

EDITAL - PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE POMPEIA/SP
LICITAÇÃO COM COTA RESERVADA DE 20% PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE
PEQUENO PORTE – DE ACORDO COM A LEI COMPLEMENTAR 123/06 E 147/2014
PREGÃO PRESENCIAL Nº 01/2023 - PROCESSO LICITATÓRIO Nº 01/2023

1 – PREÂMBULO

1.1 – PREGÃO PRESENCIAL Nº 01/2023

1.2 – PROCESSO LICITATÓRIO Nº 01/2023

1.3 – TIPO DE LICITAÇÃO: Menor preço por item

1.4 – OBJETO: aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar no ano de 2023

1.5 – DATA DA REALIZAÇÃO: **26/01/2023**

– HORÁRIO DE INÍCIO DA SESSÃO: **9h 30m** (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 2023**.

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, Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005, Decreto 12.486/78, Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17/06/13.

As propostas deverão obedecer às especificações e exigências constantes deste instrumento convocatório.

Integram este Edital os anexos:

ESCLARECIMENTOS: Setor de licitações da Prefeitura Municipal de Pompeia, localizada na Rua Dr. José de Moura Resende nº 572, Centro, Telefone (14) 3405-1500, ou via e-mail: licitacao@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 - As despesas oriundas das contratações decorrentes do presente Pregão Presencial onerarão as seguintes dotações orçamentárias:

Órgão – 02 Poder Executivo

Unidade Orçamentária: 02.02 – Divisão de administração

Unidade Executora: 02.02.04 – Setor de almoxarifado e oficina mecânica

Funcional Programática: 04.122.0004.2010 –

Elemento de despesa 3.3.90..30.00 – Material de Consumo – Recurso Tesouro

Órgão – 02 Poder Executivo

Unidade Orçamentária: 02.04 – Fundo Municipal de assistência social

Unidade Executora: 02.04.01 – Manutenção do serviço de assistência social

Funcional Programática: 08.241.0008.2022

Elemento de despesa 3.3.90..30.00 – Material de Consumo – Tesouro

Órgão – 02 Poder Executivo

Unidade Orçamentária: 0206 – Divisão de Educação e Cultura

Unidade Executora: 02.06.03 – Setor de Ensino Regular

Funcional Programática: 12.306.0112.028– Manutenção de merenda escolar cozinha piloto

Elemento de despesa: 3.3.90..30.00 – Material de Consumo – Tesouro

3.3.90..30.00 – Material de Consumo – Estadual -SEE

3.3.90..30.00 – Material de Consumo – Federal – PNAE

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\$ 3.715.000,00 (três milhões, setecentos e quinze mil reais), 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 às 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 assemelhado, 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 poderá 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:	Denominação da empresa:
Envelope nº 1 - Proposta	Envelope nº 2 - Habilitação
Prefeitura Municipal de Pompeia	Prefeitura Municipal de Pompeia
Pregão nº 01/2023	Pregão nº 01/2023
Processo Licitatório nº 01/2023	Processo Licitatório nº 01/2023

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 – Para fins de agilizar a sessão de julgamento, solicitamos que as empresas apresentem juntamente a proposta impressa, proposta eletrônica (ANEXO IX) com arquivo (*.xls ou *.csv) salvo em pendrive ou

CD, 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, da pessoa jurídica que executará o contrato, seja matriz ou filial da 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 e Estadual, 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 Secretaria da Fazenda ou Certidão Negativa de Débitos Tributários expedida pela Procuradoria Geral do Estado ou declaração de isenção ou de não incidência assinada pelo representante legal da licitante, sob as penas da lei;

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 que sendo vencedora apresentará Alvará de Funcionamento;

9.2.4.3 – 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.

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

9.2.4.5 – Declaração de que sendo vencedora, atenderá as disposições da Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais), e alterações, quando do tratamento de dados pessoais e dados pessoais sensíveis a que tenha acesso, para o propósito de execução e acompanhamento do Contrato, não podendo divulgar, revelar, produzir, utilizar ou deles dar conhecimento a terceiros estranhos a esta contratação, a não ser por força de obrigação legal ou regulatória.

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

10.1.5 - 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 da 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 poderão ser enviadas via e-mail para o Departamento de Licitações – licitacao@pompeia.sp.gov.br;

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 Prefeita Municipal adjudicará e homologará o procedimento licitatório ao licitante vencedor.

**13 – DA APLICAÇÃO DA LEI COMPLEMENTAR 123/06 ALTERADA PELA 147/14:
HABILITAÇÃO DAS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE:**

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.

DAS PROPOSTAS:

COTA RESERVADA PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE:

13.5 A presente licitação possui cota reservada de 20% (vinte por cento) para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte, conforme os itens designados.

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

13.7 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.

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

13.9 Somente se aplicará o item 13.5 (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;

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

13.11 Será dada prioridade na aquisição dos produtos das cotas reservadas.

DA COTA PRINCIPAL:

13.12 A Cota Principal corresponde a 80% da quantidade estimada, conforme os itens designados;

13.13 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.

13.14 A Microempresa e Empresa de Pequeno Porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 2 (dois) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de reclusão.

13.15 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.

13.16 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.

13.17 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.

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

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 DO CONTRATO:

16.1 – A vigência do Contrato 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 INEXECUÇÃO E DA RESCISÃO DO CONTRATO

18.1 - O presente contrato poderá ser 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 Almoxarifado da Prefeitura Municipal de Pompéia – 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 Almoxarifado 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. 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.

20.1.11 - 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 01/2023 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, 11 de janeiro de 2023.

ISABEL CRISTINA ESCORCE
Prefeita Municipal

**ANEXO I-
TERMO DE REFERÊNCIA**

OBSERVAÇÃO: Os itens abaixo possuem cota reservada de 20% para microempresas e empresas de pequeno porte, **conforme constante do modelo de proposta.**

Item	Descrição	Especificação	UN	Qtde
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 2 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.	kg	800
2	CARNE BOVINA BIFE COXAO MOLE	Carne bovina de 1º, tipo coxão mole, sem capa, congelada, de acordo com solicitado no pedido, cortado em bifés 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 2 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.	kg	1.000
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 2 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.	kg	500

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, sãos, 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 2 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.	kg	8000
5	CARNE BOVINA PATINHO	Carne bovina, tipo patinho, conforme solicitado no pedido: moído, congelada proveniente de bovinos precoces, sãos, limpos e isento de parasitas, de abate recente. Carne fresca, congelada 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 2 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.	kg	15000
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 nitrito 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 3 meses da entrega. Atender NTA 1 e 3.	kg	500
7	FILE PEITO DE FRANGO	Filé de peito de frango congelado, de acordo com o pedido, proveniente de aves sãs, 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.	kg	18000
8	FRANGO COXA E SOBRECORA	Frango coxa e sobrecoxa congelada, proveniente de aves sãs, 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.	kg	4.000

9	PEIXE PANGASIUS	Peixe pangasius, em filé, 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 primaria do produto devera ser em sacos plásticos flexíveis, atóxicos, resistentes e lacrados sem furos. Deverá conter peso liquido de 3 kg ou 5kg e marca e numero do registro órgão de inspeção sanitária o produto devera ser transportado em veiculo apropriado sob temperatura de congelamento (-18° C) validade mínima de dois meses a partir da entrega e atender NTA 9	kg	1.300
10	CARNE SUINA BISTECA	Carne suína bisteca congelada em fatias de aproximadamente 1 cm. Proveniente de suínos sãos, 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.	kg	500
11	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 sãos, 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.	kg	2.000
12	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 sãos, 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.	kg	8.000
13	ALMONDEGAS BOVINA CONGELADA COM SABOR CASEIRO LEVEMENTE TEMPERADA 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 2 meses da entrega. Atender NTA 1, 2, 3 e 4.	kg	3.500
14	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.	kg	12.000
15	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.	kg	1.000
16	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.	pct	200

17	SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO 100% POLPA NATURAL UVA	Suco concentrado líquido sabor uva, contendo 100% de polpa natural, sem açúcar, sem adoçante de 1º qualidade, sem conservantes químicos. Embalado em galões plásticos de 20 litros. Armazenagem: Resfriado a 10° C ou menos. Rendimento: 1 parte de concentrado e 6 partes de suco. Validade igual a 12 meses. Data de Fabricação até 45 dias da data da entrega.	bd	60
18	SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO 100% DE POLPA NATURAL CAJU	Suco concentrado líquido sabor caju, contendo 100% de polpa natural, sem açúcar, sem adoçante de 1º qualidade, sem conservantes químicos. Embalado em galões plásticos de 20 litros. Armazenagem: Resfriado a 10° C ou menos. Rendimento: 1 parte de concentrado e 6 partes de suco. Validade igual a 12 meses. Data de Fabricação até 45 dias da data da entrega.	bd	60
19	SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO 100% DE POLPA NATURAL LARANJA	Suco concentrado líquido sabor laranja, contendo 100% de polpa natural, sem açúcar, sem adoçante de 1º qualidade, sem conservantes químicos. Embalado em galões plásticos de 20 litros. Armazenagem: Resfriado a 10° C ou menos. Rendimento: 1 parte de concentrado e 6 partes de suco. Validade igual a 12 meses. Data de Fabricação até 45 dias da data da entrega.	bd	60
20	SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO 100% DE POLPA NATURAL MANGA	Suco concentrado líquido sabor manga, contendo 100% de polpa natural, sem açúcar, sem adoçante de 1º qualidade, sem conservantes químicos. Embalado em galões plásticos de 20 litros. Armazenagem: Resfriado a 10° C ou menos. Rendimento: 1 parte de concentrado e 6 partes de suco. Validade igual a 12 meses. Data de Fabricação até 45 dias da data da entrega.	bd	60
21	MANTEIGA SEM SAL POTE 500 GRAMAS	Manteiga sem sal, de acordo com o pedido, produzida com matérias-primas sãs, limpas e de boa qualidade. Isenta de materiais estranhos e sujidades. Ingredientes Básicos: Creme de leite e corante natural de urucum. Prazo de validade: 3 meses.	un	2.000
22	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 2 meses da entrega. Atender NTA 11.	kg	4.000
23	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. Deve 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 2 meses da entrega. Atender NTA 1 e 5.	kg	4.000
24	MORTADELA	Mortadela, embutida e cozida, textura firme e macia, de ótima consistência, ao fatiar deve manter fatias íntegras, 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 2 meses da entrega. Atender NTA 5.	kg	2.500
25	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 3 dias a partir da entrega. PCT 1 litro.	pct	20.000
26	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 2 meses da entrega. Embalagem 1 litro.	litro	500
27	LEITE DE SOJA NÃO TRANSGENICA E SEM LACTOSE UHT	Leite de soja não transgênica, naturalmente sem lactose, 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. No ministério da agricultura, 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 2 meses de entrega.	Litro	500

28	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 3 meses a partir da entrega. Atender NTA 48.	pct	6.000
29	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 3 meses a partir da entrega. Atender NTA 48.	pct	2.300
30	BISCOITO 0 AÇUCAR SABOR CACAU	Biscoito sabor cacau, sem açúcar. Devem estar livres de qualquer material estranho, como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidas, queimadas e com características organolépticas anormais. Cuidar no transporte para evitar a quebra das rosquinhas. Validade superior a 3 meses a partir da entrega. 3 meses de entrega.	pct	1.000
31	BISCOITO 0 AÇUCAR SABOR COCO	Biscoito sabor coco, sem açúcar. Devem estar livres de qualquer material estranho, como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidas, queimadas e com características organolépticas anormais. Cuidar no transporte para evitar a quebra das rosquinhas. Validade superior a 3 meses a partir da entrega. 3 meses de entrega.	pct	1000
32	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 3 meses a partir da entrega. Atender NTA 48.	pct	6.000
33	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 3 meses a partir da entrega, pacote de no mínimo 360 gramas.. Atender NTA 48.	pct	2.000
34	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 3 meses da entrega. Atender nta 49.	pct	100
35	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 3 meses da entrega. Atender NTA 49. PCT 500 gramas.	pct	800
36	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 3 meses da entrega. Atender NTA 49.	pct	8.000
37	MACARRÃO TIPO PARAFUSO SEM GLUTEN - PCT 500G	Macarrão tipo parafuso sem glúten, massa seca. Contendo os principais ingredientes: Farinha de arroz, corantes naturais, cúrcuma, urucum e emulsificante. As massas vão ser postas na água e não deverão turva-las antes da cocção. Não poderão ser fermentadas ou rançosas. Validade Mínima de 3 meses da entrega.	Pct	1.000
38	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 3 meses da entrega. Atender NTA 31.	un	50
39	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 3 meses da entrega. Atender NTA 31.	lata	450

40	EXTRATO DE TOMATE - LATA COM 4 KILOS	Extrato de tomate de 1º 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.	lata	1.000
41	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 3 meses	un	50
42	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 3 meses	lata	450
43	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 3 meses da entrega. Atender NTA 70.	pct	50
44	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 3 meses da entrega. Atender NTA 70. PCT 20 gramas.	un	100
45	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 3 meses da entrega atender NTA 70. PCT 40 gramas.	un	500
46	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 3 meses da entrega. Atender NTA 70. PCT 10 gramas.	pct	200
47	MANJERICAO 10GRS	Manjeriçao 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 3 meses da entrega. Atender NTA 70.	pct	300
48	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 3 meses da entrega. Atender NTA 70. PCT 50 gramas.	pct	500
49	CHOCOLATE EM PO 1 KG	Chocolate em pó 100% 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 devera ser de sacos de poliéster metalizado/PEBD, atóxico, hermeticamente selados contendo 1 kg.	pct	500
50	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.	pct	1.000
51	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 3 meses a contar a partir da data de entrega. Atender NTA 83.	frs	70
52	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.	pct	200
53	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 3 meses da data da entrega. Atender NTA 33.	pct	6.000
54	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 3 meses da data da entrega. Atender NTA 33. PCT 5 kg	pct	6.000
55	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 3 meses da entrega. Atender NTA 44.	pct	2.000
56	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 3 meses da entrega. Atender NTA 41.	cx	1.200

57	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.	pct	500
58	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.	pct	100
59	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 3 meses da entrega. Atender NTA 34, 35 e 82.	pct	800
60	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 4 meses a partir da entrega. Atender NTA 12 e 14.	pct	6.500
61	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 3 meses a partir da entrega. Atender NTA 12 e 14.	pct	300
62	FERMENTO EM PÓ QUIMICO - 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 3 meses da entrega. Atender NTA 79 e 80.	pote	500
63	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 3 meses a partir da data da entrega. Atender NTA 34 e 82.	pote	600
64	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 3 meses da entrega.	lata	150
65	LEITE EM PO 1KG	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.	pct	150
66	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.	pct	200
67	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 3 meses da entrega. Atender NTA 33.	pct	4000

68	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 3 meses a partir da data de entrega. Atender NTA 50.	frs	450
69	ÓLEO DE GIRASSOL – FRASCO DE 900 ML	Óleo de girassol refinado apresentando em cor transparente, levemente amarelado, cheiro característicos, 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 3 meses a partia da data de entrega.	Frs	100
70	OLEO DE SOJA REFINADO - FRASCO DE 900ML	Óleo de soja refinado apresentando 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 3 meses a partia da data de entrega. Atender NTA 50.	frs	1.800
71	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 3 meses da entrega. Atender NTA 79. PCT 1kg	pct	300
72	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 3 meses da entrega. Atender NTA 71.	un	1.200
73	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 3 meses da entrega. Atender NTA 72.	frs	500
74	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 3 meses da entrega. Atender NTA 62. Frasco de 900ml ou 1 Litro	l	40
75	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.	kg	600
76	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.	pct	300
77	TRIGO MOÍDO PARA QUIBE	Trigo moído para quibe, produzido a partir de matérias-primas, sãs, limpas e de boa qualidade. Isento de matérias estranhas. Validade mínima de 6 meses da entrega. Atender NTA 33.	Pct	300
78	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	un	500

79	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)	un	5.000
80	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).	un	5.000
81	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 500 gramas.	pct	100
82	MAÇÃ NACIONAL FUJI	Maçã nacional fuji de tamanho médio, devendo ser constituída por frutas de ótima qualidade sem defeitos, bem desenvolvidas e maduras, que apresente tamanho, cor e conservação uniforme. Os peduculos e a polpa deverão estar intactos e uniformes. Não sendo permitidas manchas ou defeitos na casca, deverão satisfazer as seguintes condições mínimas. Ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade, apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato, ser colhido cuidadosamente e não estar golpeado e danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência, a polpa e o peduculo, quando houver deverão apresentar intactos e firmes, não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos aderentes a superfície da casca, estar isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos e estar de resíduos de fertilizantes, os peduculos e a polpa deverão estar intactos e uniformes.	kg	6.000
83	OVOS BRANCOS DE GALINHA	Ovo branco grande de galinha, fresco, limpo e casa firme, liso, sem rachaduras. Peso mínimo de 50 gramas a unidade, dipostos em cartelas de papelão limpas e novas, com 12 ovos cada, apresentar registro no ministério da agricultura na embalagem, validade mínima de 15 dias da entrega expressa na embalagem.	dz	30.000
84	NHOQUE DE BATATA 1 KG	Nhoque de batata congelado, não contendo lactose, conservantes, corantes e amido de mandioca. Dispensa Cozimento. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, margarina vegetal, batata, sal e condimentos.	pct	1.000
85	NHOQUE DE MANDIOCA 1 KG	Nhoque de mandioca congelado, não contendo lactose, conservantes, corantes e amido de mandioca. Dispensa cozimento. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, margarina vegetal, mandioca e sal.	pct	1.000

DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

- São obrigações da CONTRATANTE:
- Fiscalizar e acompanhar o fornecimento dos itens/objeto deste Pregão.
- Providenciar o pagamento à vencedora, mediante apresentação da nota de fornecimento devidamente atestada pelo setor competente.

DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

- Fornecimento do objeto deste conforme pedido da unidade requisitante, nos termos da proposta apresentada.
- 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.
- 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.
- É de responsabilidade da contratada o fornecimento de todos os produtos e outros pertencentes ao objeto desta licitação.
- Correção por conta da contratada:
 - Exclusivamente todos os impostos e taxas que forem devidos em decorrência da contratação da empreitada, objeto desta licitação.
 - As contribuições devidas à Seguridade Social.
 - Exclusivamente todos os encargos trabalhistas, taxas, prêmios de seguros e de acidentes de trabalho, emolumentos e demais despesas necessárias.
- 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.
 - Assumir inteira responsabilidade com todas as despesas direta e indireta para o fornecimento.
 - 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.
 - Manter durante o fornecimento, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
 - Arcar com eventuais prejuízos causados à Municipalidade e/ou terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometida por seus empregados ou prepostos envolvidos na entrega.
 - Aceitar nas mesmas condições contratuais os acréscimos e supressões até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.
- 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.

DA VIGÊNCIA DO CONTRATO:

- A vigência do Contrato será de 12 meses a contar de sua assinatura.

DA INEXECUÇÃO E DA RESCISÃO DO CONTRATO

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

DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO

- O fornecimento será parcelado e deverá ser entregue em até (5) cinco dias corridos contados a partir da data do agendamento da entrega;
- O agendamento da entrega deverá ocorrer com até no mínimo 5 dias antes da entrega.
- Locais de entrega: Cozinha Piloto ou Almoarifado da Prefeitura Municipal de Pompéia – SP (Rua Dr. José de Moura Resende, 572 – Centro), conforme constar da requisição.
- Os Atestados de Recebimento serão expedidos pelo Diretor de Merenda Escolar ou Diretor do Almoarifado da Prefeitura Municipal;
- 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;
- As entregas deverão ocorrer entre 8h e 12h, de segunda a sexta-feira;
- Constatadas irregularidades no objeto da presente licitação, a Prefeitura:
- Poderá rejeitá-lo, no todo ou em parte, se disser respeito à especificação, determinando sua substituição, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
- Na hipótese de substituição, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação do Contratante;
- Se disser respeito à diferença de quantidade, determinar sua complementação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
- 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.

DAS EXIGÊNCIAS DA COZINHA PILOTO COM RELAÇÃO AOS PRODUTOS. GÊNEROS ALIMENTÍCIOS:

- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.

- Se a entrega for feita de forma parcelada ou não for possível a sua entrega dentro da data apazada, 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.
- Todos os produtos deverão conter rótulo e registro estampados de conformidade com a legislação vigente.
- Os pedidos serão feitos através de fax, e-mail ou telefone, ficando obrigado o fornecedor nos dois primeiros fornecer confirmação do pedido.
- 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.
- 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.
- 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.

DAS CARNES

- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.

DA FORMA DE PAGAMENTO

- 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.

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

DA VINCULAÇÃO AO EDITAL DE CONVOCAÇÃO

- O contrato filia-se ao Edital de Pregão 01/2023 e deverá ser interpretado em sua consonância.

DAS SANÇÕES

- 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.

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 01/2022.**

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. 01/2023, 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 01/2022**, 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 DE CONTRATO

CONTRATO Nº _____ 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, 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 *****/23, 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	*****	*****	*****	*****	*****

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 Pompeia – 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 - As despesas oriundas das contratações decorrentes do presente Pregão Presencial onerarão as seguintes dotações orçamentárias:

Orgão – 02 Poder Executivo

Unidade Orçamentária: 02.02 – Divisão de administração

Unidade Executora: 02.02.04 – Setor de almoxarifado e oficina mecânica

Funcional Programática: 04.122.0004.2010 –

Elemento de despesa 3.3.90..30.00 – Material de Consumo – Recurso Tesouro

Orgão – 02 Poder Executivo

Unidade Orçamentária: 02.04 – Fundo Municipal de assistência social

Unidade Executora: 02.04.01 – Manutenção do serviço de assistência social

Funcional Programática: 08.241.0008.2022

Elemento de despesa 3.3.90..30.00 – Material de Consumo – Tesouro

Orgão – 02 Poder Executivo

Unidade Orçamentária: 0206 – Divisão de Educação e Cultura

Unidade Executora: 02.06.03 – Setor de Ensino Regular

Funcional Programática: 12.306.0112.028– Manutenção de merenda escolar cozinha piloto

Elemento de despesa: 3.3.90..30.00 – Material de Consumo – Tesouro

3.3.90..30.00 – Material de Consumo – Estadual -SEE

3.3.90..30.00 – Material de Consumo – Federal – PNAE

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 sujeito às sanções previstas nos artigos 81, 86, 87 e 88 da Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, e na Resolução n.º 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 n.º 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 – PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

12.1- As partes deverão observar as disposições da Lei Federal n.º 13.709, de 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais), e alterações, quando do tratamento de dados pessoais e dados pessoais sensíveis a que tenham acesso, para o propósito de execução e acompanhamento deste Contrato, não podendo divulgar, revelar, produzir, utilizar ou deles dar conhecimento a terceiros estranhos a esta contratação, a não ser por força de obrigação legal ou regulatória.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO FORO

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

13.2- E, por estarem justas e contratadas, assinam o presente contrato para todos os fins de direito. Pompeia, em __ de _____ de 2023.

P/ CONTRATANTE

P/ CONTRATADA

Testemunhas:

Nome:

RG n.º:

Nome:

RG n.º:

**TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO – TCE/SP
REDAÇÃO DADA PELA RESOLUÇÃO Nº 11/2021**

CONTRATANTE: **PREFEITURA MUNICIPAL DE POMPEIA/SP**

CONTRATADA: _____

CONTRATO Nº (DE ORIGEM): _____

OBJETO: _____.

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

- a) O ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos 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, 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) As informações pessoais dos responsáveis pela contratante e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme “Declaração(ões) de Atualização Cadastral” anexa (s);
- e) É de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

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.

Pompeia/SP, ____ de _____ de 2023.

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO:

Nome:

Cargo:

CPF: _____ - RG: _____

Data de Nascimento: ____/____/____

Endereço residencial completo: _____

E-mail institucional: _____

E-mail pessoal: _____

Telefone(s): _____

Assinatura: _____

RESPONSÁVEL PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME:

Nome:

Cargo:

CPF: _____ - RG: _____

Data de Nascimento: ____/____/____

Endereço residencial completo: _____

E-mail institucional: _____

E-mail pessoal: _____

Telefone(s): _____

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Nome:

Cargo:

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: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: **ISABEL CRISTINA ESCORCE**

Cargo: **PREFEITA MUNICIPAL**

CPF: _____ - RG: _____

Data de Nascimento: ____/____/____

Endereço residencial completo: _____

E-mail institucional: _____

E-mail pessoal: _____
Telefone(s): _____
Assinatura: _____

GESTOR(ES) DO CONTRATO:

Nome: **ISABEL CRISTINA ESCORCE**
Cargo: **PREFEITA MUNICIPAL**
CPF: _____ - RG: _____
Data de Nascimento: ____/____/_____
Endereço residencial completo: _____
E-mail institucional: _____
E-mail pessoal: _____
Telefone(s): _____
Assinatura: _____

FISCAL DO CONTRATO

Nome: _____
Cargo: _____
CPF: _____ - RG: _____
Data de Nascimento: ____/____/_____
Endereço residencial completo: _____
E-mail institucional: _____
E-mail pessoal: _____
Telefone(s): _____
Assinatura: _____

RESPONSÁVEL PELA LICITAÇÃO (PREGOEIRO)

Nome: _____
Cargo: _____
CPF: _____ - RG: _____
Data de Nascimento: ____/____/_____
Endereço residencial completo: _____
E-mail institucional: _____
E-mail pessoal: _____
Telefone(s): _____
Assinatura: _____

RESPONSÁVEL PELA INFORMAÇÃO – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Nome: _____
Cargo: _____
CPF: _____ - RG: _____
Data de Nascimento: ____/____/_____
Endereço residencial completo: _____



E-mail institucional: _____

E-mail pessoal: _____

Telefone(s): _____

Assinatura: _____

**ANEXO VIII – MODELO DE PROPOSTA
PREGÃO PRESENCIAL Nº 01/2023
PROCESSO Nº 01/2023**

Nome da Empresa: _____

CNPJ: _____

Endereço:

Descrição do Objeto: Aquisição de Gêneros Alimentícios por 12 meses.

Item	Descrição	UN	Quantidade	Marca	Valor Unitário	Valor total	Cota
1	CARNE BOVINA COSTELA CONGELADO EM PEDAÇOS DE APROX. 6 CM	KIL	640,0000				Ampla disputa
2	CARNE BOVINA COSTELA CONGELADO EM PEDAÇOS DE APROX. 6 CM	KIL	160,0000				Reservada ME/EPP
3	CARNE BOVINA BIFE COXAO MOLE	KIL	800,0000				Ampla disputa
4	CARNE BOVINA BIFE COXAO MOLE	KIL	200,0000				Reservada ME/EPP
5	CARNE BOVINA LAGARTO	KIL	400,0000				Ampla disputa
6	CARNE BOVINA LAGARTO	KIL	100,0000				Reservada ME/EPP
7	CARNE BOVINA MUSCULO	KIL	6.400,0000				Ampla disputa
8	CARNE BOVINA MUSCULO	KIL	1.600,0000				Reservada ME/EPP
9	CARNE BOVINA PATINHO	KIL	12.000,0000				Ampla disputa
10	CARNE BOVINA PATINHO	KIL	3.000,0000				Reservada ME/EPP
11	CARNE SECA	KIL	400,0000				Ampla disputa
12	CARNE SECA	KIL	100,0000				Reservada ME/EPP
13	FILE PEITO DE FRANGO	KIL	14.400,0000				Ampla disputa
14	FILE PEITO DE FRANGO	KIL	3.600,0000				Reservada ME/EPP
15	FRANGO COXA E SOBRECOXA	KIL	3.200,0000				Ampla disputa
16	FRANGO COXA E SOBRECOXA	KIL	800,0000				Reservada ME/EPP
17	FILE DE PEIXE PANGA	KIL	1.040,0000				Ampla disputa
18	FILE DE PEIXE PANGA	KIL	260,0000				Reservada ME/EPP
19	CARNE SUINA BISTECA	KIL	400,0000				Ampla disputa
20	CARNE SUINA BISTECA	KIL	100,0000				Reservada ME/EPP
21	CARNE SUINA COPA LOMBO	KIL	1.600,0000				Ampla disputa
22	CARNE SUINA COPA LOMBO	KIL	400,0000				Reservada ME/EPP
23	CARNE SUINA LOMBO EM CUBOS	KIL	6.400,0000				Ampla disputa
24	CARNE SUINA LOMBO EM CUBOS	KIL	1.600,0000				Reservada

							ME/EPP
25	ALMONDEGAS BOVINA CONGELADA COM SABOR CASEIRO LEVEMENTE TEMPERADA COM 25 GRAMAS	KIL	2.800,0000				Ampla disputa
26	ALMONDEGAS BOVINA CONGELADA COM SABOR CASEIRO LEVEMENTE TEMPERADA COM 25 GRAMAS	KIL	700,0000				Reservada ME/EPP
27	PAO FRANCES KG	KIL	9.600,0000				Ampla disputa
28	PAO FRANCES KG	KIL	2.400,0000				Reservada ME/EPP
29	PÃO DE LEITE DE BOA QUALIDADE	KIL	800,0000				Ampla disputa
30	PÃO DE LEITE DE BOA QUALIDADE	KIL	200,0000				Reservada ME/EPP
31	IOGURTE SABOR MORANGO COM PCTE DE 1000 GRAMAS	PCT	160,0000				Ampla disputa
32	IOGURTE SABOR MORANGO COM PCTE DE 1000 GRAMAS	PCT	40,0000				Reservada ME/EPP
33	SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO 100% DE POLPA NATURAL UVA	BAL	48,0000				Ampla disputa
34	SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO 100% DE POLPA NATURAL UVA	BAL	12,0000				Reservada ME/EPP
35	SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO 100% DE POLPA NATURAL CAJU	BAL	48,0000				Ampla disputa
36	SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO 100% DE POLPA NATURAL CAJU	BAL	12,0000				Reservada ME/EPP
37	SUCO CONCENTRADO LIQUIDO 100% POLPA NATURAL LARANJA	BAL	48,0000				Ampla disputa
38	SUCO CONCENTRADO LIQUIDO 100% POLPA NATURAL LARANJA	BAL	12,0000				Reservada ME/EPP
39	SUCO CONCENTRADO LIQUIDO 100% POLPA NATURAL MANGA	BAL	48,0000				Ampla disputa
40	SUCO CONCENTRADO LIQUIDO 100% POLPA NATURAL MANGA	BAL	12,0000				Reservada ME/EPP
41	MANTEIGA SEM SAL	UN	1.600,0000				Ampla disputa
42	MANTEIGA SEM SAL	UN	400,0000				Reservada ME/EPP
43	QUEIJO MUÇARELA	KIL	3.200,0000				Ampla disputa
44	QUEIJO MUÇARELA	KIL	800,0000				Reservada ME/EPP
45	APRESUNTADO	KIL	3.200,0000				Ampla disputa
46	APRESUNTADO	KIL	800,0000				Reservada ME/EPP
47	MORTADELA	KIL	2.000,0000				Ampla disputa
48	MORTADELA	KIL	500,0000				Reservada ME/EPP
49	LEITE INTEGRAL PCTE 1 LITRO	PCT	16.000,0000				Ampla disputa
50	LEITE INTEGRAL PCTE 1 LITRO	PCT	4.000,0000				Reservada ME/EPP
51	LEITE LONGA VIDA INTEGRAL UHT	LIT	400,0000				Ampla disputa
52	LEITE LONGA VIDA INTEGRAL UHT	LIT	100,0000				Reservada ME/EPP
53	LEITE DE SOJA NÃO TRANSGENICA S/ LACTOSE UHT	UN	400,0000				Ampla disputa

54	LEITE DE SOJA NÃO TRANSGENICA S/ LACTOSE UHT	UN	100,0000				Reservada ME/EPP
55	BISCOITO DOCE TIPO AMANTEIGADO DE CHOCOLATE	PCT	4.800,0000				Ampla disputa
56	BISCOITO DOCE TIPO AMANTEIGADO DE CHOCOLATE	PCT	1.200,0000				Reservada ME/EPP
57	BISCOITO DOCE TIPO AMANTEIGADO DE NATA	PCT	1.840,0000				Ampla disputa
58	BISCOITO DOCE TIPO AMANTEIGADO DE NATA	PCT	460,0000				Reservada ME/EPP
59	BISCOITO 0 AÇUCAR, SABOR CACAU	PCT	800,0000				Ampla disputa
60	BISCOITO 0 AÇUCAR, SABOR CACAU	PCT	200,0000				Reservada ME/EPP
61	BISCOITO 0 AÇUCAR, SABOR COCO	PCT	800,0000				Ampla disputa
62	BISCOITO 0 AÇUCAR, SABOR COCO	PCT	200,0000				Reservada ME/EPP
63	BISCOITO DOCE TIPO LEITE	PCT	4.800,0000				Ampla disputa
64	BISCOITO DOCE TIPO LEITE	PCT	1.200,0000				Reservada ME/EPP
65	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER	PCT	1.600,0000				Ampla disputa
66	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER	PCT	400,0000				Reservada ME/EPP
67	MACARRAO COM OVOS TIPO ESPAGUETE 500GR	PCT	80,0000				Ampla disputa
68	MACARRAO COM OVOS TIPO ESPAGUETE 500GR	PCT	20,0000				Reservada ME/EPP
69	MACARRAO CURTO COM OVOS TIPO AVE MARIA	PCT	640,0000				Ampla disputa
70	MACARRAO CURTO COM OVOS TIPO AVE MARIA	PCT	160,0000				Reservada ME/EPP
71	MACARRÃO TIPO PARAFUSO - PCT 500G	PCT	6.400,0000				Ampla disputa
72	MACARRÃO TIPO PARAFUSO - PCT 500G	PCT	1.600,0000				Reservada ME/EPP
73	MACARRÃO TIPO PARAFUSO SEM GLUTEN, PCT COM 500G	PCT	800,0000				Ampla disputa
74	MACARRÃO TIPO PARAFUSO SEM GLUTEN, PCT COM 500G	PCT	200,0000				Reservada ME/EPP
75	ERVILHA 200G	UN	40,0000				Ampla disputa
76	ERVILHA 200G	UN	10,0000				Reservada ME/EPP
77	ERVILHA LATA DE 02 KG	LAT	360,0000				Ampla disputa
78	ERVILHA LATA DE 02 KG	LAT	90,0000				Reservada ME/EPP
79	EXTRATO DE TOMATE - LATA COM 4 KILOS	LAT	800,0000				Ampla disputa
80	EXTRATO DE TOMATE - LATA COM 4 KILOS	LAT	200,0000				Reservada ME/EPP
81	MILHO VERDE 200GR	UN	40,0000				Ampla disputa
82	MILHO VERDE 200GR	UN	10,0000				Reservada ME/EPP
83	MILHO VERDE - LATA 2KG	LAT	360,0000				Ampla disputa
84	MILHO VERDE - LATA 2KG	LAT	90,0000				Reservada ME/EPP
85	CANELA DA CHINA EM PÓ 40G	PCT	40,0000				Ampla disputa
86	CANELA DA CHINA EM PÓ 40G	PCT	10,0000				Reservada ME/EPP

87	CANELA EM RAMA (CASCA) 20 GRAMAS	UN	80,0000				Ampla disputa
88	CANELA EM RAMA (CASCA) 20 GRAMAS	UN	20,0000				Reservada ME/EPP
89	ACAFRAO	UN	400,0000				Ampla disputa
90	ACAFRAO	UN	100,0000				Reservada ME/EPP
91	LOURO EM PO PACOTE 10G	PCT	160,0000				Ampla disputa
92	LOURO EM PO PACOTE 10G	PCT	40,0000				Reservada ME/EPP
93	MANJERICAO 10GRS	PCT	240,0000				Ampla disputa
94	MANJERICAO 10GRS	PCT	60,0000				Reservada ME/EPP
95	OREGANO PACOTE 50 GRS	PCT	400,0000				Ampla disputa
96	OREGANO PACOTE 50 GRS	PCT	100,0000				Reservada ME/EPP
97	CHOCOLATE EM PO 100% CACAU 1 KG	KIL	400,0000				Ampla disputa
98	CHOCOLATE EM PO 100% CACAU 1 KG	KIL	100,0000				Reservada ME/EPP
99	AÇUCAR CRISTAL 5 KG	PCT	800,0000				Ampla disputa
100	AÇUCAR CRISTAL 5 KG	PCT	200,0000				Reservada ME/EPP
101	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO – 100% STEVIA.	FRS	56,0000				Ampla disputa
102	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO – 100% STEVIA.	FRS	14,0000				Reservada ME/EPP
103	AMIDO DE MILHO PCTE DE 500 GRAMAS	PCT	160,0000				Ampla disputa
104	AMIDO DE MILHO PCTE DE 500 GRAMAS	PCT	40,0000				Reservada ME/EPP
105	ARROZ TIPO 1 AGULHINHA PCTE 5 KG	PCT	4.800,0000				Ampla disputa
106	ARROZ TIPO 1 AGULHINHA PCTE 5 KG	PCT	1.200,0000				Reservada ME/EPP
107	ARROZ TIPO 1 LONGO FINO BENEFICIADO PARBOLIZADO	PCT	4.800,0000				Ampla disputa
108	ARROZ TIPO 1 LONGO FINO BENEFICIADO PARBOLIZADO	PCT	1.200,0000				Reservada ME/EPP
109	CAFE TORRADO E MOIDO PACOTE 500 GS	PCT	1.600,0000				Ampla disputa
110	CAFE TORRADO E MOIDO PACOTE 500 GS	PCT	400,0000				Reservada ME/EPP
111	CHÁ MATE - 200 GRAMAS	CX	960,0000				Ampla disputa
112	CHÁ MATE - 200 GRAMAS	CX	240,0000				Reservada ME/EPP
113	COLORÍFICO EM PÓ PCTE 500 GRAMAS	PCT	400,0000				Ampla disputa
114	COLORÍFICO EM PÓ PCTE 500 GRAMAS	PCT	100,0000				Reservada ME/EPP
115	FARINHA DE AVEIA 200GRS	PCT	80,0000				Ampla disputa
116	FARINHA DE AVEIA 200GRS	PCT	20,0000				Reservada ME/EPP
117	FARINHA DE TRIGO 1KG	PC	640,0000				Ampla disputa
118	FARINHA DE TRIGO 1KG	PC	160,0000				Reservada ME/EPP
119	FEIJAO CARIOCA PACOTE 1 KG	PCT	5.200,0000				Ampla disputa
120	FEIJAO CARIOCA PACOTE 1 KG	PCT	1.300,0000				Reservada ME/EPP

121	FEIJÃO PRETO PCTE DE 1 KG	PCT	240,0000				Ampla disputa
122	FEIJÃO PRETO PCTE DE 1 KG	PCT	60,0000				Reservada ME/EPP
123	FERMENTO EM PÓ QUIMICO - POTES DE 100GR	POT	400,0000				Ampla disputa
124	FERMENTO EM PÓ QUIMICO - POTES DE 100GR	POT	100,0000				Reservada ME/EPP
125	FUBA PACOTE COM 1 KG	PCT	480,0000				Ampla disputa
126	FUBA PACOTE COM 1 KG	PCT	120,0000				Reservada ME/EPP
127	LEITE CONDENSADO LATA 395 GS	LAT	120,0000				Ampla disputa
128	LEITE CONDENSADO LATA 395 GS	LAT	30,0000				Reservada ME/EPP
129	LEITE EM PO	PCT	120,0000				Ampla disputa
130	LEITE EM PO	PCT	30,0000				Reservada ME/EPP
131	MILHO BRANCO PARA CANJICA TIPO 1 - 500G	PCT	160,0000				Ampla disputa
132	MILHO BRANCO PARA CANJICA TIPO 1 - 500G	PCT	40,0000				Reservada ME/EPP
133	MILHO PIPOCA PCTE 500 GR	PCT	3.200,0000				Ampla disputa
134	MILHO PIPOCA PCTE 500 GR	PCT	800,0000				Reservada ME/EPP
135	OLEO COMPOSTO DE SOJA E AZEITE DE OLIVA - FRASCO COM 500ML	FRS	360,0000				Ampla disputa
136	OLEO COMPOSTO DE SOJA E AZEITE DE OLIVA - FRASCO COM 500ML	FRS	90,0000				Reservada ME/EPP
137	ÓLEO GIRASSOL - FRASCO DE 900 ML	FRS	80,0000				Ampla disputa
138	ÓLEO GIRASSOL - FRASCO DE 900 ML	FRS	20,0000				Reservada ME/EPP
139	OLEO DE SOJA REFINADO - FRASCO DE 900ML	FRS	1.440,0000				Ampla disputa
140	OLEO DE SOJA REFINADO - FRASCO DE 900ML	FRS	360,0000				Reservada ME/EPP
141	PÓ PARA O PREPARO DE PUDIM SABOR CHOCOLATE	PCT	240,0000				Ampla disputa
142	PÓ PARA O PREPARO DE PUDIM SABOR CHOCOLATE	PCT	60,0000				Reservada ME/EPP
143	SAL REFINADO 1KG	UN	960,0000				Ampla disputa
144	SAL REFINADO 1KG	UN	240,0000				Reservada ME/EPP
145	VINAGRE DE ALCOOL 750ML	FRS	400,0000				Ampla disputa
146	VINAGRE DE ALCOOL 750ML	FRS	100,0000				Reservada ME/EPP
147	XAROPE DE GROSELHA	LIT	32,0000				Ampla disputa
148	XAROPE DE GROSELHA	LIT	8,0000				Reservada ME/EPP
149	ALHO EXTRA DE 1ª QUALIDADE	KIL	480,0000				Ampla disputa
150	ALHO EXTRA DE 1ª QUALIDADE	KIL	120,0000				Reservada ME/EPP
151	FARINHA DE MILHO PACOTE 500 GS	PCT	240,0000				Ampla disputa
152	FARINHA DE MILHO PACOTE 500 GS	PCT	60,0000				Reservada ME/EPP
153	TRIGO P/ KIBE PCTE DE 500 GR	PCT	240,0000				Ampla disputa
154	TRIGO P/ KIBE PCTE DE 500 GR	PCT	60,0000				Reservada ME/EPP

155	PÓ PARA GELATINA SABOR MORANGO 1KG	UN	400,0000				Ampla disputa
156	PÓ PARA GELATINA SABOR MORANGO 1KG	UN	100,0000				Reservada ME/EPP
157	MINI BOLO PRONTO SABOR CHOCOLTE	UN	4.000,0000				Ampla disputa
158	MINI BOLO PRONTO SABOR CHOCOLTE	UN	1.000,0000				Reservada ME/EPP
159	MINI BOLO PRONTO SABOR MORANGO	UN	4.000,0000				Ampla disputa
160	MINI BOLO PRONTO SABOR MORANGO	UN	1.000,0000				Reservada ME/EPP
161	GRANULADO CHOCOLATE 500G	PCT	80,0000				Ampla disputa
162	GRANULADO CHOCOLATE 500G	PCT	20,0000				Reservada ME/EPP
163	MAÇA NACIONAL FUJI	KIL	4.800,0000				Ampla disputa
164	MAÇA NACIONAL FUJI	KIL	1.200,0000				Reservada ME/EPP
165	OVO BRANCO DE GALINHA	DUZ	24.000,0000				Ampla disputa
166	OVO BRANCO DE GALINHA	DUZ	6.000,0000				Reservada ME/EPP
167	NHOQUE DE BATATA EMBALAGEM DE 1 KG	PCT	800,0000				Ampla disputa
168	NHOQUE DE BATATA EMBALAGEM DE 1 KG	PCT	200,0000				Reservada ME/EPP
169	NHOQUE DE MANDIOCA EMBALAGEM DE 1 KG	PCT	800,0000				Ampla disputa
170	NHOQUE DE MANDIOCA EMBALAGEM DE 1 KG	PCT	200,0000				Reservada ME/EPP

Validade da Proposta: 60 dias.

Pompeia, SP, ____ de _____ de ____.

Assinatura, Nome, Cargo e Carimbo