

EDITAL - PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE POMPEIA/SP
LICITAÇÃO DIFERENCIADA COM COTA RESERVADA DE 25% PARA MICRO
EMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE - L/C 147/2014
PREGÃO PRESENCIAL Nº 04/2020 - PROCESSO LICITATÓRIO Nº 120/2020
SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

1 – PREÂMBULO

- 1.1 – PREGÃO PRESENCIAL Nº 04/2020
- 1.2 – PROCESSO LICITATÓRIO Nº 120/2020
- 1.3 – TIPO DE LICITAÇÃO: MENOR PREÇO POR ITEM
- 1.4 – OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ABASTECIMENTO DA COZINHA PILOTO E OUTROS
- 1.5 – DATA DA REALIZAÇÃO: **30/01/2020**
– HORÁRIO DE INÍCIO DA SESSÃO: **9h** (entrega dos envelopes e documentos de credenciamento e abertura dos envelopes contendo a proposta de preços).
- 1.6 – LOCAL DE REALIZAÇÃO DA SESSÃO: PAÇO MUNICIPAL DE POMPEIA, Rua Doutor José de Moura Resende, 572 - Centro, Pompeia, São Paulo.

O MUNICÍPIO DE POMPEIA, ESTADO DE SÃO PAULO torna público que se encontra aberto neste Município procedimento licitatório, na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, mediante as condições estabelecidas neste edital e seus anexos para a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA SEREM UTILIZADOS NO ANO DE 2020.**

A sessão será conduzida pelo Pregoeiro, com auxílio da Equipe de Apoio, designados por Decreto Municipal. Os envelopes contendo a proposta e os documentos de habilitação serão recebidos na sessão de processamento, logo após o credenciamento dos interessados.

Este certame será regido pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, aplicando-se, subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal nº. 8.666, de 21 de junho de 1993, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela 147/14.

As propostas deverão obedecer às especificações e exigências constantes deste instrumento convocatório. Integram este Edital os anexos:

ESCLARECIMENTOS: Setor de Compras e Material da Prefeitura Municipal de Pompeia, localizada na Rua Dr. José de Moura Resende nº 572, Centro, Telefone (14) 3405-1500, ou via e-mail: licitacoes@pompeia.sp.gov.br.

Nesta licitação, será utilizada, também, uma proposta eletrônica (ANEXO IX – PROPOSTA ELETRÔNICA) a ser apresentada pelos licitantes, na ocasião da sessão pública, em Pendrive, CD/DVD, ou outra mídia similar, de modo a se agilizar a importação das propostas no sistema da Prefeitura para seleção e classificação por meio eletrônico. Pelo mesmo motivo, não sendo possível concluir todas as rodadas de lances na data estipulada, a sessão será suspensa e retomada em outra data a ser designada pelo Pregoeiro.

2 - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

2.1 - Por se tratar de SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS, com fundamento no §2º do artigo 7º do Decreto Federal nº 7892/13, não é necessário indicar a dotação orçamentária, que somente será informada para a formalização do contrato ou outro instrumento hábil.

3 - CONSIDERAÇÕES INICIAIS E ESTIMATIVA DE VALOR:

3.1 - O objeto contratado em decorrência da presente licitação poderá sofrer, nas mesmas condições, acréscimos ou supressões do valor inicial, nos termos do artigo 65, § 1º, da Lei Federal nº 8.666/93.

3.2 – O valor total estimado da presente licitação é de aproximadamente R\$ 1.675.116,80, ficando as planilhas com valores unitários juntado ao certame, à disposição dos licitantes que queiram ter acesso.

4 - DA PARTICIPAÇÃO

4.1 - Poderão participar deste Pregão as empresas interessadas nos termos da legislação vigente e que atendam as exigências legais de fornecimento e de habilitação.

5 - DO CREDENCIAMENTO

5.1 - Por ocasião da fase de credenciamento dos licitantes, deverá ser apresentado o que se segue:

5.1.1 - Quanto aos representantes:

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

5.1.1.2 - Tratando-se de Procurador, a assinatura de quem concede poderes poderá ser confrontada com a assinatura constante de sua identidade, 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 item;

5.1.1.3 - O representante (legal ou procurador) da empresa interessada deverá identificar-se exibindo documento oficial que contenha foto.

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

5.1.1.5 - Na hipótese dos documentos que comprovam a regularidade da outorga de credenciamento (estatuto, contrato social etc.), a declaração de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação ou qualquer outro documento referente à fase de credenciamento, que por equívoco esteja dentro do envelope de “Proposta” ou de “Habilitação”, poderão ser retirados dos respectivos envelopes, pelo próprio representante, que procederá a novo lacramento do envelope.

5.1.1.6 - Na fase de credenciamento será permitido ao representante da licitante tirar as cópias de documentos necessários, porventura retirados dos envelopes de proposta e/ou de habilitação.

5.1.1.7 - O Pregoeiro ou a Equipe de Apoio poderão conferir os documentos referentes ao credenciamento antes da abertura da sessão, exarando o respectivo carimbo de “confere com o original”.

5.1.1.8 - Não precisam de termo de credenciamento e/ou de procuração: o sócio-gerente, o administrador eleito, o proprietário ou assemblado, devendo estes apresentar os documentos previstos neste Edital.

5.1.1.9 - Até o término do credenciamento será permitido o ingresso de novos proponentes uma vez que a sessão ainda não terá se iniciado.

5.1.2 - Quanto ao pleno atendimento aos requisitos de habilitação

5.1.2.1 - Declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação e inexistência de qualquer fato impeditivo à participação, que deverá ser apresentado fora dos Envelopes (anexo IV).

5.1.3 - Quanto às microempresas e empresas de pequeno porte:

5.1.3.1 - 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 V deste Edital, e apresentada FORA dos Envelopes nº 1 (Proposta) e nº 2 Habilitação.

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

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

6- DA GARANTIA DA PROPOSTA

6.1- É vedada a exigência de garantia da proposta nesta licitação, bem como aquisição do edital pelos licitantes, como condição para participação no certame; e pagamento de taxas e emolumentos.

7 - DA 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:

Denominação da empresa: Envelope nº 1 - Proposta	Denominação da empresa: Envelope nº 2 - Habilitação
Prefeitura Municipal de Pompeia	Prefeitura Municipal de Pompeia
Pregão nº 04/2020	Pregão nº 04/2020
Processo Licitatório nº 120/2020	Processo Licitatório nº 120/2020

7.2 - A apresentação dos envelopes implica para a respectiva empresa proponente o pleno conhecimento deste EDITAL e de seus ANEXOS e a total aceitação de seus termos e condições, como implica o conhecimento do local a ser entregue as mercadorias.

7.3 - As empresas deverão, também, apresentar proposta eletrônica (ANEXO IX) com arquivo (*.xls ou *.csv) salvo em pendrive ou CD, junto à proposta impressa, cujo modelo deverá ser obtido pelas empresas no site www.pompeia.sp.gov.br, junto ao edital ou pelo e-mail licitacao@pompeia.sp.gov.br.

8- DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS - 1ª ETAPA

8.1 - A proposta poderá ser apresentada no formulário fornecido pela Prefeitura ou em Papel timbrado da empresa com sua identificação, contendo a Razão Social e carimbo do CNPJ, endereço, número de telefone e/ou fax, CEP e e-mail, devidamente datado com a última folha contendo a indicação e assinatura do representante legal da empresa, do banco, da agência e dos respectivos códigos e número da conta corrente para efeito de emissão de nota de empenho e posterior pagamento, bem como a indicação do nome, número dos documentos pessoais e qualificação (cargo/função ocupada) do responsável pela assinatura do contrato.

8.2 - A falta de data e/ou rubrica da proposta poderá ser suprida pelo representante legal da licitante com poderes para esse fim presente à reunião de abertura dos envelopes Proposta; e

8.2.1 - A falta do CNPJ e/ou endereço completo poderá, também, ser preenchida pelos dados constantes dos documentos apresentados dentro do Envelope nº 02 – “Documentos de Habilitação”.

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

8.4 - Deverão estar consignados na proposta:

8.4.1 - A denominação, CNPJ, endereço/CEP, telefone/fax, e-mail do licitante e data;

8.4.2 – Marca dos produtos, preço unitário, incluindo, além do lucro, todas as despesas resultantes de impostos, taxas, tributos, frete e demais encargos, assim como todas as despesas diretas ou indiretas relacionadas com o integral fornecimento do objeto da presente licitação;

8.4.2.1 - Para os licitantes que fizerem lances será considerado o último preço ofertado e a redução alcança todos os preços apresentados na proposta;

8.4.2.2 - Os preços deverão ser apresentados com precisão de duas casas decimais;

8.4.3 - Prazo de entrega do produto que não poderá ser superior a 5(cinco) dias contados da data do agendamento ou da solicitação da entrega;

8.4.4 - Prazo de validade da proposta será de, no mínimo, 60 (sessenta) dias corridos, contados a partir da data para abertura dos envelopes, podendo ser prorrogado por acordo das partes;

8.4.5 – Os preços apresentados devem contemplar todos os custos diretos e indiretos referentes ao objeto licitado;

8.4.6 - Não serão admitidos produtos que não sejam de 1º qualidade, que não estejam dentro das especificações, ficando vedada a apresentação de produtos de má qualidade.

8.4.7 – Caso fique comprovado que determinado produto foi entregue fora das especificações será devolvido através do termo rejeição.

9- DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO E SUBSTITUIÇÃO DOS DOCUMENTOS.

9.1 – Deverão apresentar para a habilitação a DOCUMENTAÇÃO COMPLETA conforme itens a seguir descritos;

9.2 -HABILITAÇÃO JURÍDICA, conforme o caso:

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

9.2.1.1 - 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;

9.2.1.2 – Registro Comercial no caso de empresa individual.

9.2.2 -REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

9.2.2.1 - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);

9.2.2.2 - Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;

9.2.2.3 – Prova de regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente na forma da lei, mediante a apresentação das seguintes certidões, com validade:

9.2.2.3.1 - Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Certidão Conjunta Positiva com Efeitos de Negativa, relativos a Tributos Federais, à Dívida Ativa da União e Contribuições Sociais - INSS, expedida pela Coordenadoria da Receita Federal;

9.2.2.3.2 - Certidão de Regularidade de ICMS - Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços, expedida pela Coordenadoria da Fazenda; e

9.2.2.3.3 - Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Tributos Mobiliários, expedida pelo Município, domicílio ou sede do licitante;

9.2.2.4 - Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), por meio da apresentação da CRF - Certificado de Regularidade do FGTS, com validade;

9.2.2.5 - Certidão de Débitos Trabalhistas – CNDT – conforme Lei nº 12.440/2011 e Resolução Administrativa TST nº 1470/2011, vigente na data de abertura da licitação.

Obs: Serão aceitas certidões positivas com efeitos de negativa.

9.2.3 -QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

9.2.3.1 - Certidão de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou, Plano de Recuperação Judicial já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, em conformidade a Súmula 50 do TCESP;

9.2.3.2 - Nas hipóteses em que a certidão encaminhada for positiva, deve o licitante apresentar comprovante da homologação/deferimento pelo juízo competente do plano de recuperação judicial em vigor.

9.2.4 -DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR

9.2.4.1 - Declaração do licitante, elaborada em papel timbrado e subscrita por seu representante legal, de que os produtos apresentados são de 1ª qualidade.

9.2.4.2 - Declaração de pleno conhecimento deste EDITAL e de seus ANEXOS e a total aceitação de seus termos e condições, como implica o conhecimento do local e as quantidades a serem entregues os produtos.

9.2.4.3- Declaração de cumprimento com o inciso XXXIII, art. 7º da Constituição Federal.

10 -DISPOSIÇÕES GERAIS SOBRE A DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO:

10.1 - Os documentos deverão ser apresentados no original ou por qualquer processo de cópia, que poderá ser autenticados pelo Pregoeiro ou por um dos membros da Equipe de Apoio do Município, podendo ser efetuada, em horário de expediente, no setor de Compras e Licitações, no horário das 9h às 11h e das 13h às 16h.

10.1.2 - Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documentos em substituição aos documentos ora exigidos;

10.1.3 - Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, este Prefeitura aceitará como válidas as expedidas até 90 (noventa) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas, salvo a certidão de falência referida neste edital;

10.1.4 - Se o licitante for à matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se for à filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz;

10.1.5 - Se algum documento apresentar falha não sanável na sessão acarretará a inabilitação do licitante;

10.1.6 - O Pregoeiro ou a Equipe de apoio diligenciará efetuando consulta direta nos sites dos órgãos expedidores na Internet para verificar a veracidade de documentos obtidos por este meio eletrônico.

11-DO PROCEDIMENTO E DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

11.1- No horário e local, indicados neste Edital, será aberta a pública, iniciando-se pela fase de credenciamento dos licitantes interessados em participar deste certame.

11.2 - Encerrada a fase de credenciamento, os licitantes entregarão ao Pregoeiro os envelopes nº 1 e nº 2, contendo, cada qual, separadamente, a Proposta de Preços e a Documentação de Habilitação.

11.3 - O julgamento ocorrerá pelo critério de menor preço por item;

11.4 - A análise das propostas pelo Pregoeiro visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, sendo desclassificadas as propostas:

11.4.1 - Cujo objeto não atenda às especificações, prazos e condições fixados neste Edital;

11.4.2 - Que apresentem preço ou vantagem baseado exclusivamente em proposta ofertadas pelos demais licitantes;

11.4.3 - Que contiverem cotação de objeto diverso daquele constante neste Edital.

11.5 - Na hipótese de desclassificação de todas as propostas, o Pregoeiro dará por encerrado o certame, lavrando-se ata a respeito.

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

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

11.6.2 - 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;

11.6.3 - 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;

11.6.3.1 - O licitante sorteado em primeiro lugar escolherá a posição na ordenação de lances em relação aos demais empatados, e assim sucessivamente até a definição completa da ordem de lances.

11.6.3.2 - Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço, observados os preços referenciais e a redução mínima de R\$ 0,01 para todos os itens deste Pregão. A redução mínima deverá ser baseada no preço unitário de cada item.

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

11.8 - Se houver empate, será assegurado o exercício do direito de preferência às microempresas e empresas de pequeno porte, nos seguintes termos:

11.9 - 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 mais bem classificada;

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

11.9.2 - Para tanto, será convocada para exercer seu direito de preferência e apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, a contar da convocação do Pregoeiro, sob pena de preclusão;

11.9.2.1 - Se houver equivalência dos valores das propostas apresentados pelas microempresas e empresa de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido neste edital, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá exercer a preferência e apresentar nova proposta;

11.9.2.2.1 - Entende-se por equivalência dos valores das propostas as que apresentarem igual valor, respeitada a ordem de classificação.

11.9.3 - O exercício do direito de preferência somente será aplicado quando a melhor oferta da fase de lances não tiver sido apresentada pela própria microempresa ou empresa de pequeno porte;

11.9.4 - Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, retomar-se-ão, em sessão pública, os procedimentos relativos à licitação, nos termos do disposto no art. 4º, inciso XXIII, da Lei 10.520/02, sendo assegurado o exercício do direito de preferência na hipótese de haver participação de demais microempresas e empresas de pequeno porte.

11.9.4.1 - Na hipótese de não contratação da microempresa e empresa de pequeno porte e não configurada a hipótese prevista neste edital, será declarada a melhor oferta aquela proposta originalmente vencedora da fase de lances.

11.10 - Após a fase de lances serão classificadas, na ordem crescente dos valores totais dos itens, as propostas não selecionadas por conta da regra disposta neste edital e aquelas selecionadas para a etapa de lances, considerando-se para estas, o último preço ofertado.

11.11 - Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o licitante desistente às penalidades constantes deste Edital.

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

11.13 - Após a negociação, se houver, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor preço, decidindo motivadamente a respeito.

11.14 - Considerada aceitável a oferta de menor preço, no momento oportuno, a critério do Pregoeiro, será verificado o atendimento do licitante às condições habilitatórias estipuladas neste Edital;

11.15 - Na hipótese de o primeiro colocado for caracterizado como microempresa ou empresa de pequeno porte e houver restrição quanto à comprovação da regularidade fiscal, o Pregoeiro suspenderá a sessão e concederá 5 (cinco) dias úteis, prorrogáveis por igual período, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa. A não regularização no prazo previsto implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no artigo 81, da Lei nº 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação para assinatura para contrato, ou revogar a licitação.

11.15.1 - Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos de habilitação, efetivamente entregues, poderão ser saneadas na sessão pública de processamento do Pregão até a decisão sobre a habilitação;

11.15.2 - A verificação será certificada pelo Pregoeiro, anexando aos autos documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada;

11.15.3 - Esta Prefeitura não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos de informações, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, o licitante será inabilitado.

11.15 - Constatado o atendimento pleno dos requisitos de habilitação previstos neste Edital, o licitante será habilitado e declarado vencedor do certame;

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

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

11.17- O Pregoeiro, na fase de julgamento, poderá promover quaisquer diligências julgadas necessárias à análise das propostas, da documentação e declarações apresentadas, devendo os licitantes atenderem às solicitações no prazo por ele estipulado, contado do recebimento da convocação.

11.18 - Os representantes dos licitantes poderão comunicar-se livremente com suas sedes por meio de telefones celulares e outros, desde que não atrapalhem o bom andamento da sessão de julgamento, ficando limitadas a 1 (um) minuto por representante a cada ligação e com o máximo de 3 (três) utilizações durante todo o pregão.

11.18.1 - Caso o pregão não termine dentro do horário de expediente do dia marcado para abertura poderá a Administração terminá-lo no dia seguinte ao de início, ficando desde o presente momento, cientes.

12-DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL, DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

12.1 - Com antecedência superior a dois dias úteis da data fixada para o recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do Pregão.

12.2 - As impugnações devem ser protocoladas diretamente no Departamento de Compras;

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

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

12.4 - Dos atos do Pregoeiro cabem 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 três dias corridos para a apresentação das razões, por meio de memoriais, ficando os demais licitantes, desde logo, intimadas 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;

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

12.4.2 - Na hipótese de interposição de recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente informado à autoridade competente;

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

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

12.4.5 - Inexistindo manifestação recursal, o Pregoeiro adjudicará o menor preço oferecido ao licitante vencedor, com a posterior homologação do resultado pela Prefeita Municipal, após recebimento do processo concluído pelo Pregoeiro.

12.4.6 - Havendo interposição de recurso, após o julgamento, caso o Pregoeiro não tenha se retratado de sua decisão, a Prefeitura Municipal adjudicará e homologará o procedimento licitatório ao licitante vencedor.

12.4.7 - Os recursos devem ser protocolados no Departamento de Compras da Prefeitura Municipal de Pompeia.

13 – DA APLICAÇÃO DA LEI COMPLEMENTAR 123/06 ALTERADA PELA 147/14:

13.1 - As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte que desejam obter benefícios da Lei Complementar nº 123/2006 deverão apresentar a declaração comprovando o direito, assinado por quem de direito.

13.2 – As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, por ocasião da participação do certame licitatório, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação relativo ao de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

13.3 – Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação.

13.4 – A não regularização da documentação, no prazo previsto no item anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

13.5 – Caso as propostas apresentadas por Microempresas e Empresas de Pequeno Porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta de menor preço, lhes será assegurada preferência de contratação, situação denominada empate.

13.6 – A Microempresa e Empresa de Pequeno Porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta após o encerramento dos lances, sob pena de reclusão.

13.7 – Em caso de a Microempresa e Empresa de Pequeno Porte apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, será adjudicado o objeto a seu favor.

13.8 – Em não ocorrendo a contratação da Microempresa e Empresa de Pequeno Porte mais bem classificada, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrarem na Lei Complementar nº 123/2006, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

13.9 – No caso de equivalência dos valores apresentados pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte no intervalo de 5% (cinco por cento), será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

13.10 – Na hipótese da não-contratação, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

13.11 – A presente licitação possui cota reservada de 25% (vinte e cinco por cento) dos itens licitados, para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte.

13.12 - O disposto no item acima não impede a contratação das microempresas ou das empresas de pequeno porte na totalidade do objeto.

13.13 – Se não houver 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 o preço do primeiro colocado da cota principal.

13.14 - Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço.

13.15 – Será dada prioridade na aquisição dos produtos das cotas reservadas;

13.16 – Somente se aplicará o item 13.11 (Cota Reservada) se houver no mínimo de 3 (três) fornecedores competitivos enquadrados como microempresas ou empresas de pequeno porte capazes de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório;

13.17 – Somente aplicará o tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte (Cota Reservada) se for vantajoso para a administração pública e não representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado;

14 - DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

14.1 – São obrigações da CONTRATANTE:

14.1.1 – Fiscalizar e acompanhar o fornecimento dos itens/objeto deste Pregão.

14.1.2 – Providenciar o pagamento à vencedora, mediante apresentação da nota de fornecimento devidamente atestada pelo setor competente.

15 – DAS RESPONSABILIDADES

15.1.1 – Fornecimento do objeto deste conforme pedido da unidade requisitante, nos termos da proposta apresentada.

15.1.2 - A Contratada é única responsável em qualquer caso, por dano ou prejuízo que eventualmente possa causar a terceiros, em decorrência da entrega dos produtos, sem qualquer responsabilidade ou ônus para a Prefeitura pelo ressarcimento ou indenização devidos.

15.2 - A responsabilidade da contratada é integral para com a execução do objeto do presente contrato, nos termos do Código Civil Brasileiro sendo que a presença da fiscalização da Prefeitura, não diminui ou exclui essa responsabilidade.

15.3 - É de responsabilidade da contratada o fornecimento de todos os produtos e outros pertencentes ao objeto desta licitação.

15.5 - Correção por conta da contratada:

15.5.1 - Exclusivamente todos os impostos e taxas que forem devidos em decorrência da contratação da empreitada, objeto desta licitação.

15.5.2 - As contribuições devidas à Seguridade Social.

15.5.3 - Exclusivamente todos os encargos trabalhistas, taxas, prêmios de seguros e de acidentes de trabalho, emolumentos e demais despesas necessárias.

15.6 - A contratada é obrigada a substituir as suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes do fornecimento.

15.7 – Assumir inteira responsabilidade com todas as despesas direta e indireta para o fornecimento.

15.8 – Assumir total responsabilidade por qualquer dano pessoal ou material que seus empregados venham a causar ao patrimônio da Municipalidade ou a terceiros, quando do fornecimento.

15.9 – Manter durante o fornecimento, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

15.10 – Arcar com eventuais prejuízos causados à Municipalidade e/ou terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometida por seus empregados ou prepostos envolvidos na entrega.

15.11 – Aceitar nas mesmas condições contratuais os acréscimos e supressões até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

15.12 - A Contratada é responsável pelos danos causados diretamente à Administração, ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado.

16 – DA VIGÊNCIA DA ATA:

16.1 – A vigência da ata de registro de preços será de 12 meses a contar de sua assinatura.

17 – DO AJUSTE DE VALORES

17.1 – Para restabelecer a relação entre as partes, poderá haver reequilíbrio econômico-financeiro, desde que comprovado fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém, de consequências incalculáveis, retardadoras ou impeditivas da execução do ajustado, ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual.

18 – DA INEXEÇÃO E DA RESCISÃO DO CONTRATO

- 18.1 - O presente contrato será rescindido nos casos previstos dos artigos 77, 78, 79 e 80 da Lei 8.666/93.
18.2- Além das cláusulas de inadimplência e sanções previstas no edital, o mesmo será rescindido no caso de atraso injustificado de entrega da mercadoria por mais de 3 (três) vezes.

19 - DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO

- 19.1 - O fornecimento será parcelado e deverá ser entregue em até (5) cinco dias corridos contados a partir da data do agendamento da entrega;
19.1.2- O agendamento da entrega deverá ocorrer com até no mínimo 5 dias antes da entrega.
19.2- Locais de entrega: Cozinha Piloto ou Almojarifado da Prefeitura Municipal de Pompeia – SP (Rua Dr. José de Moura Resende, 572 – Centro), conforme constar da requisição.
19.2.1- Os Atestados de Recebimento serão expedidos pelo Diretor de Merenda Escolar ou Diretor do Almojarifado da Prefeitura Municipal;
19.2.2- Correrá por conta da empresa contratada as despesas no que diz respeito a seguro, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento e entrega do produto, devendo a Contratada enviar a quantidade necessária de pessoas para que a entrega ocorra sem prejuízo das atividades normais da Prefeitura Municipal;
19.2.3- As entregas deverão ocorrer entre 8h e 12h, de segunda a sexta-feira;
19.3- Constatadas irregularidades no objeto da presente licitação, a Prefeitura:
19.3.4- Poderá rejeitá-lo, no todo ou em parte, se disser respeito à especificação, determinando sua substituição, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
19.3.5.1- Na hipótese de substituição, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação do Contratante;
19.3.6- Se disser respeito à diferença de quantidade, determinar sua complementação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
19.3.7- A Contratada deverá sanar a irregularidade de acordo com a indicação desta Prefeitura, no prazo máximo de 2 (dois) dias contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

20 – DAS EXIGÊNCIAS DA COZINHA PILOTO COM RELAÇÃO AOS PRODUTOS.

20.1 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS:

- 20.1.1. As empresas vencedoras do certame deverão possuir Alvará de Funcionamento, Licença da Vigilância Sanitária, ter boas práticas de fabricação/manipulação, Licença dos Órgãos Responsáveis, agindo de conformidade com as leis brasileiras vigentes.
20.1.2. A entrega dos produtos deve obedecer ao contido no pedido, sob pena de serem devolvidos mediante termo de rejeição, com total responsabilidade de custos e acertos de notas fiscais por parte da Contratada. Ainda, em razão do descumprimento, será passível de aplicação de penalidade, incluindo multa.
20.1.3. Os estabelecimentos estarão sujeitos à visita da responsável técnica e/ou responsável administrativo sem aviso prévio, podendo ser desclassificado caso não esteja de conformidade com as especificações das leis em vigor.
20.1.4. A entrega deverá ser feita no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos, impreterivelmente até o meio-dia, de segunda a sexta-feira, conforme constante no pedido. Excepcionalmente, poderá ocorrer entrega fora do horário estipulado e este será comunicado no pedido.
20.1.5. As embalagens no momento da entrega deverão estar íntegras, caso contrário, estas serão devolvidas para troca, com total responsabilidade do fornecedor com relação à troca de nota fiscal, transporte. As embalagens deverão atender às necessidades específicas de cada produto.
20.1.6. Se a entrega for feita de forma parcelada ou não for possível a sua entrega dentro da data aprazada, o fornecedor deverá entrar em contato com a Cozinha Piloto ou Setor de Compras da Prefeitura Municipal, com antecedência, explicando os motivos para possível solução.

20.1.7. Todos os produtos deverão conter rótulo e registro estampados de conformidade com a legislação vigente.

20.1.8. Os pedidos serão feitos através de fax, e-mail ou telefone, ficando obrigado o fornecedor nos dois primeiros fornecer confirmação do pedido.

20.1.9. Os produtos deverão ser entregues acompanhados das notas fiscais correspondentes. Caso ocorra algum erro na quantidade ou no produto, será devolvido junto com a nota fiscal para correção ou troca do produto.

20.1.10. Se o erro constar da nota fiscal, caberá ao fornecedor providenciar a sua correção e passar por fax, primeiramente, e após encaminhar a original pelo correio, via SEDEX com AR, e as despesas decorrentes correrão por conta do fornecedor.

20.1.11- As embalagens primárias devem conter: nome completo do alimento, marca, data da fabricação, data de validade, peso líquido e drenado, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo, número do lote, sigla e número de registro do produto no órgão competente, informações nutricionais, orientações de conservação, modo de usar/preparo, precauções e demais exigências constantes na legislação vigente.

20.1.12 - As embalagens secundárias devem apresentar nome do produto, data da fabricação, data da validade, condições de armazenamento, empilhamento máximo, número do lote e demais exigências constantes na legislação em vigor, e ainda, serem compostas de materiais resistentes que impeçam avarias no produto interno.

20.2. DAS CARNES

20.1. Todas as carnes deverão possuir registro do Ministério da Agricultura e Abastecimento e ter abate inspecionado, devendo ainda estar acompanhada de licença municipal, estadual (SISP) ou federal (SIF), bem como possuir Alvará de Funcionamento e Autorização da Vigilância Sanitária.

20.2. Os animais deverão ser abatidos humanitariamente, devendo ser precoces, sãos, sem parasitoses ou doenças, com prazos de carências de aplicações de medicamentos agropecuários, respeitados, de acordo com as leis do Ministério da Agricultura.

20.3. As embalagens devem estar intactas, sem defeitos, furos ou rasgos, e ainda conter: peso, número do lote, data da fabricação, data da validade, procedência, forma de acondicionamento, informação nutricional e registro do Ministério da Agricultura.

20.4. A temperatura da carne deverá ser de até 6° C para refrigeração e de -12° C ou inferior para congelamento. A carne, quando solicitada, de forma resfriada, não poderá sofrer congelamento anterior.

20.5. Em caso de recebimento de carne inadequada para o consumo, com coloração, odor e aspecto impróprios ou contendo corpos estranhos, pelos ou gordura excessiva aparente, a carne será devolvida e se solicitado, deverá ser substituída no máximo em 3 (três) dias.

21 - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

21.1 - 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.

21.2 - O resultado do presente certame será divulgado no Diário Oficial do Estado.

21.3 - Os demais atos pertinentes a esta licitação, passíveis de divulgação, serão publicados no Diário Oficial do Estado.

21.4 - Após a celebração do contrato, os envelopes contendo os documentos de habilitação “não abertos” dos demais licitantes ficarão à disposição para retirada, pelo prazo de cinco dias, findo o qual serão inutilizados.

21.5- Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo Pregoeiro.

22 - DA FORMA DE PAGAMENTO

22.1 - O pagamento será efetuado pela tesouraria desta Prefeitura Municipal, no prazo de até 30(trinta) dias, contados da emissão do Atestado de Recebimento, sem qualquer correção monetária.

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

22.3 - Quando for constatada qualquer irregularidade na Nota Fiscal/Fatura, será imediatamente solicitada à empresa adjudicatária, carta de correção, quando couber, ou ainda pertinente regularização, que deverá ser encaminhada a esta Prefeitura no prazo de 24 (vinte e quatro) horas;

23 - DA VINCULAÇÃO AO EDITAL DE CONVOCAÇÃO

23.1 – O contrato filia-se ao Edital de Pregão 04/2020 e deverá ser interpretado em sua consonância.

24- DAS SANÇÕES

24.1 - Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará sujeito à sanção prevista no artigo 7º da Lei Federal 10.520/02.

25 – DO FORO

25.1 - Para dirimir quaisquer questões decorrentes desta licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca da Cidade de Pompéia – SP.

Pompeia – SP, 15 de janeiro de 2020.

ISABEL CRISTINA ESCORCE JANUÁRIO
Prefeita Municipal

**ANEXO I –
ESPECIFICAÇÃO RESUMIDA E COMPLETA DOS ITENS
PREGÃO PRESENCIAL Nº 04/2020**

Item	Descrição Resumida	Especificação Completa
1	CARNE BOVINA COSTELA CONGELADO EM PEDAÇOS DE APROX. 6 CM	Carne bovina costela congelada, cortado em pedaços de aproximadamente 6 cm, sem muita gordura excessiva, proveniente de gado novo, são, limpo e isento de medicamentos recentes e parasitas, de abate recente. Carne de boa qualidade livre de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Livre de quaisquer substâncias contaminantes que possam encobrir alguma alteração. Deve ser manipulada por estabelecimento com boas práticas de manipulação, higiene e licença da vigilância sanitária. Serão rejeitadas as carnes com coloração, odor e aspecto impróprios. Embalagens: sacos de polietileno termossoldado, transparente, resistente de acordo com o pedido: 1 a 5 quilos. Validade mínima de 12 meses. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca; nome do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para o consumo; peso líquido; componentes do produto; número do lote; número do registro em órgão competente; carimbo do SIF/SISP. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na instrução normativa nº 22 de 24/11/2005 – regulamento técnico para rotulagem de produtos de origem animal embalado – ministério da agricultura, pecuária e abastecimento.
2	CARNE BOVINA BIFE COXAO MOLE	Carne bovina de 1º, tipo coxão mole, sem capa, congelada, de acordo com solicitado no pedido, cortado em bifês de espessura média (1 cm) com aproximadamente 180 gramas, ou tiras pequenas de espessura de 1 cm e comprimento de 3 cm, proveniente de bovinos precoces, são, limpos e isento de parasitas, de abate recente. Carne fresca, de boa qualidade, livre de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Livre de quaisquer substâncias contaminantes que possam encobrir alguma alteração. Deve conter no máximo 5% de gordura e sebo, ser isenta de cartilagem, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Deve ser manipulada em estabelecimento com boas práticas de manipulação, higiene e licença da vigilância sanitária. Serão rejeitadas as carnes com coloração, odor e aspecto impróprios. Embalagens de acordo com o pedido: 3 ou 5 quilos, em saco plástico transparente atóxico e resistente. Validade mínima de 12 meses. Atender nta 1, 2 e 3. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca; nome do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para o consumo; peso líquido; componentes do produto; número do lote; número do registro em órgão competente; carimbo do SIF/SISP. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na instrução normativa nº 22 de 24/11/2005 – regulamento técnico para rotulagem de produtos de origem animal embalado – ministério da agricultura, pecuária e abastecimento.
3	CARNE BOVINA LAGARTO	Carne bovina de 1º, tipo lagarto, sem gordura externa excessiva, congelada de acordo com solicitado no pedido, embalagem original à vácuo, peças com aproximadamente 4 quilos, proveniente de bovinos precoces, são, limpos e isento de parasitas, de abate recente. Carne fresca, de boa qualidade, livre de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Livre de quaisquer substâncias contaminantes que possam encobrir alguma alteração. Deve ser fresca e conter no máximo 5% de gordura e sebo, ser isenta de cartilagem, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. O estabelecimento deve possuir licença da vigilância sanitária. Serão rejeitadas as carnes com coloração, odor e aspecto impróprios. Validade mínima de 12 meses. Atender nta 1, 2 e 3. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca; nome do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para o consumo; peso líquido; componentes do produto; número do lote; número do registro em órgão competente; carimbo do sif/sisp. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na instrução normativa nº 22 de 24/11/2005 – regulamento técnico para rotulagem de produtos de origem animal embalado – ministério da agricultura, pecuária e abastecimento.
4	CARNE BOVINA MUSCULO	Carne bovina de 1º, tipo músculo traseiro picado, sem gordura externa, congelada, cortado em cubos de 2 cm a 3cm, proveniente de bovinos precoces, são, limpos e isento de parasitas, de abate recente. Carne fresca, de boa qualidade, livre de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Livre de quaisquer substâncias contaminantes que possam encobrir alguma alteração. Deve conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de cartilagem, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Deve ser manipulada no dia por estabelecimento com boas práticas de manipulação, higiene e licença da vigilância sanitária. Serão rejeitadas as carnes com coloração, odor e aspecto impróprios. Embalagens de acordo com o pedido: de 3 ou 5 quilos, em saco plástico transparente atóxico e resistente. Validade mínima de 12 meses. Atender NTA 1, 2 e 3. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca; nome do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para o consumo; peso líquido; componentes do produto; número do lote; número do registro em órgão competente; carimbo do SIF/SISP. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na instrução normativa nº 22 de 24/11/2005 – regulamento técnico para rotulagem de produtos de origem animal embalado – ministério da agricultura, pecuária e abastecimento.

5	CARNE BOVINA PATINHO	Carne bovina, tipo patinho, conforme solicitado no pedido: moído, congelada proveniente de bovinos precoces, são, limpos e isento de parasitas, de abate recente. Carne fresca, congelada (IQF) de boa qualidade, livre de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Livre de quaisquer substâncias contaminantes que possam encobrir alguma alteração. Deve ser fresca e conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de cartilagem, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Não pode ser adicionada de quaisquer outros tipos de carne, gorduras, diafragmas ou qualquer outro item. Deve ser moída por estabelecimento com boas práticas de manipulação, higiene e licença da vigilância sanitária. Serão rejeitadas as carnes com coloração, odor e aspecto impróprios. Embalagens de 1 a 5 quilos, em saco plástico transparente atóxico e resistente. Validade mínima de 12 meses. Atender NTA 1, 2 e 3. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca; nome do fabricante; data de fabricação; data de validade ou prazo máximo para o consumo; peso líquido; componentes do produto; número do lote; número do registro em órgão competente; carimbo do SIF/SISP. O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na instrução normativa nº 22 de 24/11/2005 – regulamento técnico para rotulagem de produtos de origem animal embalado – ministério da agricultura, pecuária e abastecimento.
6	CARNE SECA	Carne seca cozida desfiada congelada de bovino com sal e aroma de carne seca. Carne bovina, água, sal, estabilizante tripolifosfato de sódio, espessante carragena, aroma idêntico ao natural de carne seca, acidulante ácido cítrico e conservante nitrato de sódio. Contém aromatizante sintético idêntico ao natural. Não deve conter glúten. Deve apresentar-se livre de parasitas e quaisquer substâncias contaminantes que possam encobrir alguma alteração. Não deve estar amolecida, pegajosa ou esverdeada. Rendimento deve ser de 100%. Apresentar o registro do SIF na embalagem. Embalagem primária com 2 kg. validade mínima de 8 meses da entrega. Atender NTA 1 e 3.
7	EMPANADO DE FRANGO	Empanado a base de carne de frango, congelado, com aproximadamente 20 gramas a unidade, produzida a partir de matérias-primas são, limpas e de boa qualidade, livre de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Livres de parasitas e quaisquer substâncias contaminantes que possam encobrir alguma alteração. Serão rejeitadas se houver coloração, odor e aspecto impróprios, não deve apresentar aparência de haver sofrido descongelamento, não se apresentando em blocos. O produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza ou pré-preparo. A embalagem deve ser própria, estar íntegra e apresentar-se sem acúmulos de gelo. Validade mínima de 4 meses da entrega. Atender NTA 1, 2, 3 e 4.
8	FILE PEITO DE FRANGO	File de peito de frango congelado, de acordo com o pedido, proveniente de aves são, limpas e isento de parasitas. Proveniente de abate recente. Carne fresca, de boa qualidade, livre de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Livres de quaisquer substâncias contaminantes que possam encobrir alguma alteração. Isenta de cartilagem, osso, pele e adição de água, soja ou qualquer tempero. Possuir licença da vigilância sanitária e registro ministério agricultura. Possuir no máximo 3% de aponevroses. Serão rejeitadas as carnes com coloração, odor e aspecto impróprios. Embalagens de 1 quilo. Validade mínima de 2 meses da data de entrega. Atender NTA 1, 2 e 3.
9	FRANGO COXA E SOBRECOXA	Frango coxa e sobrecoxa congelada, proveniente de aves são, limpas e isento de parasitas, de abate recente. Carne fresca, de boa qualidade, livre de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Livres de quaisquer substâncias contaminantes que possam encobrir alguma alteração. Isenta de adição de água, soja ou qualquer tempero. Possuir licença da vigilância sanitária e registro ministério agricultura. Possuir no máximo 3% de aponevroses. Serão rejeitadas as carnes com coloração, odor e aspecto impróprios. Validade mínima de 2 meses da data de entrega. Atender NTA 1, 2 e 3.
10	PEIXE PANGASIUS	Peixe pangasius, em file, congelado, livre de pele, cartilagens, espinhos, ossos e, manchas e parasitas deve apresentar-se com aparência e cor natural de sua espécie após descongelamento a variação de peso deve ser de no máximo 10% e deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios embalagens primária do produto deveser em sacos plásticos flexíveis, atóxicos, resistentes e lacrados sem furos. Deverá conter peso líquido de 3 kg ou 5kg e marca e numero do registro órgão de inspeção sanitária o produto deveser transportado em veiculo apropriado sob temperatura de congelamento (-18° C) validade mínima de três meses a partir da entrega e atender NTA 9
11	CARNE SUINA BISTECA	Carne suína bisteca congelada em fatias de aproximadamente 1 cm. Proveniente de suínos são, limpos e isento de parasitas, de abate recente. Carne fresca, de boa qualidade, livre de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Livres de quaisquer substâncias contaminantes que possam encobrir alguma alteração. Deve ser fresca e isenta de cartilagem. O estabelecimento possuir boas práticas de manipulação, higiene e licença da vigilância sanitária. Serão rejeitadas as carnes com coloração, odor e aspecto impróprios. Embalagens de acordo com o pedido: de 2 a 5 quilos em saco plástico transparente atóxico e resistente. Validade mínima de 2 meses da entrega. Atender NTA 1, 2 e 3.
12	CARNE SUINA COPA LOMBO	Carne suína copa lombo (sobre paleta), sem osso e sem capa excessiva de gordura externa. será solicitado de acordo com pedido resfriada ou congelada, em bifes com 1 cm ou tiras de 1x3cm ou cubos de 2 cm, embalagem original à vácuo, peças de 2 quilo a 5 quilos. Não devem estar presentes outras partes da carne suína anexada ao lombo. Proveniente de suínos são, limpos e de boa qualidade e de abate recente. Livre de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Livres de parasitas e quaisquer substâncias contaminantes que possam encobrir alguma alteração. Deve ser fresca, isenta de cartilagem e de ossos. Caso manipulada, o estabelecimento deve possuir licença da vigilância sanitária. serão rejeitadas as carnes com coloração, odor e aspecto impróprios. Validade mínima de 1 mês da entrega. Atender NTA 1, 2 e 3.
13	CARNE SUINA LOMBO EM CUBOS	Carne suína lombo em cubos, contendo no máximo 5% de gordura e sebo e 3% de aponevroses, fresco, resfriado ou congelado de acordo com pedido. Embalagens de 3 ou 5 kg conforme solicitado no pedido. Os cubos deverão apresentar o tamanho aproximado de 3x3x3cm. Não devem estar presentes outras partes da carne suína anexada ao lombo. Proveniente de suínos são, limpos e de boa qualidade e de abate recente. Livre de qualquer material estranho como insetos, objetos redigo, sujidades e outros. Livres de parasitas e quaisquer substâncias contaminantes que possam encobrir alguma alteração. Deve ser fresca, isenta de cartilagem e de ossos. Caso manipulada, o estabelecimento deve possuir licença da vigilância sanitária. Serão rejeitadas as carnes com coloração, odor e aspecto impróprios. Validade mínima de 1 mês da entrega. Atender NTA 1, 2 e 3.

14	HAMBURGUER	Hambúrguer bovino congelado sabor carne, com aproximadamente 50 gramas a unidade, conter: carne bovina, água, gordura bovina, proteína de soja, maltodextrina, cebola em pó, sal, alho, açúcar, estabilizante tripolifosfato de sódio, aroma idêntico ao natural de churrasco, antioxidante eritorbato de sódio. Contém aromatizante sintético idêntico ao natural. Não contém glúten. Produzida a partir de matérias-primas sãs, limpas e de boa qualidade, livre de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Livres de parasitas e quaisquer substâncias contaminantes que possam encobrir alguma alteração. Serão rejeitadas se houver coloração, odor e aspecto impróprios, não deve apresentar aparência de haver sofrido descongelamento (empelotadas ou desmanchando). A embalagem deve ser própria, estar íntegra e apresentar-se sem acúmulos com capacidade de 2 kgs. Validade mínima de 4 meses da entrega. Atender NTA 1, 2, 3 e 4.
15	ALMONDEGAS BOVINA CONGELADA COM 25 GRAMAS	Almôndega bovina congelada, com sabor caseiro, levemente temperada, com 25 gramas a unidade, produzida a partir de matérias-primas sãs, limpas e de boa qualidade, livre de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Livres de parasitas e quaisquer substâncias contaminantes que possam encobrir alguma alteração. Serão rejeitadas se houver coloração, odor e aspecto impróprios, não deve apresentar aparência de haver sofrido descongelamento (empelotadas ou desmanchando as bolinhas). A embalagem deve estar íntegra e apresentar-se sem acúmulos. Validade mínima de 3 meses da entrega. Atender NTA 1, 2, 3 e 4.
16	PAO FRANCES KG	Pão francês 50gr cada. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, fermento biológico, leite, sal, açúcar, podendo conter outros ingredientes desde que declarados e aprovados pela ANVISA.
17	PÃO DE LEITE DE BOA QUALIDADE	Pão de leite 50gr cada. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha trigo, fermento biológico, sal, açúcar, margarina podendo conter outros ingredientes, desde que declarados e aprovados pela ANVISA.
18	IOGURTE SABOR MORANGO COM PCTE DE 1000 GRAMAS	Iogurte com polpa de frutas, sabor morango, leite e/ou leite em pó pasteurizado, açúcar, fermento lácteos, polpa de morango. Deve conter minerais (cálcio, magnésio e ferro), vitaminas (C, B1, B2, niacina, B6, B12, ácido pantotênico, biotina). Produzido a partir de matérias-primas sãs, limpas e de boa qualidade. Deve ser homogêneo. Embalagem em saco de polietileno pigmentado com 900ml conter registro no ministério da agricultura expresso na embalagem. Validade mínima de 2 meses da entrega. Atender NTA 84.
19	POLPA PARA SUCO 100% NATURAL LARANJA PACOTE DE 1KG	Polpa para suco 100% natural sabor laranja, não conter conservantes, não estar fermentado, nem possuir cristais, deve ser homogêneo e estar em embalagens plásticas de 1 kg, com validade de 12 meses. Armazenamento em temperatura de refrigeração. Devem estar de acordo com as leis vigentes do ministério da agricultura e do abastecimento, o transporte deve ser sob refrigeração.
20	SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO 70% POLPA NATURAL LARANJA	Suco concentrado líquido, contendo 70% de polpa natural, de 1º qualidade, sem conservantes químicos, no sabor laranja. Embalado em galões plásticos de 20 litros. Armazenagem: resfriado a 10º C ou menos. Rendimento: 1 parte de concentrado para 6 partes de suco. validade igual a 12 meses. Data de fabricação até 45 dias da data da entrega.
21	SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO 70% DE POLPA NATURAL UVA	Suco concentrado líquido, contendo 70% de polpa natural, de 1º qualidade, sem conservantes químicos, no sabor uva. Embalado em galões plásticos de 20 litros. Armazenagem: resfriado a 10º C ou menos. Rendimento: 1 parte de concentrado para 6 partes de suco. Validade igual a 12 meses. Data de fabricação até 45 dias da data da entrega.
22	SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO 70% DE POLPA NATURAL TANGERINA	Suco concentrado líquido, contendo 70% de polpa natural, de 1º qualidade, sem conservantes químicos, no sabor acerola. Embalado em galões plásticos de 20 litros. Armazenagem: resfriado a 10º C ou menos. Rendimento: 1 parte de concentrado para 6 partes de suco. Validade igual a 12 meses. Data de fabricação até 45 dias da data da entrega.
23	MARGARINA SEM SAL POTE 500 GRAMAS	Margarina sem sal, de acordo com o pedido, produzida com matérias-primas sãs, limpas e de boa qualidade. Isenta de materiais estranhos e sujidades, com pelo menos 80% de lipídeos. Ingredientes básicos: óleos vegetais líquidos, água, leite em pó desnatado reconstituído, 15.000 ui de vitamina a por kg, estabilizantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos (ins 471) e lecitina de soja (ins 322). Conservadores: sorbato de potássio (ins 202) e benzoato de sódio (ins 211), acidulante ácido cítrico (ins 330), aroma idêntico ao natural de manteiga, antioxidantes, corantes naturais de urucum e cúrcuma. Não contém glúten. Prazo de validade: 6 meses. Atender NTA 50.
24	QUEIJO MUÇARELA	Queijo muçarela de leite de vaca, retangular, sem crosta, levemente salgado, homogêneo, que não esfarele ao fatiar, proveniente de matérias-primas de boa qualidade, livre de matérias estranhas. Embalagens à vácuo de aproximadamente 4 quilos a peça no formato de paralelepípedo, apresentando modo de conservação e registro do ministério da agricultura. Validade mínima de 3 meses da entrega. Atender NTA 11.
25	APRESUNTADO	Apresentado cozido, resfriado, produzido com matérias-primas sãs, limpas e de 1º qualidade, que ao fatiar não despedace nem esfarele e resulte fatias íntegras. Livre de parasitas e quaisquer substâncias contaminantes que possam encobrir alguma alteração. Devem conter exclusivamente carne suína, sem glúten e sem excesso de gordura. Deve possuir coloração rosada e, ao fatiar, deve manter fatias íntegras, sem despedaçar. Não deve estar amolecida, pegajosa, esverdeada, alcalina ou com má conservação, nem apresentar aparência de massa. A embalagem deve ser resistente e íntegra, à vácuo de aproximadamente 4 quilos, apresentando modo de conservação e registros. Validade mínima de 3 meses da entrega. Atender NTA 1 e 5.

26	MORTADELA	Mortadela, embutida e cozida, textura firme e macia, de ótima consistência, ao fatiar deve manter fatias integras, sem despedaçar com aproximadamente 4 kg de 1ª qualidade, produzida com matérias-primas sãs, suína e bovina, odor e sabor próprio, limpas e de boa qualidade, livre de parasitas e quaisquer substâncias contaminantes que possam encobrir alguma alteração. Sem glúten, com no máximo 5% de amido e coloração rosada. Peças de aproximadamente 4 quilos embaladas à vácuo. Validade mínima de 3 meses da entrega. Atender NTA 5.
27	LEITE INTEGRAL PCTE 1 LITRO	Leite integral pasteurizado in natura, proveniente de boas práticas de manipulação e de matérias-primas saudáveis, isentas de medicamentos e próprias para o uso, ausentes de sujidades, parasitas e larvas, conter na embalagem registro no ministério da agricultura. Validade mínima de 5 dias a partir da entrega. PCT 1 litro.
28	LEITE LONGA VIDA INTEGRAL UHT	Leite longa vida integral, UHT, em embalagem tetra-pack, proveniente de boas práticas de manipulação e de matérias-primas saudáveis, isentas de medicamentos e próprias para o uso, ausentes de sujidades, parasitas e larvas. Deve estar de acordo com as exigências do ministério da agricultura e legislações vigentes. Conter na embalagem: registro do ministério da agricultura, o local de origem do produto, informações nutricionais, gramagem, data de envase e data de vencimento. Validade mínima de 3 meses da entrega. Embalagem 1 litro.
29	BISCOITO DOCE TIPO AMANTEIGADO DE CHOCOLATE	Biscoito doce tipo amanteigado de chocolate, fabricado com matérias-primas sãs e limpas, sem corantes artificiais. Devem estar livres de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Serão rejeitadas as bolachas mal cozidas, queimadas e com características organolépticas anormais. Devem conter 4 pacotes individuais com dupla proteção. Cuidar no transporte para evitar a quebra das bolachas quebradas. Validade superior a 6 meses a partir da entrega. Atender NTA 48.
30	BISCOITO DOCE TIPO AMANTEIGADO DE NATA	Biscoito doce tipo amanteigado de nata, fabricado com matérias-primas sãs e limpas, sem corantes. Devem estar livres de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Serão rejeitadas as bolachas mal cozidas, queimadas e com características organolépticas anormais. Devem conter 4 pacotes individuais com dupla proteção. Cuidar no transporte para evitar a quebra das bolachas quebradas. Validade superior a 6 meses a partir da entrega. Atender NTA 48.
31	BISCOITO DOCE TIPO LEITE	Biscoito doce tipo leite, fabricado com matérias-primas sãs e limpas, sem corantes. Devem estar livres de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Serão rejeitadas as bolachas mal cozidas, queimadas e com características organolépticas anormais. Devem conter 2 ou 3 pacotes individuais com dupla proteção. Cuidar no transporte para evitar a quebra das bolachas quebradas. Validade superior a 8 meses a partir da entrega. Atender NTA 48.
32	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER	Biscoito salgado tipo cream cracker, fabricado com matérias-primas sãs e limpas, sem corantes. Devem estar livres de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Serão rejeitadas as bolachas mal cozidas, queimadas e com características organolépticas anormais. Devem conter 2 ou 3 pacotes individuais com dupla proteção. Cuidar no transporte para evitar a quebra das bolachas quebradas. Validade superior a 8 meses a partir da entrega. Atender NTA 48.
33	MACARRAO COM OVOS TIPO ESPAGUETE 500GR	Macarrão comprido com ovos massa tipo espaguete, seca, não podendo ser adicionada qualquer espécie de corante artificial, sendo permitido o enriquecimento com vitaminas e sais minerais e outras substâncias no valor biológico específico. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-la antes da cocção. Não poderão ser fermentadas ou rançosas. Validade mínima de 8 meses da entrega. Atender nta 49.
34	MACARRAO CURTO COM OVOS TIPO AVE MARIA	Macarrão curto com ovos, tipo Ave Maria, seca não podendo ser adicionada qualquer espécie de corante artificial, sendo permitido o enriquecimento com vitaminas e sais minerais e outras substâncias de valor biológico específico. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-la antes da cocção. Não poderão ser fermentadas ou rançosas. Validade mínima de 8 meses da entrega. Atender NTA 49. PCT 500 gramas.
35	MACARRÃO TIPO PARAFUSO - PCT 500G	Macarrão tipo parafuso com ovos, massa seca, não podendo ser adicionada qualquer espécie de corante artificial, sendo permitido o enriquecimento com vitaminas e sais minerais e outras substâncias de valor biológico específico. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-la antes da cocção. Não poderão ser fermentadas ou rançosas. Validade mínima de 8 meses da entrega. Atender NTA 49.
36	ERVILHA 200G	Ervilha em conserva de água e sal, inteiras, com tamanhos e formas regulares, sem aditivos químicos. Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentos de qualquer material estranho. Validade mínima de 8 meses da entrega. Atender NTA 31.
37	ERVILHA LATA DE 02 KG	Ervilha em conserva de água e sal, inteiras, com tamanhos e formas regulares, sem aditivos químicos. Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentos de qualquer material estranho. Validade mínima de 8 meses da entrega. Atender NTA 31.
38	EXTRATO DE TOMATE - LATA COM 4 KILOS	Extrato de tomate de 1ª linha, simples, concentrado. Deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. Deve ser com consistência adequada e grossa, encorpado. Apresentando-se como uma massa vermelha de odor próprio. Deve estar de acordo com a resolução nº 12 de 1978. Contendo na sua composição tomate, sal e açúcar. Não deve apresentar fermentação, processo defeituoso, nem estar muito líquido. Se solicitado, apresentar o laudo contendo o brix. Atender NTA 32.
39	MILHO VERDE 200GR	Milho verde em conserva de água e sal, inteiras, com tamanhos e formas regulares, sem aditivos químicos. Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentos de qualquer material estranho. Isento de fermentação. Validade mínima de 8 meses
40	MILHO VERDE - LATA 2KG	Milho verde em conserva de água e sal, inteiras, com tamanhos e formas regulares, sem aditivos químicos. Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentos de qualquer material estranho. Isento de fermentação. Validade mínima de 8 meses
41	CANELA DA CHINA EM PÓ 40G	Canela da china em pó proveniente de matéria-prima de boa qualidade. Isenta de qualquer material umidade adequada. Validade mínima de 8 meses da entrega. Atender NTA 70.
42	CANELA EM RAMA (CASCA) 20 GRAMAS	Canela da china em rama (casca) proveniente de matéria-prima de boa qualidade, sem manchas aparentes ou bolores. Validade mínima de 8 meses da entrega. Atender NTA 70. PCT 20 gramas.

43	ACAFRAO	Açafrão desidratado, constituído de produtos sãos, limpos e secos, isentos de qualquer material estranho proveniente de matéria-prima de boa qualidade, umidade adequada, validade mínima de 1 ano da entrega atender NTA 70. PCT 40 gramas.
44	LOURO EM PO PACOTE 10G	Louro em pó, constituído de folhas moídas sãs, limpas e secas. Isento de qualquer material estranho. Proveniente de matéria-prima de boa qualidade. Umidade adequada. Validade mínima de 8 meses da entrega. Atender NTA 70. PCT 10 gramas.
45	MANJERICAO 10GRS	Manjeriço desidratado, constituído de folhas sãs, limpas e secas. Isento de qualquer material estranho. Proveniente de matéria-prima de boa qualidade. Umidade adequada. Validade mínima de 8 meses da entrega. Atender NTA 70.
46	OREGANO PACOTE 50 GRS	Orégano desidratado, constituído de folhas sãs, limpas e secas. Isento de qualquer material estranho. Proveniente de matéria-prima de boa qualidade. Umidade adequada. Validade mínima de 8 meses da entrega. Atender NTA 70. PCT 50 gramas.
47	CHOCOLATE EM PO 1 KG	Chocolate em pó 32% cacau. Deverá ser obtidas de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, de parasitas, detritos animais, cascas de semente de cacau e outros detritos vegetais. Aspecto: pó homogêneo, cor próprio do tipo, cheiro característico e sabor não tão doce, próprio, com umidade máxima de 3%. Ingredientes: cacau em pó, açúcar, enriquecido com vitaminas (A, C, B1, B2, B3 E B6) e minerais (ferro, cálcio e zinco). Não contém glúten. A embalagem deveser de sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados contendo 1 kg.
48	AÇUCAR CRISTAL 5 KG	Açúcar cristal isento de fermentação, de matéria terrosa, de parasitas ou detritos de origem vegetal ou animal, contendo no mínimo 99,3% de sacarose, proveniente do suco da cana, com validade de no mínimo 8 meses a partir da entrega. Atender NTA 52.
49	ACUCAR REFINADO PACOTE 01 KG	Açúcar refinado isento de fermentação, de matéria terrosa, de parasitas ou detritos de origem vegetal ou animal, contendo no mínimo 98,5% de sacarose, proveniente do suco da cana, com validade de no mínimo 8 meses a partir da entrega. Atender NTA 53.
50	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO – 100% STEVIA.	Adoçante dietético líquido – 100% stevia. Ingredientes: água, edulcorantes naturais glicosídeos de steviol, conservantes: benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k. Unidades de 80ml. Prazo de validade mínimo 2 anos a contar a partir da data de entrega. Atender NTA 83.
51	AMIDO DE MILHO PCTE DE 500 GRAMAS	Amido de milho em pó, fabricado de matérias sãs e limpas e livres de matérias estranhas. quando comprimidos devem produzir ligeira crepitação. Não deve estar fermentado, rançoso ou úmido. Atender NTA 37.
52	ARROZ TIPO 1 AGULHINHA PCTE 5 KG	Arroz tipo 1 agulhinha, longo fino, beneficiado, polido, sem mistura de grãos, sem matérias estranhas e em até 1% de escolha aceitável. O arroz deve ser de boa qualidade não ficando nem papado nem duro após preparação. Com validade mínima de 10 meses da data da entrega. Atender NTA 33.
53	ARROZ TIPO 1 LONGO FINO BENEFICIADO PARBOLIZADO	Arroz tipo 1, longo fino, beneficiado, parbolizado polido, sem mistura de grãos, sem matérias estranhas e em até 1% de escolha aceitável. O arroz deve ser de boa qualidade não ficando nem papado nem duro após preparação. Com validade mínima de 10 meses da data da entrega. Atender NTA 33. PCT 5 kg
54	CAFE TORRADO E MOIDO PACOTE 500 GS	Café torrado e moído, com pó homogêneo e fino, cor castanho escuro, odor e sabor característico, produzido com grãos sãos, limpos e de boa qualidade. Isento de parasitos, larvas e qualquer material estranho. Umidade adequada. Pode ser à vácuo. Validade mínima de 8 meses da entrega. Atender NTA 44.
55	CHÁ MATE - 200 GRAMAS	Chá mate produzido com folhas e brotos sãos, limpos, provenientes e espécimes vegetais genuínos e de boa qualidade. Isento de qualquer material estranho e de elementos vegetais estranhos a espécie. Umidade adequada. Validade mínima de 8 meses da entrega. Atender NTA 41.
56	COLORÍFICO EM PÓ PCTE 500 GRAMAS	Colorífico em pó produzido a partir de matérias-primas sãs e limpo, isentos de qualquer material estranho. Constituído por uma mistura de fubá ou farinha de milho ou de mandioca com urucum, óleo comestível e sal. umidade adequada. Atender NTA 85.
57	FARINHA DE AVEIA 200GRS	Farinha de aveia produzida a partir de matérias-primas sãs e limpa isenta de matérias estranhas, com umidade máxima de 15%. Atender NTA 34.
58	FARINHA DE TRIGO 1KG	Farinha de trigo especial, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, obtida a partir do cereal limpo, desgerminado, produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentos de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Não deve estar fermentado, rançoso ou úmido. Validade mínima de 4 meses da entrega. Atender NTA 34, 35 e 82.
59	FEIJAO CARIOCA PACOTE 1 KG	Feijão carioca, proveniente de safra nova, tipo 1, limpo, sem mistura de grãos, grãos inteiros, com o máximo de defeitos leves de 2,5% (mofados, quebrados, outros grãos, germinados, etc.) conforme o ministério da agricultura e abastecimento. Isento de materiais terrosos, sem sujidades de larvas ou parasitas ou detritos de origem animal ou vegetal, grãos ardidos, podres, enrugados ou mofados, sendo polido com glicose, óleos vegetais comestíveis ou outras substâncias comestíveis, desde que não exceda 5% da concentração. A produção entregue deve ser da última safra. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Atender NTA 12 e 14.
60	FEIJÃO PRETO PCTE DE 1 KG	Feijão preto, proveniente de safra nova, tipo 1, limpo, sem mistura de grãos, grãos inteiros, com o máximo de defeitos leves de 2,5% (mofados, quebrados, outros grãos, germinados, etc.) conforme o ministério da agricultura e abastecimento. Isento de materiais terrosos, sem sujidades de larvas ou parasitas ou detritos de origem animal ou vegetal, grãos ardidos, podres, enrugados ou mofados, sendo polido com glicose, óleos vegetais comestíveis ou outras substâncias comestíveis, desde que não exceda 5% da concentração. A produção entregue deve ser da última safra. Validade mínima de 4 meses a partir da entrega. Atender NTA 12 e 14.

61	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO - POTES DE 100GR	Fermento em pó químico contendo substâncias próprias para uso alimentar, tais como: açúcares, farinhas, amidos, fécula, enzimas e fosfato de cálcio. Isento de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Validade mínima de 8 meses da entrega. Atender NTA 79 e 80.
62	FUBA PACOTE COM 1 KG	Fubá de milho enriquecido com ácido fólico e ferro, fino, fabricado de matérias sãs e limpas e livres de matérias estranhas. Não deve estar fermentado, rançoso ou úmido. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Atender NTA 34 e 82.
63	LEITE CONDENSADO LATA 395 GS	Leite condensado. Proveniente de matérias-primas de boa qualidade, livre de matérias estranhas. Composição: leite fluido padronizado ou leite integral, açúcar e lactose. Validade mínima 8 meses da entrega.
64	LEITE EM PO	Leite em pó integral, sem adição de açúcar e soro, composto por vitaminas e minerais. Deverá ser preparado com ingredientes sãos e limpos, de primeira qualidade, ser de fácil preparo por dissolução em água potável e apresentar a fluidez característica de leite. Descrição: leite em pó integral, emulsificante (lecitina de soja), vitaminas (A, C, D, PP, B1, B2, B6) minerais (zinco, iodo, fósforo, cálcio e pantotenato de cálcio). Não contém glúten. Informação nutricional na porção de 100g: valor energético máximo 525 kcal, proteína entre 26 e 30g, gorduras totais máximo de 28g, gorduras saturadas máximo de 16g, sódio máximo 320mg, cálcio entre 1000 e 1200mg, no mínimo 10 vitaminas sendo vitamina A 710mcg, vitamina D no mínimo de 5,9 mcg, vitamina PP 19mg, ácido fólico 480mcg e minerais sendo ferro 16,8 mg, iodo 156 mcg e zinco 8,4 mcg. O rendimento mínimo por quilo do produto deve ser de 40 porções de 200 ml. Embalagem primária: deverá ser embalado em saco de 1 kg em poliéster metalizado flexível, atóxico e resistente, fechado hermeticamente de maneira a garantir a qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. Rotulado de acordo com a legislação e reembalado em caixa de papelão reforçada, fechada com fita adesiva com capacidade para até 10 kg.
65	MILHO BRANCO PARA CANJICA TIPO 1 - 500G	Milho branco para canjica, tipo 1, polido, limpo, totalmente desgerminado, produzido a partir de matéria-prima sã e limpa, isento de qualquer material estranho e sujidades. Validade mínima de 8 meses da entrega. Atender nta 33.
66	MILHO PIPOCA 500 G	Milho para pipoca extra, amarelo, tipo 1, limpo, produzido a partir de matéria-prima sã e limpa, isento de qualquer material estranho e sujidades. Validade mínima de 8 meses da entrega. Atender NTA 33.
67	OLEO COMPOSTO DE SOJA E AZEITE DE OLIVA - FRASCO COM 500ML	Óleo composto de soja e azeite de oliva, devendo conter 15% de azeite de oliva. Apresentado em cor translúcida, cheiro característico, sem apresentar cheiro forte de soja ou de outras substâncias, tanto frio como aquecido, não deve apresentar materiais em suspensão. Embalagens em perfeito estado, sem amassados, estufamentos ou enferrujamento, com validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega. Atender NTA 50.
68	OLEO DE SOJA REFINADO - FRASCO DE 900ML	Óleo de soja refinado apresentado em cor transparente levemente amarelada, cheiro característico, sem apresentar cheiro forte de soja ou de outras substâncias, tanto frio como aquecido, não deve apresentar materiais em suspensão. Embalagens em perfeito estado, sem amassados, estufamentos ou enferrujamento, com validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Atender NTA 50.
69	PÓ PARA O PREPARO DE PUDIM SABOR CHOCOLATE	Pó para o preparo de pudim sabor chocolate. Diluição para 3 litros de água. Deve conter leite em pó, cacau em pó. Apresentar sabor, cor e odor próprios, pó homogêneo, umidade adequada, produzido com matérias-primas sãs, limpas, de boa qualidade, e isentos de materiais estranhos. Embalagem resistente. Validade mínima de 8 meses da entrega. Atender NTA 79. PCT 1kg
70	POLPA DE TOMATE COM FRUTOS 100% NATURAL EMB DE 1,030 GR	Polpa de tomate produzida com frutos 100% natural, sadios e maduros, escolhidos, sãos, sem peles e sementes sendo tolerada a adição de 1% de açúcar e 5% de cloreto de sódio. Isento de matérias estranhas e fermentação e não indicar processamento defeituoso. Validade de 8 meses da entrega. Atender NTA 32.
71	SAL REFINADO 1KG	Sal refinado iodado de mesa, constituído de cristais brancos, de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade. O sal de iodo não deve ser tóxico, tendo no mínimo 10mg, e no máximo 15mg de iodo por kg de sal. Deve ser submetido a beneficiamento para eliminação dos sais higroscópicos e magnésio e cálcio, impurezas orgânicas, areia e fragmentos de conchas; os cristais devem passar totalmente por peneira nº 20 (0,841 mm de abertura) e 25% no mínimo, devendo passar por peneira nº 60 (0,25 mm de abertura), validade de 12 meses da entrega. Atender NTA 71.
72	VINAGRE DE ALCOOL 750ML	Vinagre de álcool, contendo fermentado acético de álcool hidratado, com acidez de 4 a 4,5% determinada em rótulo. Isento de substâncias estranhas à sua composição normal e de materiais em suspensão. Proveniente de matérias-primas sãs, limpas e de boa qualidade. Validade mínima de 12 meses da entrega. Atender NTA 72.
73	XAROPE DE GROSELHA	Xarope de groselha, produzido com água potável e açúcar basicamente, sãos e limpos. Isentos de qualquer material estranho. Pode ser enriquecido de vitaminas e deve ter 62% de açúcar em peso. Conservação em temperatura ambiente. Possuir registro no ministério da agricultura. Validade mínima de 1 ano da entrega. Atender NTA 62. Frasco de 900ml ou 1 Litro
74	ALHO EXTRA DE 1ª QUALIDADE	Alho extra de 1ª qualidade, sem réstia, bulbo inteiro e são, sem brotos, bolores. Não apresentar grãos chochos, ardidos, manchados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos fertilizantes. Atender NTA 15.
75	FARINHA DE MILHO PACOTE 500 GS	Farinha de milho amarela, produto obtido pela ligeira torração do grão de milho, desgerminado ou não, previamente macerado socado e peneirado, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitas. Não poderão estar úmidas ou rançosas.

76	PÓ PARA GELATINA SABOR MORANGO 1KG	Pó para gelatina sabor morango, produto constituído de gelatina comestível em pó, sal, açúcar, acidulante ácido cítrico, aromatizantes artificial de morango ou framboesa e corantes artificiais vermelho bordeaux-s e amarelo crepúsculo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Composição nutricional na porção de 15,4g de gelatina preparada: 13g de carboidrato, 1g de proteína, 0g de gorduras totais – bem. PCT com 1kg
77	MINI BOLO PRONTO SABOR CHOCOLTE	Mini bolo pronto, acondicionado em embalagem de 40 gramas com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade. Sendo de sabor chocolate - (ingredientes: recheio sabor chocolate aromatizado artificialmente (20%) [açúcar, xarope de glicose, água, leite, amido modificado, cacau em pó, sal, estabilizante: goma xantana (ins 415), acidulante: ácido fosfórico (ins 338), conservador: sorbato de potássio (ins 202), corantes: caramelo (ins 150a) e dióxido de titânio (ins 171) e aromatizantes], açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo integral, gordura vegetal, amido, glucose, clara de ovo, farinha de soja integral, fosfato tricálcico, sal, vitaminas: B1, B2, Niacina, B6 E A, estabilizantes: monoestearato de glicerina (ins 471) e lecitina de soja (ins 322), umectante: sorbitol (ins 420), emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos (ins 471), éster de ácidos graxos com poliglicerol (ins 475) e estearato de potássio (ins 470), fermentos químicos: bicarbonato de sódio (ins 500ii) e pirofosfatodissódico (ins 450i), conservadores: propionato de cálcio (ins 282) e ácido sórbico (ins 200), aromatizantes, melhorador de farinha: alfa-amilase (ins 1100) e acidulante: ácido cítrico (ins 330)
78	MINI BOLO PRONTO SABOR MORANGO	Mini bolo pronto, acondicionado em embalagem de 40 gramas com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade. Sendo sabor morango (ingredientes: recheio sabor baunilha aromatizado artificialmente (20%) [açúcar, xarope de glicose, água, leite, amido modificado, cacau em pó, sal, estabilizante: goma xantana (ins 415), acidulante: ácido fosfórico (ins 338), conservador: sorbato de potássio (ins 202), corantes: caramelo (ins 150a) e dióxido de titânio (ins 171) e aromatizantes], açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo integral, gordura vegetal, amido, glucose, clara de ovo, farinha de soja integral, fosfato tricálcico, sal, vitaminas: b1, b2, niacina, b6 e a, estabilizantes: monoestearato de glicerina (ins 471) e lecitina de soja (ins 322), umectante: sorbitol (ins 420), emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos (ins 471), éster de ácidos graxos com poliglicerol (ins 475) e estearato de potássio (ins 470), fermentos químicos: bicarbonato de sódio (ins 500ii) e pirofosfatodissódico (ins 450i), conservadores: propionato de cálcio (ins 282) e ácido sórbico (ins 200), aromatizantes, melhorador de farinha: alfa-amilase (ins 1100) e acidulante: ácido cítrico (ins 330).
79	GRANULADO CHOCOLATE	Chocolate granulado. Ingredientes: açúcar, cacau em pó, amido de milho, glucose de milho e/ou algodão, e ou palma hidrogenado, sal, emulsificante lecitina de soja e aromatizante. Embalagem: pacote contendo 130 gramas.

**ANEXO I-A –
VALORES ESTIMADOS POR ITEM E DIVISÃO DE COTA RESERVADA**

Item	Descrição Resumida	UN	Qtde.	Valor unitário	Cota
1	CARNE BOVINA COSTELA CONGELADO EM PEDAÇOS DE APROX. 6 CM	KIL	500	R\$ 19,49	Reservada
2	CARNE BOVINA BIFE COXAO MOLE	KIL	650	R\$ 29,87	Principal
3	CARNE BOVINA LAGARTO	KIL	350	R\$ 27,12	Reservada
4	CARNE BOVINA MUSCULO	KIL	6000	R\$ 23,27	Reservada
5	CARNE BOVINA PATINHO	KIL	13000	R\$ 27,56	Principal
6	CARNE SECA	KIL	500	R\$ 30,37	Reservada
7	EMPANADO DE FRANGO	KIL	500	R\$ 20,40	Principal
8	FILE PEITO DE FRANGO	KIL	15000	R\$ 14,65	Principal
9	FRANGO COXA E SOBRECOXA	KIL	2000	R\$ 10,27	Principal
10	PEIXE PANGASIUS	KIL	800	R\$ 24,75	Principal
11	CARNE SUINA BISTECA	KIL	400	R\$ 15,87	Principal
12	CARNE SUINA COPA LOMBO	KIL	1500	R\$ 17,32	Reservada
13	CARNE SUINA LOMBO EM CUBOS	KIL	4000	R\$ 19,20	Principal
14	HAMBURGUER	KIL	300	R\$ 21,46	Reservada
15	ALMONDEGAS BOVINA CONGELADA COM 25 GRAMAS	KIL	2500	R\$ 19,95	Principal
16	PAO FRANCES KG	KIL	12000	R\$ 11,14	Principal
17	PÃO DE LEITE DE BOA QUALIDADE	KIL	1000	R\$ 12,94	Principal
18	IOGURTE SABOR MORANGO COM PCTE DE 1000 GRAMAS	PCT	200	R\$ 5,73	Principal
19	POLPA PARA SUCO 100% NATURAL LARANJA PACOTE DE 1KG	PCT	15	R\$ 15,05	Principal
20	SUCO CONCENTRADO LIQUIDO 70% POLPA NATURAL LARANJA	BAL	45	R\$ 196,53	Principal
21	SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO 70% DE POLPA NATURAL UVA	BAL	45	R\$ 194,26	Principal
22	SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO 70% DE POLPA NATURAL TANGERINA	BAL	20	R\$ 196,53	Reservada
23	MARGARINA SEM SAL POTE 500 GRAMAS	UN	1000	R\$ 5,37	Principal
24	QUEIJO MUÇARELA	KIL	2000	R\$ 27,55	Principal
25	APRESUNTADO	KIL	2000	R\$ 16,75	Principal
26	MORTADELA	KIL	1500	R\$ 17,16	Reservada
27	LEITE INTEGRAL PCTE 1 LITRO	PCT	16000	R\$ 3,36	Reservada
28	LEITE LONGA VIDA INTEGRAL UHT	LIT	500	R\$ 3,60	Principal
29	BISCOITO DOCE TIPO AMANTEIGADO DE CHOCOLATE	PCT	3000	R\$ 5,19	Principal
30	BISCOITO DOCE TIPO AMANTEIGADO DE NATA	PCT	2300	R\$ 4,94	Principal
31	BISCOITO DOCE TIPO LEITE	PCT	3000	R\$ 4,06	Reservada
32	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER	PCT	1800	R\$ 4,06	Principal
33	MACARRAO COM OVOS TIPO ESPAGUETE 500GR	PCT	100	R\$ 2,49	Principal
34	MACARRAO CURTO COM OVOS TIPO AVE MARIA	PCT	800	R\$ 2,88	Principal
35	MACARRÃO TIPO PARAFUSO - PCT 500G	PCT	4000	R\$ 2,49	Principal
36	ERVILHA 200G	UN	50	R\$ 2,71	Principal
37	ERVILHA LATA DE 02 KG	LAT	450	R\$ 19,16	Principal
38	EXTRATO DE TOMATE - LATA COM 4 KILOS	LAT	1000	R\$ 22,60	Principal
39	MILHO VERDE 200GR	UN	50	R\$ 2,74	Principal
40	MILHO VERDE - LATA 2KG	LAT	450	R\$ 26,26	Principal
41	CANELA DA CHINA EM PÓ 40G	PCT	50	R\$ 4,17	Principal
42	CANELA EM RAMA (CASCA) 20 GRAMAS	PCT	100	R\$ 3,89	Principal
43	ACAFRAO	UN	500	R\$ 3,49	Principal
44	LOURO EM PO PACOTE 10G	PCT	150	R\$ 3,40	Principal
45	MANJERICAO 10GRS	PCT	100	R\$ 3,46	Principal
46	OREGANO PACOTE 50 GRS	PCT	300	R\$ 5,92	Principal
47	CHOCOLATE EM PO 1 KG	KIL	500	R\$ 13,29	Reservada
48	AÇUCAR CRISTAL 5 kG	PCT	1000	R\$ 11,11	Principal
49	ACUCAR REFINADO PACOTE 01 KG	PCT	150	R\$ 3,27	Principal
50	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO – 100% STEVIA.	FRS	50	R\$ 6,59	Principal
51	AMIDO DE MILHO PCTE DE 500 GRAMAS	PCT	200	R\$ 4,59	Reservada

52	ARROZ TIPO 1 AGULHINHA PCTE 5 KG	PCT	150	R\$ 14,44	Principal
53	ARROZ TIPO 1 LONGO FINO BENEFICIADO PARBOLIZADO	PCT	5000	R\$ 15,67	Reservada
54	CAFE TORRADO E MOIDO PACOTE 500 GS	PCT	2000	R\$ 8,63	Principal
55	CHÁ MATE - 200 GRAMAS	CX	1200	R\$ 6,12	Principal
56	COLORÍFICO EM PÓ PCTE 500 GRAMAS	PCT	500	R\$ 6,49	Reservada
57	FARINHA DE AVEIA 200GRS	PCT	100	R\$ 6,93	Principal
58	FARINHA DE TRIGO 1KG	PC	400	R\$ 4,37	Principal
59	FEIJAO CARIOCA PACOTE 1 KG	PCT	5500	R\$ 7,42	Principal
60	FEIJÃO PRETO PCTE DE 1 KG	PCT	300	R\$ 7,33	Principal
61	FERMENTO EM PÓ QUIMICO - POTES DE 100GR	POT	140	R\$ 3,84	Principal
62	FUBA PACOTE COM 1 KG	PCT	600	R\$ 3,61	Principal
63	LEITE CONDENSADO LATA 395 GS	LAT	150	R\$ 4,17	Reservada
64	LEITE EM PO	PCT	150	R\$ 12,24	Principal
65	MILHO BRANCO PARA CANJICA TIPO 1 - 500G	PCT	200	R\$ 4,22	Reservada
66	MILHO PIPOCA 500 G	PCT	600	R\$ 3,74	Principal
67	OLEO COMPOSTO DE SOJA E AZEITE DE OLIVA - FRASCO COM 500ML	FRS	300	R\$ 13,05	Principal
68	OLEO DE SOJA REFINADO - FRASCO DE 900ML	FRS	1800	R\$ 4,56	Principal
69	PÓ PARA O PREPARO DE PUDIM SABOR CHOCOLATE	PCT	300	R\$ 6,89	Principal
70	POLPA DE TOMATE COM FRUTOS 100% NATURAL EMB DE 1,030 GR	UN	25	R\$ 5,04	Principal
71	SAL REFINADO 1KG	UN	1200	R\$ 2,11	Reservada
72	VINAGRE DE ALCOOL 750ML	FRS	500	R\$ 2,33	Principal
73	XAROPE DE GROSELHA	LIT	40	R\$ 8,82	Principal
74	ALHO EXTRA DE 1ª QUALIDADE	KIL	600	R\$ 22,32	Reservada
75	FARINHA DE MILHO PACOTE 500 GS	PCT	150	R\$ 4,41	Principal
76	PÓ PARA GELATINA SABOR MORANGO 1KG	UN	100	R\$ 7,68	Principal
77	MINI BOLO PRONTO SABOR CHOCOLTE	UN	3000	R\$ 3,37	Reservada
78	MINI BOLO PRONTO SABOR MORANGO	UN	3000	R\$ 3,37	Principal
79	GRANULADO CHOCOLATE	PCT	100	R\$ 6,83	Principal

ANEXO II

MINUTA DE CREDENCIAMENTO

Pregão n° ____/____
Objeto _____

A (empresa) _____, por seu representante legal (nome e qualificação + cópia documento de identificação em anexo), inscrita no CNPJ sob o n° _____, com sede _____, credencia como seu representante o Sr. _____ (nome _____ e qualificação) _____, para participar do certame em epígrafe, conferindo-lhe poderes especialmente para a formulação de propostas, e a prática de todos os demais atos inerentes ao pregão, na sessão única de julgamento, nos termos do artigo 4º da Lei 10.520/2002.

Data, _____

(nome do licitante e representante legal)

(APRESENTAR FORA DO ENVELOPE)

ANEXO III

MINUTA DE HABILITAÇÃO PRÉVIA

Pregão n° ___/___
Objeto _____

A (empresa) _____, por seu representante legal (nome e qualificação + cópia documento de identificação em anexo), inscrita no CNPJ sob o n° _____, com sede A _____, nos termos do artigo 4º, VII, da Lei 10.520/2002, declara para os devidos fins de direito que cumpre plenamente os requisitos de habilitação estabelecidos nas cláusulas do edital em epígrafe.

Sendo expressão da verdade, subscrevo-me.

Data, _____

(nome do licitante e representante legal)

(APRESENTAR FORA DO ENVELOPE)

ANEXO IV

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO SUPERVENIENTE Ref:
PREGÃO PRESENCIAL Nº 04/2020.**

A empresa,
inscrito no CNPJ nº, por intermédio de seu representante legal o(a)
Sr(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº
..... Orgão Expedidor: UF: e do CPF nº
..... DECLARA, para fins do disposto no § 2º do artigo 32 da Lei 8.666, de
21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não está impedida de
participar de licitações ou contratar com a Administração Pública, Direta ou Indireta e que não é
declarada inidônea pelo Poder Público, de quaisquer esferas da Federação. Não se encontra, nos termos
da legislação em vigor ou do Pregão, sujeito a qualquer outro fato ou circunstância que possa impedir a
sua regular participação na presente licitação, ou a eventual contratação que deste procedimento possa
decorrer.

.....
(data)

.....
(assinatura do representante legal)

ANEXO V

(MODELO DE DECLARAÇÃO)

DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE PARA FRUIÇÃO DOS BENEFÍCIOS DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006.

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____ estabelecida na _____ DECLARA, para os fins do disposto na Lei Complementar nº 123/2006, alterada pela 147/14, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, que esta Empresa, na presente data, enquadra-se como MICROEMPRESA ou EMPRESA DE PEQUENO PORTE, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apta, portanto, a exercer o direito de preferência como critério de desempate no procedimento licitatório do Pregão nº. 04/2020, realizado pelo Município de Pompeia.

Por ser a expressão da verdade, firmamos o presente.

Data,

Assinatura

(APRESENTAR FORA DOS ENVELOPES)

ANEXO VI

CUMPRIMENTO DO DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL.

A Firma/Empresa _____ **Ref.: PREGÃO PRESENCIAL Nº 04/2020**, inscrito no CNPJ nº....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a), portador(a) da Carteira 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 dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

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

.....

(data)

.....

(representante legal)

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

ANEXO VII - MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO Nº _____ CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICIPIO DE POMPEIA E A EMPRESA *****.

O MUNICIPIO DE POMPEIA, inscrito no CNPJ sob n.º 44.483.444/0001-09, isento de Inscrição Estadual, com sede na Rua Dr. José de Moura Resende nº 572, Centro, Pompeia - SP, neste ato representado pela sua Prefeita Municipal Sr. ISABEL CRISTINA ESCORCE JANUÁRIO, doravante designado CONTRATANTE, e a empresa _____, inscrita no CNPJ sob n.º _____, com sede na _____, n.º _____, _____ - _____, representada na forma de seu contrato social pelo Sr(a.) _____, RG n.º _____ e CPF n.º _____, na qualidade de vencedora do itens de n.º ***** Pregão n.º *****/19, doravante denominada CONTRATADA, nos termos da Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, e alterações, Lei Federal Nº. 10.520, de 17 de julho de 2002, firmam o presente contrato, conforme autorização às fls. _____ dos autos do processo, com as seguintes cláusulas:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 - OBJETO LICITADO: Aquisição de Gêneros Alimentícios.

1.2 Compromete-se a contratada à entrega dos seguintes produtos:

ITEM	QTDE	PRODUTO	MARCA	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	*****	*****	*****	*****	*****
02					

CLÁUSULA SEGUNDA - DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA

2.1- O fornecimento será parcelado e deverá ser entregue em até (5) cinco dias corridos contados a partir da data do agendamento da entrega;

2.1 - O agendamento da entrega deverá ocorrer com até no mínimo 5 dias antes da entrega.

2.3 - Locais de entrega: Cozinha Piloto ou Almoxarifado da Prefeitura Municipal de Pompéia – SP (Rua Dr. Durval Carvalho e Silva, 572), conforme constar da requisição.

2.4 - Os Atestados de Recebimento serão expedidos pelo Diretor de Merenda Escolar ou Diretor do Almoxarifado da Prefeitura Municipal;

2.5 - Correrá por conta da empresa contratada as despesas no que diz respeito a seguro, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento e entrega do produto, devendo a Contratada enviar a quantidade necessária de pessoas para que a entrega ocorra sem prejuízo das atividades normais da Prefeitura Municipal;

2.6 - As entregas deverão ocorrer entre 8h e 12h, de segunda a sexta-feira;

2.7 - Constatadas irregularidades no produto a Prefeitura poderá rejeitá-lo, no todo ou em parte, se disser respeito à especificação, determinando sua substituição, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

2.8 - Na hipótese de substituição, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação do Contratante;

2.9 - Se disser respeito à diferença de quantidade, determinar sua complementação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

2.10 - A Contratada deverá sanar a irregularidade de acordo com a indicação desta Prefeitura, no prazo máximo de 2 (dois) dias contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA VIGÊNCIA

3 - O prazo de vigência deste contrato é de 12 meses a contar de sua assinatura.

CLÁUSULA QUARTA - DOS RECURSOS E DO PAGAMENTO

4.1 - Por se tratar de SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS, com fundamento no §2º do artigo 7º do Decreto Federal nº 7892/13, não é necessário indicar a dotação orçamentária, que somente será informada para a formalização do contrato ou outro instrumento hábil.

4.2 - Os pagamentos serão efetuados pela tesouraria do CONTRATANTE após a entrega dos produtos e atestados pelo responsável da administração pelo acompanhamento da execução do contrato, no prazo de até 30 (trinta) dias corridos após a emissão do Atestado de Recebimento;

CLÁUSULA QUINTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

5.1- Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

5.2- Designar, por escrito, preposto que tenha poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a vigência deste contrato.

5.3- Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução deste Contrato.

5.4- Comunicar ao gestor do CONTRATANTE toda vez que ocorrer qualquer irregularidade.

5.5- Efetuar imediatamente e totalmente às suas expensas, sem qualquer ônus para o CONTRATANTE, a substituição dos itens que por quaisquer razões tenha sido entregue, comprovadamente, adulterado ou contaminado.

5.6- Garantir a entrega do produto nos dias e horários agendados.

5.7 – Caso solicitado pela Prefeitura Municipal de Pompeia, o setor competente enviará os itens referente ao objeto desta licitação para análise do mesmo, e caso comprovado que o item da empresa vencedora é de má qualidade ou que poderá trazer problemas de ordem mecânica em decorrência da utilização do mesmo, ficará imediatamente rescindido o contrato.

5.8 – Caso comprovado que algum produto fora entregue fora das especificações deverá a empresa fazer a substituição sem qualquer ônus para a Prefeitura.

CLÁUSULA SEXTA DAS EXIGÊNCIAS DA COZINHA PILOTO COM RELAÇÃO AOS PRODUTOS:

6.1 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS:

6.2 - As empresas vencedoras do certame deverão possuir Alvará de Funcionamento, Licença da Vigilância Sanitária, ter boas práticas de fabricação/manipulação, Licença dos Órgãos Responsáveis, agindo de conformidade com as leis brasileiras vigentes.

6.3 - A entrega dos produtos deve obedecer ao contido no pedido, sob pena de serem devolvidos mediante termo de rejeição, com total responsabilidade de custos e acertos de notas fiscais por parte da Contratada. Ainda, em razão do descumprimento, será passível de aplicação de penalidade, incluindo multa.

6.4 - Os estabelecimentos estarão sujeitos à visita da responsável técnica e/ou responsável administrativo sem aviso prévio, podendo ser desclassificado caso não esteja de conformidade com as especificações das leis em vigor.

6.5 - A entrega deverá ser feita no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos, impreterivelmente até o meio-dia, de segunda a sexta-feira, conforme constante no pedido. Excepcionalmente, poderá ocorrer entrega fora do horário estipulado e este será comunicado no pedido.

6.6 - As embalagens no momento da entrega deverão estar íntegras, caso contrário, estas serão devolvidas para troca, com total responsabilidade do fornecedor com relação à troca de nota fiscal, transporte. As embalagens deverão atender às necessidades específicas de cada produto.

6.7 - Se a entrega for feita de forma parcelada ou não for possível a sua entrega dentro da data aprazada, o fornecedor deverá entrar em contato com a Cozinha Piloto ou Setor de Compras da Prefeitura Municipal, com antecedência, explicando os motivos para possível solução.

6.8 - Todos os produtos deverão conter rótulo e registro estampados de conformidade com a legislação vigente.

6.9 - Os pedidos serão feitos através de fax, e-mail ou telefone, ficando obrigado o fornecedor nos dois primeiros fornecer confirmação do pedido.

6.10 - Os produtos deverão ser entregues acompanhados das notas fiscais correspondentes. Caso ocorra algum erro na quantidade ou no produto, será devolvido junto com a nota fiscal para correção ou troca do produto.

6.11 - Se o erro constar da nota fiscal, caberá ao fornecedor providenciar a sua correção e passar por fax, primeiramente, e após encaminhar a original pelo correio, via SEDEX com AR, e as despesas decorrentes correrão por conta do fornecedor.

6.12 - As embalagens primárias devem conter: nome completo do alimento, marca, data da fabricação, data de validade, peso líquido e drenado, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo, número do lote, sigla e número de registro do produto no órgão competente, informações nutricionais, orientações de conservação, modo de usar/preparo, precauções e demais exigências constantes na legislação vigente.

6.13 - As embalagens secundárias devem apresentar nome do produto, data da fabricação, data da validade, condições de armazenamento, empilhamento máximo, número do lote e demais exigências constantes na legislação em vigor, e ainda, serem compostas de materiais resistentes que impeçam avarias no produto interno.

SENDO VENCEDOR DOS ITENS CARNES:

6.14 - Todas as carnes deverão possuir registro do Ministério da Agricultura e Abastecimento e ter abate inspecionado, devendo ainda estar acompanhada de licença municipal, estadual (SISP) ou federal (SIF), bem como possuir Alvará de Funcionamento e Autorização da Vigilância Sanitária.

6.15 - Os animais deverão ser abatidos humanitariamente, devendo ser precoces, sãos, sem parasitoses ou doenças, com prazos de carências de aplicações de medicamentos agropecuários, respeitados, de acordo com as leis do Ministério da Agricultura.

6.16 - As embalagens devem estar intactas, sem defeitos, furos ou rasgos, e ainda conter: peso, número do lote, data da fabricação, data da validade, procedência, forma de acondicionamento, informação nutricional e registro do Ministério da Agricultura.

6.17 - A temperatura da carne deverá ser de até 6° C para refrigeração e de -12° C ou inferior para congelamento. A carne, quando solicitada, de forma resfriada, não poderá sofrer congelamento anterior.

6.18 Em caso de recebimento de carne inadequada para o consumo, com coloração, odor e aspecto impróprios ou contendo corpos estranhos, pelos ou gordura excessiva aparente, a carne será devolvida e se solicitado, deverá ser substituída no máximo em 3 (três) dias.

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

7.1- Exercer a fiscalização da perfeita execução deste Contrato.

7.2- Efetuar os pagamentos devidos, de acordo com o estabelecido neste Contrato.

CLÁUSULA OITAVA - DA INEXECUÇÃO E DA RESCISÃO DO CONTRATO

8.1 - O presente contrato será rescindido nos casos previstos dos artigos 77, 78, 79 e 80 da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA NONA - DAS SANÇÕES

9.1- A CONTRATADA está sujeita às sanções previstas nos artigos 81, 86, 87 e 88 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e na Resolução nº 5, de 1º de setembro de 1993, do CONTRATANTE, parte integrante do presente contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA - LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

10.1 – Esta licitação subordina-se as disposições das Leis Federais nº 10.520/02 e 8.666/93 para os casos omissos e Lei Complementar 123/06 alterada pela 147/14.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO AJUSTE DE VALORES

11.1 – Para restabelecer a relação entre as partes, poderá haver reequilíbrio econômico-financeiro, desde que comprovado fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém, de consequências incalculáveis, retardadoras ou impeditivas da execução do ajustado, ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DO FORO

12.1- O foro competente para toda e qualquer ação decorrente do presente contrato é o Foro da Cidade de Pompeia.

12.2- E, por estarem justas e contratadas, assinam o presente contrato para todos os fins de direito. Pompeia, em __ de _____ de 2020.

P/ CONTRATANTE

P/ CONTRATADA

Testemunhas:

Nome:

RG nº:

Nome:

RG nº:

ANEXO VIII

**(MODELO DO TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO – TCE/SP –
OBRIGATÓRIO NA CONTRATAÇÃO)**

**ANEXO LC-01 - TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO
(Contratos)**

CONTRATANTE: **MUNICÍPIO DE POMPÉIA**

CONTRATADA: _____

CONTRATO Nº (DE ORIGEM): _____

OBJETO: _____

ADVOGADO (S)/ Nº OAB: (*) _____

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

- a) o ajuste acima referido estará sujeito a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, conforme dados abaixo indicados, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) Qualquer alteração de endereço – residencial ou eletrônico – ou telefones de contato deverá ser comunicada pelo interessado, peticionando no processo.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

- a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
- b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

LOCAL e DATA: Pompeia, xx de xx de 2020.

GESTOR DO ÓRGÃO/ENTIDADE
E RESPONSÁVEL PELA ASSINATURA DO AJUSTE PELO CONTRATANTE:

Nome: **ISABEL CRISTINA ESCORCE JANUÁRIO**

Cargo: **PREFEITA MUNICIPAL**

CPF: _____ - RG: _____

Data de Nascimento: ____/____/____

Endereço residencial completo: _____

E-mail institucional: _____

E-mail pessoal: _____

Telefone(s): _____

Assinatura: _____

RESPONSÁVEL PELA ASSINATURA DO AJUSTE PELA CONTRATADA:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____ - RG: _____

Data de Nascimento: ____/____/____

Endereço residencial completo: _____

E-mail institucional: _____

E-mail pessoal: _____

Telefone(s): _____

Assinatura: _____

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