



**TERMO DE RETIRADA DE EDITAL**

**PREGÃO PRESENCIAL N.º 016/2012**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 031/2012**

**OBJETO: Registro de Preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios (carnes) destinados a Merenda Escolar e a Unidade Mista de Saúde, conforme descritivo constante do **Anexo I** deste Edital.**

Senhor licitante,

Visando a comunicação futura entre esta Prefeitura Municipal de Bom Jesus dos Perdões e vossa empresa, solicitamos **o preenchimento** deste Termo de retirada de edital e a retransmissão do mesmo, para o Departamento de Compras, através do fax **(11) 4891-1016** ou para o e-mail **licitacao@bjperdoes.sp.gov.br**.

Deixar de encaminhar o presente Termo de retirada de edital, não trará qualquer prejuízo ao interessado, porém, a não remessa deste, exime a Prefeitura Municipal de Bom Jesus dos Perdões da responsabilidade de comunicação, por meio de fax ou e-mail, de eventuais esclarecimentos e retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais, não cabendo posteriormente qualquer reclamação, exceto os casos cuja publicação na imprensa seja determinação de ordem legal.

Data: \_\_\_\_\_

Empresa: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

C.N.P.J.: \_\_\_\_\_

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

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

Nome/ Cargo: \_\_\_\_\_



**EDITAL**  
**PREÂMBULO**

**PREGÃO PRESENCIAL N.º 016/2012**  
**PROCESSO N.º 031/2012**  
**TIPO: MENOR PREÇO POR ITEM**

“A Prefeitura Municipal de Bom Jesus dos Perdões, torna público que fará realizar licitação na modalidade PREGÃO PRESENCIAL, objetivando o **Registro de Preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios (CARNES) destinados a merenda escolar e diversas Secretarias do Município**, conforme descritivo constante do Anexo I deste Edital, regido pela Lei Federal n° 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto Municipal n° 77/2010, os artigos 42, 43, 44, 45, e 46 da LC-123/2006, e subsidiariamente a Lei Federal n° 8.666/93, de 21 de junho de 1993 e demais cláusulas e condições estabelecidas pelo presente edital”.

**DATA E LOCAL PARA ENTREGA DO (S) ENVELOPES N ° 01 - PROPOSTA e n° 02 - HABILITAÇÃO: 26 de JULHO de 2.012, às 13:30 horas, no Setor de Compras e Licitações, sito a Rua Dom Duarte Leopoldo, 83 – Centro – Bom Jesus dos Perdões – SP.**

**LOCAL DE REALIZAÇÃO DO CREDENCIAMENTO E DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO:** Sala de Reuniões sito a Rua Dom Duarte Leopoldo, 77 – Centro – Bom Jesus dos Perdões, iniciando-se no dia 26 de JULHO de 2.012, às **14:00** horas e será conduzida pelo(a) Pregoeiro(a) Mits Cássia da Silva, com o auxílio da Equipe de Apoio, designada nos autos do Processo em epígrafe.

Não havendo expediente na data marcada para o recebimento dos envelopes de que trata o presente termo, fica a sessão adiada para o primeiro dia útil subsequente, à mesma hora e local, se outra data ou horário não forem designados pelo Pregoeiro.

**1. - DOCUMENTOS INTEGRANTES**

1.1. - Integram o presente edital, como partes indissociáveis, os seguintes anexos:

Anexo I – Descrição do Objeto ;

Anexo II – Modelo Proposta Comercial;

Anexo III – Termo de Credenciamento;

Anexo IV - Modelo de Declaração de que a proponente cumpre os requisitos de habilitação;

Anexo V - Modelo de Declaração Conjunta;

Anexo VI - Modelo de Termo de Ciência e Notificação;

Anexo VII - Modelo de Declaração de enquadramento em regime de tributação de micro empresa ou empresa de pequeno porte (na hipótese do licitante ser uma ME ou EPP);



Anexo VIII - Minuta Da Ata de Registro de Preços

## **2. - OBJETO**

2.1. - Contratação de empresa especializada para fornecimento de gêneros alimentícios (**CARNES**) destinados a merenda escolar e a Unidade Mista de Saúde, conforme descritivo constante do Anexo I deste Edital.

## **3. - CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

3.1. - Poderão participar da licitação empresas brasileiras ou empresas estrangeiras em funcionamento no Brasil pertencentes ao ramo do objeto licitado, sendo vedada à participação de:

3.1.1. - empresas declaradas inidôneas para licitar junto a qualquer órgão ou entidade da Administração direta ou indireta, Federal, Estadual ou Municipal;

3.1.2. - empresas impedidas de licitar ou contratar com a Administração Pública, municipal, estadual ou federal.

3.1.3. - empresas com falência decretada ou concordatária.

3.1.4. - Consórcios, agrupamentos, associações, cooperativas ou parcerias.

## **4.- DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DA DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO, DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.**

4.1. - A Declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação, de acordo com o modelo estabelecido no ANEXO IV do Edital, deverá ser apresentada fora dos ENVELOPES n.ºs 1 e 2.

4.2. - A proposta e os documentos para habilitação deverão ser apresentados, separadamente, em 02 envelopes, fechados e indevassáveis, contendo em sua parte externa, além do nome do proponente, os seguintes dizeres:

### **PROCESSO N°**

À PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDOES

ENVELOPE N.º 01 - **PROPOSTA**

PREGÃO PRESENCIAL N.º

PROCESSO N.º

### **PROCESSO N.º**

À PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDOES

ENVELOPE N.º 02 - **HABILITAÇÃO**



PREGÃO PRESENCIAL N.º  
PROCESSO N.º

4.2.1. - A ausência dos dizeres na parte externa não constituirá motivo para desclassificação do licitante, que poderá inserir as informações faltantes.

4.3. – Os envelopes N° 01 – Proposta e N° 02 – Habilitação deverão ser entregues no Departamento de Compras e Licitações, **às 13:30 horas no dia 26/07/2012**. Não serão aceitos envelopes fora do horário determinado.

4.4. - Caso eventualmente ocorra a abertura do envelope “01” - Habilitação antes do envelope “02” - Proposta, por falta de informação na parte externa dos envelopes, será aquele novamente fechado sem análise de seu conteúdo e rubricado o fecho por todos os presentes.

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

## **5. - CREDENCIAMENTO**

5.1. - No dia, hora e local estipulados neste edital, os licitantes deverão estar representados por agentes credenciados, através dos seguintes documentos:

5.1.1. Tratando-se de representante legal, o estatuto social, o contrato social ou outro instrumento de registro comercial, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

5.1.2. Termo de Credenciamento, conforme modelo constante do Anexo III do Edital, ou tratando-se de procurador, o instrumento de procuração público ou particular do qual constem poderes específicos para formular lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, acompanhado do correspondente documento, dentre os indicados no subitem 5.1.1, que comprove poderes do mandante para a outorga.

5.1.3. As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar a Declaração de Enquadramento para Regime de Tributação, conforme modelo constante do Anexo VII e comprovação de enquadramento, caso a informação não esteja constando no Contrato Social da empresa, CNPJ e demais documentos.

5.2. - O representante legal e/ou procurador deverão se identificar exibindo documento oficial de identificação que contenha foto.



5.3. - Declaração de que a proponente cumpre os requisitos de habilitação, modelo constante no Anexo IV do Edital.

5.4. - Será admitido apenas 01 (um) representante para cada licitante credenciada, sendo que cada um deles poderá representar apenas uma credenciada.

5.5. - A não apresentação do documento de credenciamento não será motivo para a desclassificação ou inabilitação do licitante. Neste caso, o representante ficará apenas impedido de se manifestar e responder pelo licitante durante os trabalhos.

5.6. - Os documentos de credenciamento serão retidos pela Equipe de Apoio ao Pregão e juntados ao processo administrativo.

5.7. – Os documentos necessários para credenciamento deverão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente, servidor da Administração ou publicação em órgão da imprensa Oficial. Os documentos de credenciamento serão retidos pela Equipe de Apoio ao Pregão e juntados ao processo administrativo.

## **6. - CONTEÚDO DOS ENVELOPES**

6.1. - O Envelope “01” - PROPOSTA, deverá conter a Proposta do licitante, de acordo com o disposto no item 7 deste edital.

6.2. - O Envelope “02” - HABILITAÇÃO deverá conter a documentação de que trata o item 8 deste edital.

## **7 - DO CONTEÚDO DO ENVELOPE PROPOSTA**

7.1. - A proposta de preço deverá conter os seguintes elementos:

- a) nome, endereço, CNPJ e inscrição estadual;
- b) número do processo e do pregão;
- c) descrição do objeto da presente licitação, em conformidade com as especificações do ANEXO I deste edital;
- d) composição detalhada dos custos do preço ofertado, conforme modelo constante do ANEXO II deste edital;
- e) marca/modelo de todos os produtos cotados.

7.2. - Os preços deverão ser apresentados com a inclusão de todos os custos e despesas, tais como: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxa de administração, serviços, encargos sociais trabalhistas, seguros, lucro, transporte e outros necessários ao cumprimento integral do objeto deste edital e seus anexos, sem que caiba direito à proponente reivindicar custos adicionais.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES  
**Pregão Presencial Nº 016/2012**  
**Processo nº 031/2021**

Folha nº

7.2.1. - Quaisquer tributos, custos e despesas diretas ou indiretas, omitidos da proposta ou incorretamente cotados, serão considerados como inclusos nos preços, não sendo aceitos pleitos de acréscimos a qualquer título.

7.3. - O prazo de validade da proposta é de 60 (sessenta) dias, contados da data da entrega da proposta, e do lance será de 60 (sessenta) dias, contados da data da abertura da sessão pública do pregão. Decorridos esses prazos sem convocação para a assinatura do contrato, ficam os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

7.3.1. - Em circunstâncias excepcionais, antes do término do período original de validade das propostas, o(a) Pregoeiro(a) poderá solicitar que os licitantes estendam o período de validade das propostas para um período específico adicional. Essa solicitação, bem como as respostas dos proponentes, serão feitas por escrito via fac-símile ou email. O proponente poderá recusar a solicitação, resultando na desistência da participação do processo licitatório, sem que a ele sejam imputadas penalidades por tal ato.

7.4 – Condição de pagamento: 30 (trinta) dias, após a apresentação da Nota Fiscal em 02 (duas) vias, em cujo corpo deverão constar nºs da AF, da NE e do respectivo Processo Licitatório. Os pagamentos serão realizados mediante crédito em conta corrente, após o recebimento do objeto da presente licitação por parte do setor competente e de acordo com o prazo estipulado na proposta.

7.5 – **Vigência Contratual:** 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado até o limite da Lei Federal nº 8.666/93 e alterações.

7.6. – Prazo de Entrega: Conforme descrito na Cláusula 13 do edital.

7.7. – Reajuste: não serão concedidos reajustes, exceto se o prazo contratual ultrapassar 12 meses, quando será adotado como índice de reajuste o INPC do IBGE ou outro indexador que vier a substituí-lo.

7.8. - A proposta escrita de preço deverá conter oferta firme e precisa, sem alternativa de preços ou qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado.

7.9. – **Deverá ser entregue na sessão do Pregão, uma amostra de todos os itens constantes do Anexo I**, em sua embalagem original, contendo marca, peso, e especificações, devidamente identificadas com o nome da licitante participante.

7.9.1. – As amostras entregues serão analisadas pela nutricionista lotada no quadro de funcionários do município.

7.9.2. – As amostras apresentadas ficarão retidas nesta Prefeitura.



7.9.2.3. - As amostras não constituem parte dos quantitativos totais solicitados para o item e não serão devolvidas à licitante, tendo em vista sua utilização para análise da compatibilidade do produto cotado com as especificações técnicas solicitadas.

7.10. - No critério de julgamento levar-se-á em consideração **o menor preço item** desde que não superior ao praticado no mercado, e desde que não irrisório, e, portanto, inexequível.

**7.11. – A empresa vencedora deverá enviar a Sra. Pregoeira, no prazo de até 02 (dois) dias, após a sessão de lances:**

**7.11.1** – Fichas técnicas, dos produtos, assinadas pelo responsável técnico da empresa;

**7.11.1.2.** – Registro dos produtos que necessitam de aprovação do Ministério da Saúde.

**7.11.2.** – Alvará da Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal da sede do licitante ou Cadastro Estadual de Vigilância Sanitário CEVS quando for o caso,

**7.11.3.** – Os documentos solicitados acima, deverão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente, servidor da Administração ou publicação em órgão da imprensa Oficial. Os documentos serão retidos e juntados ao processo administrativo.

**7.11.4.** – Proposta de Preços, escrita com os valores oferecidos após a etapa de lances, em 01 (uma) via, rubricada em todas as folhas e a última assinada pelo Representante Legal da Empresa citado nos documentos de habilitação, em linguagem concisa, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, contendo Razão Social, CNPJ – Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica, Inscrição Estadual, endereço completo, número de telefone e fax, número de agência de conta bancária.

**7.11,5** – Laudo Bromatológico (contendo exames bacteriológicos e microscópicos).

**OBS: TODOS OS DOCUMENTOS SOLICITADOS A PARTIR DO ITEM 7.11.1 ATÉ O ITEM 7.11.5 DEVERÃO SER ATUALIZADOS.**

**7.12. - Serão DESCLASSIFICADAS as propostas:**

7.12.1. - que não atenderem às exigências do edital e seus anexos ou da legislação aplicável;

7.12.2. - omissas ou vagas bem como as que apresentarem irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento;

7.12.3. - que impuserem condições ou contiverem ressalvas em relação às condições estabelecidas neste edital;





7.12.4. - que apresentarem preços excessivos ou manifestamente inexequíveis, quando comparados aos preços de mercado;

7.12.4.1. - Consideram-se excessivas as propostas cujos preços unitários sejam superiores aos valores de mercado, apurado pelo(a) Pregoeiro(a), correspondente à média de preços mais desvio padrão.

7.12.5. - que apresentarem características em desacordo com as solicitadas no Anexo I do edital;

7.12.6 - que basearem seus preços nos dos outros concorrentes ou oferecem reduções sobre as propostas mais vantajosas.

7.12.7 – que não apresentarem amostra ou tiverem suas amostras reprovadas pelo responsável.

7.12.7 – que não atenderem ao solicitado na cláusula 7.11 deste Edital.

**7.13. - Estima-se o valor global objeto desta licitação em R\$ 951.915,67 (Novecentos e cinquenta e um mil novecentos e quinze reais e sessenta e sete centavos)**

7.14. - As despesas decorrentes da contratação do objeto licitado ocorrerão por conta das seguintes dotações orçamentárias: .

**Ficha 149 – Merenda Escolar**

Elemento de Despesa: 3.3.90.30.00 – Funcional Programática: 12.361.0006.2.015 –

**Ficha 331 – Saúde**

**8. - DO CONTEÚDO DO ENVELOPE “DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO”**

8.1. - O envelope “Documentos de Habilitação” deverá conter os documentos a seguir relacionados os quais dizem respeito a:

**8.1.1. - HABILITAÇÃO JURÍDICA**

a) registro comercial, no caso de empresa individual;

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

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





**Pregão Presencial Nº 016/2012**

**Processo nº 031/2021**

8.1.1.1. – Os documentos relacionados nas alíneas “a”, “b” e “c” do subitem 8.1.1 não precisarão constar do Envelope “Documentos de Habilitação”, se tiverem sido apresentados para o credenciamento neste Pregão.

8.1.1.2. – O objeto social da licitante, expresso no documento apresentado em atendimento às alíneas “a”, “b” e “c” deste subitem 8.1.1, deverá ser compatível com o objeto licitado (do mesmo ramo de atividade), sob pena de desclassificação.

**8.1.2. - REGULARIDADE FISCAL**

8.1.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) do Ministério da Fazenda.

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

8.1.2.3. Prova de Regularidade Fiscal para com a Fazenda Pública Federal conjunta da Procuradoria e Receita Federal, de acordo com o Decreto n.º 5.512, de 15 de agosto de 2005;

8.1.2.4. Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual em que estiver situada a sede do licitante.

8.1.2.5. Provas de regularidade com a Seguridade Social (INSS) e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei.

8.1.2.6. Prova de regularidade fiscal junto à Fazenda Municipal, relativas ao domicílio ou sede da licitante.

8.1.2.7. Em atendimento ao disposto no Capítulo V da Lei Complementar 123/2006, de 14/12/06, serão observados os seguintes procedimentos:

8.1.2.7.1. As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da habilitação, deverão apresentar toda documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição;

8.1.2.7.2. Havendo alguma restrição quanto a regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 02 (dois) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, à critério da Administração Pública, para regularização da documentação.

8.1.2.8. A não regularização da documentação implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei 8666/93, sendo



facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

8.1.2.9 – Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.

### 8.1.3 – QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

8.1.3.1. Certidão Negativa de Falência ou Concordata expedida pelo Distribuidor Judicial da sede da pessoa jurídica ou execução patrimonial expedida no domicílio da pessoa física.

8.1.3.2. – Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já, exigível e apresentado na forma da Lei que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedadas sua substituição por balancetes e ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais, quando encerrados há mais de 03 (três) meses da data de apresentação da proposta.

8.1.3.2.1 – Micro e pequenas empresas e empresas sujeitas ao regime de lucro presumido ou de lucro real, independentemente de estarem dispensadas da escrituração contábil por força de legislação própria, deverão apresentar Balanço Patrimonial e Documentações Contábeis do último exercício social, na forma do artigo 31, inciso I, da Lei Federal nº 8.666/93. Nestes casos, estarão dispensadas apenas do registro na Junta Comercial.

8.1.3.3. Demonstração dos seguintes índices econômico-financeiros extraídos do Balanço referido no item anterior, (8.1.3.1), a saber:

Índice de Liquidez Geral

**LG = OU > que 1,00**

Ativo Circulante + Ativo Realizável a Longo Prazo

LG= -----

Passivo Circulante + Passivo Exigível a Longo Prazo

Índice de Liquidez Corrente

**LC = OU > que 1,00**

Ativo Circulante

LC= -----

Passivo Circulante

Grau de Endividamento Total

**ET = OU < que 0,50**



Passivo Circulante + Passivo Exigível a Longo Prazo

ET = -----

Ativo Total

**8.1.3.3.1- Na impossibilidade do atendimento ao item 8.1.3.3, a licitante poderá efetuar sua comprovação através de CAPITAL SOCIAL integrado e registrado na Junta Comercial do Estado da Sede da Licitante, igual ou superior a 10% (dez por cento) do valor global estimado do objeto desta licitação, através de apresentação do contrato social ou última alteração contratual, acompanhado da certidão implicada expedida pela Junta Comercial do Estado da sede da licitante.**

#### **8.1.4. – QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

8.1.4.1. Atestado de capacidade técnica em nome da licitante, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado.

#### **8.1.5. – DECLARAÇÕES**

8.1.5.1. Declaração Conjunta, conforme modelo constante do ANEXO V;

#### **8.1.6. – DA HABILITAÇÃO DE EMPRESAS COM FILIAIS**

8.1.6.1. – Todos os documentos apresentados deverão estar em nome da licitante que efetivamente executará o objeto da presente licitação.

8.1.6.1.1. – Se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz;

8.1.6.1.2. – Se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que somente são emitidos em nome da matriz.

#### **8.1.7. - DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO**

8.1.7.1. Os documentos necessários à habilitação deverão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente, servidor da Administração ou publicação em órgão da imprensa Oficial.

8.1.7.1.1. Caso o licitante queira autenticar os documentos nesta Prefeitura, esta autenticação deverá ser efetuada na data marcada para a sessão pública do pregão, preferencialmente das 12:00 às 13:30 horas no Departamento de Compras e Licitações.

8.1.7.1.2. Somente serão autenticados documentos na data da sessão pública do pregão.



**Pregão Presencial Nº 016/2012**

**Processo nº 031/2021**

8.1.7.2. As Certidões Negativas de Débitos Federais, expedidas via Internet, só serão aceitas em via original (Instrução Normativa n.º 80 – Secretaria da Receita Federal de 23/10/97);

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

8.1.7.4. Será considerado habilitado o licitante que apresentar os documentos relacionados nos itens 8.1.1 a 8.1.6 deste edital.

**8.1.7.5. Constituem motivos para inabilitação do licitante:**

8.1.7.5.1. a substituição dos documentos exigidos para habilitação por protocolos de requerimento de certidão;

8.1.7.5.2. o não cumprimento dos requisitos de habilitação.

**9. - DA SESSÃO PÚBLICA DE ABERTURA DO PREGÃO**

9.1. - No dia, hora e local, designados no edital, será realizada sessão pública para abertura das propostas e da documentação de habilitação.

9.2. – O credenciamento será efetuado na Sala de Reuniões onde deverá ser entregue à equipe do pregão, o Anexo III - Termo de Credenciamento ou Procuração e o Anexo IV – Declaração de Cumprimento aos Requisitos de Habilitação e os termos do item 5 (Credenciamento).

9.3. – No momento do credenciamento ou habilitação, havendo necessidade, ficará a critério do Pregoeiro e da Equipe de Apoio, a abertura de prazo para verificação por meio eletrônico da autenticidade ou validade de informações, desde que estas não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, sendo juntadas ao processo de licitação, salvo impossibilidade devidamente justificada.

9.3.1. – A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos, no momento da verificação. Ocorrendo esta indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos certificados através da verificação, a licitante será inabilitada.

9.4. - A equipe de pregão procederá à abertura dos envelopes contendo as propostas de preços, devidamente protocolados, conforme descrito no item 4.2, classificando-as em ordem crescente de valor.

9.5 - Em seguida identificará a proposta de **menor preço por item**, cujo conteúdo atenda às especificações do edital.



9.6. - As propostas com valor superior em até 10% (dez por cento) da proposta de menor preço, serão classificadas em ordem crescente.

9.7. - O conteúdo das propostas do item anterior será analisado, desclassificando aquelas cujo objeto não atenda às especificações, prazos e condições fixados no edital.

9.8. - Não havendo, no mínimo, três propostas válidas nos termos dos itens 9.5 e 9.6, serão selecionadas até três melhores propostas e os seus autores convidados a participar dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas escritas.

9.9. - Em caso de empate das melhores propostas, na hipótese do anterior, todos os proponentes com o mesmo preço serão convidados a participar dos lances verbais.

9.10. - Em seguida, será dado início à etapa de apresentação de lances verbais, formulados de forma sucessiva, inferiores à proposta de menor preço.

9.11. - O Pregoeiro convidará individualmente os licitantes classificados, de forma sequencial, a apresentar lances verbais, a partir do autor da proposta classificada de maior preço unitário e os demais em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de sorteio no caso de empate de preços.

9.12. - Será admitida a redução mínima de um lance para outro de acordo com valor estipulado, que será decidido entre o Pregoeiro e licitantes, durante a própria sessão.

9.13. - A ausência de representante credenciado ou a desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo Pregoeiro (a), implicará a exclusão do licitante da etapa de lances verbais e na manutenção do último preço apresentado pelo licitante, para efeito de ordenação das propostas.

9.14. - Caso não se realizem lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço unitário e o valor unitário estimado para a licitação.

9.14.1. - Havendo empate na proposta escrita e não sendo ofertados lances, a classificação será efetuada por sorteio, na mesma sessão.

9.15. - Quando comparecer um único licitante ou houver uma única proposta válida, caberá ao Pregoeiro(a) verificar a aceitabilidade do preço ofertado.

9.16. - Declarada encerrada a etapa de lances e constatado o empate, será assegurado como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos dos artigos 44 e 45 da Lei Complementar 123, de 14/12/06.

9.16.1 - Entende-se por empate, aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta melhor classificada.



9.16.2 - Para efeito do disposto no item 9.16 deste edital, ocorrendo empate, proceder-se-á da seguinte forma:

9.16.2.1 A microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada será convocada para, querendo, apresentar nova proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, no prazo máximo de 05 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão. Caso apresente preço inferior será adjudicado em seu favor o objeto licitado.

9.16.2.2 Se a oferta não for aceitável ou se a licitante desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro(a) examinará a oferta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à habilitação da licitante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital.

9.16.2.3 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no subitem

9.16.2.4 deste edital, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro apresentará a melhor oferta.

9.16.3 - Na hipótese de não contratação nos termos previstos no subitem 9.16 deste edital, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

9.16.4 - O disposto no subitem 9.16 deste edital, somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

9.17. - Constatado o atendimento das exigências de habilitação fixadas no edital, o licitante será declarado vencedor.

9.18. - Se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente, verificando a habilitação do proponente, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor.

9.19. - Quando todos os licitantes forem inabilitados ou todas as propostas/lances forem desclassificadas, o Pregoeiro poderá fixar aos licitantes o prazo para a apresentação de nova documentação ou de outras propostas escoimadas das causas que ensejaram sua inabilitação ou desclassificação, de acordo com o que estabelece a Lei nº 8.666/93 e alterações.

9.20. - Nas situações previstas nos itens 9.14, 9.15, e 9.16, o Pregoeiro poderá negociar diretamente com o proponente para que seja obtido preço melhor.



9.21. - Todos os documentos serão colocados à disposição dos presentes para livre exame e rubrica.

9.22. - A manifestação da intenção de interpor recurso será feita no final da sessão, com registro em ata da síntese das suas razões, quando então, dependendo do resultado da consulta, a licitação seguirá um dos cursos constantes do item 10 deste edital.

9.23. - O recurso contra decisão do Pregoeiro e sua equipe de apoio terá efeito suspensivo.

9.24. - O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

9.25. - A falta de manifestação motivada do licitante na sessão, importará a decadência do direito de recurso.

9.26. - Caso, excepcionalmente, seja suspensa ou encerrada a sessão antes de cumpridas todas as fases pré-estabelecidas, os envelopes, devidamente rubricados pelo Pregoeiro e pelos licitantes, ficarão sob a guarda do Pregoeiro, sendo exibidos aos licitantes na reabertura da sessão ou na nova sessão previamente marcada para prosseguimento dos trabalhos.

9.27. - O prazo para formulação de lances verbais e para saneamento da documentação de credenciamento e habilitação será acordado entre os credenciados e a Equipe de Pregão, por ocasião do início da Sessão Pública.

## **10. - ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

10.1. - No final da sessão, a licitante que quiser recorrer deverá manifestar imediata e motivadamente a sua intenção, abrindo-se então o prazo de 03 (três) dias úteis para apresentação de memoriais, ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentar contra razões em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

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

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

10.4. - Nos eventuais recursos, a recorrente deverá observar o seguinte:

10.4.1. - Somente serão válidos os documentos originais.





10.4.2. - Os recursos deverão ser protocolados na Prefeitura Municipal de Bom Jesus dos Perdões sito Rua Dom Duarte Leopoldo, 83 - Centro – Bom Jesus dos Perdões – Divisão de Protocolo, no horário das 11 às 16:00.

10.4.3. - Não protocolando na forma definida, o Pregoeiro não apreciará o teor dos citados memoriais.

10.5. - A homologação do resultado desta licitação não obriga a Administração à aquisição do objeto licitado.

10.6. - O resultado final do Pregão será divulgado na Imprensa Oficial do Estado e no site da prefeitura do município.

10.7. - Homologada e adjudicada a licitação, a contratação será formalizada através da Autorização de Fornecimento.

## **11 – DO CONTRATO**

11.1 – O licitante adjudicatário, através de seu representante legal devidamente munido dos instrumentos que o qualificarem como tal, deverá no prazo de cinco dias úteis contados da convocação feita pelo setor competente, apresentar-se para a assinatura do instrumento contratual sujeitando-se, em não o fazendo, às penalidades previstas neste edital e seus anexos.

11.2 – Integra o presente edital a minuta do instrumento de contrato a ser firmado, cujas cláusulas constituem as condições contratuais deste certame.

11.3 – A fiscalização e o gerenciamento do contrato ficarão sob responsabilidade do Departamento de Compras e Licitações.

## **12 – RESCISÃO**

12.1. - Constituem motivo para rescisão:

12.1.1. - O não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações ou prazos.

12.1.2. - A lentidão de seu cumprimento, levando a Prefeitura a comprovar a impossibilidade da execução dos serviços, nos prazos estipulados.

12.1.3. - Atraso injustificado no cumprimento do objeto.

12.1.4. - A paralisação do fornecimento sem justa causa e prévia comunicação à Administração.



12.1.5. - A subcontratação total do seu objeto, a associação do contratado com outrem, a cessão ou transferência total, bem como a fusão, cisão ou incorporação não autorizadas pela Prefeitura Municipal.

12.1.6. - O desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como a de seus superiores.

12.1.7. - Cometimento reiterado de faltas na sua execução, anotadas por fiscal da Prefeitura em registro próprio, após determinação da regularização das faltas ou defeitos observados.

12.1.8. - A decretação da falência ou a instauração de insolvência civil.

12.1.9. - A dissolução da sociedade.

12.1.10. - A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que prejudique a execução do contrato.

12.1.11. A ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do contrato.

12.1.12. - A substituição de marca/produto sem a devida autorização da Prefeitura, através de solicitação formal em tempo hábil para manifestação dos setores requisitantes.

12.2. - Constituem também motivos de rescisão os demais casos elencados nos artigos 77, 78, 79 e 80 da Lei Federal nº 8.666/93 e alterações.

### **13. – DO FORNECIMENTO**

**13.1.** – As solicitações com as quantidades para entrega deverão ser efetuadas pelo DEPARTAMENTO DE MERENDA ESCOLAR e PELO ALMOXARIFADO DA UNIDADE MISTA DE SAUDE, **com uma semana de antecedência** e a empresa contratada deverá efetuar as entregas, no endereço e horário a ser informado pelo solicitante descrito na Autorização de Fornecimento.

**13.2** - Não serão recebidos os produtos cujo acondicionamento original apresentar sinais de violação.

**13.3.** - As mercadorias somente serão consideradas recebidas após conferência de prazo e aprovação do solicitante.

**13.4.** – Todos os produtos devem conter data de fabricação, validade e número do lote impresso nas embalagens.



13.5. – Todos os produtos de origem animal devem conter SISP ou SIF no Ministério da Agricultura;

13.6. – Todos os produtos devem obedecer a validade mínima e a data de fabricação.

13.7. – Todos os produtos deverão estar de acordo com legislação vigente.

13.9. – Os produtos **CONGELADOS** deverão ser entregues com no máximo **30 (trinta)** dias contados a partir da data de fabricação dos mesmos.

13.10. – Todos os produtos considerados **RESFRIADOS**, deverão ser entregues com validade para consumo de **07 dias**.

13.11. – Se algum produto apresentar irregularidade a Contratante poderá enviar a laboratório de sua escolha, uma amostra para elaboração de laudos conclusivos, para verificação da qualidade e obtenção de comprovação de que os produtos se identificam com aqueles apresentados em sua proposta, sendo que neste caso, as despesas correrão por conta da empresa contratada. A Contratante poderá fazê-lo quando no curso de execução contratual, for constatada qualidade do produto fornecido, diferente daquelas especificadas por ocasião da assinatura do contrato, cujas características contrariem as definidas no Anexo I do Edital, produtos estes estragados, alterados e/ou adulterados.

13.12 – Cumprir todas as normas, posturas e regulamentos Municipal, Estadual e Federal incidentes inclusive relativas as de Vigilância Sanitária.

13.13 – **O transporte dos alimentos** deverá ser feito conforme o Código da Vigilância Sanitária (CVS 6), principalmente no que se refere à temperatura das carnes. **Qualquer mercadoria que estiver em condições inadequadas será devolvida e deverá ser repostada em, no máximo, 48 horas.**

13.14 - No recebimento e aceitação do objeto da licitação, serão observadas, no que couber, as disposições contidas nos artigos de 73 a 76 da Lei Federal n.º 8.666/93 e suas alterações.

## **14 – PENALIDADES**

14.1. Garantidos o contraditório e a ampla defesa em regular processo administrativo, poderão ser aplicadas à adjudicatária as seguintes penalidades:

14.2. A desistência da proposta, lance ou oferta e a não aceitação da nota de empenho, ensejarão:

14.2.1. cobrança pelo Município, por via administrativa ou judicial, de multa de até 20% (vinte por cento) sobre o valor total da proposta,



14.2.2. suspensão temporária ao direito de licitar e impedimento de contratar com o Município de Bom Jesus dos Perdões, por prazo não superior a 2 (dois) anos.

14.3. Salvo ocorrência de caso fortuito ou de força maior, devidamente justificada e comprovada, ao não cumprimento, por parte da empresa contratada, das obrigações assumidas, ou a infringência de preceitos legais pertinentes, será aplicado, segundo a gravidade da falta, as seguintes penalidades:

14.3.1. advertência, sempre que forem constatadas irregularidades de pouca gravidade, para as quais tenha a Contratada concorrida diretamente.

14.3.2. multa de 0,4% (quatro décimos por cento) ao dia, por atraso no fornecimento dos serviços, calculada sobre o valor da nota de empenho, até o 5º (quinto) dia corrido, após o que, aplicar-se-á a multa prevista no subitem 14.3.3;

14.3.3. multa de até 20% (vinte por cento), sobre o valor total da nota de empenho, na hipótese do não cumprimento de qualquer das obrigações assumidas;

14.3.4. na hipótese de descumprimento integral ou parcial de uma nota de empenho, além da aplicação da multa correspondente, cancelamento da nota de empenho e suspensão temporária ao direito de licitar com a Prefeitura Municipal de Bom Jesus dos Perdões, bem como o impedimento de com ela contratar, pelo prazo de até 02 (dois) anos;

14.3.5. na hipótese de cancelamento da nota de empenho, além da aplicação da multa correspondente, aplicar-se-á suspensão temporária do direito de licitar com a Prefeitura Municipal de Bom Jesus dos Perdões, bem como o impedimento de com ela contratar, pelo prazo de até 02 (dois) anos.

14.3.6. na hipótese de reincidência, a multa será aplicada em dobro.

14.4. As multas serão, após regular processo administrativo, descontadas dos créditos da(s) empresa(s) contratada(s) ou, se for o caso, cobrada administrativa ou judicialmente.

14.5. As penalidades previstas neste item têm caráter de sanção administrativa, consequentemente, a sua aplicação não exime a empresa contratada da reparação das eventuais perdas e danos que seu ato punível venha acarretar ao Município de Bom Jesus dos Perdões.

14.6. As penalidades são independentes e a aplicação de uma não exclui a das demais, quando cabíveis.

14.7. Na hipótese de apresentar documentação inverossímil ou de cometer fraude, a licitante poderá sofrer, sem prejuízo da comunicação do ocorrido ao Ministério Público, quaisquer das sanções adiante previstas, que poderão ser aplicadas cumulativamente:



14.7.1. Declaração de inidoneidade enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a Prefeitura Municipal de Bom Jesus dos Perdões, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração dos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo de até 5 (cinco) anos.

14.7.2. Desclassificação, se a seleção se encontrar em fase de julgamento;

14.7.3. Cancelamento da nota de empenho, se esta já estiver entregue procedendo-se à paralisação do fornecimento.

## **15. IMPUGNAÇÕES E ESCLARECIMENTOS DO EDITAL**

15.1. - É facultado a qualquer interessado a apresentação de impugnação ou pedido de esclarecimentos sobre o ato convocatório do pregão e seus anexos, observado para tanto, o prazo de até 02 (dois) dias úteis anteriores à data fixada para recebimento das propostas

15.1.1. - Os pedidos de esclarecimentos poderão ser formalizados por meio de requerimento endereçados à autoridade subscriptora do Edital, no Setor de Licitações, na Rua Dom Duarte Leopoldo, 83 – Centro – Bom Jesus dos Perdões, por e-mail: [licitacao@bjperdoes.sp.gov.br](mailto:licitacao@bjperdoes.sp.gov.br) ou fac-símile (11) 4891-1016, no prazo de até 02 (dois) dias úteis anteriores à data fixada para recebimento das propostas, no horário de 10:00 às 16:00h.

15.1.2. - As impugnações deverão ser protocoladas até 02 (dois) dias úteis anteriores à data fixada para recebimento das propostas na Prefeitura Municipal de Bom Jesus dos Perdões, sito Rua Dom Duarte Leopoldo, 83 – Centro – Bom Jesus dos Perdões/SP – Divisão de Protocolo de 11:00 às 16:00 horas.

15.1.2.1 - As impugnações somente serão analisadas, se protocoladas, conforme previsto no subitem 15.1.2.

15.2. - As dúvidas a serem esclarecidas por telefone serão somente aquelas de caráter estritamente informal.

15.3. - Os esclarecimentos deverão ser prestados no prazo de 01 (um) dia útil, a contar do recebimento da solicitação por parte da autoridade subscriptora do edital, passando a integrar os autos do Pregão, dando-se ciência às demais proponentes.

15.4. - É de inteira responsabilidade das empresas licitantes o acompanhamento dos esclarecimentos/adendo/erratas ou quaisquer outras informações acerca da presente licitação, dos quais serão publicados avisos na Imprensa Oficial do Estado e no endereço eletrônico: [www.bjperdoes.sp.gov.br](http://www.bjperdoes.sp.gov.br).

15.5. - Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo subscritor.



## 16. DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1. - A apresentação dos Envelopes implica na aceitação tácita e irrestrita pelo licitante de todas as condições estabelecidas no presente edital e em seus anexos.

16.2. - **Não serão aceitos envelopes proposta e habilitação, enviados via postal** ou entregues após o horário estabelecido no preâmbulo deste Edital.

16.3. - As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os proponentes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

16.4. - É facultada ao Pregoeiro ou Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

16.5. - Fica assegurado ao Município o direito de, por razões de interesse público, revogar, a qualquer tempo, no todo ou em parte, a presente licitação, ou anulá-la por ilegalidade, dando ciência aos participantes, na forma da legislação vigente.

16.6. - Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e esta Municipalidade não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente do resultado do processo licitatório.

16.7. - Os licitantes são responsáveis pela veracidade das informações e autenticidade dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

16.8. - 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 e local anteriormente estabelecidos, desde que não haja comunicação do(a) pregoeiro(a) em contrário.

16.9. - Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital e seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente no Município de Bom Jesus dos Perdões.

16.10. - Quando todos os licitantes forem inabilitados ou todas as propostas/lances forem desclassificadas, o Pregoeiro poderá fixar aos licitantes o prazo para a apresentação de nova documentação ou de outras propostas escoimadas das causas que ensejaram sua inabilitação ou desclassificação, de acordo com o que estabelece a Lei n° 8.666/93 e alterações.

16.11. - Os envelopes contendo os documentos de habilitação das demais licitantes ficarão à disposição para retirada, após a celebração do contrato, pelo período de 15



**Pregão Presencial N° 016/2012**

**Processo n° 031/2021**

(quinze) dias, findado este prazo, os documentos não retirados serão destruídos pela Diretoria de Administração.

16.12. - Transcorrido o prazo supra mencionado, os envelopes serão incinerados, não cabendo qualquer reclamação por parte do licitante.

16.13. - Informações sobre o andamento da licitação, poderão ser obtidas nos dias úteis das 10:00 às 16:00 horas, no endereço constante do preâmbulo do edital, ou através do tel: **(11) 4012-1019**.

16.14. - No que for omissos este edital, aplicar-se-ão subsidiariamente as disposições das Leis 8.666/93 e suas alterações e a Lei Federal n.º 10.520/02.

PREFEITURA DA CIDADE DE BOM JESUS DOS PERDOES, **12 dias do mês de julho de 2012.**

**EDUARDO HENRIQUE MASSEI**  
**Prefeito Municipal**



**- ANEXO I - DESCRIÇÃO DO OBJETO COM VALORES ESTIMADOS**

Item	ITEM A - DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	Unidade	Valor Estimado R\$
<b>1</b>	Coxa/sobrecoxa de frango sem pele e sem osso congelado (em pacotes de 1 a 2 kg)	<b>16000</b>	9,896
<b>2</b>	Lingüiça toscana de carne suína congelada (em pacotes de 5kg)	<b>2400</b>	10,44
<b>3</b>	Carne (tip acem) sem gordura moído congelado (em pacotes de 1 a 2 kg)	<b>18000</b>	12,41
<b>4</b>	Carne (tip acem) sem gordura em cubos congelado (em pacotes de 1 a 2 kg)	<b>13200</b>	13,33
<b>5</b>	Carne em iscas (tipo patinho) sem gordura congelado (em pacotes de 1 a 2 kg)	<b>4000</b>	16,618
<b>6</b>	Salsicha em pacotes de 5 kg (congelado)	<b>5800</b>	6,31
<b>7</b>	Sassami de frango congelado (em pacotes de 1 a 2 kg)	<b>4000</b>	10,65
<b>8</b>	Cação em postas sem pele congelado (em pacotes de 1 a 2 Kg)	<b>4400</b>	15,463
<b>9</b>	Cação sem pele congelado em pedaços (em pacotes de 1 a 2 Kg)	<b>3600</b>	19,01
<b>10</b>	Isclas de filé de merluza congelado (em pacotes de 1 a 2Kg)	<b>2000</b>	19,017
<b>11</b>	Almondega bovina cozida congelada (em pacotes de 1 a 2 Kg)	<b>3200</b>	15,317

Bom Jesus dos Perdões, 12 de julho de 2012.

**EDUARDO HENRIQUE MASSEI**  
Prefeito Municipal



## Especificações do Objeto

### **ITEM 1 - COXA/ SOBRECOXA DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO CONGELADA.**

**Descrição do produto :** entende-se por carne de aves, a parte muscular comestível das aves abatidas, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária oficial antes e depois do abate.

**Características do Produto:** Sem osso e sem pele, manipulado em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada. Os cortes de aves congelados deverão apresentar-se livres de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, não podendo apresentar mais que 6% de degelo / água, sem adição de sal e temperos.

**Características Sensoriais,**

**Características Físico-químicas,**

**Características Microbiológicas,** deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente.

Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de tóxicoinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.

**Prazo de Validade:** o produto deverá ter validade mínima de 6 meses partir da data de fabricação.

**Embalagem:**

- Embalagem Primária: A embalagem deverá ser sacos de polietileno, poliéster ou similar,

hermeticamente fechado, resistente, transparente ou leitoso, atóxico lacrada, sem sinais de

rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos de gelo, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 1 a 2 Kg por embalagem.

- Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade.

\* Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que

exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

**Embalagem:**

- Embalagem Primária: A embalagem deverá ser sacos de polietileno, poliéster ou similar,



hermeticamente fechado, resistente, transparente ou leitoso, atóxico lacrada, sem sinais de

rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos de gelo, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 1 a 2 Kg por embalagem.

- Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade.

\* Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que

exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

**Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

**Transporte:** o transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em carros refrigerados (temperatura entre – 12°C e – 18°C), em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Os veículos deverão ser sanitizados antes

de serem carregados. Não serão aceitos durante a entrega carnes em estado de descongelamento.

## **ITEM 02 - LINGUIÇA TOSCANA SEM PIMENTA, CONGELADA**

**Descrição do produto:** Entende-se por Lingüiça o produto cárneo industrializado, obtido de carnes de animais de açougue, adicionados ou não de tecidos adiposos, ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, e submetido ao processo tecnológico adequado.

Lingüiça Toscana: É o produto cru e curado obtido exclusivamente de carnes suína, adicionada de gordura suína e ingredientes.

**Características do produto:** os embutidos deverão ser preparados de carne suína moída e outros tecidos animais em perfeito estado de conservação. Podem entrar em sua composição: sal, água, condimentos naturais. Não é permitido o uso de sangue com fibrina e a desfibrinação não poderá ser feita à mão. Não será permitido o emprego de matérias-primas de qualidade ou em porções diferentes das constantes da fórmula aprovada. Nos embutidos não poderão ser adicionados tecidos inferiores. A lingüiça, depois de embutida, deverá ser atada em seções mais ou menos uniformes. Os embutidos não deverão apresentar a superfície úmida, pegajosa, exsudato líquido, ou partes flácidas ou de consistência anormal com indícios de fermentação pútrida. Os embutidos deverão ser manipulados em boas condições de higiene. As tripas e membranas de animais empregados no envoltório deverão estar rigorosamente limpas e sofrer lavagem imediatamente antes de seu uso. Os envoltórios não deverão estar perfurados por parasitos. O embutido poderá ser envasado, e nesse caso, deverá ser submetido ao teste de esterilidade indicado na norma para carnes preparadas envasadas. Nos embutidos não será permitida a adição de corantes artificiais.

**Características Sensoriais:** São definidas de acordo com o processo de obtenção.

Textura: Característica

Cor: Característica

Sabor: Característico



Odor: Característico

**Características físico-químicas:**

Umidade: 70%.

Gordura: 30%.

Proteína: mínimo de 12%.

Cálcio (base seca): máximo de 0,1%.

Porção de 100 (cem) gramas:

Port.: 14 gramas.

Vip. 16 gramas.

VCT: 865 Kcal.

**Características microbiológicas:** serão adotados os padrões estabelecidos pela Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS.

**Prazo de validade:** o produto deverá ter validade mínima de 6 (seis) meses, a partir da data de fabricação do produto.

**Rotulagem:** Aplica-se o Regulamento vigente (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

**Embalagem:**

- Embalagem primária: deverá ser de filme de polietileno, poliéster ou similar, hermeticamente fechado à vácuo, cryovac ou mult-vac, termo encolhível, resistente, transparente, atóxico, que assegure a durabilidade de 8 (oito) meses para o produto, comprovada a garantia do fabricante, através de declaração emitida pelo próprio proponente, devendo ser a embalagem de 1 (um) quilo.

- Embalagem secundária: caixa de papelão, reforçado, com abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada ou similar, contendo 20 (vinte) quilos.

\*Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou à deterioração.

**ITEM 03 - BOVINA SEM GORDURA MOÍDA CONGELADA**

Entende-se por Carne Moída o produto cárneo obtido a partir da moagem de massas musculares de carcaças de bovinos, seguido de imediato resfriamento ou congelamento

**Descrição do Produto:** recortes de acém. Carne proveniente de machos da espécie bovina, corte do quarto traseiro, abatidos sob prévia inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas e sanitárias satisfatórias.

Toda a carne usada para elaboração da Carne Moída deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30.691, de 29/03/1952.

**Características microbiológicas:** seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 - ANVISA/MS.



**Prazo de validade:** o produto deverá ter validade mínima de 12 (doze) meses, a partir da data de fabricação.

**Embalagem:**

– Embalagem primária: o produto deverá estar congelado, em embalagem atóxica, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido máximo de 2 (dois) quilos por embalagem.

– Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento, totalmente lacrada com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo o período de validade, contendo no máximo 12 (doze) quilos por embalagem.

– Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou à deterioração.

**Rotulagem:** deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento do Brasil.

**ITEM 04 - CARNE EM CUBOS**

**Descrição do produto:** carne de primeira, congelada patinho ou acém proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso. O produto deve apresentar-se livre de parasitas. A carne em tiras deverá ser processada a partir das peças do corte, ser isenta de tecidos inferiores como (cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc). A carne bovina em cubos deverá sofrer processo de congelamento adequado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente

**Características do produto:** Os cubos devem ser congelados individualmente (IQF). Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF).

**Características Sensoriais**

**Características Físico-químicas**

**Características Microbiológicas,**

**Características Microscópicas** deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxicoinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.

**Prazo de Validade:**

O produto deverá ter validade mínima de 1 (um) ano a partir da data de fabricação.



**Embalagem:**

-Embalagem primária: Embalagem em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. Pacotes com até 2 kg. Devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos.

- A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão ondulada e reforçada,

lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

\* Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que

exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

**Rotulagem:**

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

**Transporte:**

O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em carros refrigerados, (temperatura entre – 12°C e – 18°C), em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características do alimento físico-químicas, microbiológicas e microscópicas já especificadas. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. Não serão aceitos durante a entrega carnes em estado de descongelamento.

**ITEM 05 - CARNE EM ISCAS**

**Descrição do produto:** carne de primeira, congelada patinho ou acém proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso. O produto deve apresentar-se livre de parasitas. A carne em tiras deverá ser processada a partir das peças do corte, ser isenta de tecidos inferiores como (cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc). A carne bovina em tiras deverá sofrer processo de congelamento adequado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente

**Características do produto:** As iscas devem ser congelados individualmente (IQF). Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF).

**Características Sensoriais**

**Características Físico-químicas**

**Características Microbiológicas,**

**Características Microscópicas** deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados



**Pregão Presencial Nº 016/2012**

**Processo nº 031/2021**

sobre o estado higiênicosanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.

**Prazo de Validade:**

O produto deverá ter validade mínima de 1 (um) ano a partir da data de fabricação.

**Embalagem:**

-Embalagem primária: Embalagem em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. Pacotes com até 2 kg. Devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos.

- A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão ondulada e reforçada,

lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

\* Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que

exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

**Rotulagem:**

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

**Transporte:**

O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em carros refrigerados, (temperatura entre - 12°C e - 18°C), em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características do alimento físico-químicas, microbiológicas e microscópicas já especificadas. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. Não serão aceitos durante a entrega carnes em estado de descongelamento.

**ITEM 06 - SALSICHA HOT DOG**

**Descrição do produto:** Entende-se por Salsicha o produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionados de ingredientes (sem pimenta), embutido em envoltório natural, ou artificial ou por processo de extrusão, e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido soja e corantes naturais. A salsicha deverá ser congelada e armazenada à temperatura de -18°C (dezoito graus negativos) ou inferior, e transportada em condições que se preservem a qualidade e as características do produto congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: a Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 – ANVISA/MS, a Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS, Portaria nº 167 1002 - SVS/MS, Portaria nº 540 – SVS/MS de 27/10/1997,





**Pregão Presencial Nº 016/2012**

**Processo nº 031/2021**

Decreto nº 12.486/78, da Secretaria de Saúde do estado de São Paulo, CVS – 6 de 1999, Instrução Normativa nº 4 de 2000 da M.A.P.A.

**Características do produto:** a salsicha deverá ser preparada com carnes e toucinhos em perfeito estado e conservação, não sendo permitida a substituição de toucinho por gorduras bovinas e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos, felinos nem tecidos inferiores, tais como pele e cartilagens (constar no laudo). A porcentagem de água ou gelo não

deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso. O produto não deverá 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, pardacentas ou coloração sem uniformidade. O peso de cada salsicha deverá ser de 40 (quarenta) a 50(cinquenta) gramas.

**Características Sensoriais :**

Textura : Característica

Cor : Característica

Sabor : Característico

Odor : Característico

**Características físico-químicas:**

Amido: máximo de 2% p/p.

Umidade:máximo de 65% p/p.

Gordura: máximo de 20% p/p

Proteína: 12% p/p.

Cloreto de sódio: máximo de 2% p/p.

**Características microbiológicas e microscópicas:** o produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização, deverá estar isento de sujidades, parasitos e larvas, devendo seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos na Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 –ANVISA/MS.

**Características toxicológicas:**

Nitrito: máximo de 0,015/100g – expresso em nitrito de sódio (cítrico).

Nitrato: máximo de 0,030g/100g – expresso em nitrato de sódio (cítrico).

**Prazo de validade:** o produto deverá ter validade mínima de 180 (cento e oitenta) dias, a partir da data de fabricação.

**Embalagem:**

– Embalagem primária: à vácuo, termo formada, atóxica, transparente e lacrada, resistente ao transporte e armazenamento, com capacidade para até 3(três) quilos por embalagem.

– Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, lacrada com fita adesiva, resistente ao transporte e armazenamento adequado, garantindo a integridade do produto, com capacidade para até 12 (doze) quilos.

\* Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.



**Rotulagem:** Aplica-se o Regulamento vigente (Portaria nº 371, de 04/09/97) Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.

### **ITEM 07 - SASSAMI DE FRANGO CONGELADO (FILÉZINHO/SASSAMI)**

**Descrição do produto :** entende-se por carne de aves, a parte muscular comestível das aves abatidas, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária oficial antes e depois do abate.

**Características do Produto:** Sem osso e sem pele, manipulado em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada. Os cortes de aves congelados deverão apresentar-se livres de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, não podendo apresentar mais que 6% de degelo / água, sem adição de sal e temperos.

#### **Características Sensoriais**

#### **Características Físico-químicas**

#### **Características Microbiológicas**

**Características Microscópicas** deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente.

Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico - sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxicoinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.

**Prazo de Validade:** o produto deverá ter validade mínima de 6 meses partir da data de fabricação.

**Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

**Transporte:** o transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em carros refrigerados (temperatura entre – 12°C e – 18°C), em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. Não serão aceitos durante a entrega carnes em estado de descongelamento.

### **ITEM 08 - CACÃO EM POSTAS SEM PELE CONGELADO**

**Descrição do produto:** peixe congelado: o produto obtido de matéria prima fresca ou congelada, de espécies da pesca ou aquicultura, submetida ao congelamento e, quando aplicável, ao recongelamento.



Pescados sadios congelados, sem sal e temperos, produzidos sob inspeção veterinária. Sem espinhas, sem pele. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. O produto deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.

**Características do produto:** carne de cação livre de pele, cartilagens e espinhos e parasitas, cortados no formato de postas. Após descongelamento o produto deve apresentar-se com consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas.

**Características Sensoriais**

**Características Físico-químicas**

**Características Microbiológicas,**

**Características Microscópicas** deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente e para pescado com glaciamento atender Ofício Circular GA/DIPOA n.º 26/2010, *Portaria Inmetro nº 38, de 11 de fevereiro de 2010*. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.

**Prazo de Validade:** O produto deverá ter validade mínima de 1 (um) ano partir da data de fabricação.

**Embalagem:**

- Embalagem primária do produto deverá ser em embalagem plástica, atóxica, resistente,

transparente, termossoldada em pacotes com peso de 1 a 3 kg.

- Embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada constituída por

tampa, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

\* Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

**Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

**Transporte:** o transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em carros refrigerados (temperatura entre – 12°C e – 18°C), em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características do alimento físico-químicas, microbiológicas e microscópicas já especificadas. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. Não serão aceitos durante a entrega carnes em estado de descongelamento.

**ITEM 09 - CACÃO SEM PELE CONGELADO EM PEDACOS (CUBOS)**



**Descrição do produto:** peixe congelado: o produto obtido de matéria prima fresca ou congelada, de espécies da pesca ou aquicultura, submetida ao congelamento e, quando aplicável, ao recongelamento.

Pescados sadios congelados, sem sal e temperos, produzidos sob inspeção veterinária. Sem espinhas, sem pele. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. O produto deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.

**Características do produto:** carne de cação livre de pele, cartilagens e espinhos e parasitas, cortados no formato de cubos. Após descongelamento o produto deve apresentar-se com consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Cada cubo deverá pesar aproximadamente entre 25 a 35g.

**Características Sensoriais**

**Características Físico-químicas**

**Características Microbiológicas,**

**Características Microscópicas** deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente e para pescado com glaciamento atender Ofício Circular GA/DIPOA n.º 26/2010, *Portaria Inmetro n° 38, de 11 de fevereiro de 2010*. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxicoinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.

**Prazo de Validade:** O produto deverá ter validade mínima de 1 (um) ano partir da data de fabricação.

**Embalagem:**

- Embalagem primária do produto deverá ser em embalagem plástica, atóxica, resistente,

transparente, termossoldada em pacotes com peso de 1 a 3 kg.

- Embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada constituída por

tampa, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

\* Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

**Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

**Transporte:** o transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em carros refrigerados (temperatura entre – 12°C e – 18°C), em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características



do alimento físico-químicas, microbiológicas e microscópicas já especificadas. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. Não serão aceitos durante a entrega carnes em estado de descongelamento.

### **ITEM 10 - ISCAS DE FILÉ MERLUZA CONGELADO**

**Descrição do produto:** peixe congelado: o produto obtido de matéria prima fresca ou congelada, de espécies da pesca ou aquicultura, submetida ao congelamento e, quando aplicável, ao recongelamento.

Pescados sadios congelados, sem sal e temperos, produzidos sob inspeção veterinária. Sem espinhas, sem pele. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente. O produto deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.

**Características do produto:** carne de merluza livre de pele, cartilagens e espinhos e parasitas, cortados em iscas. Após descongelamento o produto deve apresentar-se com consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Dimensões das iscas entre 8 a 10 cm de comprimento, largura 3 a 5 cm e peso entre 25 a 35g.

#### **Características Sensoriais**

#### **Características Físico-químicas**

#### **Características Microbiológicas,**

**Características Microscópicas** deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente e para pescado com glaciamento atender Ofício Circular GA/DIPOA n.º 26/2010, Portaria Inmetro n.º 38, de 11 de fevereiro de 2010. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxicoinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.

**Prazo de Validade:** o produto deverá ter validade mínima de 1 (um) ano partir da data de fabricação.

**Prazo de Fabricação:** O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 90 (noventa) dias da data da entrega.

#### **Embalagem:**

- Embalagem primária do produto deverá ser em embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente ou leitos, termossoldada, compatível ao contato com alimentos em pacotes com peso de 1 a 5 kg.
- Embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada constituída por



tampa, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita gomada, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

\* Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

**Rotulagem:** o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

**Transporte:** o transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em carros refrigerados (temperatura entre  $-12^{\circ}\text{C}$  e  $-18^{\circ}\text{C}$ ), em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características do alimento físico-químicas, microbiológicas e microscópicas já especificadas. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. Não serão aceitos durante a entrega carnes em estado de descongelamento.

### **ITEM 11 - ALMONDEGA BOVINA CONGELADA**

**Descrição do produto:** Entende-se por almôndegas o produto cárneo industrializado, obtido a partir de carne moída bovina, moldada na forma arredondada, adicionada de ingredientes e submetido ao processo tecnológico adequado.

O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente em especial a Instrução Normativa 20/2000 MAPA, Resolução RDC175/2003 da ANVISA/MS, Resolução 12/2001 da Anvisa/MS e Portaria 1002 SVS/MS. A carne deverá apresentar – se livre de parasitas e de qualquer substância contaminantes que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. As almôndegas deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livre de ossos quebrados, cartilagens, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. O produto deverá ser armazenado em temperatura inferiores a  $-15^{\circ}\text{C}$  e transportado em temperaturas inferiores a  $-8^{\circ}\text{C}$ .

**Características do produto:** produto deverá ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob previa inspeção sanitária. A carne deverá apresentar – se livre de parasitas e de qualquer substância contaminantes que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. As almôndegas deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livre de ossos quebrados, cartilagens, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. O produto deverá ser armazenado em temperatura inferiores a  $-15^{\circ}\text{C}$  e

transportado em temperaturas inferiores a  $-8^{\circ}\text{C}$ . Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF).

#### **Características Sensoriais**

#### **Características Físico-químicas**

#### **Características Microbiológicas,**

**Características Microscópicas** deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas,





microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxicoinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.

**Prazo de Validade:**

O produto deverá ter validade mínima de 4 (quatro) meses a partir da data de fabricação.

**Embalagem:**

- Embalagem primária: A embalagem primária do produto deverá estar em saco de polietileno de baixa densidade, apropriado para contato direto com alimentos, resistente ao transporte e armazenamento. Capacidade de 2Kg de produto.

- Embalagem secundária: a embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada constituída por tampa e fundo envoltos em filme de PVC termoencolhível lacradas com fita adesiva ou papelão ondulado reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com ambas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao

empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e as condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o período de validade e com capacidade para 2 pacotes de peso líquido de 2 Kg de produto.

\*Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que

exponha o produto á contaminação e/ou deteriorização.Serão recusadas embalagens com diversos formatos e diferentes das especificadas na proposta.

A embalagem e rotulagem devem estar de acordo com a legislação vigente.

**Rotulagem:**

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

**Transporte:**

O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em carros refrigerados, (temperatura entre – 12°C e – 18°C), em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características do alimento físico-químicas, microbiológicas e microscópicas já especificadas. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. Não serão aceitos durante a entrega carnes em estado de descongelamento.

**OBSERVAÇÕES:**

1. As empresas deverão encaminhar junto com a documentação original/autenticada, 01 (uma) amostra refrigerada (e não congelada) dos produtos cotados, em embalagem original (no que diz respeito à peso e rotulagem), condizente com a marca proposta apresentada à bancada licitatória.

2. A amostra é necessária para que se confira se os dados técnicos do produto coincidem com as exigências do edital.





3. Os produtos deverão ser entregues às quintas-feiras, das 7:30hs às 8:30hs, mediante autorização de fornecimento, que será transmitida por e-mail. Os pedidos serão feitos separadamente, sendo uma quantidade entregue diretamente no Cozinha Piloto, localizado na Rua 21 de Abril, 21 – Centro – Bom Jesus dos Perdões /SP, onde será analisado qualidade e condições de armazenamento dos produtos, para que, posteriormente, seja o restante liberado para a entrega ponto a ponto na Rede Municipal e Estadual de Ensino da região central, conforme relação abaixo.

4. No caso de dúvidas com relação à qualidade do produto, será retirada uma amostra do lote e entregue para análise, sendo que as custas laboratoriais correram por conta da empresa ganhadora.

5. O transporte dos produtos deverá ser feito em veículo com carroceria fechada e refrigerada (respeitando a temperatura de transporte do produto). Os entregadores (motorista e ajudantes) deverão estar devidamente uniformizados para a entrega nas unidades.

**RELAÇÃO DE ESCOLAS ESTADUAIS (EE), MUNICIPAIS ( EMEI e EMEF) E**  
**CRECHE**

<b>Escolas</b>
EMEI Luiz Gonzaga Ferreira Travessa Bélgica s/n Pq das Hortênsias Diretora: Vera
EMEF Hélio Damante Rua Maria Cele Costa s/n Country Residencial Félix Diretora: Joelma Maria Silva Silveira
EE Manuel Ferraz Rua Maria Cele Costa s/n Country Residência Félix Diretor: Wilson Pontes
EMEI Antonio Prado Rua Canela s/n Jd. Palmas Diretora: Maria de Lurdes Corrêa Dias Labriola
EMEF Prof. Sérgio Gonçalves Viana Av. Eliseu Corrêa Dias, 325 Jd. Belo Horizonte Diretor: João Adilson Paiva



<p>EMEF. Pe. Arnaldo Vicente Belli Rua Pires Machado, 100 Marfi Diretora: Angela Cristina Monteiro Castro</p>
<p>EMEI Prof. Nelson Benedito de Camargo Rua: Diomar Antônio Ramos, 73 Vila Operária Diretor: Paulo Antônio dos Santos</p>
<p>EE. Prof. José Manuel Alvares Rosende Rua: Carmine Pugliesi, s/n Jardim Portugal Diretora: Maria Eulalia de Camargo</p>
<p>EMEF Profa. Maria Tereza Ramos de Azevedo Estrada Municipal Sd. José Menino de Souza, Km 4,5 Cachoeirinha Diretora</p>
<p>Creche Santa Catarina Av. São João, 1111 Vila Olímpia Diretora: Andréia Jorgia da Silva</p>
<p>EE. Prof. Francisco Damante Rua São Geraldo, s/n Centro Diretora: Neusa Apareciad Rodrigues</p>
<p>EMEF Nossa Senhora Aparecida Rua Luiz de Souza Ramos, 15 Serra Negra Diretora: Claudilene dos Santos Freitas</p>

Bom Jesus dos Perdões, 18 de julho de 2012.

---

**Daniela Franco Prado Aricó**  
**Nutricionista**



PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES  
**Pregão Presencial Nº 016/2012**  
**Processo nº 031/2021**

Folha nº \_\_\_\_\_

**MINUTA - ANEXO II – MODELO DE PROPOSTA**

**Objeto: Registro de Preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios para uso da Secretaria Municipal de Educação e diversas Secretarias do Município**

**Dados do Fornecedor:**

**Nome:**

**End.:**

**CNPJ.:**

**Cidade:**

**Fone:**

Item	ITEM A - DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	Unidade	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$
1	Coxa/sobrecoxa de frango sem pele e sem osso congelado (em pacotes de 1 a 2 kg)	16000		
2	Lingüiça toscana de carne suína congelada (em pacotes de 5kg)	2400		
3	Carne (tip acem) sem gordura moído congelado (em pacotes de 1 a 2 kg)	18000		
4	Carne (tip acem) sem gordura em cubos congelado (em pacotes de 1 a 2 kg)	13200		
5	Carne em iscas (tipo patinho) sem gordura congelado (em pacotes de 1 a 2 kg)	4000		
6	Salsicha em pacotes de 5 kg (congelado)	5800		
7	Sassami de frango congelado (em pacotes de 1 a 2 kg)	4000		
8	Cação em postas sem pele congelado (em pacotes de 1 a 2 Kg)	4400		
9	Cação sem pele congelado em pedaços (em pacotes de 1 a 2 Kg)	3600		
10	Isclas de filé de merluza congelado (em pacotes de 1 a 2Kg)	2000		
11	Almondega bovina cozida congelada (em pacotes de 1 a 2 Kg)	3200		

**\*.\*.\*- OBSERVAÇÕES:**

**VALIDADE DA PROPOSTA:**

**CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:**

**PRAZO DE ENTREGA/EXECUÇÃO:**

**Declaramos, para todos os fins de direito, que cumprimos plenamente os requisitos de habilitação e que nossa proposta esta em conformidade com as exigências do instrumento convocatório (Edital)**

\_\_\_\_\_  
**Representante Legal**  
**RG/CPF**



**Pregão Presencial Nº 016/2012**

**Processo nº 031/2021**

**MINUTA**

**ANEXO - III**

**TERMO DE CREDENCIAMENTO (MODELO)**

A

Prefeitura Municipal de Bom Jesus dos Perdões  
PREGÃO PRESENCIAL: 016/2012  
PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 031/2012

OBJETO: Contratação de empresa especializada para fornecimento de gêneros (carnes) alimentícios destinados a Merenda Escolar e a Unidade Mista de Saúde, conforme descritivo constante do Anexo I deste Edital

A empresa \_\_\_\_\_, com sede na \_\_\_\_\_ CNPJ n.º \_\_\_\_\_, representada pelo (a) Sr. (a) \_\_\_\_\_, CREDENCIA o (a) Sr. (a) \_\_\_\_\_ (CARGO), portador (a) do R.G. n.º \_\_\_\_\_ e CPF. n.º \_\_\_\_\_, para reapresentá-la perante o Município de Bom Jesus dos Perdões em licitação na Modalidade Pregão Presencial n.º \_\_\_\_\_, podendo formular lances, negociar preços e praticar todos os atos inerentes ao certame, inclusive interpor e desistir de recursos em todas as fases licitatórias.

Bom Jesus dos Perdões, aos \_\_\_\_\_ do mês de \_\_\_\_\_ de 2011.

\_\_\_\_\_  
Nome

\_\_\_\_\_  
R.G/CPF

\_\_\_\_\_  
Cargo

OBS: Este Termo deverá ser entregue ao Pregoeiro, FORA DOS ENVELOPES, no ato da abertura da sessão do Pregão.



**Pregão Presencial Nº 016/2012**

**Processo nº 031/2021**

**MINUTA**

**ANEXO IV –**

**DECLARAÇÃO DE QUE A PROPONENTE CUMPRE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO**

Local e data

A

Prefeitura Municipal de Bom Jesus dos Perdões

**PREGÃO PRESENCIAL:**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º**

Sr(a). Pregoeiro(a),

A empresa \_\_\_\_\_, localizada na \_\_\_\_\_ CNPJ \_\_\_\_\_, por seu representante legal Sr (a) \_\_\_\_\_, interessada em participar do Processo Licitatório (Pregão Presencial n.º ), da Prefeitura de Bom Jesus dos Perdões, DECLARA o pleno atendimento aos requisitos de habilitação, estando ciente que, constatada a inveracidade de quaisquer das informações e/ou de documentos fornecidos, poderá sofrer as sanções previstas no artigo 7º da Lei n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, além das disposições da Lei Federal 8.078 de 11 de setembro de 1990 – Código de Defesa do Consumidor.

\_\_\_\_\_  
Nome e Assinatura

OBS: Esta declaração deverá ser entregue ao Pregoeiro, FORA DOS ENVELOPES, no ato da abertura da sessão do Pregão.



**MINUTA**  
**ANEXO V - MODELO DE DECLARAÇÃO CONJUNTA**

A

Prefeitura Municipal de Bom Jesus dos Perdões

PREGÃO PRESENCIAL: .....

PROCESSO ADMINISTRATIVO N.....

OBJETO: Contratação de empresa especializada para fornecimento de gêneros alimentícios destinados a merenda escolar e diversas secretarias, conforme descritivo constante do Anexo I deste Edital.

A empresa \_\_\_\_\_, com sede na \_\_\_\_\_ CNPJ n.º \_\_\_\_\_, através de seu representante legal, \_\_\_\_\_ nac. \_\_\_\_\_ est.civil, \_\_\_\_\_, portador do RG \_\_\_\_\_ CPF \_\_\_\_\_ endereço \_\_\_\_\_, declara para todos os fins de direito, especificamente para participação da licitação na modalidade epigrafada e conforme Lei Federal n° 8.666/93 e Constituição Federal, que:

- a) Nossa empresa não está impedida de contratar com a Administração Pública do município de Bom Jesus dos Perdões, direta ou indiretamente. (Art. 87 III)
- b) Não foi declarada inidônea pelo Poder Público, de nenhuma esfera; (Art. 87 IV)
- c) Não existe fato impeditivo à nossa habilitação; (Art. 32 § 2o )
- d) Não possuímos no nosso quadro de pessoal, menores de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menores de 16 anos, em qualquer outro tipo de trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, conforme disposto no Inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal.
- e) Não possuímos funcionários, dirigentes ou acionistas detentores do controle da empresa participante da licitação, que possuam vínculo direto ou indireto com a Prefeitura Municipal de Bom Jesus dos Perdões, nos termos do Art. 9º da Lei Federal n° 8.666/93.
- f) Nossa empresa declara, sob as penas da Lei, que tem conhecimento e concorda com todos os termos do Edital. (Art. 30 III)
- g) Declaração de que tem pleno conhecimento das condições e de todas as interferências e dificuldades executivas que implicarão na execução do objeto licitado.

Bom Jesus dos Perdões, .....de.....de .....

\_\_\_\_\_  
Nome / RG / CPF



**MINUTA**

**ANEXO VI - MODELO TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO**

MUNICÍPIO DE \_\_\_\_\_

Órgão ou Entidade :

Ordem de Fornecimento nº (de origem) :

Objeto :

Contratante :

Contratada :

Advogado(s) : (\*)

Na qualidade de Contratante e Contratada, respectivamente, do Termo acima identificado, e, cientes do seu encaminhamento ao TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO, para fins de instrução e julgamento, damo-nos por CIENTES e NOTIFICADOS para acompanhar todos os atos da tramitação processual, até julgamento final a sua publicação e, se for o caso e de nosso interesse, para, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito da defesa, interpor recursos e o mais que couber.

Outrossim, declaramos estar ciente, doravante, de que todos os despachos e decisões que vierem a serem tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, de conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se a partir de então, a contagem dos prazos processuais.

Local e data

\_\_\_\_\_  
Contratante

\_\_\_\_\_  
Contratada

(\*) Este Termo deverá ser apresentado somente pela empresa vencedora, no momento da assinatura do contrato.





**MINUTA**

**ANEXO VII –**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO EM REGIME DE  
TRIBUTAÇÃO DE MICRO EMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE  
(NA HIPÓTESE DO LICITANTE SER UMA ME OU EPP)**

A

Prefeitura Municipal de Bom Jesus dos Perdões

PREGÃO PRESENCIAL: .....

PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º .....

(Nome da Empresa), CNPJ/MF N°, 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 microempresa ou empresa de pequeno porte, para efeito do disposto na Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006.

(Local e Data)

(Nome e Número da Carteira de Identidade do Declarante)

OBS: Esta declaração deverá ser entregue ao Pregoeiro, FORA DOS ENVELOPES, no ato da abertura da sessão do Pregão.



**MINUTA**

**ANEXO VIII**

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° (-)/2012**

**PREGÃO PRESENCIAL N° - \_\_\_\_\_**

A PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE BOM JESUS DOS PERDÕES, inscrita no CNPJ N° \_\_\_\_\_, com sede na Rua \_\_\_\_\_, n° \_\_\_\_\_, Centro, Bom Jesus dos Perdões – SP, na qualidade de ÓRGÃO GERENCIADOR, neste ato representado pelo Sr Prefeito, \_\_\_\_\_, RG. N° \_\_\_\_\_ e CPF/MF N° \_\_\_\_\_, doravante designado CONTRATANTE, e a(s) empresa(s) abaixo relacionada(s) representada(s) na forma de seu(s) estatuto(s) social (is), **em ordem de preferência por classificação**, doravante denominada(s) CONTRATADA(S), resolvem firmar o presente ajuste para REGISTROS DE PREÇOS, nos termos das Leis n° 8.666/93 e 10.520/02, bem como do EDITAL do PREGÃO PRESENCIAL N° \_\_\_\_\_, **Processo n° \_\_\_\_\_**, mediante condições e cláusulas a seguir estabelecidas:

### **1. DO OBJETO**

**1.1 - Registro de Preços para eventual aquisição de gêneros alimentícios destinados a merenda escolar e diversas Secretarias do Município**, conforme descritivo constante do Anexo I deste Edital.

**1.2.** Os recursos necessários à realização das aquisições ora licitadas correrão á conta das dotações orçamentárias do orçamento vigente ou outras que vierem à substituí-las, suplementadas, se necessário, indicadas no respectivo empenho correspondente a Unidade Administrativa Solicitante.

### **2. DA VIGÊNCIA**

**2.1.** O prazo da vigência desta Ata de Registro é de **12 meses**, contados a partir da data da sua publicação, podendo ser prorrogada por igual período.

### **3. DO PREÇO**

O preço ofertado pela(s) empresa(s) adjudicada(s), signatárias da presente Ata de Registro e Preços constam do “**Demonstrativo de Itens Registrados**” anexo e parte integrante desta Ata, e serão fixos e irrevogáveis pelo período de 12 meses.

### **4. DA ENTREGA**



**4.1.** As solicitações dos produtos serão feitas pelas Secretarias autorizadas, mediante emissão de **Autorização de Compra**;

**4.2.** A entrega dos produtos, referente a cada ordem de fornecimento, deverá ocorrer de forma integral, no prazo máximo de **uma semana**, contados do recebimento da Ordem de Fornecimento pela licitante vencedora, **devendo a entrega ocorrer no horário e endereço a ser estabelecido na Autorização de Fornecimento emitido pela Secretaria solicitante.**

## **5. DO PAGAMENTO**

**5.1.** O pagamento será efetuado mediante o processamento dos documentos de cobrança, apresentados pela CONTRATADA, num prazo máximo de até 30 (**trinta**) **dias**, contados da data do adimplemento da obrigação, considerada como tal, a data em que a nota fiscal for certificada com o devido aceite pela fiscalização da Secretaria solicitante;

**5.2.** Na eventualidade de dúvida quanto a Nota Fiscal/Fatura, a Secretaria de Administração efetuará o pagamento da parte efetivamente aprovada e a empresa CONTRATADA prestará os esclarecimentos necessários para liquidação do saldo devido.

**5.3.** Do montante devido, serão deduzidos os valores referentes à retenção de Tributos e Contribuições nos termos e gradação da legislação fiscal pertinente.

**5.4.** O(s) pagamento(s) será(ão) efetuado(s) mediante depósito(s) bancário(s). Para tanto a Empresa CONTRATADA deverá informar, no documento de cobrança seus dados bancários (nome e número do banco; nome é código da agência, e número da conta corrente).

**5.5.** Havendo divergência ou erro na emissão da documentação fiscal, será interrompida a contagem do prazo para fins de pagamento, sendo iniciada nova contagem somente após a regularização da documentação fiscal.

## **6. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**



- 6.1. Fornecer nas condições previstas no Edital de Pregão n° \_\_\_\_\_ e nesta Ata, os PRODUTOS objeto deste ajuste;
- 6.2. Substituir, no local de entrega e no prazo ajustado, após notificação, o produto recusado;
- 6.3. Ficar responsável pelas operações de transporte, carga e descarga, que correrão à suas expensas;
- 6.4. Os produtos deverão ter prazo de validade de no mínimo **30 dias**, a partir da data de sua entrega.
- 6.5. A CONTRATADA será a única responsável pela qualidade do produto entregue;
- 6.6. A CONTRATADA deverá observar, na execução da presente Ata o disposto na legislação Federal, Estadual e Municipal, no que for aplicável;
- 6.7. Dentro do prazo de vigência do Registro de Preço, a CONTRATADA será OBRIGADA ao fornecimento do produto, desde que obedecidas as condições da presente Ata, conforme previsão no Edital do Pregão;
- 6.8. Manter durante toda a vigência deste Registro de Preços, compatibilidade com as obrigações assumidas, assim como todas as condições de habilitação e qualificação exigida na licitação;
- 6.9. A CONTRATADA ficará obrigada a apresentar quando solicitado e às suas custas, laudos necessários dos PRODUTOS no sentido de comprovar a condição de conformidade com as exigências da legislação pertinente e/ou com suas normas regulamentadoras.

## **7. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

- 7.1. Cumprir o prazo fixado para a realização do pagamento;
- 7.2. Indicar o funcionário responsável pelo acompanhamento deste Registro de Preços;
- 7.3. Permitir acesso dos funcionários da CONTRATADA ao local determinado para a entrega do objeto contratado;
- 7.4. Comunicar à CONTRATADA sobre qualquer irregularidade no fornecimento dos PRODUTOS.
- 7.5. **Os quantitativos solicitados são estimativas, não se obrigando a Administração pela aquisição total.**



## **8. DAS CONDIÇÕES GERAIS DE FORNECIMENTO**

**8.1.** A CONTRATADA em comum acordo com a CONTRATANTE, poderá aceitar nas mesmas condições desta Ata, acréscimos que a Secretaria de Administração, venha a realizar nas aquisições registradas;

**8.2.** Ocorrendo à rejeição em algum produto, a CONTRATADA será notificada pelo destinatário, Secretaria de Administração, para a retirada dos mesmos dentro do prazo que lhe será fixado, cabendo-lhe efetuar as correções cabíveis.

**8.3.** A recusa da CONTRATADA em atender o estabelecido no item anterior implicará na aplicação das sanções previstas na presente ATA.

## **9. DA PESQUISA DO MERCADO**

O Departamento de Compras promoverá ampla pesquisa, de forma a comprovar que os preços registrados permanecem compatíveis com os praticados no mercado, condição indispensável para a solicitação da aquisição e/ou publicação periódica no Diário Oficial do Estado de São Paulo.

## **10. DAS PENALIDADES**

**10.1.** Aplicam-se às contratações decorrentes do presente ajuste as sanções previstas nas Leis Federais nº 8.666 de 21 de junho de 1993 e suas alterações, 10.520 de 17 de julho de 2002, conforme o caso;

**10.2.** A CONTRATADA, na hipótese de inadimplência parcial ou total, ressalvados os casos fortuitos ou de força maior previstos na presente ATA, devidamente comprovados, estará sujeita ainda às seguintes penalidades, garantido o seu direito a ampla defesa no respectivo processo:

- a) advertência;
- b) multa;
- c) suspensão temporária do direito de participar em licitação e impedimento de contratar com a Prefeitura Municipal de Bom Jesus dos Perdões por prazo não superior a 5 (cinco) anos;



**10.3.** As multas impostas à CONTRATADA serão descontadas dos pagamentos eventualmente devidos, ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente;

**10.4.** As penalidades serão aplicadas administrativamente, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial;

**10.5.** A aplicação da penalidade “multa” não impede que a Secretaria de Administração, rescinda unilateralmente o acordo e venha a aplicar, cumulativamente, a sanção prevista no item 10.2 alínea “c”;

**10.6. Da aplicação das multas**

a) Multa de 0,2% (dois décimos por cento) do valor da inadimplência, por dia de atraso na entrega dos correlatos ou substituição de correlatos devolvidos, até o limite de 05 (cinco) dias corridos;

b) Multa de 0,4% (quatro décimos por cento) sobre o valor da Autorização de Fornecimento, por dia, até o limite de 10 (dez) dias corridos, pelo descumprimento de qualquer obrigação não prevista nos itens anteriores, após, aplicar-se á multa prevista no item c;

c) Multa de 30% (trinta por cento) sobre o valor total da inadimplência na hipótese de inexecução parcial ou total das Ordens de Fornecimento, podendo ainda ser rescindido o ajuste e cancelada a Ata de Registro de Preços.

**10.7.** Caso a CONTRATADA descumpra o que prevê o item 6.3 desta ATA, ser-lhe-à aplicada multa correspondente a 0,1% (um décimo por cento) por dia sobre o valor do material rejeitado, à contar do término do prazo estabelecido naquele item, para a retirada dos produtos.

**11. DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**11.1.** O Registro de determinado preço poderá ser cancelado, de pleno direito, quando:

- O Fornecedor não cumprir as obrigações constantes desta Ata de Registro de Preços.
- O fornecedor der causa a rescisão administrativa do acordo (ou instrumento equivalente) decorrente de Registro de Preços, a critério da Secretaria de Administração de Bom Jesus dos Perdões/SP.



- Não aceitar reduzir o preço registrado se este se tornar superior ao praticado no mercado.
- Por razões de interesse público, devidamente demonstrado e justificado pela Secretaria de Administração;
- Pelo Fornecedor quando, mediante solicitação por escrito, comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências desta Ata de Registro de Preços, ou a juízo da Secretaria de Administração, ocorrendo quaisquer das hipóteses previstas no art. 78, incisos XIII a XVI, da Lei n° 8.666/93.

**11.2.** A comunicação do cancelamento do preço registrado por ocorrências previstas neste item, deverá ser feita pessoalmente ou por correspondência com aviso de recebimento, juntando-se o comprovante ao processo da administração da presente Ata de Registro de Preços, assegurando-se o prazo de **05 dias úteis**, para apresentação da defesa.

**11.3.** No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço do Fornecedor, a comunicação será feita por publicação no Diário Oficial do Estado de São Paulo, considerando-se, assim, para todos os efeitos, cancelado o preço registrado.

## **12. A FISCALIZAÇÃO**

**12.1.** A CONTRATADA deverá facilitar o trabalho de fiscalização a cargo da Secretaria responsável.

**12.2.** A fiscalização no cumprimento do Acordo decorrente desta ATA, será exercida por servidor habilitado, designado formalmente pelo Secretário de Administração, para tal, investido de plenos poderes para:

- a) recusar o material em desacordo com o objeto;
- b) promover a liquidação do respectivo documento de cobrança;
- c) tomar as ações iniciais para a consecução das medidas cabíveis nos casos amparados pelos itens 10 e 11 a serem executados pela Secretaria de Administração;
- d) tomar quaisquer outras medidas que julgue necessárias, para a perfeita execução do objeto.





**Pregão Presencial Nº 016/2012**

**Processo nº 031/2021**

**12.3.** A cada entrega de material, a Secretaria de Administração poderá selecionar, a seu critério, amostras dos itens entregues, a fim de serem submetidas a exames, visando à verificação do cumprimento das condições estabelecidas no Edital. O tempo médio de análise é de 15 dias. As despesas decorrentes dos exames a serem realizados, serão custeadas pela Secretaria de Administração. A rejeição dos itens não justificará atrasos em relação ao prazo de entrega fixado.

**13. DISPOSIÇÕES GERAIS**

**13.1.** Considera-se parte integrante deste ajuste, como se nele estivessem transcritos, o Edital do **PREGÃO PRESENCIAL Nº .....**

**13.2.** A existência de preços registrados não obriga a CONTRATANTE a firmar as contratações que deles poderão advir.

**14. DO FORO**

**14.1.** Para dirimir quaisquer questões decorrentes do **Pregão nº .....** e da presente Ata de Registro de Preços, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o FORO DISTRITAL DE NAZARÉ PAULISTA da Comarca de Atibaia/SP, com prevalência sobre qualquer outro, por mais privilegiados que seja.

**14.2.** Nada mais havendo a ser declarado, foi dada por encerrada a presente ATA que lida e achada conforme, vai assinada pelas partes.

**Bom Jesus dos Perdões, (-) de (-) de .....**

\_\_\_\_\_  
**PREFEITO**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM JESUS DOS PERDÕES.**

(-)

(-)

**DETENTORA(S)**

Testemunhas

1) \_\_\_\_\_

2) \_\_\_\_\_

Nome:

Nome

RG nº:

RG nº: