

**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO
COM LOTES RESERVADOS PARA ME/EPP (LOTES 002, 004, 017 e 019)
PREGÃO NA FORMA ELETRÔNICA Nº 141/2019
PROCESSO Nº 61405/2019**

MUNICÍPIO DE CAJATI - SP

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO PARCELADO "IN LOCO" DE CARNES, CONGELADOS E REFRIGERADOS PARA AS UNIDADES ESCOLARES E CRECHES, ATRAVÉS DE SRP (SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS).

TIPO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO POR ITEM

DATA DE ABERTURA: 16/01/2020

HORÁRIO DA DISPUTA: 10:00 HORAS

ENDEREÇO ELETRÔNICO DA DISPUTA: www.bllcompras.org.br.

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que a Prefeitura do Município de Cajati - SP, por meio do Departamento de Administração – Divisão de Compras e Licitações, sediada na praça do Paço Municipal, nº 10 – Centro – Cajati - SP, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, com critério de julgamento (**menor preço por item**), no modo de disputa **ABERTO E FECHADO**, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, do Decreto nº 7892, de 23 de janeiro de 2013, da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 26 de abril, de 2018, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital.

A presente licitação terá os lotes **002, 004, 017 e 019** reservados às beneficiárias da Lei Complementar nº 123/2006, nos termos do seu art. 48, inciso III, alterado pela Lei Complementar nº 147/2014.

Recebimento das propostas a partir das 08 horas de 19/12/2019 até as 08h59min do dia 16/01/2020.

Abertura das propostas: às 09 horas de 16/01/2020.

Início da sessão de disputa de preços: às 10 horas do dia 16/01/2020.

REFERÊNCIA DE TEMPO: horário de Brasília (DF).

LOCAL: Portal: Bolsa de Licitações do Brasil – BLL www.bll.org.br

DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a a CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO PARCELADO "IN LOCO" DE CARNES, CONGELADOS E REFRIGERADOS PARA AS UNIDADES ESCOLARES E CRECHES, ATRAVÉS DE SRP (SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS), conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital com as características descritas abaixo:

1.2. *A licitação será dividida em lotes, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos lotes forem de seu interesse.*

1.3. *O critério de julgamento adotado será o menor preço do item, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.*



Divisão de Compras e Licitações

(13) 3854-8700

compras@cajati.sp.gov.br



Prefeitura

CAJATI

EDUCAR PARA CRESCER.

Lote	Item	Qtd	Emb	Descrição do objeto (resumida)	Unit	Total
1	1	2.500	kg	Almôndega bovina (bovino), cozida e congelada. Congelada individualmente (IQF). (...)	R\$ 20,93	R\$ 52.325,00
2	1	4000	kg	Carne bovina moída congelada (acém). Características: o produto deve apresentar-se moído, de cor, textura e odor característico. (...)	R\$ 20,80	R\$ 83.190,00
3	1	5.000	Kg	Carne bovina em cubos (paleta). Congelada individualmente (IQF), embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas. Os cubos deverão ter cerca de 20mm. (...)	R\$ 24,22	R\$ 121.100,00
4	1	3.000	kg	Carne bovina em iscas (paleta) Congelada individualmente (IQF), embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas. (...)	R\$ 24,20	R\$ 72.592,50
5	1	2.000	kg	Carne bovina moída, cozida e congelada. Características: o produto deve apresentar-se moído, ser marrom escuro, de textura macia, odor e sabor característico. O produto deve ser congelado individualmente (IQF). (...)	R\$ 23,09	R\$ 46.170,00
6	1	2.000	Kg	Carne bovina moída (paleta), congelada sistema IQF, embalada a vácuo.. Livre de sujidades e parasitas. (...)	R\$ 21,86	R\$ 43.720,00
7	1	1.500	Kg	Carne de aves moída, empanada e congelada (com legumes): Composição básica: recortes de frango separados mecanicamente, (...)	R\$ 16,27	R\$ 24.408,75
8	1	3.000	Kg	Carne de merluza temperada, empanada e congelada (nuggets de peixe). (...)	R\$ 21,13	R\$ 63.375,00
9	1	2.500	Kg	Cortes de frango temperados, cozidos e congelados (coxa e sobrecoxa de frango em cubos sem pele e osso). (...)	R\$ 16,01	R\$ 40.015,00
10	1	3.000	Kg	Cortes de frango temperados, cozidos e congelados (coxinha da asa com pele e osso). (...)	R\$ 17,95	R\$ 53.844,00
11	1	5.000	Kg	Cortes de frango temperados, cozidos e congelados (file de frango sem pele e osso). (...)	R\$ 16,38	R\$ 81.890,00
12	1	600	Kg	Ervilhas frescas congeladas. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando 1kg do produto. (...)	R\$ 17,43	R\$ 10.458,00
13	1	600	Kg	Brócolis congelado. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando 1kg do produto. (...)	R\$ 15,96	R\$ 9.578,00
14	1	600	Kg	Milho em grão congelado. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando 1kg do produto. (...)	R\$ 17,66	R\$ 10.596,00



15	1	3.000	Kg	Hambúrguer misto (carne bovina + frango), cozido e congelado, sabor churrasco. Ingredientes mínimos: Carne bovina, carne de frango, proteína de soja, maltodextrina, proteína animal de colágeno, temperos e especiarias (não pode conter pimenta). (...)	R\$ 19,75	R\$ 59.250,00
16	1	2.000	Kg	Isclas de filé de polaca congelado. Descrição: carne de polaca livre de pele e cartilagens, espinhos e parasitas, cortados em isclas. (...)	R\$ 21,94	R\$ 43.875,00
17	1	1.000	Kg	Isclas de filé de salmão congelado. Descrição: carne de salmão livre de pele e cartilagens, espinhos e parasitas, cortados em isclas. (...)	R\$ 35,90	R\$ 35.900,00
18	1	1.500	Kg	Nhoque de soja cozido e congelado contendo farinha de soja, extrato de soja, fibra de aveia, farinha de trigo, ovo, margarina vegetal, sal e condimentos naturais. (...)	R\$ 21,45	R\$ 32.175,00
19	1	6.000	Kg	Peito de frango sem pele e desossado, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congelados individualmente . (...)	R\$ 14,90	R\$ 89.370,00
20	1	2.000	Kg	Filé de peito de frango em tiras, congelados no sistema IQF. Produto obtido do corte do peito de frango sem osso, cartilagens, pele e gordura, cortado em formato de tiras de 7 cm aproximadamente. (...)	R\$ 15,96	R\$ 31.916,00
21	1	300	Kg	Sobrecoxa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente . (...)	R\$ 11,90	R\$ 3.569,25
22	1	5.000	kg	Salsicha de aves. Produto carne industrializado, obtido da emulsão da carne de aves, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutidos em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. (...)	R\$ 11,43	R\$ 57.166,67
23	1	300	kg	Coxinha da asa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente . (...)	R\$ 12,46	R\$ 3.738,00
24	1	2.000	kg	Carne bovina flocada, patinho sem osso, congelada sistema IQF. Livre de sujidades e parasitas. (...)	R\$ 28,20	R\$ 56.393,33

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União para o exercício **de 2019/2020**, na classificação abaixo:

Gestão/Unidade: Departamento de Educação e Cultura

Fonte: Tesouro ou outra a ser indicada pela Divisão de Finanças

Elemento de Despesa: 3.3.90.30 – Material de Consumo

2.2. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços

3. DO CREDENCIAMENTO

3.1 Poderão participar desta Licitação todas e quaisquer empresas ou sociedades, regularmente estabelecidas no País, que sejam especializadas e credenciadas no objeto desta licitação e que satisfaçam todas as exigências, especificações e normas contidas neste Edital e seus Anexos.

3.2 Poderão participar deste Pregão Eletrônico as empresas que apresentarem toda a documentação por ela exigida para respectivo cadastramento junto à Bolsa de Licitações e Leilões.

3.3 É vedada a participação de empresa em forma de consórcios ou grupos de empresas.

3.4 Não poderá participar da licitação a empresa que estiver sob falência, concordata, concurso de credores, dissolução, liquidação ou que tenha sido declarada inidônea por órgão ou entidade da administração pública direta ou indireta, federal, estadual, municipal ou Distrito Federal ou que esteja cumprindo período de suspensão no âmbito da administração municipal.

3.5 O licitante deverá estar credenciado, de forma direta ou através de empresas associadas à Bolsa de Licitações do Brasil, até no mínimo uma hora antes do horário fixado no edital para o recebimento das propostas.

3.6 O cadastramento do licitante deverá ser requerido acompanhado dos seguintes documentos:

a) Instrumento particular de mandato outorgando à operador devidamente credenciado junto à Bolsa, poderes específicos de sua representação no pregão, conforme modelo fornecido pela Bolsa de Licitações do Brasil **(ANEXO 04)**

b) Declaração de seu pleno conhecimento, de aceitação e de atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital, conforme modelo fornecido pela Bolsa de Licitações do Brasil **(ANEXO 04)** e

c) Especificações do produto objeto da licitação em conformidade com edital, constando preço, marca e modelo e em caso de itens específicos mediante solicitação do pregoeiro no ícone ARQ, inserção de catálogos do fabricante. "A empresa participante do certame não deve ser identificada". Decreto 5.450/05 art. 24 parágrafo 5º.

O custo de operacionalização e uso do sistema, ficará a cargo do Licitante vencedor do certame, que pagará a Bolsa de Licitações do Brasil, provedora do sistema eletrônico, o equivalente ao percentual estabelecido pela mesma sobre o valor contratual ajustado, a título de taxa pela utilização dos recursos de tecnologia da informação, em conformidade com o regulamento operacional da BLL – Bolsa de Licitações do Brasil, anexo 04.

3.7 A microempresa ou empresa de pequeno porte, além da apresentação da declaração constante no Anexo 09 para fins de habilitação, deverá, quando do cadastramento da proposta inicial de preço a ser digitado no sistema, verificar nos dados cadastrais se assinalou o regime ME/EPP no sistema conforme o seu regime de tributação para fazer valer o direito de prioridade do desempate. Art. 44 e 45 da LC 123/2006.

4. REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

4.1 O certame será conduzido pelo Pregoeiro, com o auxílio da equipe de apoio, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

- a) acompanhar os trabalhos da equipe de apoio;
- b) responder as questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame;
- c) abrir as propostas de preços;
- d) analisar a aceitabilidade das propostas;
- e) desclassificar propostas indicando os motivos;



- f) conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta do lance de menor preço;
- g) verificar a habilitação do proponente classificado em primeiro lugar;
- h) declarar o vencedor;
- i) receber, examinar e decidir sobre a pertinência dos recursos;
- j) elaborar a ata da sessão;
- k) encaminhar o processo à autoridade superior para homologar e autorizar a contratação;
- l) abrir processo administrativo para apuração de irregularidades visando a aplicação de penalidades previstas na legislação.

CRENCIAMENTO NO SISTEMA LICITAÇÕES DA BOLSA DE LICITAÇÕES E LEILÕES:

4.2 As pessoas jurídicas ou firmas individuais interessadas deverão nomear através do instrumento de mandato previsto no item 4.6 "a", com firma reconhecida, operador devidamente credenciado em qualquer empresa associada à Bolsa de Licitações do Brasil, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no site: www.bll.org.br.

4.3 A participação do licitante no pregão eletrônico se dará por meio de participação direta ou através de empresas associadas à BLL – Bolsa de Licitações do Brasil, a qual deverá manifestar, por meio de seu operador designado, em campo próprio do sistema, pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

4.4 O acesso do operador ao pregão, para efeito de encaminhamento de proposta de preço e lances sucessivos de preços, em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de senha privativa.

4.5 A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da BLL - Bolsa De Licitações do Brasil.

4.6 É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a BLL - Bolsa de Licitações do Brasil a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

4.7 O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

PARTICIPAÇÃO:

4.8 A participação no Pregão, na Forma Eletrônica se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado (operador da corretora de mercadorias) e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário limite estabelecido.

4.9 Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou da desconexão do seu representante;

4.10 O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

4.11 Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação.



4.12 Poderão participar desta licitação as pessoas jurídicas legalmente constituídas que atenderem a todas as exigências deste Edital, inclusive quanto à documentação, **sendo vedada a participação de empresas cuja atividade não seja compatível com o objeto solicitado.**

4.13 A Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, além da apresentação da declaração constante no anexo 09 para fins de habilitação, deverá, quando do cadastramento da proposta inicial de preço a ser digitada no sistema, informar no campo próprio do modelo de proposta do Anexo 03, seu regime de tributação para fazer valer o direito de prioridade no desempate. (artigos 44 e 45 da Lei Complementar 123 de 14 de dezembro de 2006 e alterações).

4.14. Poderão participar deste Pregão Eletrônico às empresas que apresentarem toda a documentação exigida para o respectivo cadastramento junto a Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil – BLL, com o Anexo 04 e subitens;

4.15. Não poderão participar desta licitação os interessados:

4.15.1. Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

4.15.2. Que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

4.15.3. Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

4.15.4. Que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;

4.15.5. Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;

4.15.6. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).

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

4.16 Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional, poderá ser esclarecida ou através de uma empresa associada ou pelos telefones: Curitiba-PR (41) 3097-4600, ou através da Bolsa de Licitações do Brasil ou pelo e-mail contato@bll.org.br.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

5.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

5.3. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

5.4. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

5.5. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;

5.6. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

5.7. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.



6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

6.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

6.1.1. *Valor unitário;*

6.1.2. Marca;

6.1.3. Fabricante;

6.1.4. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, *o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;*

6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

6.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

6.5. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

6.6. O licitante deverá declarar, para cada item, em campo próprio do sistema BLL, se o produto ofertado é manufaturado nacional beneficiado por um dos critérios de margem de preferência indicados no Termo de Referência.

6.7. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

6.7.1. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a fiscalização do Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

7.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

7.2.1. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

7.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

7.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

7.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

7.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

7.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.



- 7.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo **valor unitário do item**.
- 7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 7.7. O licitante somente poderá oferecer lance **de valor inferior** ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores **ou percentuais** entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser **0,01 (um centavo)**.
- 7.9. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.
- 7.10. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.
- 7.11. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 7.12. Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até dez por cento superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 7.12.1 Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 7.13. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 7.13.1 Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.
- 7.14. Poderá o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atender às exigências de habilitação.
- 7.10. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 7.11. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 7.12. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 7.13. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 7.14. O Critério de julgamento adotado será o **menor preço**, conforme definido neste Edital e seus anexos.
- 7.15. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 7.16. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria às microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à



comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

7.17. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da **melhor proposta ou melhor lance** serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

7.18. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

7.19. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

7.20. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

7.21. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência em relação ao produto estrangeiro, o critério de desempate será aplicado exclusivamente entre as propostas que fizerem jus às margens de preferência, conforme regulamento.

7.22. **A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.**

7.23. **Havendo eventual empate entre propostas ou lances**, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens produzidos:

7.23.1. No país;

7.23.2. Por empresas brasileiras;

7.23.3. Por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

7.23.4. Por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

7.24. **Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.**

7.25. **Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.**

7.25.1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

7.25.2. **O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 02 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.**

7.26. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.



8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.

8.2. O licitante qualificado como produtor rural pessoa física deverá incluir, na sua proposta, os percentuais das contribuições previstas no art. 176 da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009, em razão do disposto no art. 184, inciso V, sob pena de desclassificação.

8.3. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

8.3.1. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

8.4. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;

8.5. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

8.6. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

8.7. O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificadamente do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

8.7.1. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

8.7.2. Para aferição da compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, que possam ser aferida pelos meios previstos nos subitens acima, o Pregoeiro exigirá que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado e dentro de 05 (cinco) dias úteis contados do encerramento da sessão pública, sob pena de desclassificação nos termos do item 09 do edital.

8.7.2.1. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

8.7.2.2. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

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



8.7.2.4. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

8.7.2.5. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

8.7.2.6. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

8.7.2.7. Após a divulgação do resultado final da licitação, as amostras entregues, não utilizadas, deverão ser recolhidas pelos licitantes no prazo de 02 (dois) dias úteis, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.

8.7.2.8. Os licitantes deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for.

8.8. O licitante que não apresentar o documento comprobatório, ou cujo produto não atender aos regulamentos técnicos pertinentes e normas técnicas brasileiras aplicáveis, não poderá usufruir da aplicação da margem de preferência, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

8.8.1. Nessa hipótese, bem como em caso de inabilitação do licitante, as propostas serão reclassificadas, para fins de nova aplicação da margem de preferência.

8.9. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

8.10. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a sua continuidade.

8.11. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

8.11.1. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

8.11.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

8.12. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

8.13. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

9 – AMOSTRAS

9.1 O licitante vencedor da disputa de lances deverá encaminhar amostra referentes aos lotes, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, após o término da sessão pública do Pregão, para análise e conferência, em embalagem original, de acordo com as especificações técnicas constantes no Termo de Referência, que integra o presente edital como Anexo I, devidamente lacrada e etiquetada, com o número do lote, nome da empresa e número do Pregão Eletrônico.

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

9.3. As amostras solicitadas devem ser apresentadas em embalagens individuais, devidamente identificadas para a Divisão de Compras e Licitações, à Praça do Paço Municipal, nº 10 – Centro –



Cajati - SP. A entrega das amostras é obrigatória para a empresa declarada vencedora do lote, ou seja, a empresa que não apresentar as amostras solicitadas no prazo disposto no item anterior ou que na apresentação, suas amostras não estejam de acordo com as especificações – segundo análise de Comissão designado para análise das mesmas - serão desclassificadas.

9.4 As amostras serão analisadas pela Nutricionista do Departamento de Educação e acompanhada pelo Pregoeiro e demais membros da Equipe de Apoio;

9.5 A avaliação consistirá na verificação e comprovação se o produto ofertado atende as especificações contidas no edital, podendo inclusive efetuar testes de degustação e verificação da rotulagem e condições de embalagem dos produtos ofertados, bem como demais condições solicitadas em edital;

9.6 As amostras não deverão ser cobradas em espécie e tampouco descontadas em valores dos produtos a serem fornecidos.

9.7 As amostras aprovadas serão catalogadas e fotografadas e servirão de parâmetro no recebimento dos produtos. Após a análise será efetuado relatório fotográfico das mesmas podendo a critério da Comissão de dos servidores do Departamento de Educação ser utilizada para testes (abertura e preparo das mesmas para conferência da qualidade).

9.8 – As amostras reprovadas permanecerão à disposição dos licitantes para sua retirada durante o período de 03 (três) dias corridos. Após este período, as amostras serão descartadas.

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

9.10. O relatório fotográfico com as amostras aprovadas será encaminhado ao Departamento de Educação e Almoxarifado Municipal, para que durante o período de vigência da Ata de Registro de Preços sirva de parâmetro no recebimento dos produtos.

10. DA HABILITAÇÃO

10.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

10.1.1. Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>)

10.1.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

10.1.2.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

10.1.2.2. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

10.1.2.3. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

10.1.3. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

10.1.4. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

10.2. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via e-mail, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de inabilitação.

10.3. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

10.4. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

10.4.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

10.5. Ressalvado o disposto no item 5.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

10.6. Habilitação jurídica:

10.6.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

10.6.2. Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

10.6.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

10.6.4. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

10.6.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

10.6.6. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

10.6.7. No caso de agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto n. 7.775, de 2012.

10.6.8. No caso de produtor rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

10.6.9. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

10.6.10. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

10.7. Regularidade fiscal e trabalhista:

10.7.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

10.7.2. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.



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

10.7.4. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

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

10.7.6. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

10.7.7. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal, relativa ao domicílio ou sede do licitante;

10.7.8. Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

10.7.9. Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

10.7.10. A licitante melhor classificada deverá, também, apresentar a documentação de regularidade fiscal das microempresas e/ou empresas de pequeno porte que serão subcontratadas no decorrer da execução do contrato, ainda que exista alguma restrição, aplicando-se o prazo de regularização previsto no art. 4º, §1º do Decreto nº 8.538, de 2015.

10.8. **Qualificação Econômico-Financeira.**

10.8.1. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

10.9. **Qualificação Técnica**

Declaração de que na assinatura da Ata de Registro de Preços apresentará os documentos solicitados no Item 7 do Termo de Referência do edital.

10.10. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

10.10.1. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

10.11. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

10.12. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

10.13. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

10.14. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.



10.15. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

10.16. O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.

10.16.1. Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre os itens de menores valores cuja retiradas sejam suficientes para a habilitação do licitante nos remanescentes.

10.17. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

11. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

11.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 02 (duas) horas, contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

11.1.1. Ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

11.1.2. Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

11.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

11.2.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

11.3. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).

11.3.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

11.4. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

11.5. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

11.6. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

12. DOS RECURSOS

12.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

12.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

12.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

12.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

12.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

12.3. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

12.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

13. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

13.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

13.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

13.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

13.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

13.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”), e-mail, ou, ainda, fac-símile, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

14. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

14.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

14.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

15. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

15.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

16. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

16.1. Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo de 03 (três) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

16.2. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura da Ata de Registro de Preços, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinada e devolvida no prazo de 03 (três) dias, a contar da data de seu recebimento.

16.3. O prazo estabelecido no subitem anterior para assinatura da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo(s) licitante(s) vencedor(s), durante o seu transcurso, e desde que devidamente aceito.

16.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quanto necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

16.4.1. Será incluído na ata, sob a forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame, excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 3º da Lei nº 8.666, de 1993;

17. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

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

17.2. Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/93, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro procedimento licitatório.

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

18. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

18.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

19. DAS OBRIGAÇÕES DA ADJUDICATÁRIA

19.1. Fornecer os produtos, estritamente de acordo com o Termo de Referência descrito no Anexo VI, bem como no prazo e quantitativo estabelecidos em solicitação expedida pela unidade requisitante, responsabilizando-se pela substituição das mesmas na hipótese de se constatar, quando do recebimento pela Prefeitura do Município de Cajati, estarem em desacordo com as referidas especificações.

19.2. Entregar os materiais no prazo preestabelecido e de acordo com as especificações;

19.3. Remover, às suas expensas, todo o produto que estiver em desacordo com as especificações básicas, e/ou aquele em que for constatado dano em decorrência de transporte ou acondicionamento, providenciando a substituição do mesmo, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contados da notificação que lhe for entregue oficialmente;

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

19.5. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitado pela Prefeitura do Município de Cajati.

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

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

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

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

20. DO PAGAMENTO

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

21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

21.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

- 21.1.1. não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- 21.1.2. não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;
- 21.1.3. apresentar documentação falsa;
- 21.1.4. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- 21.1.5. ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 21.1.6. não mantiver a proposta;
- 21.1.7. cometer fraude fiscal;
- 21.1.8. comportar-se de modo inidôneo;

21.2. As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.

21.3. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

21.4. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- 21.4.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
- 21.4.2. Multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;
- 21.4.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- 21.4.4. Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;

21.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

21.6. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

21.7. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com



despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

21.8. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

21.9. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

21.10. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

21.11. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

21.12. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

21.13. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

21.14. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

22. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

22.1. Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.

22.2. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante melhor classificado.

22.3. Havendo um ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva.

22.4. Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada acaso o melhor colocado no certame não assine a ata ou tenha seu registro cancelado nas hipóteses previstas nos artigos 20 e 21 do Decreto nº 7.892/213.

23. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

23.1. **Até 03 (três)** dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

23.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail compras@cajati.sp.gov.br, ou por petição dirigida ou protocolada no Setor de Protocolo da Prefeitura do Município de Cajati – SP, localizado na Praça do Paço Municipal, nº 10 – Centro – Cajati – SP (11950-000), no horário das 08:00 às 11:30 horas e das 13:30 às 17:00 horas.

23.3. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até dois dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.

23.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

23.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, **até 03 (três) dias úteis** anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.

23.6. O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de dois dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

23.7. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

23.7.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

23.8. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

24. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

24.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

24.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

24.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.

24.4. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

24.5. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

24.6. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

24.7. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

24.8. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

24.9. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

24.10. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

24.11. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico WWW.BLL.ORG.BR e WWW.CAJATI.SP.GOV.BR link Pregões Eletrônicos, e nos dias úteis, em mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados na Praça do Paço Municipal, nº 10 – Centro – Cajati – SP (11950-000).

24.12. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

- 24.12.1. ANEXO I - Termo de Referência;
- 24.12.2. ANEXO II – Exigências para Habilitação;
- 24.12.3. ANEXO III – Modelo de proposta;
- 24.12.4. ANEXO IV – Termo de Adesão – BLL
- 24.12.5. ANEXO V – Custo pela utilização do sistema;
- 24.12.6. ANEXO VI – Declaração Inidoneidade
- 24.12.7. ANEXO VII – Declaração Habilitação
- 24.12.8. ANEXO VIII – Declaração menor de idade;
- 24.12.9. ANEXO IX – Declaração ME/EPP



Divisão de Compras e Licitações

(13) 3854-8700

compras@cajati.sp.gov.br



Prefeitura

CAJATI

EDUCAR PARA CRESCER.

- 24.12.10. ANEXO X – Declaração Responsabilidade
- 24.12.11. ANEXO XI – Declaração Vínculo
- 24.12.12. ANEXO XII – Minuta da Ata de Registro de Preços

Cajati, 03 de dezembro de 2019.

JULIANA DURAU PIRES DA COSTA
Chefe da Divisão de Compras e Licitações

TARCISIO ANTUNES DUARTE
Diretor do Departamento de
Administração

LUCIVAL JOSÉ CORDEIRO
Prefeito Municipal



ANEXO 01

OBJETO / JUSTIFICATIVA:

O presente Pregão tem por objeto Contratação de empresa para fornecimento parcelado "in loco" de carnes, congelados e refrigerados para as Unidades Escolares e Creches, conforme condições e especificações constantes no Edital e neste Termo de Referência. Em caso de divergência existente entre as especificações dos itens que compõem o objeto descrito no site da BLL e as especificações constantes deste Termo, prevalecerão as últimas.

PREGÃO ELETRONICO Nº 141/2019

TERMO DE REFERÊNCIA DO OBJETO

Lote	Item	Qtd	Emb	Descrição do objeto	Unit	Total
1	1	2.500	kg	Almôndega bovina (bovino), cozida e congelada. Congelada individualmente (IQF). Ingredientes mínimos: carne bovina, água, gordura bovina, farinha de rosca, amido, clara de ovo, proteína animal de colágeno, dextrose, temperos e condimentos (exceto pimenta), estabilizantes, antioxidantes e aromatizantes permitidos por lei. Cada unidade deve pesar cerca de 20g (variação de +/-5g). Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando no máximo 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 12 (doze) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	R\$ 20,93	R\$ 52.325,00
2	1	4000	kg	Carne bovina moída congelada (acém). Características: o produto deve apresentar-se moído, de cor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/ sebo, parasitas e materiais estranhos. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando 2kg do produto. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	R\$ 20,80	R\$ 83.190,00



3	1	5.000	Kg	Carne bovina em cubos (paleta). Congelada individualmente (IQF), embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas. Os cubos deverão ter cerca de 20mm. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas.. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	R\$ 24,22	R\$ 121.100,00
4	1	3.000	kg	Carne bovina em iscas (paleta) Congelada individualmente (IQF), embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas.. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	R\$ 24,20	R\$ 72.592,50
5	1	2.000	kg	Carne bovina moída, cozida e congelada. Características: o produto deve apresentar-se moído, ser marrom escuro, de textura macia, odor e sabor característico. O produto deve ser congelado individualmente (IQF). Não pode conter pimenta. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando cerca de 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	R\$ 23,09	R\$ 46.170,00
6	1	2.000	Kg	Carne bovina moída (paleta), congelada sistema IQF, embalada a vácuo.. Livre de sujidades e parasitas. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	R\$ 21,86	R\$ 43.720,00

7	1	1.500	Kg	Carne de aves moída, empanada e congelada (com legumes): Composição básica: recortes de frango separados mecanicamente, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, amido de milho, sal, açúcar, proteína de soja, fécula de mandioca, dextrina, especiarias e vegetais (cenoura, milho, brócolis). Não pode conter pimenta. Cada unidade do produto empanado deve pesar entre 15 a 20g. Deve conter menos de 500mg de sódio %. Embalagem primária plástica, própria para contato com alimentos, resistente e atóxico, lacre por termossoldagem, com capacidade de acondicionamento entre 2 e 2,5kg. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 04 meses a contar da data de entrega (sob temperatura de -18° C ou mais frio).	R\$ 16,27	R\$ 24.408,75
8	1	3.000	Kg	Carne de merluza temperada, empanada e congelada (nuggets de peixe). Ingredientes: carne de filé de merluza (sadios, moídos e homogeneizados) acrescidos de outros nutrientes e/ou aditivos que não descaracterizem o produto, farinha de trigo, água, óleo vegetal, sal e levedo de cerveja em formatos com temas e/ou figuras como peixes, cavalos marinhos, estrelas do mar dentre outros, livres de parasitas, peles, escamas, ossos, espinhas, partes de cabeça, vísceras e cartilagens, além de substâncias químicas. Não pode conter pimenta. Cada unidade do produto empanado deve pesar entre 25 a 30g. Deve conter cerca de 700mg de sódio por 100g do produto. Embalagem primária plástica, própria para contato com alimentos, resistente e atóxico, lacre por termossoldagem, com capacidade de acondicionamento entre 2 e 2,5kg. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 04 meses a contar da data de entrega (sob temperatura de -18° C ou mais frio).	R\$ 21,13	R\$ 63.375,00
9	1	2.500	Kg	Cortes de frango temperados, cozidos e congelados (coxa e sobrecoxa de frango em cubos sem pele e osso). Ingredientes: cortes de frango (coxa e sobrecoxa), água, sal, fécula de mandioca, amido, dextrose, estabilizantes permitidos por lei. Não pode conter pimenta. Os cubos devem conter de cerca de 25mm. Não pode conter acima de 500mg de sódio por porção de 100g. Embalagem primária: plásticas, atóxicas, resistente e atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando de 2 a 3kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega (congelado a -18° C ou mais frio).	R\$ 16,01	R\$ 40.015,00

10	1	3.000	Kg	Cortes de frango temperados, cozidos e congelados (coxinha da asa com pele e osso). Ingredientes: cortes de frango (coxinha da asa), água, sal, fécula de mandioca, amido, dextrose, estabilizantes permitidos por lei. Não pode conter pimenta. Cada unidade deve pesar 100g (variação de +/-20g). Não pode conter acima de 500mg de sódio por porção de 100g. Embalagem primária: plásticas, atóxicas, resistente e atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando de 2 a 3kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega (congelado a -18° C ou mais frio).	R\$ 17,95	R\$ 53.844,00
11	1	5.000	Kg	Cortes de frango temperados, cozidos e congelados (file de frango sem pele e osso). Ingredientes: cortes de frango (file de peito), água, sal, fécula de mandioca, amido, dextrose, estabilizantes permitidos por lei. Não pode conter pimenta. Cada unidade deve pesar de 40 a 60g, sem cortes ou pedaços quebrados. Não pode conter acima de 500mg de sódio por porção de 100g. Embalagem primária: plásticas, atóxicas, resistente e atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando de 2 a 3kg do produto. Rótulo escrito de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega (congelado a -18° C ou mais frio).	R\$ 16,38	R\$ 81.890,00
12	1	600	Kg	Ervilhas frescas congeladas. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando 1kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18° C ou mais frio).	R\$ 17,43	R\$ 10.458,00
13	1	600	Kg	Brócolis congelado. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando 1kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Embalagem secundária de papelão reforçado resistente ao impacto e às condições de congelamento. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18° C ou mais frio).	R\$ 15,96	R\$ 9.578,00
14	1	600	Kg	Milho em grão congelado. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando 1kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Embalagem secundária de papelão reforçado resistente ao impacto e às condições de congelamento. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18° C ou mais frio).	R\$ 17,66	R\$ 10.596,00

15	1	3.000	Kg	Hambúrguer misto (carne bovina + frango), cozido e congelado, sabor churrasco. Ingredientes mínimos: Carne bovina, carne de frango, proteína de soja, maltodextrina, proteína animal de colágeno, temperos e especiarias (não pode conter pimenta). Estabilizante, antioxidantes e aromatizantes permitidos por lei. Peso unitário: entre 44 e 52g. Deve conter no mínimo 20 g de proteína e máximo de 12g de lipídeos totais em 100g do produto. Preparo apenas com aquecimento em forno. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, resistente ao transporte e armazenamento, pesando de 1 a 2kg. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 09 (nove) meses a contar da data de entrega (no armazenamento a -12º C ou mais frio).	R\$ 19,75	R\$ 59.250,00
16	1	2.000	Kg	Isas de filé de polaca congelado. Descrição: carne de polaca livre de pele e cartilagens, espinhos e parasitas, cortados em iscas. Após descongelamento o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens e espinhos e parasitas. Cada isca deve ter dimensões aproximadas de 3cmx5cm de largura com peso entre 25 e 35g. Embalagem primária: plástica, atóxica, termossoldada, resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de acondicionamento de 1 a 5kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove meses) a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.	R\$ 21,94	R\$ 43.875,00
17	1	1.000	Kg	Isas de filé de salmão congelado. Descrição: carne de salmão livre de pele e cartilagens, espinhos e parasitas, cortados em iscas. Após descongelamento o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens e espinhos e parasitas. Cada isca deve ter dimensões aproximadas de 3cmx8cm. Embalagem primária: plástica, atóxica, termossoldada, resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de acondicionamento de 1 a 5kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 09 (nove meses) a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.	R\$ 35,90	R\$ 35.900,00

18	1	1.500	Kg	Nhoque de soja cozido e congelado contendo farinha de soja, extrato de soja, fibra de aveia, farinha de trigo, ovo, margarina vegetal, sal e condimentos naturais. Isento de parasitas e materiais estranhos. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando em embalagem de 1kg do produto. Preparo sem necessidade de descongelamento. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 5 (cinco) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	R\$ 21,45	R\$ 32.175,00
19	1	6.000	Kg	Peito de frango sem pele e desossado, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congelados individualmente . Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: plástico compatível ao contato direto com alimentos, atóxica, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado por termosoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação, com capacidade de acondicionamento de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.	R\$ 14,90	R\$ 89.370,00
20	1	2.000	Kg	Filé de peito de frango em tiras, congelados no sistema IQF. Produto obtido do corte do peito de frango sem osso, cartilagens, pele e gordura, cortado em formato de tiras de 7 cm aproximadamente. Embalagem primária: plástico compatível ao contato direto com alimentos, atóxica, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado por termosoldagem.com informações impressas de forma clara e indelével, conforme legislação, com capacidade de acondicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.	R\$ 15,96	R\$ 31.916,00
21	1	300	Kg	Sobrecoxa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente . Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: atóxica, adequada para contato direto com alimentos, pesando de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.	R\$ 11,90	R\$ 3.569,25

22	1	5.000	kg	<p>Salsicha de aves. Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão da carne de aves, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutidos em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. Poderá ser adicionado, desde que declarados, sais minerais que não tenham competição em biodisponibilidade. A salsicha deverá ser congelada, armazenada e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, sobretudo a Resolução RDC175/2003 da ANVISA/MS, Portaria SVS/MS, portaria n. 6/88, Portaria 540/97 da SVS/MS e Decreto 12.486/78 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo, CVS-6/99, Instrução Normativa n.4/00 M.A.P.A. A salsicha deverá ser preparada com carnes de aves em perfeito estado de conservação, isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens não sendo permitida a substituição e o emprego de carnes animais bovinos, eqüinos, caninos, felinos e outras espécies de aves e nem da utilização de gorduras provenientes de animais bovinos, eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água ou gelo não pode ultrapassar 10% em peso. O produto não poderá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O peso unitário de cada gomo deverá ser de 40 a 50 g. O aspecto deve ser característico, a cor característica (rosada), sem manchas procedentes ou esverdeadas, o odor, sabor, consistência devem ser característicos. Será tolerado amido no máximo de 2,0% p/p, gordura no máximo de 20,0%, proteína no mínimo de 12,0% p/p e cloreto de sódio no máximo de 2,0% p/p. Isenta de matérias macro ou microscópicas prejudiciais à saúde humana. A embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, termoformada em sacos fabricados com filme de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente e lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 500 gramas a 3Kg por embalagem. A embalagem deverá apresentar o produto de forma ordenada e paralela, a fim de evitar quebra ou deformação. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento, constituído de tampa e fundo, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo de 10 a 12Kg de peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) meses a contar da data de entrega.</p>	R\$ 11,43	R\$ 57.166,67
----	---	-------	----	---	---------------------	-------------------------



23	1	300	kg	Coxinha da asa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente . Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: atóxica, adequada para contato direto com alimentos, pesando de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.	R\$ 12,46	R\$ 3.738,00
24	1	2.000	kg	Carne bovina flocada, patinho sem osso, congelada sistema IQF. Livre de sujidades e parasitas. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Embalada a vácuo. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 ou 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	R\$ 28,20	R\$ 56.393,33

PAGAMENTO

a) O pagamento será efetuado em até 15 (quinze) dias, contados da apresentação da nota fiscal fatura.

b) As notas fiscais faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu vencimento ocorrerá 15 (quinze) dias após a data de sua apresentação válida.

c) O pagamento será feito mediante crédito em conta-corrente em nome da contratada em banco por ela indicado.

d) Os recursos orçamentários correrão por conta da seguinte dotação orçamentária:
Fonte de recursos:

Órgãos:

Departamento de Saúde

Unidade: Divisão de Pronto Atendimento

3.3.90.39 – Material de Consumo

e) O local de entrega dos materiais conforme solicitação, nos locais indicados no Termo de Referência do edital – Anexo I do Termo de Referência.,

f) O prazo de entrega dos gêneros será de até 05 (cinco) dias após o recebimento do Pedido de Compra.

DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

Rua: Roma, 406 - Vila Antunes - CEP 11950-000 - Tel.: (13) 3854-4803
Email: educacao@cajati.sp.gov.br



Prefeitura

CAJATI

EDUCAR PARA CRESCER.

TERMO DE REFERÊNCIA

1 - OBJETO:

Contratação de empresa para fornecimento parcelado "in loco" de carnes, congelados e refrigerados para as Unidades Escolares.

2 - DOS FORNECIMENTOS:

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

QTDE	UNID	DESCRIÇÃO
2.500	Kg	Almôndega bovina (bovino), cozida e congelada. Congelada individualmente (IQF). Ingredientes mínimos: carne bovina, água, gordura bovina, farinha de rosca, amido, clara de ovo, proteína animal de colágeno, dextrose, temperos e condimentos (exceto pimenta), estabilizantes, antioxidantes e aromatizantes permitidos por lei. Cada unidade deve pesar cerca de 20g (variação de +/-5g). Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando no máximo 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 12 (doze) meses da data de entrega, sob congelamento de -12° C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:
4.000	Kg	Carne bovina moída congelada (acém). Características: o produto deve apresentar-se moído, de cor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/ sebo, parasitas e materiais estranhos. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando 2kg do produto. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12° C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:
5.000	Kg	Carne bovina em cubos (paleta). Congelada individualmente (IQF), embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas. Os cubos deverão ter cerca de 20mm. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas.. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12° C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:
3.000	Kg	Carne bovina em iscas (paleta) Congelada individualmente (IQF), embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas.. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12° C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:

- 01 -



DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

Rua: Roma, 406 - Vila Antunes - CEP 11950-000 - Tel.: (13) 3854-4803
Email: educacao@cajati.sp.gov.br



Prefeitura

CAJATI

EDUCAR PARA CRESCER.

2.000	Kg	Carne bovina moída, cozida e congelada. Características: o produto deve apresentar-se moído, ser marrom escuro, de textura macia, odor e sabor característico. O produto deve ser congelado individualmente (IQF). Não pode conter pimenta. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando cerca de 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12° C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:
2.000	Kg	Carne bovina moída (paleta), congelada sistema IQF, embalada a vácuo.. Livre de sujidades e parasitas. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12° C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:
1.500	Kg	Carne de aves moída, empanada e congelada (com legumes): Composição básica: recortes de frango separados mecanicamente, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, amido de milho, sal, açúcar, proteína de soja, fécula de mandioca, dextrina, especiarias e vegetais (cenoura, milho, brócolis). Não pode conter pimenta. Cada unidade do produto empanado deve pesar entre 15 a 20g. Deve conter menos de 500mg de sódio %. Embalagem primária plástica, própria para contato com alimentos, resistente e atóxico, lacre por termossoldagem, com capacidade de acondicionamento entre 2 e 2,5kg. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 04 meses a contar da data de entrega (sob temperatura de -18° C ou mais frio). Preço médio orçado pela Administração:
3.000	Kg	Carne de merluza temperada, empanada e congelada (nuggets de peixe). Ingredientes: carne de filé de merluza (sadios, moídos e homogeneizados) acrescidos de outros nutrientes e/ou aditivos que não descaracterizem o produto, farinha de trigo, água, óleo vegetal, sal e levedo de cerveja em formatos com temas e/ou figuras como peixes, cavalos marinhos, estrelas do mar dentre outros, livres de parasitas, peles, escamas, ossos, espinhas, partes de cabeça, vísceras e cartilagens, além de substâncias químicas. Não pode conter pimenta. Cada unidade do produto empanado deve pesar entre 25 a 30g. Deve conter cerca de 700mg de sódio por 100g do produto. Embalagem primária plástica, própria para contato com alimentos, resistente e atóxico, lacre por termossoldagem, com capacidade de acondicionamento entre 2 e 2,5kg. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 04 meses a contar da data de entrega (sob temperatura de -18° C ou mais frio). Preço médio orçado pela Administração:
2.500	Kg	Cortes de frango temperados, cozidos e congelados (coxa e sobrecoxa de frango em cubos sem pele e osso). Ingredientes: cortes de frango (coxa e sobrecoxa), água, sal, fécula de mandioca, amido, dextrose, estabilizantes permitidos por lei. Não pode conter pimenta. Os cubos devem conter de cerca de 25mm . Não pode conter acima de 500mg de sódio por porção de 100g. Embalagem primária: plásticas, atóxicas, resistente e atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando de 2 a 3kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega (congelado a -18° C ou mais frio).

PRAÇA DO PAÇO MUNICIPAL, Nº 10 - CENTRO - CEP: 11950-000 - CAJATI/SP
SITE: www.cajati.sp.gov.br/site | FONE: (13) 3854-8700





DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

Rua: Roma, 406 - Vila Antunes - CEP 11950-000 - Tel.: (13) 3854-4803
Email: educacao@cajati.sp.gov.br



Prefeitura

CAJATI

EDUCAR PARA CRESCER.

3.000	Kg	<p>Preço médio orçado pela Administração: Cortes de frango temperados, cozidos e congelados (coxinha da asa com pele e osso). Ingredientes: cortes de frango (coxinha da asa), água, sal, fécula de mandioca, amido, dextrose, estabilizantes permitidos por lei. Não pode conter pimenta. Cada unidade deve pesar 100g (variação de +/-20g). Não pode conter acima de 500mg de sódio por porção de 100g. Embalagem primária: plásticas, atóxicas, resistente e atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando de 2 a 3kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega (congelado a -18° C ou mais frio).</p> <p>Preço médio orçado pela Administração:</p>
5.000	Kg	<p>Cortes de frango temperados, cozidos e congelados (file de frango sem pele e osso). Ingredientes: cortes de frango (file de peito), água, sal, fécula de mandioca, amido, dextrose, estabilizantes permitidos por lei. Não pode conter pimenta. Cada unidade deve pesar de 40 a 60g, sem cortes ou pedaços quebrados. Não pode conter acima de 500mg de sódio por porção de 100g. Embalagem primária: plásticas, atóxicas, resistente e atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando de 2 a 3kg do produto. Rótulo escrito de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega (congelado a -18° C ou mais frio).</p> <p>Preço médio orçado pela Administração:</p>
600	Kg	<p>Ervilhas frescas congeladas. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando 1kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18° C ou mais frio).</p> <p>Preço médio orçado pela Administração:</p>
600	Kg	<p>Brócolis congelado. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando 1kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Embalagem secundária de papelão reforçado resistente ao impacto e às condições de congelamento. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18° C ou mais frio).</p> <p>Preço médio orçado pela Administração:</p>
600	Kg	<p>Milho em grão congelado. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando 1kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Embalagem secundária de papelão reforçado resistente ao impacto e às condições de congelamento. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18° C ou mais frio).</p> <p>Preço médio orçado pela Administração:</p>
3.000	Kg	<p>Hambúrguer misto (carne bovina + frango), cozido e congelado, sabor churrasco. Ingredientes mínimos: Carne bovina, carne de frango, proteína de soja, maltodextrina, proteína animal de colágeno, temperos e especiarias (não pode conter pimenta). Estabilizante, antioxidantes e aromatizantes permitidos por lei. Peso unitário: entre 44 e 52g. Deve conter no mínimo 20 g de proteína e máximo de 12g de lipídeos totais em 100g do produto. Preparo apenas com aquecimento em forno. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, resistente ao transporte e armazenamento, pesando de 1 a 2kg. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 09 (nove) meses a contar da data de entrega (no armazenamento a -12° C ou mais frio).</p> <p>Preço médio orçado pela Administração:</p>

- 03 -

PRAÇA DO PAÇO MUNICIPAL, Nº 10 - CENTRO - CEP: 11950-000 - CAJATI/SP
SITE: www.cajati.sp.gov.br/site | FONE: (13) 3854-8700



DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

Rua: Roma, 406 - Vila Antunes - CEP 11950-000 - Tel.: (13) 3854-4803
Email: educacao@cajati.sp.gov.br



Prefeitura

CAJATI

EDUCAR PARA CRESCER.

2.000	Kg	<p>Isclas de filé de polaca congelado. Descrição: carne de polaca livre de pele e cartilagens, espinhos e parasitas, cortados em isclas. Após descongelamento o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens e espinhos e parasitas. Cada iscla deve ter dimensões aproximadas de 3cmx5cm de largura com peso entre 25 e 35g. Embalagem primária: plástica, atóxica, termossoldada, resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de acondicionamento de 1 a 5kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove meses) a partir da data de entrega, sob temperatura de -12° C ou mais frio.</p> <p>Preço médio orçado pela Administração:</p>
1.000	Kg	<p>Isclas de filé de salmão congelado. Descrição: carne de salmão livre de pele e cartilagens, espinhos e parasitas, cortados em isclas. Após descongelamento o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens e espinhos e parasitas. Cada iscla deve ter dimensões aproximadas de 3cmx8cm. Embalagem primária: plástica, atóxica, termossoldada, resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de acondicionamento de 1 a 5kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 09 (nove meses) a partir da data de entrega, sob temperatura de -12° C ou mais frio.</p> <p>Preço médio orçado pela Administração:</p>
1.500	Kg	<p>Nhoque de soja cozido e congelado contendo farinha de soja, extrato de soja, fibra de aveia, farinha de trigo, ovo, margarina vegetal, sal e condimentos naturais. Isento de parasitas e materiais estranhos. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando em embalagem de 1kg do produto. Preparo sem necessidade de descongelamento. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 5 (cinco) meses da data de entrega, sob congelamento de -12° C ou mais frio.</p> <p>Preço médio orçado pela Administração:</p>
6.000	Kg	<p>Peito de frango sem pele e desossado, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congelados individualmente. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: plástico compatível ao contato direto com alimentos, atóxica, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação, com capacidade de acondicionamento de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12° C ou mais frio.</p> <p>Preço médio orçado pela Administração:</p>
2.000		<p>Filé de peito de frango em tiras, congelados no sistema IQF. Produto obtido do corte do peito de frango sem osso, cartilagens, pele e gordura, cortado em formato de tiras de 7 cm aproximadamente. Embalagem primária: plástico compatível ao contato direto com alimentos, atóxica, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado por termossoldagem.com informações impressas de forma clara e indelével, conforme legislação, com capacidade de acondicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12° C ou mais frio.</p> <p>Preço médio orçado pela Administração:</p>

- 04 -

PRAÇA DO PAÇO MUNICIPAL, Nº 10 - CENTRO - CEP: 11950-000 - CAJATI/SP
SITE: www.cajati.sp.gov.br/site | FONE: (13) 3854-8700



DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

Rua: Roma, 406 - Vila Antunes - CEP 11950-000 - Tel.: (13) 3854-4803
Email: educscao@cajati.sp.gov.br



Prefeitura

CAJATI

EDUCAR PARA CRESCER.

300	Kg	<p>Sobrecoxa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: atóxica, adequada para contato direto com alimentos, pesando de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12° C ou mais frio.</p> <p>Preço médio orçado pela Administração:</p>
5.000	Kg	<p>Salsicha de aves. Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão da carne de aves, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutidos em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. Poderá ser adicionado, desde que declarados, sais minerais que não tenham competição em biodisponibilidade. A salsicha deverá ser congelada, armazenada e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, sobretudo a Resolução RDC175/2003 da ANVISA/MS, Portaria SVS/MS, portaria n. 6/88, Portaria 540/97 da SVS/MS e Decreto 12.486/78 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo, CVS-6/99, Instrução Normativa n.4/00 M.A.P.A. A salsicha deverá ser preparada com carnes de aves em perfeito estado de conservação, isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens não sendo permitida a substituição e o emprego de carnes animais bovinos, eqüinos, caninos, felinos e outras espécies de aves e nem da utilização de gorduras provenientes de animais bovinos, eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água ou gelo não pode ultrapassar 10% em peso. O produto não poderá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O peso unitário de cada gomo deverá ser de 40 a 50 g. O aspecto deve ser característico, a cor característica (rosada), sem manchas procedentes ou esverdeadas, o odor, sabor, consistência devem ser característicos. Será tolerado amido no máximo de 2,0% p/p, gordura no máximo de 20,0%, proteína no mínimo de 12,0% p/p e cloreto de sódio no máximo de 2,0% p/p. Isenta de matérias macro ou microscópicas prejudiciais à saúde humana. A embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, termoformada em sacos fabricados com filme de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente e lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 500 gramas a 3Kg por embalagem. A embalagem deverá apresentar o produto de forma ordenada e paralela, a fim de evitar quebra ou deformação. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento, constituído de tampa e fundo, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo de 10 a 12Kg de peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) meses a contar da data de entrega.</p> <p>Preço médio orçado pela Administração:</p>

- 05 -



DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

Rua: Roma, 406 - Vila Antunes - CEP 11950-000 - Tel.: (13) 3854-4803
Email: educacao@cajati.sp.gov.br



Prefeitura

CAJATI

EDUCAR PARA CRESCER.

300	kg	Coxinha da asa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente . Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: atóxica, adequada para contato direto com alimentos, pesando de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12° C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:
2.000	Kg	Carne bovina flocada, patinho sem osso, congelada sistema IQF. Livre de sujidades e parasitas. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Embalada a vácuo. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 ou 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12° C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:

3 - ROTULAGEM:

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

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

4 - CONDIÇÕES DE ENTREGA:

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

5 - REPOSIÇÃO DO PRODUTO:

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

- 06 -

DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

Rua: Roma, 406 - Vila Antunes - CEP 11950-000 - Tel.: (13) 3854-4803
Email: educacao@cajati.sp.gov.br



Prefeitura

CAJATI

EDUCAR PARA CRESCER.

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

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

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

6 - AMOSTRAS:

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

7 - DOCUMENTOS:

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

- 1) Ficha Técnica do fabricante, com todos os itens preenchidos e assinado pelo responsável técnico do fabricante;
- 2) Laudo Bromatológico expedido por laboratório oficial, com parâmetros microscópicos, físico químicos, microbiológicos e histológicos (* Os Certificados de análises e ensaios não poderão ter data anterior a 12 (doze) meses da data de realização do certame e deverão ser emitidos por : **a)** laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou; **b)** laboratórios credenciados pelo Ministério da Saúde para análise de alimentos para fins de registro ou controle ou; **c)** laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais).
- 3) Alvará Sanitário emitido por órgão competente, que comprove que a empresa, os produtos e a armazenadora foram vistoriados pelo serviço de inspeção federal, estadual ou municipal do setor de agricultura no prazo estabelecido oficialmente, demonstrando estarem aptas ao funcionamento regular;
- 4) ART (Anotação de Responsabilidade Técnica) comprovando o vínculo do médico veterinário RT com a empresa - no caso de produtos de origem animal;

- 07 -



DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

Rua: Roma, 406 - Vila Antunes - CEP 11950-000 - Tel.: (13) 3854-4803
Email: educacao@cajati.sp.gov.br



Prefeitura


CAJATI

EDUCAR PARA CRESCER.

5) Certificado de Vistoria Sanitária dos veículos que transportam alimentos OU licença de funcionamento OU Cadastro Estadual de Vigilância Sanitária (CEVS). No caso de terceirização do serviço de entregas, é obrigatório o CEVS da empresa prestadora do serviço e o contrato com a empresa terceirizada, conforme portaria CVS 01, de 22/01/2007.

8 – PAGAMENTO:

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


Renata Cristina Alvés
Nutricionista
CRN3 55016

- 08 -





DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA

Rua: Roma, 406 - Vila Antunes - CEP 11950-000 - Tel.: (13) 3854-4803
Email: educacao@cajati.sp.gov.br



Prefeitura

CAJATI

EDUCAR PARA CRESCER.

**ANEXO I
ENDEREÇOS PARA ENTREGA**

ESCOLAS / COZINHA PILOTO / CRECHES	ENDEREÇO	TELEFONE
EE LUCILIA GROTHE LIBERATO	Rua Uruguai, s/nº - Barra do Azeite	(13) 3854-6135
EE PROFº CELSO ANTÔNIO	Rua Alois Hold, nº 40 - Centro	(13) 3854-1992
EE FRUTUOSO PEREIRA DE MORAES	Rua Bico do Pato, nº 1470 - Bico do Pato	(13) 3854-1384
EE MARY AZEVEDO DE CARVALHO	Av. Claudino Novaes, nº 138 - Inhunguvira	(13) 3854-1396
EE VEREADOR JOSÉ RODRIGUES DE FREITAS	BR-116 - Vila Tatu	(13) 3854-7112
EM PROFº MARIO TADEU DE SOUZA (AREIA PRETINHA)	Estrada Cajati - Itapeúna, s/nº - Vila Andréia	(13) 3854-3404
EM CAPITÃO BRAZ	Av. Victor Pereira, s/nº - Capitão Bráz	(13) 3854-2043
EM JARDIM MUNIZ	Rua Corinthians, s/nº - Jardim Muniz	(13) 3854-1622
EM PROFª Mª DA CONCEIÇÃO RODRIGUES DE ALCÂNTARA	Rua Iguape, nº 510 - Vila Vitória	(13) 3854-1799
EM PROFª SHIRLEI BUENO DE PAULA	BR-116 - Barra do Azeite	(13) 3854-6150
EM PROFº FRANCISCO JOSÉ DE LIMA JÚNIOR	Rua Silvério Lino, nº 426 - Vila Antunes	(13) 3854-1775
EM VEREADOR JOSÉ RODRIGUES DE FREITAS	BR-116, s/nº - Km 505 - Bairro Vila Tatu	(13) 3855-7149
EM VICTÓRIO ZANON	Av. Fernando Costa, nº 2356 - Bairro Parafuso	(13) 3854-4053
EMEIFR JOAQUIM DA COSTA GUIMARÃES (FORQUILHA)	Rua Beira Rio - Forquilha	
EMEI GENTE INOCENTE	Rua Aguai, s/nº - Vila Antunes	(13) 3854-1732
EMEIF ANNA MARIA CHAVES	Rua Indiará, nº 86 - Jd. Ana Maria	(13) 3854-2668
EMEI PEDACINHO DO CÉU	Rua Safira nº 11 - Vila Antunes	(13) 3854-0548
EM REINO ENCANTADO	Rua dos Trabalhadores, nº250 - Centro	13) 3854-4535
COZINHA PILOTO	Rua Escolástica, nº 268 - Bico do Pato	(13) 3854-1774
CRECHE SONHO ENCANTADO	Rua Roma, s/nº - Vila Antunes	(13) 3854-4645
CRECHE PEQUENO PRÍNCIPE	Av. Fernando Costa, s/nº - Bairro Parafuso	(13) 3854-4606
ALMOXARIFADO CENTRAL	Rua Frutuoso Pereira de Moraes, nº 02 (ao lado da Garagem Municipal)	(13) 3854-2079
APAE	Rua Frutuoso de Moraes s/n - Bico do Pato	(13) 38542060

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

- 09 -



ANEXO 02

PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA Nº 141/2019

1. HABILITAÇÃO

1.1 EXIGÊNCIAS PARA HABILITAÇÃO

A empresa vencedora do Pregão deverá apresentar, imediatamente após o encerramento da disputa, os seguintes documentos comprobatórios de habilitação, sendo que tais documentos deverão ser **encaminhados pelo e-mail compras@cajati.sp.gov.br**, com posterior encaminhamento do original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente, por cópia não autenticada, mediante a exibição dos originais para conferência por parte do Pregoeiro ou através de exemplares publicados em órgão da Imprensa Oficial e com validade na data de realização da **licitação, para a Prefeitura Municipal de Cajati - SP, localizado na Praça do Paço Municipal, nº 10 - Centro - Cajati - SP, CEP: 11950-000, aos cuidados da Comissão de Licitação, observando o prazo de 05(cinco) dias úteis, contados a partir da data da realização do pregão.**

1.2 DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

1.2.1 Habilitação Jurídica

- a) **Ato constitutivo, estatuto ou contrato social** em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- b) Inscrição do Ato Constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício.

1.2.2. Regularidade Fiscal

- a) **Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual**, relativo à sede do proponente, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- b) Prova de regularidade para com a **Fazenda Federal**, compreendendo os tributos administrados pela Secretaria da Receita Federal;
- c) Prova de regularidade para com a **Dívida Ativa da União**, fornecida pela Procuradoria da Fazenda Nacional;
- d) Prova de regularidade fiscal para com a **Fazenda Estadual** do domicílio ou sede da licitante, expedida pelo órgão competente;
- e) Prova de regularidade fiscal para com a **Fazenda Municipal** do domicílio ou sede da licitante, expedida pelo órgão competente;
- f) Prova de regularidade relativa à Seguridade Social (**CND/INSS**);
- g) Certificado de Regularidade de Situação com o FGTS (**CRS/FGTS**);
- h) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943. (Inciso incluído pela Lei 12.440, de 2011).www.tst.gov.br**

1.2.2.2. Declaração, assinada por representante legal da proponente, de que:

- a) Não foi declarada **inidônea** para licitar por nenhum órgão federal, estadual ou municipal, conforme modelo do anexo 6;
- b) Não há **superveniência** de fato impeditiva para a habilitação da proponente, sob as penas cabíveis, nos termos do Art. 32 da Lei nº 8.666/93, conforme modelo do Anexo 7;
- c) **A empresa atende ao disposto no Art. 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal (Lei 9.854 de 27/10/99), conforme modelo do Anexo 8;**
- d) **Não integra em seu corpo social, nem no quadro funcional, empregado público ou membro comissionado de órgão direto ou indireto da Administração Municipal - Art. 9º inciso III da Lei 8.666/93 e Art. 8º, do Decreto Municipal nº 6615, conforme Anexo 11.**



1.2.3. Qualificação Econômico-Financeira

- a) **Certidão negativa falência e concordata, recuperação judicial** expedida pelo Cartório Distribuidor da _____ da pessoa jurídica, contendo expresse na própria certidão o prazo de sua validade.
- a.1) Para as empresas que optarem de participar através de filial, deverá também ser apresentada certidão negativa para com o cartório/comarca onde se encontra instalada a filial.
- a.2) Na falta de validade expressa na Certidão Negativa, ter-se-ão como válidos pelo prazo de 06 (seis) meses de sua emissão.
- 1.3.** Os documentos exigidos para habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada, publicação em órgão da imprensa oficial ou ainda em cópia simples, a ser autenticada pelo Pregoeiro/Equipe de Apoio, mediante conferência com os originais, não sendo aceito qualquer documento em papel termo sensível (Fac-símile). As cópias deverão ser apresentadas perfeitamente legíveis.
- 1.4.** O Pregoeiro reserva-se o direito de solicitar das licitantes, em qualquer tempo, no curso da licitação, quaisquer esclarecimentos sobre documentos já entregues, fixando-lhes prazo para atendimento.
- 1.5.** A falta de quaisquer dos documentos exigidos no Edital implicará inabilitação da licitante, sendo vedada, sob qualquer pretexto, a concessão de prazo para complementação da documentação exigida para a habilitação.
- 1.6.** Os documentos de habilitação deverão estar em nome da licitante, com o número do CNPJ e respectivo referindo-se ao local da sede da empresa licitante. Não se aceitará, portanto, que alguns documentos se refiram à matriz e outros à filial. Caso o licitante seja a Matriz e a executora dos serviços seja a filial, os documentos referentes à habilitação deverão ser apresentados em nome de ambas, simultaneamente.
- 1.7.** Os documentos de habilitação deverão estar em plena vigência e, na hipótese de inexistência de prazo de validade expresse no documento, deverão ter sido emitidos há menos de 60 (sessenta) dias da data estabelecida para o recebimento das propostas, exceto o disposto no item 1.2.3 a.2.
- 1.8.** **Em se tratando de microempresa ou empresa de pequeno porte, havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarada vencedora do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.**
- 1.9.** A não regularização da documentação implicará **decadência do direito à Contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assinatura do contrato, ou revogar a licitação.**

ANEXO 03

PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA Nº 141/2019

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL FINAL (licitante vencedor em papel timbrado)

Apresentamos nossa proposta para prestação dos serviços objeto da presente licitação Pregão, na Forma Eletrônica nº 141/2019 acatando todas as estipulações consignadas no respectivo Edital e seus anexos.

IDENTIFICAÇÃO DO CONCORRENTE:

NOME DA EMPRESA:

CNPJ e INSCRIÇÃO ESTADUAL:

REPRESENTANTE e CARGO:

CARTEIRA DE IDENTIDADE e CPF:

ENDEREÇO e TELEFONE:

AGÊNCIA e Nº DA CONTA BANCÁRIA

PREÇO (READEQUADO AO LANCE VENCEDOR)

Deverá ser cotado, preço unitário e total por item, de acordo com o Anexo 01 do Edital.

PROPOSTA: R\$ (Por extenso)

Lote	Item	Qtd	Emb	Descrição do objeto	Unit	Total	Marca
1	1	2.500	kg	Almôndega bovina (bovino), cozida e congelada. Congelada individualmente (IQF). Ingredientes mínimos: carne bovina, água, gordura bovina, farinha de rosca, amido, clara de ovo, proteína animal de colágeno, dextrose, temperos e condimentos (exceto pimenta), estabilizantes, antioxidantes e aromatizantes permitidos por lei. Cada unidade deve pesar cerca de 20g (variação de +/-5g). Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando no máximo 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 12 (doze) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.			
2	1	4000	kg	Carne bovina moída congelada (acém). Características: o produto deve apresentar-se moído, de cor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/sebo, parasitas e materiais estranhos. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando 2kg do produto. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.			

3	1	5.000	Kg	Carne bovina em cubos (paleta). Congelada individualmente (IQF), embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas. Os cubos deverão ter cerca de 20mm. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas.. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.			
4	1	3.000	kg	Carne bovina em iscas (paleta) Congelada individualmente (IQF), embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas.. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.			
5	1	2.000	kg	Carne bovina moída, cozida e congelada. Características: o produto deve apresentar-se moído, ser marrom escuro, de textura macia, odor e sabor característico. O produto deve ser congelado individualmente (IQF). Não pode conter pimenta. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando cerca de 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.			
6	1	2.000	Kg	Carne bovina moída (paleta), congelada sistema IQF, embalada a vácuo.. Livre de sujidades e parasitas. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.			

7	1	1.500	Kg	Carne de aves moída, empanada e congelada (com legumes): Composição básica: recortes de frango separados mecanicamente, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, amido de milho, sal, açúcar, proteína de soja, fécula de mandioca, dextrina, especiarias e vegetais (cenoura, milho, brócolis). Não pode conter pimenta. Cada unidade do produto empanado deve pesar entre 15 a 20g. Deve conter menos de 500mg de sódio %. Embalagem primária plástica, própria para contato com alimentos, resistente e atóxico, lacre por termossoldagem, com capacidade de acondicionamento entre 2 e 2,5kg. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 04 meses a contar da data de entrega (sob temperatura de -18º C ou mais frio).			
8	1	3.000	Kg	Carne de merluza temperada, empanada e congelada (nuggets de peixe). Ingredientes: carne de filé de merluza (sadios, moídos e homogeneizados) acrescidos de outros nutrientes e/ou aditivos que não descaracterizem o produto, farinha de trigo, água, óleo vegetal, sal e levedo de cerveja em formatos com temas e/ou figuras como peixes, cavalos marinhos, estrelas do mar dentre outros, livres de parasitas, peles, escamas, ossos, espinhas, partes de cabeça, vísceras e cartilagens, além de substâncias químicas. Não pode conter pimenta. Cada unidade do produto empanado deve pesar entre 25 a 30g. Deve conter cerca de 700mg de sódio por 100g do produto. Embalagem primária plástica, própria para contato com alimentos, resistente e atóxico, lacre por termossoldagem, com capacidade de acondicionamento entre 2 e 2,5kg. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 04 meses a contar da data de entrega (sob temperatura de -18º C ou mais frio).			
9	1	2.500	Kg	Cortes de frango temperados, cozidos e congelados (coxa e sobrecoxa de frango em cubos sem pele e osso). Ingredientes: cortes de frango (coxa e sobrecoxa), água, sal, fécula de mandioca, amido, dextrose, estabilizantes permitidos por lei. Não pode conter pimenta. Os cubos devem conter de cerca de 25mm. Não pode conter acima de 500mg de sódio por porção de 100g. Embalagem primária: plásticas, atóxicas, resistente e atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando de 2 a 3kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega (congelado a -18º C ou mais frio).			

10	1	3.000	Kg	Cortes de frango temperados, cozidos e congelados (coxinha da asa com pele e osso). Ingredientes: cortes de frango (coxinha da asa), água, sal, fécula de mandioca, amido, dextrose, estabilizantes permitidos por lei. Não pode conter pimenta. Cada unidade deve pesar 100g (variação de +/-20g). Não pode conter acima de 500mg de sódio por porção de 100g. Embalagem primária: plásticas, atóxicas, resistente e atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando de 2 a 3kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega (congelado a -18º C ou mais frio).			
11	1	5.000	Kg	Cortes de frango temperados, cozidos e congelados (file de frango sem pele e osso). Ingredientes: cortes de frango (file de peito), água, sal, fécula de mandioca, amido, dextrose, estabilizantes permitidos por lei. Não pode conter pimenta. Cada unidade deve pesar de 40 a 60g, sem cortes ou pedaços quebrados. Não pode conter acima de 500mg de sódio por porção de 100g. Embalagem primária: plásticas, atóxicas, resistente e atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando de 2 a 3kg do produto. Rótulo escrito de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega (congelado a -18º C ou mais frio).			
12	1	600	Kg	Ervilhas frescas congeladas. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando 1kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18º C ou mais frio).			
13	1	600	Kg	Brócolis congelado. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando 1kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Embalagem secundária de papelão reforçado resistente ao impacto e às condições de congelamento. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18º C ou mais frio).			
14	1	600	Kg	Milho em grão congelado. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando 1kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Embalagem secundária de papelão reforçado resistente ao impacto e às condições de congelamento. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18º C ou mais frio).			



15	1	3.000	Kg	Hambúrguer misto (carne bovina + frango), cozido e congelado, sabor churrasco. Ingredientes mínimos: Carne bovina, carne de frango, proteína de soja, maltodextrina, proteína animal de colágeno, temperos e especiarias (não pode conter pimenta). Estabilizante, antioxidantes e aromatizantes permitidos por lei. Peso unitário: entre 44 e 52g. Deve conter no mínimo 20 g de proteína e máximo de 12g de lipídeos totais em 100g do produto. Preparo apenas com aquecimento em forno. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, resistente ao transporte e armazenamento, pesando de 1 a 2kg. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 09 (nove) meses a contar da data de entrega (no armazenamento a -12º C ou mais frio).			
16	1	2.000	Kg	Isas de filé de polaca congelado. Descrição: carne de polaca livre de pele e cartilagens, espinhos e parasitas, cortados em iscas. Após descongelamento o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens e espinhos e parasitas. Cada isca deve ter dimensões aproximadas de 3cmx5cm de largura com peso entre 25 e 35g. Embalagem primária: plástica, atóxica, termossoldada, resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de acondicionamento de 1 a 5kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove meses) a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.			
17	1	1.000	Kg	Isas de filé de salmão congelado. Descrição: carne de salmão livre de pele e cartilagens, espinhos e parasitas, cortados em iscas. Após descongelamento o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens e espinhos e parasitas. Cada isca deve ter dimensões aproximadas de 3cmx8cm. Embalagem primária: plástica, atóxica, termossoldada, resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de acondicionamento de 1 a 5kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 09 (nove meses) a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.			

18	1	1.500	Kg	Nhoque de soja cozido e congelado contendo farinha de soja, extrato de soja, fibra de aveia, farinha de trigo, ovo, margarina vegetal, sal e condimentos naturais. Isento de parasitas e materiais estranhos. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando em embalagem de 1kg do produto. Preparo sem necessidade de descongelamento. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 5 (cinco) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.			
19	1	6.000	Kg	Peito de frango sem pele e desossado, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congelados individualmente . Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: plástico compatível ao contato direto com alimentos, atóxica, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação, com capacidade de acondicionamento de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.			
20	1	2.000	Kg	Filé de peito de frango em tiras, congelados no sistema IQF. Produto obtido do corte do peito de frango sem osso, cartilagens, pele e gordura, cortado em formato de tiras de 7 cm aproximadamente. Embalagem primária: plástico compatível ao contato direto com alimentos, atóxica, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado por termossoldagem.com informações impressas de forma clara e indelével, conforme legislação, com capacidade de acondicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.			
21	1	300	Kg	Sobrecoxa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente . Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: atóxica, adequada para contato direto com alimentos, pesando de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.			

22	1	5.000	kg	<p>Salsicha de aves. Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão da carne de aves, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutidos em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. Poderá ser adicionado, desde que declarados, sais minerais que não tenham competição em biodisponibilidade. A salsicha deverá ser congelada, armazenada e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, sobretudo a Resolução RDC175/2003 da ANVISA/MS, Portaria SVS/MS, portaria n. 6/88, Portaria 540/97 da SVS/MS e Decreto 12.486/78 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo, CVS-6/99, Instrução Normativa n.4/00 M.A.P.A. A salsicha deverá ser preparada com carnes de aves em perfeito estado de conservação, isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens não sendo permitida a substituição e o emprego de carnes animais bovinos, eqüinos, caninos, felinos e outras espécies de aves e nem da utilização de gorduras provenientes de animais bovinos, eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água ou gelo não pode ultrapassar 10% em peso. O produto não poderá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O peso unitário de cada gomo deverá ser de 40 a 50 g. O aspecto deve ser característico, a cor característica (rosada), sem manchas procedentes ou esverdeadas, o odor, sabor, consistência devem ser característicos. Será tolerado amido no máximo de 2,0% p/p, gordura no máximo de 20,0%, proteína no mínimo de 12,0% p/p e cloreto de sódio no máximo de 2,0% p/p. Isenta de matérias macro ou microscópicas prejudiciais à saúde humana. A embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, termoformada em sacos fabricados com filme de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente e lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 500 gramas a 3Kg por embalagem. A embalagem deverá apresentar o produto de forma ordenada e paralela, a fim de evitar quebra ou deformação. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento, constituído de tampa e fundo, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo de 10 a 12Kg de peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) meses a contar da data de entrega.</p>		
----	---	-------	----	---	--	--



23	1	300	kg	Coxinha da asa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente . Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: atóxica, adequada para contato direto com alimentos, pesando de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.			
24	1	2.000	kg	Carne bovina flocada, patinho sem osso, congelada sistema IQF. Livre de sujidades e parasitas. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Embalada a vácuo. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 ou 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.			

CONDIÇÕES GERAIS

A proponente declara conhecer os termos do instrumento convocatório que rege a presente licitação.

LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

De acordo com o especificado no Anexo 01, deste Edital.

Obs.: No preço cotado já estão incluídas eventuais vantagens e/ou abatimentos, impostos, taxas e encargos sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, assim como despesas com transportes e deslocamentos e outras quaisquer que incidam sobre a contratação.

VALIDADE DA PROPOSTA COMERCIAL

De no mínimo, 60 (sessenta) dias contados a partir da data da sessão pública do Pregão.

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

De acordo com o especificado no Anexo 01, deste Edital.

LOCAL E DATA

NOME E ASSINATURA DO REPRESENTANTE DA EMPRESA

OBS: A INTERPOSIÇÃO DE RECURSO SUSPENDE O PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA ATÉ DECISÃO.



ANEXO 04**TERMO DE ADESÃO AO SISTEMA DE PREGÃO ELETRÔNICO DA
BLL - BOLSA DE LICITAÇÕES DO BRASIL**

Natureza do Licitante (Pessoa Física ou Jurídica)	
Razão Social:	
Ramo de Atividade:	
Endereço:	
Complemento:	Bairro:
Cidade:	UF:
CEP:	CNPJ:
Telefone Comercial:	Inscrição Estadual:
Representante Legal:	RG:
E-mail:	CPF:
Telefone Celular:	
Whatsapp:	
Resp. Financeiro:	
E-mail Financeiro:	Telefone:
E-mail para informativo de edital	
ME/EPP: () SIM () Não	

1. Por meio do presente Termo, o Licitante acima qualificado manifesta sua adesão ao Regulamento do Sistema de Pregão Eletrônico da BLL - Bolsa de Licitações do Brasil do qual declara ter pleno conhecimento, em conformidade com as disposições que seguem.

2. São responsabilidades do Licitante:

- i. Tomar conhecimento de, e cumprir todos os dispositivos constantes dos editais de negócios dos quais venha a participar;
- ii. Observar e cumprir a regularidade fiscal, apresentando a documentação exigida nos editais para fins de habilitação nas licitações em que for vencedor;
- iii. Observar a legislação pertinente, bem como o disposto no Estatuto Social e nas demais normas e regulamentos expedidos pela BLL - Bolsa de Licitações do Brasil, dos quais declara ter pleno conhecimento;
- iv. Designar pessoa responsável para operar o Sistema Eletrônico de Licitações, conforme Anexo III.I
- v. Pagar as taxas pela utilização do Sistema Eletrônico de Licitações.

3. O Licitante reconhece que a utilização do sistema eletrônico de negociação implica o pagamento de taxas de utilização, conforme previsto no Anexo IV do Regulamento do Sistema Eletrônico de Licitações da BLL - Bolsa de Licitações do Brasil.

4. O Licitante autoriza a BLL – Bolsa de Licitações do Brasil a expedir boleto de cobrança bancária referente às taxas de utilização ora referidas, nos prazos e condições definidos no Anexo IV do Regulamento Sistema Eletrônico de Licitações da BLL - Bolsa de Licitações do Brasil.

5. O presente Termo é por prazo indeterminado podendo ser rescindido, a qualquer tempo, pelo Licitante, mediante comunicação expressa, sem prejuízo das responsabilidades assumidas durante o prazo de vigência ou decorrentes de negócios realizado e/ou em andamento.

O Licitante assume a responsabilidade de pagamento dos valores devidos até a data da última utilização do Sistema, e/ou até a conclusão dos negócios em andamento. Responsabilizando-se pelas informações prestadas neste Termo, notadamente as informações de cadastro, alterações contratuais e/ou de usuários do Sistema, devendo, ainda, informar a BLL - Bolsa de Licitações do Brasil qualquer mudança ocorrida.

Local e data: _____

(Assinaturas autorizadas
com firma reconhecida em cartório)

OBSERVAÇÃO: OBRIGATÓRIO RECONHECER FIRMA (EM CARTÓRIO) DAS ASSINATURAS E ANEXAR COPIA DO CONTRATO SOCIAL E ULTIMAS ALTERAÇÕES E/OU BREVE RELATO E/OU CONTRATO CONSOLIDADO (AUTENTICADAS).

ANEXO 4.1**ANEXO AO TERMO DE ADESÃO AO SISTEMA ELETRÔNICO DE LICITAÇÕES DA
BLL - BOLSA DE LICITAÇÕES DO BRASIL
INDICAÇÃO DE USUÁRIO DO SISTEMA**

Razão Social do Licitante:	
CNPJ/CPF:	
Operadores	
1	Nome:
	CPF:
	Função:
	Telefone:
	Celular:
	Fax:
	E-mail:
	Whatsapp
2	Nome:
	CPF:
	Função:
	Telefone:
	Celular:
	Fax:
	E-mail:
	Whatsapp
3	Nome:
	CPF:
	Função:
	Telefone:
	Celular:
	Fax:
	E-mail:
	Whatsapp

O Licitante reconhece que:

- i. A Senha e a Chave Eletrônica de identificação do usuário para acesso ao sistema são de uso exclusivo de seu titular, não cabendo à BLL - Bolsa de Licitações do Brasil nenhuma responsabilidade por eventuais danos ou prejuízos decorrentes de seu uso indevido;
- ii. O cancelamento de Senha ou de Chave Eletrônica poderá ser feito pela BLL - Bolsa de Licitações do Brasil, mediante solicitação escrita de seu titular ou do Licitante;
- iii. A perda de Senha ou de Chave Eletrônica ou a quebra de seu sigilo deverá ser comunicada imediatamente à BLL – Bolsa de Licitações do Brasil para o necessário bloqueio de acesso;
- iv. O Licitante será responsável por todas as propostas, lances de preços e transações efetuadas no sistema, por seu usuário, por sua conta e ordem, assumindo-os como firmes e verdadeiros; e o não pagamento das taxas ensejará a sua inclusão no cadastro de inadimplentes da BLL – Bolsa de Licitações do Brasil, no Serviço de Proteção de Crédito e no SERASA e ao automático cancelamento de sua Senha ou de Chave Eletrônica.

Local e data: _____

(Assinaturas autorizadas com firma reconhecida em cartório)

CUSTO PELA UTILIZAÇÃO DO SISTEMA
- SOMENTE PARA O FORNECEDOR VENCEDOR

Editais publicados pelo sistema de aquisição:

- 1,5% (Um e meio por cento) sobre o valor do lote adjudicado, com vencimento em 45 dias após a adjudicação – limitado ao teto máximo de R\$ 600,00 (seiscentos reais) por lote adjudicado, cobrados mediante boleto bancário em favor da BLL - Bolsa de Licitações do Brasil.

Editais publicados pelo sistema de registro de preços:

- 1,5% (Um e meio por cento) sobre o valor do lote adjudicado, com vencimento parcelado em parcelas mensais (equivalentes ao número de meses do registro) e sucessivas com emissão do boleto em 60(sessenta) dias após a adjudicação – com limitação do custo de R\$ 600,00 (seiscentos reais) por lote adjudicado, cobrados mediante boleto bancário em favor da BLL - Bolsa de Licitações do Brasil.

O não pagamento dos boletos acima mencionados sujeitam o usuário ao pagamento de multa de 2% e juros moratórios de 1% ao mês, assim como inscrição em serviços de proteção ao crédito (SPC/ SERASA e OUTRO) e cadastro dos inadimplentes da BLL – Bolsa de Licitações do Brasil e ao automático cancelamento de sua Senha ou de Chave Eletrônica.

Em caso de cancelamento pelo órgão promotor (comprador) do pregão realizado na plataforma, o licitante vencedor receberá a devolução dos valores eventualmente arcados com o uso da plataforma eletrônica no respectivo lote cancelado.

DA UTILIZAÇÃO DE CÉLULAS DE APOIO (CORRETORAS) ASSOCIADAS

A livre contratação de sociedades CÉLULAS DE APOIO (corretoras) para a representação junto ao sistema de PREGÕES, não exime o licitante do pagamento dos custos de uso do sistema da BLL – Bolsa de Licitações do Brasil. A corretagem será pactuada entre os o licitante e a corretora de acordo com as regras usuais do mercado.

DAS RESPONSABILIDADES COMO LICITANTE/FORNECEDOR

Como Licitante/Fornecedor, concordamos e anuímos com todos termos contidos neste anexo e nos responsabilizamos por cumpri-lo integralmente em seus expressos termos.

Local e data: _____

(Assinaturas autorizadas com firma reconhecida em cartório)

OBSERVAÇÃO: OBRIGATÓRIO RECONHECER FIRMA (EM CARTÓRIO) DAS ASSINATURAS E ANEXAR COPIA DO CONTRATO SOCIAL E ULTIMAS ALTERAÇÕES E/OU BREVE RELATO E/OU CONTRATO CONSOLIDADO (AUTENTICADAS).

ANEXO 06

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 141/2019

DECLARAÇÃO

(Nome da Empresa)

CNPJ/MF Nº _____, sediada.

(Endereço Completo)

Declara, sob as penas da Lei, que na qualidade de proponente do procedimento licitatório, sob a modalidade Pregão Eletrônico nº 141/2019 instaurada pela Prefeitura Municipal de **Cajati - SP**, que não fomos declarados inidôneos para licitar ou contratar com o Poder Público, em qualquer de suas esferas.
Por ser expressão de verdade, firmamos a presente.

(Local e Data)

(Nome e Número da Carteira de Identidade do Declarante)

OBS. Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.

ANEXO 07

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 141/2019

DECLARAÇÃO

(Nome da Empresa)

CNPJ/MF Nº _____, sediada

(Endereço Completo)

Declara, sob as penas da Lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo e que está ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

(Local e Data)

(Nome e Número da Carteira de Identidade do Declarante)

OBS. Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.

ANEXO 08

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 141/2019

DECLARAÇÃO

(Nome da Empresa)

CNPJ/MF Nº _____, sediada

(Endereço Completo)

Declaro que não possuímos, em nosso Quadro de Pessoal, empregados menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e em qualquer trabalho, menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, em observância à Lei Federal nº 9854, de 27.10.99, que acrescentou o inciso V ao art. 27 da Lei Federal nº 8666/93.

(Local e Data)

(Nome e Número da Carteira de Identidade do Declarante)

OBS.

- 1) Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.
- 2) Se a empresa licitante possuir menores de 14 anos aprendizes deverá declarar essa condição.

ANEXO 09

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 141/2019

DECLARAÇÃO

Modelo de Declaração de Enquadramento em Regime de Tributação de Micro Empresa ou Empresa de Pequeno Porte.(Na hipótese do licitante ser ME ou EPP)

(Nome da empresa) , CNPJ / MF nº , sediada (endereço completo) Declaro (amos) para todos os fins de direito, especificamente para participação de licitação na modalidade de Pregão , que estou (amos) sob o regime de ME/EPP , para efeito do disposto na LC 123/2006

Local e data

Nome e nº da cédula de identidade do declarante

ANEXO 10

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 141/2019

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE

Declaramos para fins de atendimento ao que consta do edital do Pregão 141/2019 da Prefeitura Municipal de **Cajati - SP**, que a empresa.....tomou conhecimento do Edital e de todas as condições de participação na Licitação e se compromete a cumprir todos os termos do Edital, e a fornecer material de qualidade, sob as penas da Lei.

Local e data:

Assinatura e carimbo da empresa:



ANEXO 11

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 141/2019

DECLARAÇÃO

(Razão Social) _____

CNPJ/MF Nº _____

Sediada _____

(Endereço Completo)

Declara, sob as penas da lei, que na qualidade de proponente de procedimento licitatório sob a modalidade Pregão, por meio de sistema Eletrônico, sob nº 141/2019, instaurada pelo Município de **Cajati - SP**, não integra nosso corpo social, nem nosso quadro funcional empregado público ou membro comissionado de órgão direto ou indireto da Administração Municipal.

Por ser verdade, firmamos o presente.

Data _____

Local _____

Nome do declarante _____

RG _____

CPF _____

OBS. Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.



ANEXO 12

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 000/2019

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 141/2019

PROCESSO Nº 61405/2019

VALIDADE: 12 (Doze) MESES

Aos dias do mês de de 2019, na em, por seus representantes legais, nos termos da Lei n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, dos Decretos n.º 3.555, de 08 de agosto de 2001; n.º 3.784, de 06 de abril de 2001; n.º 7.892, de 25 de janeiro de 2013; n.º 4.342, de 23 de agosto de 2002; e legislação correlata, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, atualizada, e, das demais normas legais aplicáveis, em face da classificação das propostas apresentadas no Pregão Eletrônico por Registro de Preços nº 141/2019, resultado da licitação, publicado no Diário Oficial do Estado e homologado pelo Prefeito Municipal de Cajati, as fls. do processo em referência, **RESOLVE** registrar os preços para a aquisição dos itens conforme consta no Anexo I do Edital, que passa a fazer parte integrante desta, tendo sido, os referidos preços, oferecidos pela(s) empresa(s): Lote 01: 1)..... 2).....3)....., Lote 02: 1)..... 2).....3)....., etc. (preencher o 2º, 3º, etc., lugares se as empresas quiserem registrarem-se ao preço do 1º colocado) cuja(s) proposta(s) foi(ram) classificadas(s) em 1º, 2º e 3º lugar(es), respectivamente, no certame.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

REGISTRO DE PREÇOS para Contratação de empresa para fornecimento parcelado "in loco" de carnes, congelados e refrigerados para as Unidades Escolares e Creches, através de SRP (Sistema de Registro de Preços).

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

	alimentos, acondicionando 2kg do produto. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.				
3	Carne bovina em cubos (paleta). Congelada individualmente (IQF), embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas. Os cubos deverão ter cerca de 20mm. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas.. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	Kg	5.000		
4	Carne bovina em iscas (paleta) Congelada individualmente (IQF), embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas.. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	Kg	3.000		
5	Carne bovina moída, cozida e congelada. Características: o produto deve apresentar-se moído, ser marrom escuro, de textura macia, odor e sabor característico. O produto deve ser congelado individualmente (IQF). Não pode conter pimenta. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando cerca de 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	Kg	2.000		
6	Carne bovina moída (paleta), congelada sistema IQF, embalada a vácuo.. Livre de sujidades e parasitas. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	Kg	2.000		
7	Carne de aves moída, empanada e congelada (com legumes): Composição básica: recortes de frango separados mecanicamente, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, amido de	Kg	1.500		



	milho, sal, açúcar, proteína de soja, fécula de mandioca, dextrina, especiarias e vegetais (cenoura, milho, brócolis). Não pode conter pimenta. Cada unidade do produto empanado deve pesar entre 15 a 20g. Deve conter menos de 500mg de sódio %. Embalagem primária plástica, própria para contato com alimentos, resistente e atóxico, lacre por termossoldagem, com capacidade de acondicionamento entre 2 e 2,5kg. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 04 meses a contar da data de entrega (sob temperatura de -18º C ou mais frio).				
8	Carne de merluza temperada, empanada e congelada (nuggets de peixe). Ingredientes: carne de filé de merluza (sadios, moídos e homogeneizados) acrescidos de outros nutrientes e/ou aditivos que não descaracterizem o produto, farinha de trigo, água, óleo vegetal, sal e levedo de cerveja em formatos com temas e/ou figuras como peixes, cavalos marinhos, estrelas do mar dentre outros, livres de parasitas, peles, escamas, ossos, espinhas, partes de cabeça, vísceras e cartilagens, além de substâncias químicas. Não pode conter pimenta. Cada unidade do produto empanado deve pesar entre 25 a 30g. Deve conter cerca de 700mg de sódio por 100g do produto. Embalagem primária plástica, própria para contato com alimentos, resistente e atóxico, lacre por termossoldagem, com capacidade de acondicionamento entre 2 e 2,5kg. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 04 meses a contar da data de entrega (sob temperatura de -18º C ou mais frio).	Kg	3.000		
9	Cortes de frango temperados, cozidos e congelados (coxa e sobrecoxa de frango em cubos sem pele e osso). Ingredientes: cortes de frango (coxa e sobrecoxa), água, sal, fécula de mandioca, amido, dextrose, estabilizantes permitidos por lei. Não pode conter pimenta. Os cubos devem conter de cerca de 25mm . Não pode conter acima de 500mg de sódio por porção de 100g. Embalagem primária: plásticas, atóxicas, resistente e atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando de 2 a 3kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega (congelado a -18º C ou mais frio).	Kg	2.500		
10	Cortes de frango temperados, cozidos e congelados (coxinha da asa com pele e osso). Ingredientes: cortes de frango (coxinha da asa), água, sal, fécula de mandioca, amido, dextrose, estabilizantes permitidos por lei. Não pode conter pimenta. Cada unidade deve pesar 100g (variação de +/-20g). Não pode conter acima de 500mg de sódio por porção de 100g. Embalagem primária: plásticas, atóxicas, resistente e atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando de 2 a 3kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Validade	Kg	3.000		

	mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega (congelado a -18º C ou mais frio).				
11	Cortes de frango temperados, cozidos e congelados (file de frango sem pele e osso). Ingredientes: cortes de frango (file de peito), água, sal, fécula de mandioca, amido, dextrose, estabilizantes permitidos por lei. Não pode conter pimenta. Cada unidade deve pesar de 40 a 60g, sem cortes ou pedaços quebrados. Não pode conter acima de 500mg de sódio por porção de 100g. Embalagem primária: plásticas, atóxicas, resistente e atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando de 2 a 3kg do produto. Rótulo escrito de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega (congelado a -18º C ou mais frio).	Kg	5.000		
12	Ervilhas frescas congeladas. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando 1kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18º C ou mais frio).	Kg	600		
13	Brócolis congelado. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando 1kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Embalagem secundária de papelão reforçado resistente ao impacto e às condições de congelamento. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18º C ou mais frio).	Kg	600		
14	Milho em grão congelado. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando 1kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Embalagem secundária de papelão reforçado resistente ao impacto e às condições de congelamento. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18º C ou mais frio).	Kg	600		
15	Hambúguer misto (carne bovina + frango), cozido e congelado, sabor churrasco. Ingredientes mínimos: Carne bovina, carne de frango, proteína de soja, maltodextrina, proteína animal de colágeno, temperos e especiarias (não pode conter pimenta). Estabilizante, antioxidantes e aromatizantes permitidos por lei. Peso unitário: entre 44 e 52g. Deve conter no mínimo 20 g de proteína e máximo de 12g de lipídeos totais em 100g do produto. Preparo apenas com aquecimento em forno. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, resistente ao transporte e armazenamento, pesando de 1 a 2kg. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 09 (nove) meses a contar da data de entrega (no armazenamento a -12º C ou mais	Kg	3.000		



	frio).				
16	Iscas de filé de polaca congelado. Descrição: carne de polaca livre de pele e cartilagens, espinhos e parasitas, cortados em iscas. Após descongelamento o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens e espinhos e parasitas. Cada isca deve ter dimensões aproximadas de 3cmx5cm de largura com peso entre 25 e 35g. Embalagem primária: plástica, atóxica, termossoldada, resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de acondicionamento de 1 a 5kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove meses) a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.	Kg	2.000		
17	Iscas de filé de salmão congelado. Descrição: carne de salmão livre de pele e cartilagens, espinhos e parasitas, cortados em iscas. Após descongelamento o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens e espinhos e parasitas. Cada isca deve ter dimensões aproximadas de 3cmx8cm. Embalagem primária: plástica, atóxica, termossoldada, resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de acondicionamento de 1 a 5kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 09 (nove meses) a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.	Kg	1.000		
18	Nhoque de soja cozido e congelado contendo farinha de soja, extrato de soja, fibra de aveia, farinha de trigo, ovo, margarina vegetal, sal e condimentos naturais. Isento de parasitas e materiais estranhos. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando em embalagem de 1kg do produto. Preparo sem necessidade de descongelamento. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 5 (cinco) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	Kg	1.500		
19	Peito de frango sem pele e desossado, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congelados individualmente . Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: plástico compatível ao contato direto com alimentos, atóxica, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação, com capacidade de acondicionamento de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a	Kg	6.000		



	partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.				
20	Filé de peito de frango em tiras, congelados no sistema IQF. Produto obtido do corte do peito de frango sem osso, cartilagens, pele e gordura, cortado em formato de tiras de 7 cm aproximadamente. Embalagem primária: plástico compatível ao contato direto com alimentos, atóxica, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado por termossoldagem.com informações impressas de forma clara e indelével, conforme legislação, com capacidade de acondicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.	Kg	2.000		
21	Sobrecoxa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente . Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: atóxica, adequada para contato direto com alimentos, pesando de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.	Kg	300		
22	Salsicha de aves. Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão da carne de aves, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutidos em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. Poderá ser adicionado, desde que declarados, sais minerais que não tenham competição em biodisponibilidade. A salsicha deverá ser congelada, armazenada e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, sobretudo a Resolução RDC175/2003 da ANVISA/MS, Portaria SVS/MS, portaria n. 6/88, Portaria 540/97 da SVS/MS e Decreto 12.486/78 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo, CVS-6/99, Instrução Normativa n.4/00 M.A.P.A. A salsicha deverá ser preparada com carnes de aves em perfeito estado de conservação, isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens não sendo permitida a substituição e o emprego de carnes animais bovinos, eqüinos, caninos, felinos e outras espécies de aves e nem da utilização de gorduras provenientes de animais bovinos, eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água ou gelo não pode ultrapassar 10% em peso. O produto não poderá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O peso unitário de cada gomo deverá ser de 40 a 50 g. O aspecto deve ser característico, a cor característica	Kg	5.000		

	(rosada), sem manchas procedentes ou esverdeadas, o odor, sabor, consistência devem ser característicos. Será tolerado amido no máximo de 2,0% p/p, gordura no máximo de 20,0%, proteína no mínimo de 12,0% p/p e cloreto de sódio no máximo de 2,0% p/p. Isenta de matérias macro ou microscópicas prejudiciais à saúde humana. A embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, termoformada em sacos fabricados com filme de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente e lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 500 gramas a 3Kg por embalagem. A embalagem deverá apresentar o produto de forma ordenada e paralela, a fim de evitar quebra ou deformação. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento, constituído de tampa e fundo, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo de 10 a 12Kg de peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) meses a contar da data de entrega.				
23	Coxinha da asa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente . Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: atóxica, adequada para contato direto com alimentos, pesando de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.	Kg	300		
24	Carne bovina flocada, patinho sem osso, congelada sistema IQF. Livre de sujidades e parasitas. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Embalada a vácuo. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 ou 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	Kg	2.000		

CLÁUSULA SEGUNDA - DA VALIDADE DOS PREÇOS

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



CLÁUSULA TERCEIRA - DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

O preço ofertado pelas empresas signatárias da presente Ata de Registro de Preços é o especificado no Anexo I, de acordo com a respectiva classificação no Pregão Eletrônico nº 141/2019.

Em cada fornecimento decorrente desta Ata, serão observadas, quanto ao preço, as cláusulas e condições constantes do Edital do Pregão Eletrônico nº 141/2019, que a precedeu e integra o presente instrumento de compromisso.

Em cada fornecimento, o preço unitário a ser pago será o constante da proposta apresentada no Pregão Eletrônico nº 141/2019, pelas empresas detentoras da presente Ata, as quais também a integram.

CLÁUSULA QUARTA - DO LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

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

O local de entrega, em cada fornecimento, será nos locais indicados no Anexo I do Termo de Referência do edital.

CLÁUSULA QUINTA - DO PAGAMENTO

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

CLÁUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES DA ADJUDICATÁRIA

Fornecer os produtos, estritamente de acordo com o Termo de Referência descrito no **Anexo VI**, bem como no prazo e quantitativo estabelecidos em solicitação expedida pela unidade requisitante, responsabilizando-se pela substituição das mesmas na hipótese de se constatar, quando do recebimento pela Prefeitura do Município de Cajati, estarem em desacordo com as referidas especificações.

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

Remover, às suas expensas, todo o produto que estiver em desacordo com as especificações básicas, e/ou aquele em que for constatado dano em decorrência de transporte ou acondicionamento, providenciando a substituição do mesmo, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contados da notificação que lhe for entregue oficialmente;

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

Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitado pela Prefeitura do Município de Cajati.

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

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

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

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

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS SANÇÕES

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

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

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

CLÁUSULA OITAVA - DO REAJUSTAMENTO DE PREÇOS

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

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

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

CLÁUSULA NONA - DA ENTREGA E RECEBIMENTO DO MATERIAL

O objeto desta licitação será recebido da seguinte forma:

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

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

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

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

10.1. Cancelamento automático da ata de Registro de Preços:

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



10.2. Cancelamento do registro do fornecedor:

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Integram esta Ata, o Edital do Pregão Eletrônico nº 141/2019, e as propostas da empresa:....., classificada em 1º lugar, empresa:, classificada em 2º lugar e da empresa, classificada em 3º lugar (se houver e quiserem, ao preço do 1º colocado, assinar à ata).

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DO FORO

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

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

Cajati, de 2019.

LUCIVAL JOSÉ CORDEIRO
Prefeito Municipal

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