 12 kg (doze quilogramas). A caixa deve conter as informações necessárias impressas ou em etiquetas.

# AVE - PEITO DE FRANGO COZIDO E DESFIADO

DESCRIÇÃO: Filé de peito de frango cozido, desfiado e congelado.

CARACTERÍSTICAS GERAIS: Filé de peito de frango temperado, cozido, desfiado e congelado, obtido após os processos de limpar, temperar, cozinhar, desfiar e empacotar o produto. O produto poderá ser temperado com especiarias (exceto pimenta).

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: proteína mínimo de 20%; gordura total máxima de 3% e sódio máximo de 600 mg em 100g. Características sensoriais, físico-químicas, microbiológicas, macroscópicas e microscópicas devem atender à legislação vigente. O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente.

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

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

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão, com etiquetas de identificação, resistente ao impacto e às condições de estocagem, com capacidade para no máximo 12 kg.

# BOVINA – FÍGADO EM TIRAS IQF

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

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

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

EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco de polietileno atóxico, leitoso ou transparente e resistente ao transporte e armazenamento, termossoldado, com etiqueta de identificação ou informações na embalagem, contendo 2,0kg (dois quilograma) de carne, em tiras de aproximadamente de 7,0cm (sete centímetros) x 1,5cm (um centímetro e meio).

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

# BOVINA – PATINHO EM CUBOS IQF

DESCRIÇÃO: carne apresentada no corte “patinho”, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária; manipulada em condições higiênicas satisfatórias; cortada em cubos de 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 -12°C, e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. A carne bovina em cubo no corte patinho deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidade e larva e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal".

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

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

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

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçado (fundo e tampa), resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, lacrada com fita de arquear, garantindo a inviolabilidade da mesma, com capacidade para 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 IQF

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

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

TEMPERATURA PARA ENTREGA: – 12ºC ou inferior.

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

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

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

# SUÍNA - PERNIL SEM OSSO

DESCRIÇÃO: Carne proveniente de machos de espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, aparada e apresentada nos cortes: pernil em tiras de 1,5cm (um centímetro e meio) X 8,0cm (oito centímetros), congelada imediatamente com a tecnologia IQF – Individual Quick Frozen. O pernil é constituído das massas musculares que envolvem o fêmur. O corte é obtido pela liberação, à faca, da carne que se encontra junto ao fêmur. Deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne suína deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal".

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

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

EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem 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: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, lacrada com fita de arquear, garantindo a inviolabilidade da mesma, com capacidade para 6kg (seis 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.

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.

# PEIXE - ATUM RALADO COM ÓLEO

DESCRIÇÃO: atum ralado com óleo comestível e caldo vegetal.

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

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

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

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

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão com 12 unidades.

# PEIXE – CAÇÃO EM CUBOS

DESCRIÇÃO: Produto obtido de pescado, limpo, cortado em cubos de 2,0cm (dois centímetros) x 2,0cm (dois centímetros), sem espinha e sem pele. Deve estar congelado. O produto deve apresentar-se livre de parasitas ou de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Não deve apresentar aspecto alterado, mutilado, traumatizado ou deformado, lesões, doenças microbianas, cheiro ou sabor anormal. Não deve ser proveniente de água contaminada ou poluída, nem recolhido já morto. O produto deve estar em conformidade com a legislação vigente.

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

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

EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem 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.

# PEIXE – FILÉ DE MANDIRÁ 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. O produto deve apresentar-se livre de parasitas ou de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Não deve apresentar aspecto alterado, mutilado, traumatizado ou deformado, lesões, doenças microbianas, cheiro ou sabor anormal. Não deve ser proveniente de água contaminada ou poluída, nem recolhido já morto. O produto deve estar em conformidade com a legislação vigente.

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

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

EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem 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.

# FRIOS

# 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.

PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE: 30 (trinta) dias, sob refrigeração.

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

# 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 se 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.

PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE: 30 (trinta) dias, sob refrigeração.

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

# REQUEIJÃO

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 substancias alimentícias. Não apresentar amido. A denominação requeijão está reservada ao produto no qual a base láctea não contenha gordura e/ou proteína de origem não láctea.

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

PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 30 (trinta) dias. Será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 20 (vinte) dias.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: copo em PVC atóxico, transparente, resistente, hermeticamente vedada, inviolável, com capacidade para 500g (quinhentos gramas).

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão reforçado, identificada com o nome da empresa, com capacidade para 24 (vinte e quatro) copos com 200g (duzentos gramas).

# OUTROS

# HAMBÚRGUER DE CARNE DE AVES E BOVINA

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

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

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

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

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

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

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

# LINGUIÇA CALABRESA FATIADA

DESCRIÇÃO: produto cárneo industrializado, obtido da carne suína, adicionado de ingredientes

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

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

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

EMBALAGEM PRIMÁRIA: produto embalado a vácuo, termoformada, atóxico, transparente e lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, com informações na embalagem, contendo peso líquido 1,5kg (um quilo e quinhentos gramas).

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada, com capacidade para 3kg (três quilosgramas). A caixa deve conter as informações necessárias impressas ou em etiquetas.

# NHOQUE DE SOJA

DESCRIÇÃO: produto obtido pelo amassamento de farinha de soja, extrato de soja, farinha de trigo, margarina vegetal de palma, 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.

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.

# BOVINA - ALMÔNDEGA BOVINA ASSADA

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

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

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

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

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

# BOVINA - CARNE BOVINA MOÍDA ASSADA OU COZIDA E CONGELADA

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

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

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

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

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

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

**INFORMAÇÕES ADICIONAIS**

EMBALAGEM

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

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

ROTULAGEM

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

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

**Observações:**

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

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

TRANSPORTE E ENTREGADOR

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

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE

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

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

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

DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA NECESSÁRIA

* Certificado de Registro do Rótulo;
* Registro do produto no órgão competente ou Declaração de isenção de registro;
* Registro no Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal;
* Ficha técnica do produto, assinada pelo RT (Responsável Técnico) da empresa;
* Licença de funcionamento e Alvará da Vigilância Sanitária expedida pelo órgão sanitário estadual ou municipal competente;
* Certificado da vistoria do veículo, concedido pela autoridade sanitária (devendo obedecer aos parâmetros indicados na Portaria nº 6 de 10/03/1999 - CVS);

**OBS:** A documentação técnica será exigida somente do licitante vencedor, no prazo de até 05(cinco) dias úteis, da data do término da sessão da licitação, que será entregue ao Setor de Licitações, aos cuidados do Pregoeiro.

**5. PRAZO DE ENTREGA**

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

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

**6. DOS PAGAMENTOS**

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

**7. VIGÊNCIA DO CONTRATO:**

**7.1.** O contrato terá validade de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado conforme a lei.

08. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

08.1 O Objeto será recebido:

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

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

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

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

09. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

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

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

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

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

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

10.2 ENDEREÇO DE ENTREGA:

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

**TREINAMENTO**

A Empresa vencedora do item 21 do termo de referencia do edital, deverá se encarregar de ministrar treinamento, para as merendeiras das escolas e creches, orientando quanto as informações dos produtos (preparo, armazenamento, porcionamento, etc...), a fim de que estejam aptas a preparar e servir tais produtos para merenda escolar".

**11. CRITÉRIO DE JULGAMENTO:** menor preço por lote.

**12. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

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

Cordeirópolis, 14 de agosto de 2019.

**JOÃO BATISTA DE MATTOS**

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

**ANEXO II**

**(MODELO)**

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

**Licitação:** Pregão nº 39/2019.

**Objeto:** Contratação de empresa para fornecimento de carnes, peixes e frios

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

Cidade, \_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2019.

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

Assinatura do Representante Legal

Nome:

RG:

CPF:

**ESTE DOCUMENTO DEVE SER APRESENTADO AO PREGOEIRO NA FASE DE CREDENCIAMENTO FORA DOS ENVELOPES Nº 01(PROPOSTA) E 02(DOCUMENTAÇÃO)**

**ANEXO III**

**(MODELO)**

**DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO**

**Licitação:** Pregão nº 39/2019.

**Objeto**: Contratação de empresa para fornecimento de carnes, peixes e frios.

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

Cidade, \_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2019.

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

Assinatura do Representante Legal

Nome:

RG:

CPF:

**ESTE DOCUMENTO DEVE SER APRESENTADO AO PREGOEIRO NA FASE DE CREDENCIAMENTO FORA DOS ENVELOPES Nº 01(PROPOSTA) E 02(DOCUMENTAÇÃO)**

**ANEXO IV**

**PROPOSTA COMERCIAL (MODELO)**

**Licitação:** Pregão nº 39**/**2019.

**Objeto:** Contratação de empresa para fornecimento de carnes, peixes e frios

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

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

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LOTE I** | | | | | | |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | **UNID** | **QTDE** | **MARCA** | **VALOR UNITÁRIO** | **VALOR TOTAL** |
| **1** | AVES - COXINHA DA ASA | KG | 9.500 |  |  |  |
| **2** | AVES - FILÉ DE COXA E SOBRECOXA EM CUBOS | KG | 3.500 |  |  |  |
| **3** | AVES - FILEZINHO EM TIRAS (SASSAMI EM TIRAS) | KG | 3.500 |  |  |  |
| **4** | AVES - EMPANADO DE FRANGO | KG | 1.900 |  |  |  |
| **TOTAL LOTE I** | |  | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LOTE II** | | | | | | |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | **UNID** | **QTDE** | **MARCA** | **VALOR UNITÁRIO** | **VALOR TOTAL** |
| **5** | BOVINA - FIGADO EM TIRAS IQF | KG | 1.100 |  |  |  |
| **6** | BOVINA - PATINHO EM CUBOS IQF | KG | 8.000 |  |  |  |
| **7** | BOVINA - PATINHO EM TIRAS IQF | KG | 5.000 |  |  |  |
| **TOTAL LOTE II** | |  | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LOTE III** | | | | | | |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | **UNID** | **QTDE** | **MARCA** | **VALOR UNITÁRIO** | **VALOR TOTAL** |
| 8 | SUINA - PERNIL EM CUBOS/ISCAS | KG | 6.700 |  |  |  |
| 9 | SUINA - BACON DEFUMADO | KG | 750 |  |  |  |
| **TOTAL LOTE III** | |  | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LOTE IV** | | | | | | |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | **UNID** | **QTDE** | **MARCA** | **VALOR UNITÁRIO** | **VALOR TOTAL** |
| 10 | PEIXE - ATUM RALADO COM ÓLEO | KG | 1.100 |  |  |  |
| 11 | PEIXE – CAÇÃO EM CUBOS | KG | 2.000 |  |  |  |
| 12 | PEIXE – FILÉ DE MANDIRÁ | KG | 3.200 |  |  |  |
| **TOTAL LOTE IV** | |  | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LOTE V** | | | | | | |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | **UNID** | **QTDE** | **MARCA** | **VALOR UNITÁRIO** | **VALOR TOTAL** |
| 13 | MUSSARELA FATIADA | KG | 1.500 |  |  |  |
| 14 | PRESUNTO FATIADO | KG | 900 |  |  |  |
| 15 | REQUEIJÃO POTE/VIDRO 500GRS | UN | 6.000 |  |  |  |
| **TOTAL LOTE V** | |  | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LOTE VI** | | | | | | |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | **UNID** | **QTDE** | **MARCA** | **VALOR UNITÁRIO** | **VALOR TOTAL** |
| 16 | HAMBURGUER | CX | 400 |  |  |  |
| 17 | LINGÜIÇA CALABRESA FATIADA | KG | 600 |  |  |  |
| 18 | NHOQUE DE SOJA | KG | 4.000 |  |  |  |
| **TOTAL LOTE VI** | |  | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LOTE VII** | | | | | | |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | **UNID** | **QTDE** | **MARCA** | **VALOR UNITÁRIO** | **VALOR TOTAL** |
| 19 | BOVINA – ALMÔNDEGA BOVINA ASSADA | KG | 4.500 |  |  |  |
| 20 | BOVINA – CARNE BOVINA ASSADO OU COZIDA E CONGELADO | KG | 9.500 |  |  |  |
| 21 | AVES – PEITO DE FRANGO COZIDO E DESFIADO | KG | 4.000 |  |  |  |
| **TOTAL LOTE VI** | |  | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Preço global:** |  |
| **Preço global por extenso:** |  |
| **Prazo de validade da proposta:** | 60 dias corridos contados da data da sessão pública |
| **Prazo de entrega dos produtos** | Conforme Anexo I do Edital |
| **Forma de pagamento:** | 30 dias corridos contados do Atestado de Recebimento da NF |

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

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

Cidade, \_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2019.

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

Assinatura do Representante Legal

**ANEXO V**

**(MODELO)**

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

**Licitação:** Pregão nº 39**/**2019.

**Objeto:** Contratação de empresa para fornecimento de carnes, peixes e frios

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

Cidade, \_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2019.

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

Assinatura do Representante Legal

Nome:

RG:

CPF:

**ANEXO VI**

**MINUTA DE CONTRATO**

**CONTRATO N.º \_\_\_\_\_/2019**

“Contratação de empresa para fornecimento de carnes, peixes e frios”

**Data de Assinatura:** \_\_/\_\_/2019

**Licitação:** Pregão Presencial nº 39/2019.

**Preço global estimado:** R$ ... (...)

**Prazo de Vigência:** 12 (doze) meses, com possibilidade de prorrogação nos termos do art. 57, inciso II, da Lei Federal nº 8.666/93.

Pelo presente instrumento de Contrato, de um lado o **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, nº 35, Centro, na cidade de Cordeirópolis, Estado de São Paulo, neste ato devidamente representada pelo Prefeito Municipal de Cordeirópolis, SenhorJOSÉ ADINAN ORTOLAN, brasileiro, casado, portador da cédula de identidade RG nº xxx – SSP – SP, inscrito no CPF/MF sob o nº xxx, residente e domiciliado na cidade de Cordeirópolis, Estado de São Paulo, doravante denominado simplesmente **CONTRATANTE** e, de outro lado, ..., inscrita(o) no CNPJ/CPF sob o nº **...**, estabelecida(o) à **...** (endereço), na cidade de **...**, neste ato representada por **...**, doravante denominada(o) simplesmente de **CONTRATADA(O)**, têm entre si justo e contratado o que segue:

### **1. DO OBJETO CONTRATUAL**

**1.1.** Constitui objeto do presente instrumento contratual a Contratação de empresa para fornecimento de carnes, peixes e frios.

**1.2.** Os seguintes documentos são considerados partes integrantes deste contrato:

**a)** edital do Pregão Presencial nº 39/2019 e seus anexos;

**b)** Proposta Comercial firmada pela CONTRATADA em \_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2019;

**c)** Ata da Sessão Pública do Pregão Presencial, realizada em \_\_/\_\_/2019.

**2. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES**

2.1 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

2.1.1 O Objeto será recebido:

* + - 1. Provisoriamente, mediante recibo, para efeito de posterior verificação da conformidade dos produtos com as respectivas especificações;
      2. Definitivamente, após inspeção da qualidade dos produtos e conseqüentemente aceitação.

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

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

2.2 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

**2.2.2.** 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 termo de referência;

* + 1. Os produtos deverão ser entregues nos locais indicados pela Secretaria Requisitante nas quantidades e no horário indicado nas Autorizações de Fornecimento, com a(s) respectiva(s) nota(s) fiscal(is)/fatura(s).
    2. Não serão recebidos os produtos que chegarem fora do horário estabelecido, bem como aqueles desacompanhados da respectiva Autorização de Fornecimento e nota(s) fiscal(is) / fatura;
    3. O produto será recebido;
       1. Provisoriamente, mediante recibo, para efeito de posterior verificação da conformidade dos produtos com as respectivas especificações;
       2. Definitivamente, após inspeção física minuciosa da qualidade dos equipamentos e conseqüente aceitação.
    4. Somente serão aceitos os produtos que, na data de entrega à unidade requisitante, apresentem validade equivalente a, pelo menos, 70% (setenta por cento), do prazo total de validade previsto na embalagem.
    5. Constatadas irregularidades na entrega do objeto da presente licitação, a Prefeitura poderá:
       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. Se disser respeito à diferença de quantidade, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
    6. 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;
    7. 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.

**3. DO RECEBIMENTO DO OBJETO**

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

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

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

ENDEREÇOS DE ENTREGA:

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

### **4. DO VALOR DO CONTRATO E DA FORMA DE PAGAMENTO**

**4.1.** Pela execução do presente contrato, cujo objeto está mencionado na cláusula 1ª, a CONTRATANTE pagará à CONTRATADA o *valor global estimado* de **R$ ... (...).**

4.1.2.A CONTRATADA fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem no fornecimento, até **25% (vinte e cinco por cento)**do valor total inicial atualizado da proposta.

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

**4.3.** No caso de devolução da nota fiscal/fatura, por sua inexatidão ou da dependência de carta corretiva, nos casos em que a legislação admitir, o prazo fixado no item 5.2 será contado da data de entrega da referida correção.

**4.4.** Os pagamentos serão efetuados mediante crédito em conta corrente da CONTRATADA através do Banco do Brasil S.A.(Preferenciamente)

**4.5.** No preço deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas que, direta ou indiretamente, estejam relacionadas com a execução do objeto desta contratação.

**4.6.** 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.

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

**5. DO PRAZO CONTRATUAL**

**5.1.** O presente contrato vigorará pelo prazo de **12 (doze) meses,** podendo ser prorrogado, nos termos do art. 57, inciso II, da Lei Federal nº 8.666/93.

**6. Dos Recursos Financeiros**

**6.1** As despesas decorrente da contratação ora licitada será atendida pelas seguintes dotações consignadas no orçamento do exercício financeiro de 2019 e seu respectivo de 2020 da Prefeitura Municipal de Cordeirópolis:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Despesa** | **Órgão** | **Econômica** | **Funcional** | **Ação** | **Fonte** | **Aplicação** |
| **0112** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.361.0222** | **2012** | **01** | **0110** |
| **0113** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.361.0222** | **2012** | **02** | **0220** |
| **0114** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.361.0222** | **2012** | **05** | **0200** |
| **0115** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.361.0222** | **2012** | **05** | **0212** |
| **0116** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.361.0222** | **2012** | **05** | **0213** |
| **0117** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.361.0222** | **2012** | **05** | **0220** |
| **0118** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.361.0222** | **2012** | **05** | **0230** |
| **0119** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.361.0222** | **2012** | **05** | **0240** |
| **0515** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.361.0222** | **2012** | **05** | **0200** |

**7. DA RESCISÃO CONTRATUAL**

**7.1.** O presente instrumento contratual poderá ser rescindido quando ocorrer a inexecução total ou parcial de qualquer de suas cláusulas, nos termos do art. 77 e art. 78 da Lei Federal nº 8.666/93, cabendo à parte causadora da situação arcar com todas as responsabilidades administrativas, cíveis e criminais.

**8. DAS SANÇÕES**

**8.1.** 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:

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

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

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

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

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

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

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

8.3.1. 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.

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

**8.4.** 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.

**9. DO SUPORTE LEGAL**

**9.1.** Este contrato é regulamentado pelos seguintes dispositivos legais:

9.1.1. Constituição Federal;

9.1.2. Constituição do Estado de São Paulo;

9.1.3. Lei Orgânica Municipal;

9.1.4. Lei Federal nº 8.666, de 21/06/93; e

9.1.5. As demais disposições legais passíveis de aplicação, inclusive subsidiariamente, os princípios gerais de Direito.

**10. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**10.1.** Não será permitida a execução do objeto sem que a CONTRATANTE emita, previamente, a respectiva **Autorização de Fornecimento**.

**10.2.** Aplica-se, no que couber, o disposto no art. 79, da Lei Federal nº 8.666/93, bem como outros dispositivos legais previstos na aludida lei.

**10.3.** Para os casos omissos neste contrato, prevalecerão as condições e exigências da respectiva licitação e demais disposições em vigor.

**10.4.** É permitida a subcontratação deste contrato.

**10.5.** A CONTRATADA assume total responsabilidade pela execução integral do objeto deste contrato, sem direito a qualquer ressarcimento por despesas decorrentes de custos não previstos em sua proposta, quer decorrentes de erro ou omissão de sua parte.

**10.6.** As dúvidas surgidas na aplicação deste contrato, bem como os casos omissos serão apreciados pelo Prefeito Municipal de Cordeirópolis, ouvidos os órgãos técnicos especializados, ou profissionais que se fizerem necessários.

**10.7.** Prevalecerá o presente contrato no caso de haver divergências entre ele e os documentos eventualmente anexados.

**11. DO FORO**

**11.1.** Fica eleito o Foro da Comarca de Cordeirópolis, Estado de São Paulo, para dirimir quaisquer questões suscitadas na execução deste contrato e não resolvidas administrativamente.

Lido e achado conforme assinam este instrumento, em 03 (três) vias de igual teor e forma, as partes e as testemunhas.

Cordeirópolis \_\_, de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_de 2019.

**JOSÉ ADINAN ORTOLAN**

Prefeito Municipal de Cordeirópolis

p. PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS

**p. DETENTORA**

**ANEXO VII**

**TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO**

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

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

ATA DE REGISTRO Nº (DE ORIGEM):\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

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

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

**1. Estamos CIENTES de que:**

a) o ajuste acima referido estará sujeito a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;

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

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

d) Qualquer alteração de endereço – residencial ou eletrônico – ou telefones de contato deverá ser comunicada pelo interessado, peticionando no processo.

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

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

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

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

**GESTOR DO ÓRGÃO/ENTIDADE:**

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

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

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

Data de Nascimento: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

Endereço residencial completo: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

E-mail institucional \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

Telefone(s):\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

**Responsáveis que assinaram o ajuste:**

**Pelo CONTRATANTE:**

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

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

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

Data de Nascimento: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

Endereço residencial completo: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

E-mail institucional \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

Telefone(s):\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

**Pela CONTRATADA:**

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

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

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

Data de Nascimento: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

Endereço residencial completo: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

E-mail institucional \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

Telefone(s):\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

**Advogado:**

(\*) Facultativo. Indicar quando já constituído, informando, inclusive, o endereço eletrônico.

1. [↑](#footnote-ref-2)