

EDITAL

**PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇO
PREGÃO PRESENCIAL Nº 008/2017
MENOR VALOR POR ITEM
PROCESSO Nº 94.765/2017**

1- PREÂMBULO

A Comissão Permanente de Licitação do Município de Santo Antônio de Posse, com sede à Praça Chafia Chaib Baracat nº 351 – Vila Esperança, Santo Antônio de Posse – SP, designada pela Portaria nº7571 de 22/08/2015, e o Pregoeiro e sua Equipe de Apoio designada pela Portaria nº7578 de 22/08/2015, torna público que realizará certame licitatório, na modalidade Pregão Presencial tipo **MENOR VALOR POR ITEM**, regido pela Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002 e Decretos Municipais Nº 2.465 de 05 de Setembro de 2.007 e 2.488, de 16 de Janeiro de 2.008; e subsidiariamente, pela Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores, destinada a **Registro de Preço para Aquisição de Gêneros Alimentícios Perecíveis (Carnes, Frios e Embutidos)**, em quantidades e especificações constantes do Anexo III, que faz parte integrante deste Edital.

A Comissão Permanente de Licitação deflagrará o ato de recebimento dos envelopes referentes às propostas de preços e documentação às **09:00 (nove) horas do dia 06 (seis) de Abril de 2.017**, na sede da Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Posse, onde ocorrerá a sessão de disputa com a abertura dos envelopes contendo as propostas de preços e os documentos relativos à habilitação. Caso não haja expediente no dia supracitado, a abertura ocorrerá no primeiro dia útil subsequente, no mesmo local e horário.

2- DO OBJETO:

2.1. Constitui objeto desta licitação o registro de preços para **Aquisição de Gêneros Alimentícios Perecíveis (Carnes, Frios e Embutidos)**, em quantidades e especificações constantes, de acordo com o ANEXO II – Termo de Referência e demais condições estabelecidas neste edital.

2.2. Os quantitativos totais expressos no ANEXO III, deste edital, são estimativos e representam a previsão da Secretaria requisitante, pelo prazo de 12 (doze) meses.

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

3. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E DO VALOR ESTIMADO

3.1. As despesas decorrentes do fornecimento cujos preços serão registrados nesta licitação correrão por conta dos recursos específicos no orçamento da Secretaria Requisitante, onerando as seguintes dotações orçamentárias:

<p>01.02 – Executivo 01.02.19 – Manutenção da Merenda Escolar 12.06.0230.2058 – Manutenção da Merenda Escolar 3.3.90.30.07 – Material de Consumo Gêneros Alimentícios</p>

3.2. O valor estimado total é de **R\$ 2.169.926,25** (dois milhões, cento e sessenta e nove mil, novecentos e vinte seis reais e vinte e cinco centavos).

4. DOS ANEXOS

4.1. Fazem parte integrante do presente Edital os seguintes anexos:

4.1.1. ANEXO I – Recibo de Retirada de Edital pela Internet e pessoalmente;

4.1.2. ANEXO II – Termo de Referência;

4.1.3. ANEXO III - Proposta de Preços;

4.1.4. ANEXO IV – Termo de Ciência e de Notificação;

4.1.5. ANEXO V – Minuta da Ata de Registro de Preço;

4.1.6. ANEXO VI - Modelo de Declaração de Habilitação e Atendimento às Condições do Edital;

4.1.7. ANEXO VII – Modelo de Declaração de Situação Regular Perante o Ministério do Trabalho;

4.1.8. ANEXO VIII – Modelo de Declaração de Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte;

4.1.9. ANEXO IX – Modelo de Credenciamento;

4.1.10. ANEXO X - Modelo de Declaração Inexistência de Fato Impeditivo

4.1.11 – ANEXO XI – Local de Entrega

4.1.12 – ANEXO XII - EXIGÊNCIAS TÉCNICAS PARA AQUISIÇÃO DE CARNES, FRIOS E EMBUTIDOS”

5. PARTICIPAÇÃO

5.1. Poderão participar deste pregão empresas interessadas do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação, autorizadas na forma da lei, que atendam às exigências de habilitação.

5.2. Não será permitida a participação:

5.2.1. De empresas estrangeiras que não funcionem no País;

5.2.2. Reunidas sob a forma de consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição;

- 5.2.3. Suspensas temporariamente para licitar e impedidas de contratar com esta Administração nos termos do inciso III do artigo 87 da lei 8.666/93 e suas alterações posteriores;
- 5.2.4. Impedidas de licitar e contratar nos termos do art. 7º da Lei 10.520/02;
- 5.2.5. Impedidas de licitar e contratar nos termos do art. 10º da Lei 9.605/98;
- 5.2.6. Enquadradas nas disposições do art. 9º, da Lei Federal nº 8.666/93 e suas posteriores alterações;
- 5.2.7. Impedidas de licitar ou contratar com a Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Posse/SP;
- 5.2.8. Empresas das quais participe, seja a que título for, servidor público municipal;
- 5.2.9. Concordatária ou em recuperação Judicial ou Extrajudicial, ou com falência decretada;
- 5.2.10. Declaradas inidôneas pelo Poder Público e não reabilitadas.

6. CREDENCIAMENTO

6.1. Por ocasião da fase de credenciamento dos licitantes deverá ser apresentado o que se segue:

6.1.1. Quanto aos representantes:

- a) tratando-se de **Representante Legal** (sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado), instrumento constitutivo da empresa registrado na Junta Comercial, ou, tratando-se de sociedade simples, o ato constitutivo registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;
- b) tratando-se de **Procurador**, instrumento público de procuração ou instrumento particular com firma reconhecida do representante legal que o assina (firma reconhecida em cartório), do qual constem poderes específicos para formular ofertas e lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição, bem como praticar todos os demais atos pertinentes ao certame. No caso de instrumento particular, o procurador deverá apresentar instrumento constitutivo da empresa na forma estipulada no subitem “a”;
- c) o representante (legal ou procurador) da empresa interessada deverá identificar-se exibindo documento oficial que contenha foto;
- d) o licitante que não contar com **representante** presente na sessão ou, ainda que presente, não possa praticar atos em seu nome por conta da apresentação de documentação defeituosa, ficará impedido de participar da fase de lances verbais, de negociar preços, de declarar a intenção de interpor ou de renunciar ao direito de interpor recurso, ficando mantido, portanto, o preço apresentado na proposta escrita, que há de ser considerada para efeito de ordenação das propostas e apuração do menor preço;

- e) encerrada a fase de credenciamento pelo Pregoeiro, não serão admitidos credenciamentos de eventuais licitantes retardatários;
f) será admitido apenas 1 (um) **representante** para cada licitante credenciado.

6.1.2. Quanto ao pleno atendimento aos requisitos de habilitação:

a) **Declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação** e inexistência de qualquer fato impeditivo à participação, que deverá ser feita de acordo com o modelo estabelecido no **ANEXO VI** deste Edital, e apresentada **FORA** dos Envelopes nº 1 (Proposta) e nº 2 (Habilitação).

6.1.3. Quanto às microempresas e empresas de pequeno porte:

a) **Declaração de microempresa ou empresa de pequeno porte** visando ao exercício da preferência prevista na Lei Complementar nº 123/06, que deverá ser feita de acordo com o modelo estabelecido no **ANEXO VIII** deste Edital, e apresentada **FORA** dos Envelopes nº 1 (Proposta) e nº 2 (Habilitação), não podendo esta se beneficiar da lei se não apresentar a declaração neste momento.

7. FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

7.1. A Proposta e os Documentos de Habilitação deverão ser apresentados separadamente, em **dois** envelopes fechados e indevassáveis, contendo em sua parte externa os seguintes dizeres:

<p>Razão Social do Proponente: Envelope nº 1 – Proposta Pregão Presencial 008/2017 Processo nº 94.765/2017</p>
<p>Razão Social do Proponente: Envelope nº 2 – Habilitação Pregão Presencial 008/2017 Processo nº 94.765/2017</p>

7.2. A não indicação dos dizeres supracitados, no anverso dos envelopes, assim como o seu envio pela ECT (Empresa Brasileira de Correios e Telégrafos) é de responsabilidade, unicamente, do licitante por seu extravio, destinação diversa, devassamento, não recebimento, bem como protocolo intempestivo. A ausência dos dizeres na parte externa do envelope não constituirá motivo para desclassificação do licitante que poderá regularizá-lo no ato da entrega.

7.3. Os envelopes enviados pela ECT (Empresa Brasileira de Correios e Telégrafos) deverão ser encaminhados ao seguinte endereço:- Praça Chafia Chaib, nº 351, Vila

Esperança, aos cuidados do Setor de Licitações da Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Posse/SP.

7.4. Caso eventualmente ocorra a abertura do envelope nº 2 - Habilitação antes do envelope nº 1 - Proposta, por falta de informação na parte externa dos envelopes, será novamente fechado sem análise de seu conteúdo e rubricado por todos os presentes.

7.5. Os documentos necessários à habilitação deverão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por Tabelião de Notas.

7.6. Não será admitido o encaminhamento de propostas via fax, por meio eletrônico ou similar.

7.7. O ANEXO III – PROPOSTA DE PREÇOS. Deverá ser utilizado, preferencialmente, para a apresentação da Proposta, documento datilografado, impresso ou preenchido a mão de forma legível, em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente.

7.7. A proposta de preço deverá conter os seguintes elementos:

7.7.1. Razão social, endereço e CNPJ;

7.7.2. Número do processo e do pregão para registro de preços;

7.7.3. Descrição do objeto ofertado, com indicação da marca.

7.7.4. Preços unitários e totais por itens (em algarismos e por extenso), em moeda corrente nacional (não será admissível cotação de preços em milésimos de real, ou seja, expressão monetária inferior aos centavos) em algarismo. Nos preços propostos deverão estar inclusos, além do lucro, todas as despesas e custos, tais como, por exemplo: materiais, mão de obra, equipamentos, transportes, seguros, cargas, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, comerciais, transportes, seguros, saúde, hospedagem, segurança pessoal, alimentação custos e benefícios, tributos e quaisquer outras despesas diretas ou indiretas relacionadas com o fornecimento do objeto da presente licitação, não se responsabilizando a **PREFEITURA** com relação a nenhum custo ou despesa, independente de sua natureza.

7.7.5. A empresa licitante deverá transcrever o conteúdo idêntico de sua proposta de preços para o sistema cotação/proposta disponível no site www.pmsaposse.sp.gov.br, ou mediante solicitação para envio por e-mail, a ser informado pelo requerente, e apresentá-la, juntamente com a respectiva proposta impressa, por meio de gravação em mídia do tipo “CD”, “DVD” ou PEN DRIVE, que serão retidos pela administração.

7.7.6. O preenchimento da proposta eletrônica não dispensará a apresentação da proposta impressa, nos termos do ANEXO III. A não apresentação da proposta de preços em ambas as formas - eletrônica e impressa - causará a desclassificação da proposta do licitante.

7.7.7. No caso de a proponente ofertar preços com 03 (três) ou mais casas decimais após a vírgula, serão consideradas as 02 (duas) primeiras e desprezadas as demais.

7.7.8. Obedecer à sequência de apresentação do item tal como ele consta do ANEXO III do presente instrumento.

7.7.9. Não serão admitidas cotações inferiores a quantidades, descrições ou qualquer outro aspecto que consta dos anexos previstos neste edital, sob pena de desclassificação.

7.7.10. A proposta deverá ser assinada pelo titular da empresa ou por representante devidamente qualificado e, isenta de emendas ou rasuras, com poderes especiais para representá-la.

7.7.11. Ao apresentar a proposta a licitante aceita todas as exigências previstas neste edital e em seus anexos.

7.7.12. Não serão consideradas propostas com ofertas de vantagens não previstas neste Edital, nem preço ou vantagem baseada nas ofertas das demais licitantes. Para todos os efeitos legais e de direito, serão consideradas nulas e sem nenhum efeito as inserções às propostas não exigidas pelo presente Edital.

7.7.13. Não serão admitidas, posteriormente, alegações de enganos, erros ou distrações na apresentação da proposta comercial, como justificativas de quaisquer acréscimos ou solicitações de reembolsos e indenizações de qualquer natureza.

7.7.14. O prazo de validade da proposta deverá ser de, no mínimo, **90 (noventa) dias** corridos, a contar da abertura do envelope de proposta de preços nesta **PREFEITURA**. As propostas com prazos inferiores ao estipulado serão automaticamente **DESCLASSIFICADAS**.

8. DO CONTEÚDO DO ENVELOPE Nº 02 – DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO

8.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

- a) Registro Comercial, no caso de empresa individual;
- b) Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades empresárias;
- c) Documentos de Eleição dos atuais administradores, tratando-se de sociedades por ações, ou, cuidando-se de sociedade limitada com a nomeação de administrador não sócio em ato separado, termo de nomeação do administrador e prova de sua averbação na Junta Comercial competente, acompanhados, em ambos os casos, da documentação mencionada na alínea “b”, deste subitem;
- d) Ato Constitutivo devidamente registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedades civis, acompanhado de prova que demonstre a regularidade da diretoria em exercício;
- e) Decreto de Autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, tratando-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, quando a atividade assim o exigir.

8.1.2 - Os documentos relacionados nas alíneas "a" a "d" deste subitem 8.1 não precisarão constar do Envelope “Documentos de Habilitação”, se tiverem sido apresentados para o credenciamento neste Pregão.

8.2 REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

a) prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);

b) a prova de Regularidade para com a Fazenda **Federal, Estadual e Municipal** do domicílio ou sede do licitante;

c) a prova de Regularidade para com a Fazenda Federal deverá ser atendida pela apresentação do seguinte documento: Certidão Conjunta Negativa ou Positiva com efeitos de Negativa de débitos relativos a Tributos e Contribuições Federais e quanto à Dívida Ativa da União, administrados pela Secretaria da Receita Federal, inclusive contribuições sociais;

d) a prova de Regularidade para com a Fazenda Estadual deverá ser atendida mediante Certidão Negativa de Débitos Tributários da Dívida Ativa do Estado ou Positiva com efeitos de negativa;

e) a prova de Regularidade para com a Fazenda Municipal deverá ser atendida pela apresentação da Certidão Negativa de Tributos, ou positiva com efeitos de Negativa.

f) certificado de Regularidade de Situação perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;

g) certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) ou Positiva com efeito de Negativa expedida eletronicamente, para comprovar a inexistência de Débitos Inadimplidos perante a Justiça do Trabalho;

h) fica expressamente ressalvado que a regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte ou equiparadas deverá ser comprovada com os documentos exigidos no presente edital até a assinatura do contrato, no prazo de até 5 (cinco) dias úteis do certame.

8.2.1. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal de Micro Empresas ou Empresas de Pequeno Porte, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa, de acordo com o Art. 43 §1º da Lei compl. 147 de 07 de agosto de 2014 que alterou a Lei Compl. 123/06, cujo termo inicial (da contagem do prazo) coincidirá com o momento em que o proponente for declarado vencedor do certame.

8.2.2 O prazo acima poderá ser prorrogado por igual período, mediante requerimento do interessado, a critério exclusivo da Administração Pública.

8.2.3 A não regularização da documentação no prazo estipulado implicará a decadência do direito à contratação, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no art. 81, da Lei 8.666, de 21 de junho de 1993.

8.3 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

8.3.1 Certidão Negativa de Falência, Concordata e Recuperação Judicial, expedida pelo Cartório Distribuidor da sede da pessoa jurídica, com prazo de, no máximo, 60 (sessenta) dias a contar de sua emissão.

8.3.2 Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da Lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 03 (três) meses da data de apresentação da proposta (Artigo 31, inciso I, Lei Federal nº. 8.666/93).

8.3.3 O balanço patrimonial deverá estar assinado por Contador ou por outro profissional legalmente habilitado a fazê-lo, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade, e as demonstrações contábeis pelo proprietário da empresa.

8.3.4. Será considerada em boa situação econômica financeira para assumir os compromissos decorrentes da contratação objeto desta licitação a empresa que demonstrar possuir Índice de Liquidez Corrente – ILC igual ou maior que 1,00, Índice de Liquidez Geral - ILG igual ou maior que 1,00 e Índice de Liquidez menor ou igual a 0,50, de acordo com o Balanço Patrimonial apresentado para qualificação, e estabelecidos pelas seguintes fórmulas.

$$ILC = \text{Ativo Circulante} / \text{Passivo Circulante} = > 1,00$$

$$ILG = \text{Ativo Circulante} + \text{Ativo Realizável a Longo Prazo} / \text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo} = > 1,00$$

$$IE = \text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo} / \text{Ativo Total} = < 0,50$$

8.4 – QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

8.4.1. A comprovação de aptidão para realização do objeto da presente licitação, deverá ser efetuada através de atestados emitidos por pessoa jurídica de direito público ou privado em papel timbrado da entidade expedidora, com identificação do nome e endereço da entidade. O atestado deverá ser datado e assinado por pessoa física

identificada pelo seu nome, cargo exercido na entidade, estando as informações sujeitas à conferência pela Comissão de Licitação, atestando que a empresa já tenha fornecido quantidade equivalente a, no mínimo, 50 % (cinquenta por cento) do objeto licitado.

8.4.2 Declaração de que a empresa licitante não tem, em seu quadro funcional, menor de 18 (dezoito) anos cumprindo trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e menor de 16 (dezesseis) anos desempenhado qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 (quatorze) anos, conforme o modelo do Anexo VII.

8.4.3 Declaração de obrigatoriedade de declarar a superveniência de fato impeditivo à habilitação, em conformidade com o parágrafo 2º do art.32 da Lei 8.666/93 Anexo X.

8.5. OUTRAS COMPROVAÇÕES

8.5.1 – Declaração elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal da licitante, que, caso seja vencedora, apresentará amostra do(s) item(ns) que tiver vencido, em 03 (três) dias úteis, após a convocação em ata da sessão.

8.6 DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO

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

9. DA SESSÃO DO PREGÃO

9.1. Declarada aberta a sessão, os credenciados entregarão ao pregoeiro a Declaração de Pleno Atendimento aos Requisitos de Habilitação e Atendimento às Condições do Edital, nos termos do Modelo indicado no ANEXO VI deste Edital e, em envelopes separados, os envelopes com as propostas de preços e os documentos de habilitação. Os envelopes de habilitação permanecerão lacrados sob a guarda do mesmo.

9.2. Da abertura dos envelopes com propostas de preços (classificação das propostas):

9.2.1. Os envelopes com as propostas de preços serão abertos imediatamente pelo pregoeiro, que verificará a conformidade das propostas com os requisitos estabelecidos neste Edital, desclassificando, preliminarmente, aquela que:

- a) não apresentar a proposta devidamente datada e assinada pelo Representante Legal ou preposto/autorizado da LICITANTE;
- b) apresentar preços baseados nos de outras propostas;
- c) apresentar preços alternativos ou vantagens que imponham condições não previstas neste Edital;
- d) tiver preços com valores superiores ao praticado no mercado ou manifestamente inexequíveis, conforme disposto no artigo 48, § 1º, alínea “a” da Lei Federal nº 8.666/93

e suas posteriores atualizações. Neste caso, poderá o pregoeiro solicitar justificativa para avaliação da capacidade de fornecimento do objeto licitado, através de documentação que comprove que os custos de insumos são coerentes com o mercado.

c) de preços, unitários, manifestamente inexequíveis ou excessivos, sendo que a análise da exequibilidade dos preços observará os preços praticados no mercado e o quanto dispõem os artigos 44, §3º e 48, II e §§ 1º, 2º e 3º da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações.

d) não obedecer às condições estabelecidas no Edital para sua classificação.

9.2.2. No que diz respeito aos preços, as propostas serão verificadas quanto à exatidão das operações aritméticas que conduziram ao valor total orçado, procedendo-se às correções no caso de eventuais erros. As correções efetuadas serão consideradas para apuração do valor da proposta.

9.2.3. Verificada a compatibilidade com o exigido no Edital, serão ordenadas as propostas em ordem crescente de preços.

9.2.4. Após o encerramento dos lances, o Pregoeiro suspenderá a sessão e solicitará ao licitante classificado em primeiro lugar, a apresentação de 1 (uma) amostra do mesmo lote do produto ofertado, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, para verificação de sua conformidade com as fichas técnicas dos produtos demais especificações editalícias e com a proposta.

9.3 - **DAS AMOSTRAS:**

9.3.1 - Deverão ser entregues amostras identificadas por etiquetas, para aqueles itens apontados no Anexo III, respeitando as especificações estabelecidas e a forma de apresentação conforme referido Anexo. Os produtos deverão estar em embalagens invioláveis, visto que serão objeto de análise, devendo ser apresentada, ainda, a ficha técnica de todas as amostras solicitadas. O item, cuja amostra não estiver condizente com as especificações e qualidade exigidas nesse Edital será desclassificado. No ato da entrega das amostras, a licitante deverá apresentar relação contendo a sua descrição regular e específica, em duas vias, para que seja feita a conferência. Não poderá haver divergências entre o item apresentado e o item cotado na proposta.

9.3.2 – As Amostras deverão ser entregues no Departamento de Merenda Escolar.

9.4. **Dos lances verbais:**

9.4.1. Após a classificação das propostas, o pregoeiro divulgará, em alta voz, e convidará individualmente os representantes dos licitantes classificados a apresentarem lances verbais, a partir da proposta classificada de maior preço, de forma sucessiva, em valores distintos e decrescentes.

9.4.2. A desistência da apresentação de lance verbal, após a convocação realizada, implicará na exclusão da licitante da apresentação de novos lances, permanecendo o valor da proposta escrita para efeito de classificação final.

9.4.3 A rodada de lances verbais será repetida até que não haja nenhum novo lance verbal.

9.5. Do julgamento:

9.5.1. O julgamento será o de **MENOR PREÇO POR ITEM**, observadas as especificações técnicas e parâmetros mínimos de qualidade definidos neste Edital;

9.5.2 As propostas classificadas serão selecionadas para a etapa de lances, com observância dos seguintes critérios:

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

9.5.2.2. Não havendo pelo menos três propostas nas condições definidas no item anterior, serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até o máximo de três. No caso de empate das propostas, serão admitidas todas estas, independentemente do número de licitantes;

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

9.5.2.4 Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço.

9.5.2.5 A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes dessa etapa declinarem da formulação de lances.

9.5.2.6 Superada a fase de classificação, o pregoeiro passará à abertura do envelope de documentos da primeira colocada, para exame;

9.5.2.7 Se o primeiro colocado não for considerado habilitado, serão convocados os demais licitantes, na ordem de classificação, para exame de seus documentos de habilitação.

9.5.2.8 O pregoeiro divulgará a classificação final, com a proclamação do vencedor do certame, quando o pregoeiro tentará obter um preço melhor.

9.5.2.9 Posteriormente, os licitantes poderão manifestar **imediate e motivadamente** a intenção de interposição de recursos, quando então, dependendo disso, será utilizada uma das formas constantes da Cláusula Décima. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará em decadência do direito de recurso e a adjudicação do objeto da licitação pelo pregoeiro, ao vencedor.

9.5.2.10 Da reunião lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes e que, ao final, será assinada pelo pregoeiro, pela equipe de apoio e pelos licitantes.

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

9.6. Do direito de preferência da Microempresa e empresa de pequeno porte

9.6.1 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.

9.6.2 Para efeito do disposto no item 9.5 deste edital, ocorrendo empate, proceder-se-á da seguinte forma:

a) 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, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado, caso ofereça melhor proposta à considerada vencedora.

b) se a oferta não for aceitável ou se a licitante desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro 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.

c) na hipótese de haver restrição na comprovação da regularidade fiscal, proceder-se-á de conformidade com o disposto no § 1º do artigo 43 da Lei Complementar 123/2006, alterada pela Lei Complementar 147/2014.

9.6.3. Na hipótese de não contratação nos termos previstos no item 9.5, deste edital, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

9.6.4. O disposto no item 9.5 deste edital, somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

9.7. Da cota reservada de até 25% para ME e EPP

9.7.1. Nos termos do art. 48, inciso III, da Lei Complementar n. 123/2006, fica reservada uma cota no percentual de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor total do objeto, assegurada preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte ou equiparadas.

9.7.2 - Para a cota reservada para microempresas e empresas de pequeno porte, a proposta comercial deverá ser apresentada separadamente, ressalvado o seguinte:

I - Não havendo vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal, ou diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem preço do primeiro colocado.

II - Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação da cota reservada deverá ocorrer pelo preço da cota principal, caso este tenha sido menor do que o obtido na cota reservada.

10. IMPUGNAÇÃO AO EDITAL, RECURSO, ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

10.1. Até 02 (dois) dias úteis da data fixada para o recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do Pregão.

10.2. Eventual impugnação deverá ser dirigida ao subscritor deste Edital e protocolada no Serviço de Atendimento ao Cidadão - Seção de Protocolo Geral da **PREFEITURA**.

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

10.3. A entrega da proposta, sem que tenha sido tempestivamente impugnado este Edital, implicará na plena aceitação, por parte das interessadas, das condições nele estabelecidas.

10.4. Dos atos do Pregoeiro cabe recurso, devendo haver manifestação verbal imediata na própria sessão pública, com o devido registro em ata da síntese da motivação da sua intenção, abrindo-se então o prazo de 03 (três) dias úteis que começará a correr a partir do dia em que houver expediente nesta Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Posse/SP para a apresentação das razões por meio de memoriais, ficando os demais licitantes, desde logo intimados para apresentar contrarrazões, em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos;

10.4.1. A ausência de manifestação imediata e motivada pela licitante na sessão pública importará na decadência do direito de recurso, na adjudicação do objeto do certame a licitante vencedora e no encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação;

10.5. Na hipótese de interposição de recurso, o Pregoeiro encaminhará os autos devidamente fundamentado à autoridade competente;

10.6. Uma vez decididos os recursos administrativos eventualmente interpostos e, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto do certame a licitante vencedora e homologará o procedimento licitatório;

10.7. Quando a Adjudicatária se recusar a entregar a documentação exigida, assinar a ata de registro de preços, bem como, se recusar a entregar o(s) item(ns) do(s) qual(is) sagrou-se vencedora, poderão ser retomados, em sessão pública, os procedimentos relativos à licitação, nos moldes do item 9 deste edital.

10.7.1. Essa nova sessão será realizada em prazo não inferior a 03 (três) dias úteis, contados da divulgação do aviso.

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

10.9. As impugnações e recursos deverão ser protocolados no Serviço de Atendimento ao Cidadão - Seção de Protocolo Geral da **PREFEITURA**, localizado na Praça Chafia Chaib, nº 351, Vila Esperança, Santo Antônio de Posse/SP, mediante o pagamento do valor do expediente de R\$ 18,00 (dezoito reais), das 8:00 horas às 16:30 horas, aos cuidados do Setor de Licitações e dirigidos ao Prefeito Municipal de Santo Antônio de Posse.

11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1. Homologado o resultado da licitação, com a adjudicação de seu objeto, será celebrada a ata de Registro de Preços, que firmará o compromisso para a eventual e futura contratação entre as partes que terá validade de 12 (doze) meses, a partir da data de sua publicação.

11.2. O (s) proponente (s) será (ão) convocado (s) para assinatura da Ata de Registro de Preços, via telefone ou e-mail ou um meio equivalente, e terão o prazo de até 03 (três) dias corridos para atendimento, podendo o prazo ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pelo fornecedor e desde que ocorra motivo justificado aceito pela Administração.

11.2.1. É facultado à Administração, quando o proponente não assinar a ata de registro de preços no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado.

11.3. O proponente que, convocado para assinar a ata, deixar de fazê-lo no prazo estabelecido neste edital, dela poderá ser excluído e ensejará a aplicação das penalidades legalmente estabelecidas no item 20 deste edital.

11.4. A ata firmada observará a minuta do ANEXO V deste Edital, podendo ser alterada nos termos dos artigos 57, 58 e 65 da Lei 8.666/93.

11.5. As Atas de Registro de Preços poderão ser encaminhadas via ECT (Empresa Brasileira de Correios e Telégrafos), pelas licitantes vencedoras depois de colhidas suas devidas assinaturas no endereço situado a Praça Chafia Chaib, nº 351, Vila Esperança Santo Antônio de Posse/SP, CEP: 13.830-000, aos cuidados do Setor de Licitações da Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Posse.

12. DA REVISÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

12.1. Durante a vigência da Ata, os preços registrados permanecerão fixos e irrevogáveis.

12.1.1. Os preços somente poderão ser alterados, por acordo entre as partes, no caso de ocorrência, devidamente demonstrada, da situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/93, bem como no caso de o preço registrado tornar-se superior ao praticado no mercado, ocasião em que o fornecedor do bem e ou serviço será convocado visando a negociação para a redução de preços e sua adequação ao mercado.

13. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

13.1. O fornecedor terá seu registro de preços cancelado quando:

13.1.1. Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;

13.1.2. Recusar-se a celebrar a Ata de Registro de Preços ou não retirar o instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

13.1.3. Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;

13.1.4. For declarado inidôneo para licitar ou contratar com a Administração Pública;

13.1.5. For impedido de licitar e contratar com a Administração.

14. DAS CONTRATAÇÕES DECORRENTES DO REGISTRO

14.1. As contratações decorrentes da ata de registro de preços serão formalizadas por autorização de fornecimento (AF) ou ordem de serviço (OS), cuja respectiva minuta constitui anexo do presente ato convocatório (ANEXO IV).

14.2. O (s) interessado (s) receberão a autorização de fornecimento ou ordem de serviço, através de e-mail ou outro meio equivalente; valendo o comprovante de confirmação de recebimento em resposta ao e-mail recebido ou comprovante de leitura do e-mail como prova do recebimento ou ainda, entrega em mãos ao contratado;

14.2.1. O (s) interessado (s) terão o prazo de até 05 (cinco) dias a partir da convocação, para retirar a Autorização de fornecimento na Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Posse/SP, caso seja frustrado o envio nos termos do item 14.2.

14.3. Se, por ocasião da contratação, as certidões de regularidade de débito da Adjudicatária perante o Sistema de Seguridade Social e Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) estiverem com os prazos de validade vencidos, o órgão licitante verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações, salvo impossibilidade de fazê-lo.

14.3.1. Se não for possível atualizá-las por meio eletrônico hábil de informações, a adjudicatária será notificada a apresentar tais certidões até a data limite fixada, sob pena de a contratação não se realizar, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

15. DAS OBRIGAÇÕES DO(S) LICITANTE (S) REGISTRADOS

15.1. Compete aos licitantes registrados emendar todo o empenho e a dedicação necessários ao fiel e adequado cumprimento dos encargos que lhe são confiados, e ainda a:

15.1.1. Assinar a Ata de Registro de Preços;

15.1.2. Tomar todas as providências necessárias para o fiel cumprimento das disposições contidas no Termo de Referência, do Edital e da Ata de Registro de Preços;

15.1.3. Entregar os bens no (s) prazo (s) máximo (s) determinado (s) no Termo de Referência – ANEXO II, deste Edital;

15.1.4. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, as partes do objeto deste Edital e seus Anexos, em que se verificarem vícios, defeitos, ou incorreções resultantes dos produtos empregados;

15.1.5. Responder, integralmente, por perdas e danos que vier a causar à **PREFEITURA** ou a terceiros, em razão de ação ou omissão dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita;

15.1.6. Não efetuar, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade para outros, sejam fabricantes, representantes, concessionárias ou técnicos;

15.1.7. Manter-se durante toda a execução do objeto da presente licitação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital e seus Anexos;

15.1.8. Informar à **PREFEITURA** a ocorrência de fatos que possam interferir direta ou indiretamente na regularidade do fornecimento.

16. DAS OBRIGAÇÕES DA ADMINISTRAÇÃO

16.1. Compete à **PREFEITURA**:

16.1.1. A prática de todos os atos de controle e administração do Sistema de Registro de Preços;

16.1.2. Efetuar o registro da licitante fornecedora e firmar a correspondente Ata de Registro de Preços, conforme modelo ANEXO V;

16.1.3. Gerenciar a Ata de Registro de Preços, providenciando a indicação, sempre que solicitado, dos fornecedores, para atendimento às necessidades da Administração, obedecendo a ordem de classificação e os quantitativos de contratação definidos;

16.1.4. Conduzir os procedimentos relativos a eventuais renegociações dos preços registrados;

16.1.5. Aplicar as penalidades por descumprimento do pactuado na Ata de Registro de Preços;

16.1.6. Proporcionar, todas as facilidades indispensáveis à boa execução do(s) fornecimento(s);

16.1.7. Indicar o gestor da Ata de Registro de Preços.

17. DO PRAZO PARA INÍCIOS DA ENTREGA E CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

17.1. A (s) empresa (s) licitante (s) participantes do Registro de Preços deverá (ão) efetuar a entrega do objeto à **PREFEITURA** no prazo máximo de 5 (cinco) dias do recebimento da Autorização de Fornecimento, na forma, quantidades e prazos, definidos na mesma, respeitando o Termo de Referência - ANEXO II deste Edital.

17.2. Vale ressaltar que para os itens de aquisição de gêneros alimentícios perecíveis (carnes, frios e embutidos), o Departamento Municipal Requisitante, entrará em contato com a licitante vencedora, informando qual a quantidade do objeto a ser entregue. Este contato se dará sempre que entender necessário pela contratante, por tratar-se de produto de uso imediato, não podendo ser armazenado fora da temperatura ideal.

17.3. Entregue o objeto, esse será recebido e conferido, ficando assegurado à **PREFEITURA** o direito de rejeitar, no todo ou em parte, o objeto entregue em desacordo com as especificações exigidas no Edital e seus anexos, restando a empresa licitante vencedora a obrigação de substituir e/ou reparar o item irregular no prazo de 05 (cinco) dias.

17.4. A entrega deverá ser feita nos PONTOS/LOCAIS solicitados pela Secretaria Municipal de Educação. A Prefeitura não se responsabiliza por danos causados no transporte.

17.5. Ocorrendo qualquer problema, a licitante vencedora deverá comunicar imediatamente por escrito à **PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE POSSE**.

18. DO PAGAMENTO

18.1. O Departamento Financeiro da **PREFEITURA** efetuará o pagamento a licitante vencedora no prazo de até 28 (vinte e oito) dias, contados da data do recebimento da Nota Fiscal Eletrônica, após conferência pelo Departamento Requisitante.

18.2. Havendo erro na NFe ou descumprimento das condições pactuadas, a tramitação da NFe será suspensa para que a licitante vencedora adote as providências necessárias a sua correção. Passará a ser considerada, para efeito de pagamento, a data do aceite da NFe.

18.3. Quaisquer pagamentos não isentarão a licitante vencedora das responsabilidades contratuais.

18.4. Conforme o protocolo ICMS 42/09, alterado pelo protocolo ICMS 1/2011 ficam obrigados a emitir Nota Fiscal Eletrônica - NFe, modelo 55, em substituição à Nota Fiscal, modelo 1 ou 1-A, os contribuintes que, independentemente da atividade econômica exercida, realizem operações destinadas à Administração Pública direta ou indireta.

18.5. O pagamento deverá estar condicionado, também, à correta inserção, no corpo da NFe ou no campo "Observações do Contribuinte", dos dados necessários a identificação da origem da despesa, conforme o caso, indicando, (quando se aplicar) o número da Autorização de Fornecimento (AF) e/ou nota empenho, número da Ata de Registro de Preços, número processo licitatório, número do Convênio ou OGU, objeto do convênio ou OGU, número da medição da obra, base de cálculo do INSS, base de cálculo do IR.

18.6. Não será iniciada a contagem de prazo, caso os documentos fiscais apresentados ou outros necessários à contratação contenham incorreções.

18.7. A contagem do prazo para pagamento considerará dias corridos e terá início e encerramento em dias de expediente nesta **PREFEITURA**.

18.8. Quando for constatada qualquer irregularidade na Nota Fiscal/Fatura, será imediatamente solicitada ao contratado, carta de correção, quando couber, ou ainda pertinente regularização, que deverá ser encaminhada a esta **PREFEITURA** no prazo de 24 (vinte e quatro) horas;

18.9. Caso o contratado não apresente carta de correção no prazo estipulado, o prazo para pagamento será recontado, a partir da data da sua apresentação.

19. DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

19.1. A quantidade inicialmente contratada poderá ser acrescida e/ou suprimida dentro dos limites previstos no § 1º do artigo 65 da Lei n.º 8.666/93, podendo a supressão exceder tal limite, nos termos do § 2º, inciso II do mesmo artigo.

20. DAS SANÇÕES

20.1. O Adjudicatário que se recusar a entregar a documentação exigida deste edital, bem como, se recusar a entregar o (s) item (ns) do (s) qual (is) sagrou-se vencedor, a assinar a Ata de Registro de Preços ou desistir de sua proposta inicial ou do lance ofertado, expressamente ou tacitamente, estará sujeito, isolada ou cumulativamente, às seguintes penalidades:

20.1.1. Suspensão do direito de licitar e contratar com a Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Posse/SP pelo prazo de até 05 (cinco) anos;

20.1.2. Multa equivalente a até 10% (dez por cento) do valor ofertado.

20.2. O atraso ou o descumprimento das obrigações contratuais assumidas permitirão, ainda, a aplicação das seguintes sanções pela **PREFEITURA**:

20.2.1. Advertência, que será aplicada sempre por escrito;

20.2.2. Multas, que serão graduadas, em cada caso, de acordo com a gravidade da infração, observados os seguintes limites:

20.2.2.1. 0,3% (três décimos por cento) sobre o valor do objeto, por dia de atraso no fornecimento. Decorridos 30 (trinta) dias de atraso a **PREFEITURA** poderá decidir pela continuidade da multa ou pela rescisão, em razão da inexecução total.

20.2.2.2. 0,5% (cinco décimos por cento) sobre o valor global da Ata de Registro de Preços para o descumprimento de condições e obrigações assumidas.

20.2.2.3. 10% (dez por cento) sobre o valor da Ata de Registro de Preços, nas hipóteses de rescisão contratual por inexecução da Ata de Registro de Preços, caracterizando-se quando houver reiterado descumprimento de obrigações contratuais, se a execução for inferior a 50% (cinquenta por cento) do contratado, caso o atraso ultrapassar o prazo limite de 30 (trinta) dias, estabelecido no item 20.2.2.1 ou os fornecimentos forem prestados fora das especificações constantes do Termo de Referência e da proposta da licitante.

20.2.3. Suspensão temporária do direito de licitar e contratar com a Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Posse/SP, pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

20.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, enquanto perdurarem os motivos da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, no prazo não superior a 05 (cinco) anos.

20.3. As sanções previstas neste Capítulo poderão ser aplicadas cumulativamente, ou não, de acordo com a gravidade da infração, facultada ampla defesa à licitante vencedora, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação do ato.

20.4. Nenhuma parte será responsável perante a outra pelos atrasos ocasionados por motivo de força maior ou caso fortuito.

20.5. A sanção de suspensão de participar em licitação e contratar com a Administração Pública poderá ser também aplicada àqueles que:

20.5.1. Retardarem a execução do pregão;

20.5.2. Demonstrarem não possuir idoneidade para contratar com a Administração e;

20.5.3. Fizerem declaração falsa ou cometerem fraude fiscal.

20.6. O valor das multas aplicadas deverá ser recolhido à adquirente no prazo de 20 (vinte) dias a contar da data da notificação, podendo ainda, ser descontado das Notas Fiscais e/ou Faturas por ocasião do pagamento, ou cobrado judicialmente se julgar conveniente.

20.7. As multas não têm caráter indenizatório e seu pagamento não eximirá a licitante vencedora de ser acionada judicialmente pela responsabilidade civil derivada de perdas e danos junto a **PREFEITURA**, decorrentes das infrações cometidas.

21. DA REVOGAÇÃO E DA ANULAÇÃO

21.1. O Prefeito Municipal de Santo Antônio de Posse poderá revogar a presente licitação desde que presentes razões relevantes de interesse público, decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, devendo anulá-la, por ilegalidade, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

22. DISPOSIÇÕES FINAIS

22.1. As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre os licitantes, desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.

22.2. O resultado do presente certame será divulgado no jornal do município, de grande circulação, D.O.E e no endereço eletrônico www.pmsaposse.sp.gov.br.

22.3. Os demais atos pertinentes a esta licitação, passíveis de divulgação, serão publicados no jornal do município, de grande circulação, D.O.E.

22.4. Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo Pregoeiro.

22.5. Para dirimir quaisquer questões decorrentes desta licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca de Jaguariúna, Estado de São Paulo, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

23. ESCLARECIMENTOS

23.1. Informações complementares e maiores esclarecimentos poderão ser obtidas de segunda a sexta-feira das 8:00 horas às 16:30 horas no Setor de licitações, situado na Praça Chafia Chaib, nº 351, Vila Esperança, na cidade de Santo Antônio de Posse/SP, CEP: 13830-000, através do telefone: (19) 3896.9000 ou pelo e-mail: licitacao@pmsaposse.sp.gov.br. Os esclarecimentos prestados serão disponibilizados na página da Internet: <http://www.pmsaposse.sp.gov.br>

23.2. Para confirmação da realização da seção de pregão os licitantes deverão consultar a página da internet: <http://www.pmsaposse.sp.gov.br>



23.3. Caso não haja aviso no site da **PREFEITURA** ou comunicado por e-mail diretamente ao licitante, as seções ocorreram normalmente, não havendo a necessidade de confirmação por telefone.

Santo Antônio de Posse, 20 de março de 2017.

NORBERTO DE OLIVERIO JUNIOR
Prefeito Municipal

MAGUIDA F. ROMIO CLEMENTE
Pregoeira

ANEXO I

RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL

(se pela internet enviar pelo e-mail: licitacao@pmsaposse.sp.gov.br)

PREGÃO PRESENCIAL nº 008/2017 PROCESSO nº 94.765/2017

Denominação:

CNPJ:

Endereço:

E-mail:

Cidade:

CEP:

Estado:

Telefone:

Fax:

- Obtivemos, através do acesso à página <http://www.pmsaposse.sp.gov.br>, nesta data, cópia do instrumento convocatório da licitação acima identificada.

- Retiramos na sede da Prefeitura, nesta data, cópia do instrumento convocatório da licitação acima identificada.

Loca: _____, _____ de _____ de 2017.

Nome: _____

Senhor Licitante,

Visando à comunicação futura entre esta **PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE POSSE** e sua empresa, solicitamos a Vossa Senhoria preencher o recibo de retirada do Edital e remetê-lo à Seção de Licitações, pelo e-mail: licitacao@pmsaposse.sp.gov.br. A não remessa do recibo exime a **PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE POSSE** da comunicação, por meio de e-mail, de eventuais esclarecimentos e retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais, não cabendo posteriormente qualquer reclamação.

Recomendamos, ainda, consultas à referida página para eventuais comunicações e ou esclarecimentos disponibilizados acerca do processo licitatório, bem como, firmar o presente recibo na sede da Prefeitura.

ANEXO II

TERMO DE REFERÊNCIA

Item	Descrição	Descrição Detalhada	Unid.
1	ACÉM MOIDO CONGELADO	ACÉM MOIDO CONGELADO CARNE BOVINA MOÍDA, TIPO ACÉM, CONGELADA DESCRIÇÃO DO PRODUTO: carne bovina moída, de 1ª qualidade tipo acém, congelada, sem osso, limpo, apresentando aspecto próprio de carne firme não amolecida, nem pegajosa, cor característica vermelho vivo, sem manchas esverdeadas, com sabor e textura característicos. Os cortes e recortes de acém deverão estar isentos de aponevroses, cartilagens e ossos para ser processados (moídos). O produto deverá estar em temperatura congelada a -15° C ou mais frio. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS.CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: poderá apresentar um índice De no máximo 11% de gordura, e não conter aditivos. 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. EMBALAGEM PRIMÁRIA: deverá ser em sacos de polietileno, transparente, resistente, com capacidade de 01 ou 02kg, devem estar íntegras, lacradas, sem água e sem rachaduras ou furos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA :deverá ser em caixa de papelão reforçada, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade. Não serão aceitas embalagens descongeladas. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. TRANSPORTE: Deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos refrigerados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -15°C ou mais frio. VALIDADE: prazo mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega	KG
2	BACON, INDUSTRIALIZADO, DE 1ª QUALIDADE	BACON, INDUSTRIALIZADO, DE 1ª QUALIDADE DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Deve apresentar as características normais de conservação, estando isento de sujidades de qualquer natureza, parasitas e bolores. 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. EMBALAGEM :Acondicionado em embalagens plásticas pesando de 1 a 5 kg. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. TRANSPORTE: Deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos refrigerados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de 4°C não ultrapassando 10°C. VALIDADE: prazo mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.	KG

3	CARNE BOVINA BIFE, TIPO COXÃO MOLE, CONGELADA	<p>CARNE BOVINA BIFE, TIPO COXÃO MOLE, CONGELADA DESCRIÇÃO DO PRODUTO: carne congelada de bovino sem osso, tipo coxão mole, cortado em bifês com 100 a 120 gramas aproximadamente, com no máximo 9% de gordura, extra-limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponevroses, proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. O produto deve apresentar características sensoriais como aspecto próprio não amolecido, nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, sabor e odor próprio. CARACTERÍSTICAS FÍSICO/QUÍMICAS: deverá apresentar por 100 grs um índice de no máximo 9% de gordura totais e não conter aditivos (Instrução normativa nº83, de 21 de novembro de 2003-MAPA). 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. EMBALAGEM PRIMÁRIA: deverá ser em sacos de polietileno, transparente, resistente, com capacidade de 01 ou 02kg, devem estar íntegras, lacradas, sem água e sem rachaduras ou furos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser caixa de papelão reforçada, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade. Não serão aceitos embalagens descongeladas. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. TRANSPORTE: deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -15°C ou mais frio. VALIDADE: prazo mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>	KG
4	CARNE BOVINA CUBO, TIPO PATINHO, CONGELADO	<p>CARNE BOVINA CUBO, TIPO PATINHO, CONGELADO DESCRIÇÃO DO PRODUTO: carne congelada de bovino sem osso, tipo patinho, cortado em cubos padronizados, com no máximo 7% de gordura, extra-limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponevroses, proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. O produto deve apresentar características sensoriais como aspecto próprio não amolecido, nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, sabor e odor próprio. CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICAS: deverá apresentar por 100 grs um índice de no máximo 7% de gordura totais e não conter aditivos (Instrução normativa nº83, de 21 de novembro de 2003-MAPA. 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. EMBALAGEM PRIMÁRIA: deverá ser em sacos de polietileno, transparente, com capacidade de 01 ou 02kg, devem estar íntegras, lacradas, sem água e sem rachaduras ou furos. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçada, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as</p>	KG

		informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. TRANSPORTE: deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -15°C ou mais frio. VALIDADE: prazo mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.	
5	CARNE BOVINA ISCAS, TIPO PATINHO, CONGELADA	CARNE BOVINA ISCAS, TIPO PATINHO, CONGELADA DESCRIÇÃO DO PRODUTO: carne congelada de bovino sem osso, tipo patinho, cortado em iscas padronizados, com no máximo 7% de gordura, extra-limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponeuroses, proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. O produto deve apresentar características sensoriais como aspecto próprio não amolecido, nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, sabor e odor próprio. CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICA: deverá apresentar por 100 grs um índice de no máximo 7% de gordura totais e não conter aditivos (Instrução normativa nº83, de 21 de novembro de 2003- MAPA. 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. EMBALAGEM PRIMÁRIA: primária deverá ser em sacos de polietileno, transparente, com capacidade de 01 ou 02kg, devem estar íntegras, lacradas, sem água e sem rachaduras ou furos. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulada e reforçada, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade. Não serão aceitos embalagens descongeladas. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. TRANSPORTE:O transporte deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de - 15°C ou mais Frio. VALIDADE: Prazo mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.	KG
6	CARNE DE AVES MOÍDA, TEMPERADA EMPANADA, COZIDA E CO KG	CARNE DE AVES MOÍDA, TEMPERADA EMPANADA, COZIDA E CONGELADA COM LEGUMES DESCRIÇÃO DO PRODUTO: carne de aves, obtido a partir de filé de peito, ou coxa e sobrecoxa, CMS (carne mecanicamente separada). O produto deve conter farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, e pelo menos os vegetais cenoura, brócolis e milho. Cada unidade do produto empanado deverá pesar aproximadamente 25 a 30 gramas. O produto deverá estar sempre em temperatura congelada, em condições para armazenamento de -15° C ou mais frio. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS (composição nutricional por porção mínima de 100 gramas): carboidratos totais máximo de 18%, proteínas mínimo de 5%, gorduras totais máxima de 10%, gorduras trans o gr (isento), fibras mínimo 0,5%, sem pimenta. EMBALAGEM PRIMÁRIA: devem ser confeccionadas em plástico de alta densidade, transparente, resistente e atóxica, compatível com o contato direto com o alimento, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas, com lacres por termosoldagem. Capacidade de acondicionamento de 02 kg a 05 kg. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente Resoluções RDC nº 359/03 e RDC 360/03. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverão ser em caixas de papelão	KG

		reforçado, resistente a impactos e as condições de transporte, armazenamento e estocagem em sistema de congelamento, com capacidade de até 10 kg do produto. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. TRANSPORTE: deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -15°C ou mais frio. VALIDADE: Prazo mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega	
7	CARNE SECA/CHARQUE	CARNE SECA/CHARQUE DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Produto cárneo extra limpo, sem aparas, sem osso, salgada, proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. O produto deverá ser elaborado e acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de limentos. 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. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, embalados a vácuo, em pacotes com peso padronizado de 01 a 05 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas de papelão reforçadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistentes ao impacto e às condições de estocagem. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. TRANSPORTE: deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -4°C não ultrapassando 10°C VALIDADE: Prazo mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.	KG
8	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO IQF DESOSSADA CONGELADAKG	MAIS FRIO, C/ PELE E S/ OSSO. DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Carne de frango crua e congelada com pele, obtida de aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -15°C ou mais frio; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: o produto deverá apresentar por 100 grs máximo de 12% de gorduras totais. 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. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso padronizado de 1kg ou 2 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de	KG

		<p>papelão padronizadas de 10, 15 ou 20 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.</p> <p>TRANSPORTE: deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos refrigerados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -15°C ou mais frio.</p> <p>VALIDADE: Prazo mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.</p>	
9	<p>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO IQF DESOSSADA CONGELADAKG</p>	<p>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO IQF DESOSSADA CONGELADA SEM PELE</p> <p>DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Carne de frango crua e congelada sem pele, obtida de aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -15°C ou mais frio; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses.</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICAS: o produto deverá apresentar por 100grs (cem gramas) máximo de 12% de gorduras totais. 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. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso padronizado de 1kg ou 2 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas de papelão padronizadas de 10 a 20 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.</p> <p>TRANSPORTE: deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos refrigerados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -15°C ou mais frio.</p> <p>VALIDADE: prazo mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega</p>	KG
10	<p>FILÉ DE PEITO DE FRANGO, EM CORTE TIPO SASSAMI IQF CONGGK</p>	<p>FILÉ DE PEITO DE FRANGO, EM CORTE TIPO SASSAMI IQF CONGELADO A -15° C OU MAIS FRIO S/ PELE E S/ OSSO</p> <p>DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Carne de frango crua e congelada em cortes tipo sassami (tipo de corte do filé de peito frango localizado na parte interna do peito constituído por filetes de filé de peito de frango), obtida de aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses.</p> <p>O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas</p>	KG

		<p>de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: Deverá apresentar no máximo 2% de gorduras totais, de acordo com a Resolução nº4, de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. 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. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso de 1kg (um quilo) ou 2kg (dois quilos). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas de papelão padronizadas de 10 a 20 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. TRANSPORTE: O transporte deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -15°C ou mais frio. VALIDADE: Prazo mínimo de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega.</p>	
11	FILÉ DE PESCADA CONGELADA	<p>FILÉ DE PESCADA CONGELADA. DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Carne de pescada livre de pele, cartilagens, espinhose parasitas, cortados em filés. Após descongelamento, devem apresentar-se com consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, sujidades, larvas, partes de pele, cartilagens, espinhos e parasitas. Não deverá conter aditivos. A variação de peso após descongelamento deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. 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. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso líquido entre 1 a 5 kg (descontado o glaciamento e o peso da embalagem). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas de papelão padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. TRANSPORTE: Deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -15°C ou mais frio. VALIDADE: Prazo mínimo 04 (quatro) meses a contar da data da entrega.</p>	KG

12	LINGÜIÇA TOSCANA CONGELADA A -15° C OU MAIS FRIO	LINGÜIÇA TOSCANA CONGELADA A -15° C OU MAIS FRIO. DESCRIÇÃO DE PRODUTO: Produto cárneo industrializado e congelado, preparado com carne suína, gordura suína, condimentos e especiarias, sem pimenta, embutido em envoltório natural. Com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiénico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deverá apresentar por 100 grs no máximo de 20% de gorduras totais e maximo de 640 mg de sódio). Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiénico/sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, embalados a vácuo, em pacotes com peso padronizado de 2 a 5 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas de papelão padronizadas de até 15 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. TRANSPORTE: Deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiénicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos refrigerados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -15°C ou mais frio. VALIDADE: Prazo mínimo de 04 (quatro) meses contados da data da entrega.	KG
13	MORTADELA	MORTADELA. DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Carne mecanicamente separada de aves e suínos, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidades e parasitas. EMBALAGEM PRIMÁRIA: peça pesando de 2 a 5 kg; embalado em plástico inviolável, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão resistente ao transporte e ao armazenamento. TRANSPORTE: Deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiénicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos refrigerados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de 4° C não ultrapassando 10° C. VALIDADE: prazo mínimo de 04(quatro) meses a contar da data de entrega.	KG
14	PÃO DE QUEIJO CONGELADO	PÃO DE QUEIJO COGELADO DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Pão de queijo congelado, contendo: agua, polvilho doce, ovo, margarina, fécula de mandioca, queijo, amido, leite em pó, sal e aroma igual idêntico ao natural de queijo, não contendo glúten, peso unitário aproximado de 50grs. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiénico/sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pesando 01kg (um quilo) ou 02kg (dois quilos),em saco de polipropileno atóxico, lacrado, resistente ao	KG

		transporte. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão reforçado, resistente ao transporte e ao armazenamento, pesando até 10kg (dez quilos). Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. TRANSPORTE: deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigoríficos ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -15°C ou mais frio. VALIDADE: Prazo mínimo de 04 meses a contar da data entrega.	
15	PERNIL SUÍNO CONGELADO SEM OSSO CORTADO EM CUBOS	PERNIL SUÍNO CONGELADO SEM OSSO CORTADO EM CUBOS DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Carne crua e congelada extra limpa e sem aparas, obtida de suínos abatidos, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses. CARACATERISTICAS FISICO QUÍMICA: Deverá apresentar no máximo 7% (sete por cento) de gordura, e não conter aditivos. 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. EMBALAGEM PRIMARIA: sacos de polietileno, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, embalados a vácuo, em pacotes com peso padronizado de 1 a 5 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas de papelão padronizadas de até 20 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. TRANSPORTE: O transporte deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigoríficos ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -15°C ou mais frio. VALIDADE: prazo mínimo de 04 meses a contar da data de entrega.	KG
16	PRESUNTO	PRESUNTO. DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Presunto magro, cozido, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas. 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. EMBALAGEM PRIMÁRIA: peça pesando de 2 a 5 kg; embalado em plástico inviolável, selado a vácuo. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão resistente ao transporte e armazenamento. TRANSPORTE: Deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigoríficos ou isotérmicos dotados de geradores de frio,	KG

		mantendo a temperatura de 4° C não ultrapassando 10° C. VALIDADE: prazo mínimo de 04(quatro) meses a contar da data de entrega.	
17	QUEIJO MUÇARELA	<p>QUEIJO MUÇARELA. DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Queijo muçarela composto de: Leite pasteurizado, cloreto de sódio, coalho, fermentação láctea, e cloreto de cálcio, sem glúten. 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. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Peça pesando de 2kg (dois quilos) a 5kg (cinco quilos); embalado em plástico inviolável, selado a vácuo. Nas embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão resistente ao transporte e armazenamento. TRANSPORTE: O transporte deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos refrigerados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de 4° C não ultrapassando 10° C VALIDADE: Prazo mínimo de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega.</p>	KG
18	SALSICHA	<p>SALSICHA CONGELADA A -15°C ou MAIS FRIO. DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Produto carne industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta e glutamato monossódico), embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: Cada gomo de salsicha deverá pesar entre 40 e 50,gramas. A salsicha deverá ser preparada com carnes bovinas, suínas e de aves em perfeito estado de conservação, não sendo permitido o uso de carnes e gorduras provenientes de animais equinos, caninos e felinos. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10 % do peso. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O produto não deverá apresentar matéria prejudicial à saúde humana, bem como não deverá conter em sua composição tecidos inferiores. A salsicha deverá apresentar por 50 grs: Proteína mínimo de 6,5 grs, carboidrato máximo de 2 gramas, gordura total máximo de 9,5 grs e sódio até 500mg. EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote plástico atóxico com até 3 kg, a vácuo, lacrado, padronizado, contendo impressos o peso líquido e o registro do SIF, SISP ou SIM, de acordo com a legislação em vigor. TRANSPORTE: deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos refrigerados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -15°C ou mais frio. VALIDADE: Prazo mínimo de 04 meses contados da entrega</p>	KG

ANEXO III

PROPOSTA DE PREÇOS

EDITAL DE PREGÃO PESENCIAL Nº 008/2017

Adverte-se que a simples apresentação desta Proposta será considerada como indicação bastante de que inexistem fatos que impeçam a participação do licitante neste certame.

DADOS DO LICITANTE	
Denominação:	
Endereço:	
CNPJ:	
CEP:	
Cidade:	
Telefone:	
Email:	

Objeto: Registro de preço para aquisição de gêneros alimentícios perecíveis (carnes, frios e embutidos), conforme especificações do edital.

Item	Descrição	Unid.	Quant.	Valor Unit.	Valor Total
1	ACÉM MOIDO CONGELADO	KG	12.000		
2	BACON, INDUSTRIALIZADO, DE 1ª QUALIDADE	KG	375		
3	CARNE BOVINA BIFE, TIPO COXÃO MOLE, CONGELADA	KG	2.250		
4	CARNE BOVINA CUBO, TIPO PATINHO, CONGELADO	KG	11.250		
5	CARNE BOVINA ISCAS, TIPO PATINHO, CONGELADA	KG	7.500		
6	CARNE DE AVES MOÍDA, TEMPERADA EMPANADA, COZIDA E CONG. C/ LEGUMES	KG	1.500		
7	CARNE SECA/CHARQUE	KG	4.500		
8	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO IQF DESOSSADA CONGELADA A -15°C OU MAIS FRIO, COM PELE E SEM OSSO.	KG	11.250		
9	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO IQF DESOSSADA CONGELADA SEM PELE	KG	11.250		
10	FILÉ DE PEITO DE FRANGO, EM CORTE TIPO SASSAMI IQF CONGELADO A -15° C OU MAIS FRIO S/ PELE E S/ OSSO	KG	12.000		
11	FILÉ DE PESCADA CONGELADA	KG	4.500		
12	LINGÜIÇA TOSCANA CONGELADA A -15° C OU MAIS FRIO	KG	7.500		
13	MORTADELA	KG	375		
14	PÃO DE QUEIJO CONGELADO	KG	375		

15	PERNIL SUÍNO CONGELADO SEM OSSO CORTADO EM CUBOS	KG	3.750		
16	PRESUNTO	KG	750		
17	QUEIJO MUÇARELA	KG	1.125		
18	SALSICHA	KG	6.000		
Total				R\$	

DA COTA RESERVADA DE ATÉ 25% PARA ME E EPP					
Item	Descrição	Unid.	Quant.	Valor Unit.	Valor Total
19	ACÉM MOIDO CONGELADO	KG	4.000		
20	BACON, INDUSTRIALIZADO, DE 1ª QUALIDADE	KG	125		
21	CARNE BOVINA BIFE, TIPO COXÃO MOLE, CONGELADA	KG	750		
22	CARNE BOVINA CUBO, TIPO PATINHO, CONGELADO	KG	3.750		
23	CARNE BOVINA ISCAS, TIPO PATINHO, CONGELADA	KG	2.500		
24	CARNE DE AVES MOÍDA, TEMPERADA EMPANADA, COZIDA E CONG. C/ LEGUMES	KG	500		
25	CARNE SECA/CHARQUE	KG	1.500		
26	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO IQF DESOSSADA CONGELADA A -15°C OU MAIS FRIO, COM PELE E SEM OSSO.	KG	3.750		
27	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO IQF DESOSSADA CONGELADA SEM PELE	KG	3.750		
28	FILÉ DE PEITO DE FRANGO, EM CORTE TIPO SASSAMI IQF CONGELADO A -15° C OU MAIS FRIO S/ PELE E S/ OSSO	KG	4.000		
29	FILÉ DE PESCADA CONGELADA	KG	1.500		
30	LINGÜIÇA TOSCANA CONGELADA A -15° C OU MAIS FRIO	KG	2.500		
31	MORTADELA	KG	125		
32	PÃO DE QUEIJO CONGELADO	KG	125		
33	PERNIL SUÍNO CONGELADO SEM OSSO CORTADO EM CUBOS	KG	1.250		
34	PRESUNTO	KG	250		
35	QUEIJO MUÇARELA	KG	375		
36	SALSICHA	KG	2.000		
Total				R\$	

*Estimativa de consumo em 12 meses

VALOR TOTAL, POR EXTENSO: R\$ 00,00 (_____).

DECLARAMOS QUE ACEITAMOS TODAS AS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NO EDITAL E NOS ANEXOS DO Pregão Presencial 008/2017.

Observações:

A existência de preços registrados não obriga a **PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE POSSE** a firmar as contratações que deles poderiam advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurada ao beneficiário do registro a preferência de contratação em igualdade de condições.

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

Santo Antônio de Posse/SP, em ____ de _____ de 2017.

Assinatura do representante legal

Nome do representante legal: _____

ANEXO IV

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

ATA REGISTRO DE PREÇOS nº Pregão nº 008/2017

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 94.765/2017

OBJETO: Registro de preços, para aquisição de gêneros alimentícios perecíveis (carnes, fios e embutidos), em quantidades e especificações, constante no Edital.

VALOR TOTAL REGISTRADO: R\$ 00,00 (escrever por extenso).

CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE POSSE

DETENTORA: _____, com sede na _____, nº _____, Bairro _____, na cidade de _____, Estado de _____, inscrita no CNPJ sob nº 00.000.000/0000-00, neste ato representada por seu _____, Sr.(a) _____, nacionalidade, estado civil, profissão, portador da Cédula de Identidade RG nº _____ e inscrito no CPF/MF sob nº _____.

Na qualidade de Contratante e Detentora, 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 e 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, estamos CIENTES, doravante, de que todos os despachos e decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, de conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar Estadual nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais.

Santo Antônio de Posse, ___ de _____ de 2017.

NORBERTO DE OLIVERIO JUNIOR

Prefeito Municipal

Diretor Responsável

Representante Legal: Sr (a). _____

ANEXO V

“MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 008/2017”

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS QUE CELEBRAM A PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE POSSE E _____.

Pelo presente instrumento **ATA DE REGISTRO Nº ___/2017**, que entre si celebram, de um lado a **PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE POSSE**, pessoa jurídica de direito público, inscrita no CNPJ sob nº 46.446.696/0001-85, neste ato, representada pelo Sr. Prefeito Municipal brasileiro, casado, professor, portador da cédula de identidade RG nº _____ e inscrito no CPF/MF sob nº _____, residente e domiciliado na Rua _____, nº ___, Bairro _____, na cidade de Santo Antônio de Posse/SP, Estado de São Paulo, CEP: 13.830-000, e de outro lado a pessoa jurídica de direito privado a empresa _____, inscrita no CNPJ sob nº __. __. __/ __ - __ com sede na _____, nº _____, Bairro _____, na cidade de _____, Estado de _____, neste ato representada por seu _____, Sr.(a) _____, nacionalidade, estado civil, profissão, portador da Cédula de Identidade RG nº _____ e inscrito no CPF/MF sob nº _____, doravante denominada(s) **DETENTORA(S)**, resolvem firmar o presente ajuste para Registro de Preços, nos termos das Leis 8.666/1993 e 10.520/2002, bem como do edital de **Pregão Presencial nº 008/2017**, nos autos do **Processo Administrativo nº 94.765/2017**, mediante condições e cláusulas a seguir estabelecidas:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. Registro de preços, para aquisição de gêneros alimentícios perecíveis (carnes, frios e embutidos), conforme especificações do edital.

ITEM (descrever item):

QUANTIDADE ESTIMADA:

PREÇO POR ITEM: R\$

CLÁUSULA SEGUNDA - DA VIGÊNCIA

2.1 O prazo de vigência desta Ata de Registro de Preços é de 12 (doze) meses, a iniciar-se em, encerrando-se em.....

CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA DETENTORA

- 3.1.** Contratar com a Administração desta **PREFEITURA**, nas condições previstas no Edital do Pregão Presencial 008/2017 e o preço registrado nesta Ata, os produtos objeto deste ajuste.
- 3.2.** Manter-se durante toda a vigência deste Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

CLÁUSULA QUARTA - DA OBRIGAÇÕES DA PREFEITURA

- 4.1.** Indicar o funcionário responsável pelo acompanhamento deste Registro de Preços.
- 4.2.** Comunicar à DETENTORA sobre qualquer irregularidade no fornecimento do produto.

CLÁUSULA QUINTA – DAS SANÇÕES

- 5.1.** Aplicam-se a esta Ata de Registro de Preços e aos contratos decorrentes as sanções estipuladas na Lei Federal nº. 8.666, de 21 de junho de 1.993 e na Lei 10.520, de 17 de julho de 2.002, e as previstas na Cláusula 20 do edital de Pregão Presencial 005/2017, que a **DETENTORA** declara conhecer integralmente.

CLÁUSULA SEXTA - DO PRAZO PARA DA ENTREGA E DO PAGAMENTO

- 6.1.** A **DETENTORA** deverá efetuar a entrega do objeto à **PREFEITURA** no prazo de 5 (cinco) dias após o recebimento da Autorização de Fornecimento – (AF), respeitando o Termo de Referência - ANEXO II deste Edital.
 - 6.1.1.** Vale ressaltar que para os itens dos gêneros alimentícios, de acordo com o ANEXO II – Termo de Referência e demais condições estabelecidas neste Edital, a Secretaria Municipal de Educação, entrará em contato com a **DETENTORA**, informando qual a quantidade dos produtos a serem entregues. Este contato deverá ser diário, por tratar-se de produto de uso imediato, não podendo ser armazenado fora da temperatura ideal.
- 6.2.** O Departamento Financeiro da **PREFEITURA** efetuará o pagamento a **DETENTORA** no prazo de até 28 (vinte e oito) dias, contados da data do recebimento da Nota Fiscal Eletrônica, após conferência pela Secretaria Requisitante.
- 6.3.** Correrão por conta da **DETENTORA** todas as despesas pertinentes, tais como embalagens, seguros, transportes, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários.
- 6.4.** Entregue o objeto, fica assegurado à **PREFEITURA** o direito de rejeitar, no todo ou em parte, o material entregue em desacordo com as especificações exigidas no Edital e seus anexos, ficando a **DETENTORA** obrigada a substituir e/ou reparar os itens irregulares no prazo máximo de prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

6.5. A entrega deverá ser efetuada ponto a ponto conforme solicitação do Departamento responsável. A Prefeitura Municipal não se responsabiliza por danos causados no transporte.

6.6. Ocorrendo qualquer problema, a **DETENTORA** deverá comunicar imediatamente por escrito à **PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE POSSE/SP**.

CLÁUSULA SÉTIMA - DO VALOR TOTAL REGISTRADO

7.1. O valor total registrado desta Ata de Registro de Preços é de R\$ 00,00 (escrever valor, por extenso).

CLÁUSULA OITAVA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

8.1. Considera-se parte integrante deste ajuste, como se nele estivessem transcritos, o Edital do Pregão Presencial 008/2017 com seus Anexos e a (s) proposta(s) da(s) **DETENTORA(S)**;

8.2. A existência de preços registrados não obriga a Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Posse/SP a firmar as contratações que deles poderão advir.

CLÁUSULA NONA - DO FORO

9.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Jaguariúna/SP, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja para dirimir quaisquer questões oriundas desta Ata de Registro de Preços.

E, por estarem assim, certas e ajustadas, lido e achado conforme, assinam as partes já qualificadas no preâmbulo, o presente Ata de Registro de Preços, na presença das testemunhas que conjuntamente estes subscrevem, digitado e firmado em 3 (três) vias de igual teor e forma.

Santo Antônio de Posse/SP, em ___ de _____ de 2017.

Prefeito Municipal

Detentora da Ata

Testemunhas:



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE POSSE

Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Vila Esperança – Tel.: (19) 3896 - 9000

email: licitação@pmsaposse.sp.gov.br

ANEXO VI

MODELO DE DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO E ATENDIMENTO ÀS CONDIÇÕES DO EDITAL

Eu _____ (nome completo), RG nº _____, representante credenciado da _____ (denominação da pessoa jurídica), CNPJ nº 00.000.000/0000-00, **DECLARO**, sob as penas da lei, que conheço as especificações do objeto do **Pregão Presencial 008/2017** e os termos constantes no edital e seus anexos, e que temos totais condições de atender e cumprir todas as exigências para realização das entregas ali contidas. **DECLARO**, ainda, que a empresa cumpre plenamente as exigências e os requisitos de habilitação previstos no instrumento convocatório do supracitado, realizado pela **PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE POSSE**, inexistindo qualquer fato impeditivo de sua participação neste certame.

Data e assinatura do credenciado.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE POSSE

Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Vila Esperança – Tel.: (19) 3896 - 9000
email: licitação@pmsaposse.sp.gov.br

ANEXO VII

MODELO DE DECLARAÇÃO DE SITUAÇÃO REGULAR PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO

DECLARAÇÃO

REF.: PREGÃO Nº

____ (nome da empresa) _____, inscrito no CNPJ nº 00.000.000/0000-00, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) _____, portador(a) da Cédula de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, **DECLARA**, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesesseis) anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ().

.....
(data)

.....
(assinatura do representante legal)

(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE POSSE

Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Vila Esperança – Tel.: (19) 3896 - 9000

email: licitação@pmsaposse.sp.gov.br

ANEXO VIII

DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

DECLARO, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, que a empresa _____
(denominação da pessoa jurídica), CNPJ nº __-__-__/_-_-__ é microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do enquadramento previsto na Lei Complementar n.º 123 de 14 de dezembro de 2.006, cujos termos declaram conhecer na íntegra, estando apta, portanto, a exercer o direito de obter prazo para regularização dos documentos de habilitação fiscal e o direito de preferência como critério de desempate no procedimento licitatório do **PREGÃO PRESENCIAL N° 005/2017**, realizado pela **PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE POSSE/SP**.

.....
(data)

.....
(assinatura do representante legal)



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE POSSE

Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Vila Esperança – Tel.: (19) 3896 - 9000

email: licitação@pmsaposse.sp.gov.br

ANEXO IX

MODELO DE CREDENCIAMENTO

PROCURAÇÃO

A (nome da empresa) _____, CNPJ nº 00.000.000/0000-00, com sede à _____, neste ato representada pelo(s) (diretores ou sócios, com qualificação completa – nome, RG, CPF, nacionalidade, estado civil, profissão e endereço) pelo presente instrumento de mandato, nomeia e constitui, seu(s) Procurador(es) o Senhor(es) (nome, RG, CPF, nacionalidade, estado civil, profissão e endereço), a quem confere(m) amplos poderes para junto à **PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE POSSE** (ou de forma genérica: para junto aos órgãos públicos federais, estaduais e municipais) praticar os atos necessários para representar a outorgante na licitação na modalidade de **PREGÃO PRESENCIAL Nº** (ou de forma genérica para licitações em geral), usando dos recursos legais e acompanhando-os, conferindo lhes, ainda, poderes especiais para desistir de recursos, interpô-los, apresentar lances verbais, negociar preços e demais condições, confessar, transigir, desistir, firmar compromissos ou acordos, receber e dar quitação, podendo ainda, substabelecer esta para outrem, com ou sem reservas de iguais poderes, dando tudo por bom firme e valioso, e, em especial, para (se for o caso de apenas uma licitação).

Local, data e assinatura.

Representante Legal
RG e CPF
(CARIMBO CNPJ DA EMPRESA)
(RECONHECER FIRMA (S))



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE POSSE

Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Vila Esperança – Tel.: (19) 3896 - 9000

email: licitação@pmsaposse.sp.gov.br

ANEXO X

MODELO

DECLARAÇÃO DE INEXISTENCIA DE FATO IMPEDITIVO

PREGÃO PRESENCIAL 005/2017 – AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.

A empresa _____, CNPJ nº _____, sediada _____, declara, sob as penas da lei, que não está impedida de participar de licitações promovidas pela PMSAPOSSE/SP e nem foi declarada inidônea para licitar, inexistindo até a presente data fatos impeditivos para sua habilitação no processo licitatório, PREGÃO N° 005/2017, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Local e data:....., de de

Assinatura



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE POSSE

Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Vila Esperança – Tel.: (19) 3896 - 9000

email: licitação@pmsaposse.sp.gov.br

ANEXO XI-ENDEREÇO LOCAIS DE ENTREGAS

<u>Emei 1ª Estação</u> Rua Dr. Eduardo Bergo, 340 Vila Esperança	<u>Emef Profª. Elisabete Lalla Villalva.</u> Rua Cynira Marques César, 433 Bairro São Judas Tadeu
<u>Emef Prefeito Augusto Coelho</u> Rua Amaro Ortis de Campos, 300 Vila Esperança	<u>EE Santo Antonio</u> Rua Miguel Russo, 231 Centro
<u>Departamento de Alimentação Escolar</u> Rua Joaquim de Barros Aranha, 210 – Centro	<u>Emef Mário Bianchi</u> Rua Francisco Glicério, 141 Centro
<u>Emef Maria Vicençotti</u> Rua Girolamo Romio, 320 Bairro Pedra Branca	<u>Emef Profª. Mary Rosa Baracat Chaib</u> Rua Virgínia Gardinalli Lalla, 111 Vila Esperança
<u>Emef Profª. Isaura de Carvalho Coelho</u> Rua Professor Aristides Gurjão, 600 Vila Rica	<u>Emei Maria Carolina Vicensotti Benedito</u> Rua Francisco Sanches, 55 Bairro São Judas Tadeu
<u>Emei Vó Landa</u> Rua Amaro Ortis de Campos, 435 Vila Esperança	<u>Emei Beija Flor</u> Rua das Tulipas, Bairro Jardim das Flores
<u>Emei Olga Amélia Luchesi Bergo</u> Rua Irineu Turola, 351 Vila Rica	<u>Emei Albertina Dias Moraes Longhi</u> Rua Geraldo Grimaldi, 350 Jardim Maria Helena
<u>Emef Conceição Godoy Menuzzo</u> Av. Dr. Alberto Aranha Fortuna, 700 Jardim Maria Helena	<u>Emei Regina Lala Coimbra</u> Rua João Venturini, nº 519 Posse de Ressaca
<u>Emef Leticia Paganotti Torezan</u> Rodovia SP 340 KM Fazenda Três Rios	



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE POSSE

Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Vila Esperança – Tel.: (19) 3896 - 9000

email: licitação@pmsaposse.sp.gov.br

PREGÃO 008/2017

ANEXO XII-EXIGÊNCIAS TÉCNICAS PARA AQUISIÇÃO DE CARNES, FRIOS E EMBUTIDOS”

EXIGÊNCIAS TÉCNICAS

A licitante vencedora deverá apresentar para todos os produtos no prazo de 03 dias

úteis:

- 02 amostras em embalagem original (embalagem primária), contendo em seu rótulo todas as informações necessárias, de acordo com a legislação vigente. As amostras devem estar devidamente identificadas com o número da presente licitação, número do item a que se refere e nome da empresa proponente;
- Comprovante de entrega das amostras, em duas vias, preenchido pelo próprio licitante;
- Cópia reprográfica autenticada ou original da ficha técnica completa, assinada por pessoa devidamente habilitada;
- Cópia reprográfica autenticada ou original Alvará de funcionamento expedido pelo Serviço de Vigilância Sanitária OU órgão competente da empresa licitante.
- Cópia reprográfica autenticada do certificado de registro do produto no órgão competente, ou da sua publicação no diário oficial da união;
- Cópia reprográfica autenticada ou original do registro de rótulo dos produtos acompanhada do memorial descritivo, emitido pelo órgão competente;
- Cópia reprográfica autenticada do registro da empresa junto ao Ministério da Agricultura, com apresentação do SIF ou SISP, ou ainda Municipal do setor de Agricultura (próprio), demonstrando que está apta ao seu funcionamento regular, conforme o caso;
- Cópia reprográfica autenticada do registro da empresa e do responsável técnico na entidade profissional competente (CRMV);

A amostra que não atender as especificações do Edital acarretará a desclassificação da proposta, a teor do que dispõe o Artigo 48, da Lei Federal n.º 8.666/93

O produto que for atípico ao hábito alimentar dos alunos será submetido a teste de aceitabilidade de acordo com a Resolução / FNDE / CD / n.º 032 de 10 de agosto de 2006 - Artigo 15 § 5º e 6º.

Na data da assinatura do contrato a empresa devera ainda apresentar no prazo de 10 dias úteis após a sua convocação os documentos abaixo:



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE POSSE

Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Vila Esperança – Tel.: (19) 3896 - 9000

email: licitação@pmsaposse.sp.gov.br

- Cópia reprográfica autenticada do laudo bromatológico completo de todos os itens, comprovando as características organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas de cada produto. Os laudos apresentados não poderão ter data superior à 360 dias e deverão ser emitidos por Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Agricultura para realização de análise de alimentos de origem animal ou Laboratório da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou credenciado pelo mesmo para análise de alimentos para fins de registro ou controle, ou ainda Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais