

EDITAL

(SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS)

PROCESSO DE LICITAÇÃO Nº 802/2017
PREGÃO PRESENCIAL Nº 163/2017
DATA DA REALIZAÇÃO: 16/01/2018
HORÁRIO DE ABERTURA: 09:15 horas

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE GUARIBA**, Estado de São Paulo, CNPJ nº 48.664.304/0001-80, localizada na Avenida Evaristo Vaz, nº 1.190 - Centro, através da Presidente da Comissão Permanente de Licitação, de acordo com a atribuição que lhe foi conferida pelo Decreto nº 3.347, de 24 de Agosto de 2.017, **TORNA PÚBLICO**, para conhecimento de todos os interessados, a abertura de procedimento de licitação, na modalidade de **PREGÃO PRESENCIAL, para REGISTRO DE PREÇOS, do tipo “menor preço unitário”**, de acordo com as normas estabelecidas pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2.002, regulamentadas pelo Decreto Municipal nº 2.247, de 25 de janeiro de 2.007, aplicando-se, subsidiariamente, no que couber, as disposições pertinentes da Lei federal nº 8.666/93, com as alterações dadas pelas Leis Federais nº 8.883/94 e nº 9.648/98, aplicando-se, subsidiariamente, no que couber, as disposições pertinentes da Lei federal nº 8.666/93, com as alterações dadas pelas Leis Federais nº 8.883/94 e nº 9.648/98, com o seguinte objeto: **Registro de preços para fornecimento parcelado de cortes e derivados de bovinos, suínos e aves para atendimento ao PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar; secretarias, departamentos e setores públicos.**

As propostas deverão obedecer às especificações estabelecidas por este instrumento convocatório e seus anexos, que dele fazem parte integrante. Os envelopes contendo a proposta e os documentos de habilitação serão recebidos no endereço abaixo mencionado, na sessão pública de processamento do pregão, após o credenciamento dos interessados, que se apresentarem para participar do certame.

A sessão de processamento do pregão será realizada na sede da Prefeitura Municipal de Guariba, localizada na Avenida Evaristo Vaz, nº 1.190 - Centro, iniciando-se às 09:15 horas do dia 16 de Janeiro de 2018, e será conduzida pelo pregoeiro, com o auxílio dos membros da Comissão Permanente de Licitações Públicas.

A sessão de processamento do pregão poderá ser suspensa, com base no Artigo 43, § 3º da Lei Federal nº 8.666/93.

Integram o presente edital, os seguintes anexos:

Anexo I - Relação dos produtos;

Anexo II - Modelo de Declaração de Pleno Atendimento aos Requisitos de Habilitação;

Anexo III - Modelo de Credenciamento;

Anexo IV - Modelo de Declaração somente para Micro e Pequenas Empresas;

Anexo V - Minuta do Contrato Administrativo;

Caso sejam efetivadas as compras derivadas desta licitação, as despesas correrão à conta de dotações próprias consignadas no Orçamento Geral do Município de Guariba, observada a seguinte classificação orçamentária: **02.17.04.12.306.0018.2.019.000.3.3.90.30; 02.02.05.27.812.0032.2.030.000.3.3.90.30; 02.06.01.11.332.0015.2.016.000.3.3.90.30.**

I - DO OBJETO

1.1 - A presente licitação tem por objeto o fornecimento parcelado de cortes e derivados de bovinos, suínos e aves para atendimento ao PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar; secretarias, departamentos e setores públicos, sendo: Secretaria Municipal de Emprego e Relações do Trabalho; e, Departamento Municipal de Esportes, conforme relação constante do Anexo I do presente Edital.

1.2 - DAS AMOSTRAS

1.2.1 - O licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostras para avaliação e seleção do produto a ser adquirido, dentro do prazo de três dias úteis, as quais deverão ser submetidas a análises necessárias, imediatamente após a fase de homologação, de acordo com as regras contidas no Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade do PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar, com fundamento no § 5º do art. 33 da Resolução FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013.

1.2.2 - Deverão ser entregues duas amostras originais da mesma marca presente na proposta, e ficha técnica original ou autenticada dos produtos ofertados, no Setor Municipal de Alimentação Escolar, sito à Av. Joaquim Mateus Correa, nº 1.087 – Centro – Guariba/SP, enquanto que a data e horário da sessão de análise das amostras, que será franqueada aos licitantes interessados, serão comunicados por ocasião da sessão pública do pregão presencial.

1.2.3 - No caso de reprovação das amostras, a unidade de serviços competente deverá convocar a licitante classificada em segundo lugar, a fim de repetir os testes de aceitabilidade, e, assim, sucessivamente; sendo oportuno informar que a apreciação dos exemplares dos produtos apresentados como amostras será executada por profissional com conhecimento técnico na área, ou seja, por uma das nutricionistas municipais.

1.2.4 - As amostras deverão estar etiquetadas, com identificação da empresa proponente, nº do processo de licitação pertencente, nº do item correspondente, ficando sob responsabilidade da empresa apresentar um comprovante de entrega das amostras, em 02 (duas) vias, declarando os itens/amostras entregues ao setor. As despesas decorrentes desta entrega serão de responsabilidade da licitante detentora da melhor oferta dos produtos, enquanto que as amostras não serão devolvidas.

1.2.5 - Todos os produtos ofertados deverão apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente.

II - DA PARTICIPAÇÃO

2.1 - Os representantes legais das empresas licitantes deverão tomar conhecimento antecipado das regras e critérios de participação na licitação, antes de ingressarem na disputa pela melhor oferta, a fim de evitar dar lances verbais, na disputa pelo menor preço, que não serão suportados, posteriormente, por falta de capacidade financeira de atender aos compromissos assumidos, dentro do prazo previsto de fornecimento, para não prejudicar o interesse público da Administração e tão pouco se sujeitar à aplicação de rigorosas penalidades previstas em lei e regulamento.

2.2 - Poderão participar do certame todos os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação, que preencherem as condições de credenciamento constantes deste edital.

2.3 - Não poderão participar desta Licitação:

2.3.1 - As pessoas físicas, jurídicas ou servidores ou dirigentes, a que se refere o “caput” do Artigo 9º, da Lei Federal nº 8.666/93, a saber:

a) o autor do projeto, básico ou executivo, pessoa física ou jurídica;

b) empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou executivo ou da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto ou controlador, responsável técnico ou subcontratado;

c) o servidor ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação, nestes últimos incluídos, por interpretação analógica do artigo 9º, inciso III, da Lei federal nº 8.666/93, **os agentes ocupantes de cargos públicos, eletivos ou não, assim como os que mantem com estes, grau de parentesco, em linha reta ou colateral, afim ou consanguíneo, até o terceiro grau.**

2.3.2 – A empresa impedida de participar de licitação ou declarada inidônea por qualquer órgão da administração pública Federal, Estadual e Municipal.

2.3.3 – A empresa em estado de falência.

2.3.4 – As empresas em consórcio.

III - DO CREDENCIAMENTO

3.1 - Para o credenciamento, deverá ser apresentado a Carta de Credenciamento, conforme Anexo III.

a) tratando-se de sócio ou proprietário deverá ser apresentado o estatuto social, contrato social ou outro instrumento de registro comercial, registrado na Junta Comercial, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

b) tratando-se de qualquer outro meio de identificação do interessado ou representante legal, deverá ser comprovado à existência dos necessários poderes para formulação de propostas e para a prática de todos os

demais atos inerentes ao certame, quer por carta de preposto, quer por procuração, quer por credenciamento, desde que em documento original e com firma reconhecida no cartório competente.

3.2 - O sócio ou proprietário, procurador ou credenciado deverá identificar-se exibindo qualquer documento oficial de identificação, desde que contenha foto.

3.3 - Será admitido apenas 1 (um) representante para cada empresa licitante credenciada, sendo que cada um deles poderá representar apenas uma credenciada.

3.4 - A ausência do representante, em qualquer momento da sessão pública, importará a imediata exclusão da respectiva credenciada, salvo autorização expressa do pregoeiro.

3.5 - Os documentos necessários para o Credenciamento poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da administração ou publicação em órgão de imprensa oficial, observando-se o subitem 6.6.1.2.

IV - DA DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO

4.1 - A declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação, de acordo com modelo estabelecido no Anexo II, deste edital, deverá ser apresentada fora dos Envelopes nºs 1 e 2.

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

Envelope nº 1 - Proposta

Processo de Licitação nº 802/2017
Pregão Presencial nº 163/2017

Envelope nº 2 - Habilitação

Processo de Licitação nº 802/2017
Pregão Presencial nº 163/2017

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

V - DO ENVELOPE DA PROPOSTA

5.1 - A proposta de preço deverá conter os seguintes elementos:

a) nome, endereço, CNPJ e inscrição estadual/municipal;

b) número do processo e deste pregão;

c) descrição de forma clara e sucinta do objeto da presente licitação, com a indicação da marca dos produtos cotados, em conformidade com as especificações deste edital;

d) preço unitário e total de cada item, já inclusos possíveis descontos, e respeitando-se 02 (duas) casas depois da vírgula; em moeda corrente nacional, em algarismo e por extenso, apurado à data de sua apresentação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária;

e) nos preços propostos deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos, como por exemplo: transportes, tributos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com o fornecimento do objeto da presente licitação;

f) prazo de validade da proposta de, no mínimo, 60 (sessenta) dias;

IMPORTANTE: As marcas dos produtos a serem fornecidos nas propostas de preços devem pertencer às primeiras linhas de padrão de qualidade do mercado competente, sob pena de desclassificação.

5.2 - A empresa deverá indicar todos os dados da pessoa responsável pela assinatura do contrato administrativo, caso a empresa seja a vencedora, sendo eles no mínimo: Nome Completo, Cargo/função exercida na empresa (Diretor, Sócio, procurador, etc), endereço, número da Cédula de Identidade (RG) e da Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Físicas (CPF), ressalvada a hipótese de que os próprios sócios-diretores, qualificados no contrato social, ou dos atuais administradores da sociedade por ações, constantes da ata de eleição, são os signatários do contrato administrativo.

5.3 - A proposta de preço deverá ser orçada em valores vigentes à data de sua apresentação, que será considerada a data de referência de preços.

5.4 - Os preços do objeto permanecerão fixos e inalterados durante todo o período de vigência do ajuste, sem qualquer condição de reajustamento, mesmo para efeito de atualização monetária.

VI - DO ENVELOPE DE DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

6.1 - O Envelope "Documentos de Habilitação" deverá conter os documentos a seguir relacionados, os quais dizem respeito a:

6.1.1 - HABILITAÇÃO JURÍDICA

a) Cédula de identidade do proprietário, no caso de empresa individual;

b) registro comercial, no caso de empresa individual;

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

d) documentos de eleição dos atuais administradores, tratando-se de sociedades por ações, acompanhados da documentação mencionada na alínea "b", deste subitem;

e) ato constitutivo devidamente registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedades civis, acompanhado de prova da diretoria em exercício;

f) 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.

6.1.2 - Os documentos relacionados nas alíneas "a" a "e" deste subitem, não precisarão constar do Envelope "Documentos de Habilitação", se tiverem sido apresentados para o credenciamento neste pregão.

6.2 - REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

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

b) prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e/ou Municipal, relativo à sede ou ao domicílio da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;

c) certidão de regularidade de débito com as Fazendas Estadual e Municipal, da sede ou do domicílio da licitante, ou outra prova equivalente, na forma da lei;

d) certidão de regularidade de débito para com o Sistema de Seguridade Social (INSS), para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), e, a certidão de regularidade da Secretaria da Receita Federal e a Procuradoria da Fazenda Nacional.

e) prova de inexistência de débitos trabalhistas (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT);

6.2.1 - A comprovação da regularidade de débito perante a Fazenda Federal, a que se refere a letra " d ", do subitem anterior, deverá ser feita mediante a apresentação de certidão emitida pela Procuradoria da Fazenda Nacional, em relação à Dívida Ativa da União, e da expedida pela Secretaria da Receita Federal, referente aos tributos e contribuições federais.

6.3 - QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

a) Balanço Patrimonial e demais demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei ou regulamento, e, quando se tratar de sociedade por ações, devidamente publicado na imprensa oficial, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 03 (três) meses da data de apresentação da proposta.

b) No caso de empresas constituídas no próprio exercício ou que não tenham demonstrações contábeis do último exercício social exigíveis, deverão apresentar "balanço de abertura" ou "balanço intermediário", sendo este último previsto no art. 204 da Lei nº 6.404/76.

c) No caso do interessado ser contribuinte com opção de Lucro Presumido ou enquadrado como Micro Empresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP), fica dispensada a apresentação do Balanço Patrimonial com as demonstrações contábeis, devendo, entretanto, apresentar cópia da Declaração de Renda - Pessoa Jurídica - na modalidade aprovada pela Receita Federal.

d) As Sociedades Anônimas deverão apresentar cópia autenticada da publicação do balanço em diário oficial ou jornal de grande circulação, onde a empresa licitante está estabelecida.

e) Certidão negativa de Falência, relativa aos últimos 05 (cinco) anos, expedida pelo distribuidor judicial da sede da licitante, observado o disposto no Decreto federal 84.702/80, com prazo de validade de, no máximo, 180 (cento e oitenta) dias antes da data fixada para o recebimento das propostas, se outro prazo não estiver assinalado em lei ou no próprio documento.

6.4 - QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

a) Comprovação de Aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto da Licitação, através da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, demonstrando o cumprimento de obrigação assumida equivalente ao objeto licitado.

6.5 - OUTRAS COMPROVAÇÕES

a) declaração de que cumpre a regra do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, por não possuir menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menores de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos.

b) declaração elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal da licitante, assegurando a inexistência de impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração; e, de que a mesma não se encontra inadimplente e nem é objeto de quaisquer restrições ou notas desabonadoras no Cadastro de Fornecedores de órgãos públicos Federal, Estadual ou Municipal.

c) Declaração de que examinou o presente Edital e seus anexos, e que concorda com seu conteúdo e submete-se a todas as exigências estabelecidas no mesmo.

d) ALVARÁ DE INSPEÇÃO SANITÁRIA DO ESTABELECIMENTO COMERCIAL; E CARTA DE CO-RESPONSABILIDADE PELA QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA E SANITÁRIA DO OBJETO LICITADO, quando não for ele o fabricante/ produtor direto do item ofertado.

6.5.1 - A Comissão poderá solicitar aos licitantes quaisquer esclarecimentos que julgar necessários à correta avaliação da documentação apresentada, bem como realizar diligências necessárias à comprovação das informações fornecidas.

6.6 - DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO

6.6.1 - Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da administração ou publicação em órgão de imprensa oficial.

6.6.1.2 - As licitantes que, por qualquer motivo devidamente justificado, não puderem autenticar, com antecedência, as cópias dos documentos de habilitação em cartório competente, poderão fazê-lo desde que compareçam no Setor de Licitação e Contratos, no mínimo, uma hora antes do início da sessão pública, para apresentação dos respectivos originais a servidor da Administração.

6.6.2 - Os documentos relacionados no inciso VI - "DO ENVELOPE DE DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO", deverão ser apresentados por todas as empresas licitantes, dentro do envelope de documentação, observando-se os subitens 6.6.1 e 6.6.1.2.

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

VII - DO PROCEDIMENTO E DO JULGAMENTO

7.1 - No horário e local indicados no preâmbulo deste edital, será aberta a sessão de processamento do pregão, iniciando-se com o credenciamento dos interessados em participar do certame, com duração mínima de 30 minutos.

7.2 - Após os respectivos credenciamentos, as empresas licitantes entregarão ao pregoeiro a declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação, de acordo com o modelo estabelecido no Anexo II, deste edital, e, em envelopes separados, a proposta de preços e os documentos de habilitação.

7.2.1 - Iniciada a abertura do primeiro envelope proposta, estará encerrada a etapa de credenciamento e, por consequência, a possibilidade de admissão de novos participantes no certame.

7.3 - A análise das propostas pelo pregoeiro visará ao atendimento das condições estabelecidas neste edital e seus anexos, sendo desclassificadas as propostas:

- a) cujo objeto não atenda as especificações, prazos e condições fixados no edital;
- b) que apresentem preço baseado exclusivamente em proposta dos demais licitantes.

7.3.1 - No tocante aos preços, as propostas serão verificadas quanto à exatidão das operações aritméticas que conduziram ao valor total orçado, procedendo-se às correções no caso de eventuais erros, tomando-se como corretos os preços unitários. As correções efetuadas serão consideradas para apuração do valor da proposta.

7.3.2 - Serão desconsideradas ofertas ou vantagens baseadas nas propostas das demais licitantes.

7.4 - As propostas não desclassificadas serão selecionadas para a etapa de lances, com observância dos seguintes critérios:

- a) seleção da proposta de menor preço e as demais com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela;
- b) não havendo pelo menos 3 (três) preços na condição definida na alínea anterior, serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até o máximo de 3 (três).

7.4.1 - No caso de empate nos preços, serão admitidas todas as propostas empatadas, independentemente do número de licitantes proponentes.

7.4.2 - Para efeito de seleção das propostas, durante a etapa de lances, será considerado, preferencialmente, o **valor unitário**.

7.5 - O pregoeiro convidará, individualmente, os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma seqüencial, 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.

7.5.1 - A licitante sorteada em primeiro lugar poderá escolher a posição na ordenação de lances, em relação aos demais empatados, e assim sucessivamente, até a definição completa da ordem de lances.

7.6 - Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço, observada redução mínima entre os lances, de **1,0% (um por cento)**, aplicáveis inclusive em relação ao primeiro.

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

7.8 - Encerrada a etapa de lances, serão classificadas, provisoriamente, as propostas selecionadas e não selecionadas para a etapa de lances, na ordem crescente dos valores, considerando-se para as selecionadas o último preço ofertado.

7.9 - O pregoeiro deverá negociar diretamente com o autor da oferta de menor valor, com vistas à redução da proposta para que seja obtido preço melhor.

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

7.10.1 - O critério de aceitabilidade dos preços ofertados será o de compatibilidade com os preços praticados no mercado, vigentes na data da apresentação das propostas, apurados mediante pesquisa realizada pela Comissão Permanente de Licitação, ou pelo órgão competente do Município, que será juntada aos autos, por ocasião da fase da negociação.

7.11 - Considerada aceitável a oferta de menor preço, será aberto o envelope contendo os documentos de habilitação de seu autor.

7.12 - Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos de habilitação, poderão ser saneadas na sessão pública de processamento do pregão, até a decisão sobre a habilitação, inclusive mediante:

- a) substituição e apresentação de documentos, ou
- b) verificação efetuada por meio eletrônico hábil de informações.

7.12.1 - A verificação será certificada pelo pregoeiro e deverão ser anexados aos autos os documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada.

7.12.2 - A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, a licitante será inabilitada.

7.13 - Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste edital, a licitante será habilitada e declarada vencedora do certame, na condição de classificada provisoriamente em primeiro lugar.

7.14 - Serão apreciados os documentos de habilitação dos licitantes classificados provisoriamente em segundo e terceiro lugares, bem como negociado diretamente com estes, a fim de que seja obtido preço melhor, deixando os devidamente preparados para atender à Administração, na hipótese de reprovação das amostras apresentada pelo licitante classificado em primeiro lugar, imediatamente após a fase de homologação, observado o disposto no subitem 1.2.2, do item 1, deste edital.

VIII - DO TRATAMENTO DIFERENCIADO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

8.1 - Em conformidade com o que dispõe a Lei Complementar nº 123/2006, em seus artigos 42 até 46, e Lei Complementar Municipal nº 2.488/2.011, em seus artigos 27, 31, 35 e 36, será dado tratamento diferenciado às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte.

8.1.2 - A licitante que se apresentar como ME ou EPP, deverá exibir declaração de comprovação de enquadramento em um dos dois regimes caso tenha se utilizado e se beneficiado do tratamento diferenciado e favorecido na presente licitação, na forma do disposto na Lei Federal Complementar nº 123/2006, com as alterações dadas pela Lei Complementar 147/2014, nas condições especiais de que tratam os artigos 42 ao 45, conforme modelo no Anexo III deste edital, o qual deverá ser apresentado fora do envelope de habilitação.

8.13 - Se houver alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurada à ME ou EPP o prazo de cinco dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento que a proponente for declarada a vencedora do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração Pública, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa, com fundamento no art. 43, § 1º, da Lei Complementar nº 123/2006, com as alterações dadas pela Lei Complementar Federal nº 147/2014.

IX - DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

9.1 - No final da sessão, a licitante que quiser recorrer deverá manifestar imediata e motivadamente a sua intenção, abrindo-se, então, o prazo de 3 (três) dias para apresentação de memoriais, ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

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

9.3 - Interposto o recurso, o pregoeiro poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente informado à autoridade competente.

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

9.5 - O recurso terá efeito suspensivo e o seu acolhimento importará a invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

9.6 - A adjudicação será feita pelo menor preço unitário.

X - DA ATA, DO PRAZO DE VALIDADE E DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DOS PREÇOS

10.1 - A ata de registro de preços, que formaliza uma promessa de contratação de cunho irrevogável para o licitante vencedor, ou para o particular que concordar em executar o objeto da licitação pelo preço daquele, será subscrita pelo convocado e pela autoridade que rubricou/assinou o edital, no prazo de 3 (três) dias úteis, contados da data de sua publicação, em resumo no diário Oficial do Estado, na imprensa oficial do município ou em jornal de circulação regional ou local.

10.1.1 - O licitante convocado que deixar de assinar a ata no prazo fixado, dela será excluído. A recusa equivale à infração prevista no artigo 81, do vigente Estatuto das Licitações e Contratos.

10.2 - O registro de preços terá validade por um prazo de até **06 (seis) meses**, cujo prazo iniciar-se-á a partir da data da data de assinatura da respectiva ata.

10.3 - O cancelamento do registro de preços ocorrerá quando o fornecedor:

10.3.1 - recusar-se a retirar o instrumento contratual equivalente, no prazo estabelecido, sem justificativa aceitável;

10.3.2 - não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;

10.3.3 - for declarado inidôneo ou impedido de contratar com a Administração, nos termos dos artigos 7º. e 87, respectivamente, das Lei Federais nº. 8.666/93, alterada posteriormente, e, nº. 10.520, de 17 de julho de 2.002.

XI - DA CONTRATAÇÃO

11.1 - A contratada se obriga a manter, durante toda a execução do contrato, compatibilidade com as obrigações assumidas, assim como todas as condições de habilitação e qualificação, exigidas na licitação, apresentando documentação revalidada se, no curso do contrato, algum documento perder a validade.

11.2 - Não será exigida a prestação de garantia contratual, conforme faculdade insculpida no artigo 56, da Lei Federal nº 8.666/93, alterada posteriormente.

11.3 - Se, por ocasião da formalização da ata de registro de preços, as certidões de regularidade de débito da adjudicatária perante o Sistema de Seguridade Social (INSS), o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e a Fazenda Nacional, estiverem com os prazos de validade vencidos, a Seção de Licitações do órgão licitante verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações, certificando nos autos do processo a regularidade e anexando os documentos passíveis de obtenção por tais meios, salvo impossibilidade devidamente justificada.

11.4 - Se não for possível atualizá-las por meio eletrônico hábil de informações, a adjudicatária será notificada para, no prazo de 2 (dois) dias úteis, comprovar a sua situação de regularidade de que trata este item, mediante a apresentação das certidões respectivas com prazos de validade em vigência, sob pena de a contratação não se realizar.

11.5 - Quando a adjudicatária não apresentar a situação regular de que trata o subitem 11.4 anterior, ou recusar-se a celebrar a ata de registro de preços, serão convocadas as demais licitantes classificadas para participar de nova sessão pública do Pregão, com vistas à celebração da contratação.

11.6 - Essa nova sessão será realizada em prazo não inferior a 2 (dois) dias úteis, a partir da divulgação do aviso através do Diário Oficial do Estado - DOE.

11.7 - O registro de preços na ata não obriga a Prefeitura do Município de Guariba a firmar as contratações que dele poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação vigente, assegurando-se ao beneficiário do registro a preferência de contratação em igualdade de condições.

11.8 - O objeto da presente licitação poderá sofrer, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial do contrato, nos termos do artigo 65, § 1º, do Estatuto das Licitações.

XII - DAS CONDIÇÕES DO FORNECIMENTO DO OBJETO DA LICITAÇÃO

12.1 - Os pedidos serão enviados toda semana, via e-mail, com programação de entrega para semana seguinte, conforme a necessidade do setor; e as sucessivas entregas deverão ser feitas de **3^a e/ou 5^a feiras, salvo feriados e pontos facultativos ou necessidade do setor, no horário das 07:00 às 11:00 horas** no Setor Municipal de Alimentação Escolar, sito a Av. Joaquim Mateus Correa, nº 1.087 - Centro - Guariba - SP, correndo por conta da empresa contratada as despesas de embalagens, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.

12.2.1 - **Os horários e data de entrega deverão ser respeitados impreterivelmente - caso o fornecedor chegue depois do horário estabelecido a distribuição e entrega nas unidades escolares ficará sob sua responsabilidade, para que o andamento do setor e cumprimento do cardápio não sejam prejudicados.**

12.2.2 - Todos os produtos ofertados deverão apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente.

12.2.3 – **A falta de oferta do produto no mercado deverá ser comunicada formalmente, em notificação escrita, com pelo menos 02 (dois) dias de antecedência,** ao Setor Municipal de Alimentação Escolar, fone: (16) 3251-8580, para que haja tempo hábil de uma nova requisição de pedido e mudança de cardápio sem prejuízo de fornecimento na alimentação escolar.

12.2.4 – **As empresas licitantes deverão estar cientes de que os produtos passarão por teste culinário e avaliação sensorial constantemente. Caso houver necessidade, o produto poderá ser submetido à análise laboratorial em laboratório de notoriedade pública. Todos os custos de análises laboratoriais correm, sempre, por conta da empresa contratada.**

12.3 - **Não será aceita entrega de produtos sem o acompanhamento de nota fiscal.**

12.4 - Os produtos deverão ser entregues devidamente embalados, de forma a não serem danificados durante a operação de transporte, carga e descarga.

12.5 - As parcelas deverão ser entregues em quantidades de acordo com as necessidades de consumo, acompanhada da respectiva nota fiscal.

12.6 - A empresa Fornecedor obrigada-se a entregar qualquer que seja a quantidade dos produtos, dos preços registrados, não sendo admitido o acúmulo de pedidos para entrega posterior.

12.7 - Só serão emitidos atestados de recebimento se os produtos entregues estiverem plenamente de acordo com as especificações constantes deste edital e seus anexos.

12.8 - Constatadas irregularidades no objeto contratual, a Administração contratante poderá:

a) se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

a.1) na hipótese de substituição, a empresa contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de 3 (três) dias, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;

b) se disser respeito à diferença de quantidades ou de partes, determinar sua complementação, ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

b.1) na hipótese de complementação, a empresa contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração contratante, no prazo máximo de 3 (três) dias, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

XIII - DA FORMA DE PAGAMENTO

13.1 - O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias, contados da data de apresentação da nota fiscal/fatura, juntamente com a entrega dos produtos.

13.2 - As notas fiscais deverão seguir junto com as entregas, ser emitidas com a descrição correta dos produtos, de acordo com os pedidos emitidos em anexo, e nas mesmas deverão constar **o nº da Ata de Registro de Preços, o nº da Autorização de Compra, Secretaria de Aplicação, dados bancários para depósito de pagamento,** o nº do Processo de Licitação e o nº do Pregão Presencial pertencente.

13.2.1 - A licitante vencedora deverá emitir as notas fiscais separadas por secretarias, de acordo com a determinação do Setor Municipal de Alimentação Escolar; dentro do prazo de vigência do contrato administrativo.

13.2.2 - A licitante vencedora deverá constar nas notas fiscais o número da Conta Bancária, para fins de pagamento, através de depósito bancário.

13.3 - As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à empresa contratada para as devidas correções e/ou substituições.

XIV - DAS SANÇÕES DE INADIMPLEMENTO

14.1 - As sanções de natureza pecuniária e restritivas de direitos, a que se referem os artigos 86 e 87, da Lei federal nº 8.666/93, com suas modificações posteriores, aplicadas, no que couberem, as disposições do Decreto Municipal nº 2.828, de 21 de Outubro de 2.013, após regular processo administrativo, ficando assegurado prazo regulamentar do contraditório e da ampla defesa.

14.2 - Configurado o descumprimento da obrigação contratual será o contratado notificado da infração e da penalidade correspondente, para, no prazo de 5 (cinco) dias, interpor recurso administrativo à autoridade superior competente.

14.3 - Recebido o recurso, a autoridade competente deverá manifestar-se, motivadamente, sobre o acolhimento ou rejeição das razões apresentadas, para concluir pela imposição ou não da penalidade.

14.4 - A inexecução total ou parcial do contrato administrativo, bem como a execução irregular ou com atraso injustificado, com garantia da defesa prévia, será passível das seguintes sanções:

14.4.1 - advertência;

14.4.2 - multa de mora de:

a) 20% (vinte por cento) do valor global do contrato, no caso de inexecução total da obrigação;

b) 20% (vinte por cento) do valor referente à parte da obrigação contratual não cumprida, no caso de inexecução parcial da obrigação;

c) 0,2% (dois décimos por cento) ao dia, no caso de atraso no cumprimento dos prazos estipulados, até 30 (trinta) dias;

d) 0,4% (quatro décimos por cento) ao dia, no caso de atraso no cumprimento dos prazos estipulados, acima de 30 (trinta) dias;

14.4.3 - suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não inferior a dois anos.

14.5 - A suspensão temporária do direito de licitar e impedimento de contratar com a Administração pública destina-se a punir a reincidência em faltas que impliquem a rescisão unilateral do contrato.

XV - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

15.2 - Das sessões públicas de processamento do pregão serão lavradas atas circunstanciadas, observado o disposto no artigo 9º, inciso X, da Resolução CEGP - 10/2002, a serem assinadas pelo pregoeiro e pelos licitantes presentes.

15.2.1 - As recusas ou as impossibilidades de assinaturas devem ser registradas expressamente na própria ata circunstanciada, enquanto que todos os documentos de habilitação, cujos envelopes foram abertos na sessão e as propostas serão rubricados pelo pregoeiro e pelos licitantes presentes que desejarem.

15.3 - O resultado deste pregão e os demais atos pertinentes a esta licitação, sujeitos a divulgação, serão publicados no Diário Oficial do Estado e afixados no local de costume, na sede da Prefeitura Municipal, para amplo conhecimento dos interessados.

15.4 - Os envelopes contendo os documentos de habilitação das demais licitantes ficarão à disposição para retirada no Setor de Licitação, na sede administrativa da Prefeitura Municipal de Guariba, durante 30 (trinta) dias após a publicação do contrato, findo os quais deverão ser destruídos.

15.5 - Até 2 (dois) dias úteis anteriores à data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do pregão; devendo protocolizar na sede administrativa da Prefeitura Municipal de Guariba. **Não serão aceitos recursos enviados via fax ou pelo correio/Sedex.**

15.5.1 - A petição será dirigida à autoridade subscritora do edital, que decidirá no prazo de 1 (um) dia útil, anterior a data fixada para recebimento das propostas.

15.5.2 - Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.

15.6 - Os casos omissos do presente pregão serão solucionados pelo pregoeiro, com o auxílio da Assessoria Jurídica e dos membros da Comissão Permanente de Licitação.

15.7- Para dirimir quaisquer questões decorrentes da licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca de Guariba, neste Estado, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

15.8 - A ausência de representante legal ou preposto da empresa licitante, em qualquer momento da sessão pública, importará a imediata exclusão da respectiva credenciada, salvo autorização expressa do pregoeiro.

Guariba, 21 de Dezembro de 2017.

Andréia Rocha Batista Rodrigues
Presidente da Comissão Permanente de Licitações

ANEXO I

ITEM	QTDD	UNID	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	QUANTIDADE POR SECRETARIA/DEPARTAMENTO/SETOR
01	6.000	KG	<p>FILÉ DE PEITO – CORTES DE FRANGO – CONGELADO</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas. ➢ O corte de frango deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. ➢ Embalagem: Primária: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes de 01 (um) kg, TERMOSOLDADOS, sendo que os pacotes deverão ter espessura igual ou menor que 15 cm; ➢ Secundária: os pacotes deverão estar reembalados em CAIXAS DE PAPELÃO reforçado, envolto por plástico flexível, atóxica, com peso líquido de 10 (dez) a 20 (vinte) kg. ➢ Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: <ul style="list-style-type: none"> 1. Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro do SIF; 2. Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: FILÉ DE PEITO – CORTES DE FRANGO – CONGELADO; 3. Data de fabricação e prazo de validade; 4. Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; 5. Peso líquido. ➢ Características Gerais: o produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exudato ou partes fráctidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. ➢ O produto a ser entregue NÃO DEVERÁ TER VALIDADE INFERIOR A 06 MESES. ➢ Transporte: veículo de transporte estar limpo e ser capaz de manter a temperatura ideal de conservação. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. 	-Educação (PNAE)
02	5.000	KG	<p>SALSICHA – TIPO HOT DOG – RESFRIADA</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Proveniente de carne mecanicamente separada de aves, bovinos e suínos, miúdos suínos / aves, e conter aditivos permitidos pela legislação. ➢ Em porção de 50g apresentar quantidade média, com desvio padrão permitido, de 10% de: <ul style="list-style-type: none"> • Sódio: 640mg • Gorduras Totais: 7,5g • Gorduras Saturadas: 2,5g • Carboidratos: máximo de 3g • Proteínas: 6,4g ➢ Embalagem: as salsichas deverão pesar aproximadas 50g cada, deverá ser embalados a vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 03 (três) kg, e protegidas externamente em caixas de papelão rotulada e reforçadas, com abas inferiores e superiores totalmente lacradas. ➢ Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: <ul style="list-style-type: none"> 1. Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro do SIF; 2. Identificações completas do produto, constando inclusive os dizeres: SALSICHA – TIPO HOT DOG; 3. Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de conservação; 4. Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; 5. Peso líquido. ➢ Características Gerais: o produto não deverá apresentar superfície pegajosa ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. ➢ O produto a ser entregue não deverá ter validade inferior a 30 dias. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 15 dias. ➢ Transporte: veículo de transporte deverá estar limpo e ser capaz de manter a temperatura ideal de conservação. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. 	-Educação (PNAE)
03	4.000	KG	<p>LINGUIÇA DE PERNIL FRESCA</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Proveniente de carne suína, toucinho, sal, especiarias naturais, e conter aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN. ➢ Em Porção de 50g apresentar quantidade média, com desvio padrão permitido de 10%, de: <ul style="list-style-type: none"> • Sódio: 425 mg • Gorduras Totais: 11 g • Gorduras Saturadas: 2,5 g • Carboidratos: máximo de 1 g • Proteínas: 7 g ➢ Embalagem: deverá ser embalados em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 05 (cinco) kg; ➢ Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: <ul style="list-style-type: none"> 1. Nome e endereço da empresa responsável pela manipulação e corte, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DO SIF; 2. Identificações completas do produto; 3. Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de conservação; 4. Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; 5. Peso líquido. ➢ Características Gerais: o produto não deverá apresentar superfície pegajosa ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. ➢ O produto a ser entregue não deverá ter validade inferior a 02 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. ➢ Transporte: veículo de transporte deverá estar limpo e ser capaz de manter a temperatura ideal de conservação. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. 	-Educação (PNAE)
04	12.000	KG	<p>ACÉM BOVINO MOÍDO - RESFRIADA</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Proveniente da moagem de massas musculares da espécie bovina, animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. ➢ A carne bovina moída resfriada deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. ➢ A CARNE BOVINA MOÍDA DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO 6,5% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS, E CONTER NO MÁXIMO 3% DE ÁGUA (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83 - 21/11/2003, ANEXO II). ➢ Características Sensoriais (Instrução Normativa nº 83 - 21/11/2003, Anexo II): <ul style="list-style-type: none"> 1. Cor: característica; 	-Educação (PNAE)

			<p>2. Textura: característica;</p> <p>3. Sabor: característico;</p> <p>4. Odor: característico;</p> <p>➤ Fatores Essenciais de Qualidade (Instrução Normativa nº 83 - 21/11/2003, Anexo II):</p> <p>1. Matéria-Prima: carne resfriada, não se permitindo a utilização de carne “quente”;</p> <p>2. A MATÉRIA-PRIMA UTILIZADA DEVERÁ ESTAR ISENTA DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONERVOSES, TENDÕES, COÁGULOS, NODOS LINFÁTICOS, ETC;</p> <p>3. NÃO SERÁ PERMITIDA A OBTENÇÃO DO PRODUTO A PARTIR DE MOAGEM DE CARNES ORIUNDAS DA RASPA DE OSSOS E CARNE MECANICAMENTE SEPARADA.</p> <p>4. Não serão permitidos aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia / Elaboração.</p> <p>➤ Embalagem: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 02 (DOIS) kg, sendo que os pacotes deverão ter espessura igual ou menor que 15 cm, TERMOSOLDADOS.</p> <p>➤ Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações:</p> <p>1. Nome e endereço da empresa responsável pela manipulação e corte, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DO SIF ou SISP ou nº da Licença de Funcionamento da Vigilância Sanitária Municipal (CEVS);</p> <p>2. Identificações completas do produto, constando inclusive os dizeres: CARNE BOVINA MOÍDA (ACÉM) – RESFRIADA;</p> <p>3. Data de fabricação e prazo de validade;</p> <p>4. Temperatura de estocagem, armazenamento e/ou conservação;</p> <p>5. Peso líquido.</p> <p>➤ Características Gerais: o produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida.</p> <p>➤ Transporte: veículo de transporte deverá estar limpo e ser capaz de manter a temperatura ideal de conservação. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas.</p>	
05	6.000	KG	<p>PATINHO BOVINO MOÍDO - RESFRIADO</p> <p>➤ Proveniente da moagem de massas musculares da espécie bovina, animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária.</p> <p>➤ A carne bovina moída resfriada deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.</p> <p>➤ A CARNE BOVINA MOÍDA DEVERÁ CONTER NO MÁXIMO 3,0% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS, DE OSSOS, E CONTER NO MÁXIMO 3% DE ÁGUA (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83 - 21/11/2003, ANEXO II).</p> <p>➤ Características Sensoriais (Instrução Normativa nº 83 - 21/11/2003, Anexo II):</p> <p>5. Cor: característica;</p> <p>6. Textura: característica;</p> <p>7. Sabor: característico;</p> <p>8. Odor: característico;</p> <p>➤ Fatores Essenciais de Qualidade (Instrução Normativa nº 83 - 21/11/2003, Anexo II):</p> <p>5. Matéria-Prima: carne resfriada, não se permitindo a utilização de carne “quente”;</p> <p>6. A MATÉRIA-PRIMA UTILIZADA DEVERÁ ESTAR ISENTA DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONERVOSES, TENDÕES, COÁGULOS, NODOS LINFÁTICOS, ETC;</p> <p>7. NÃO SERÁ PERMITIDA A OBTENÇÃO DO PRODUTO A PARTIR DE MOAGEM DE CARNES ORIUNDAS DA RASPA DE OSSOS E CARNE MECANICAMENTE SEPARADA.</p> <p>8. Não serão permitidos aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia / Elaboração.</p> <p>➤ Embalagem: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 02 (DOIS) kg, sendo que os pacotes deverão ter espessura igual ou menor que 15 cm, TERMOSOLDADOS.</p> <p>➤ Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações:</p> <p>6. Nome e endereço da empresa responsável pela manipulação e corte, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DO SIF ou SISP ou nº da Licença de Funcionamento da Vigilância Sanitária Municipal (CEVS);</p> <p>7. Identificações completas do produto, constando inclusive os dizeres: CARNE BOVINA MOÍDA (PATINHO) – RESFRIADA;</p> <p>8. Data de fabricação e prazo de validade;</p> <p>9. Temperatura de estocagem, armazenamento e/ou conservação;</p> <p>10. Peso líquido.</p> <p>➤ Características Gerais: o produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida.</p> <p>➤ Transporte: veículo de transporte deverá estar limpo e ser capaz de manter a temperatura ideal de conservação. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas.</p>	-Educação (PNAE)
06	6.000	KG	<p>PATINHO BOVINO EM CUBOS – RESFRIADO</p> <p>➤ Proveniente de machos da espécie bovina, sadia, abatida sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação de gordura, cartilagem e aponeuroses).</p> <p>➤ A carne bovina em cubos resfriada, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.</p> <p>➤ A carne bovina deverá conter no MÁXIMO 5% DE GORDURA, ser isenta de cartilagens, de ossos, e conter no MÁXIMO 3% DE APONERVOSES.</p> <p>➤ Embalagem: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, RESISTENTE, transparente, em pacotes com peso de 02 (DOIS) kg, TERMOSOLDADO, sendo que os pacotes deverão ter espessura igual ou menor que 15 cm.</p> <p>➤ Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações:</p> <p>1. Nome e endereço da empresa responsável pela manipulação e corte, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DO SIF ou SISP ou nº Licença Funcionamento da Vigilância Sanitária Municipal (CEVS);</p> <p>2. Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CARNE BOVINA EM CUBOS (PATINHO) - RESFRIADO;</p> <p>3. Data de fabricação e prazo de validade;</p> <p>4. Temperatura de estocagem, armazenamento e/ou conservação;</p> <p>5. Peso líquido.</p> <p>➤ Características Gerais: o produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exudato ou partes</p>	-Educação (PNAE)

			<p>flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Transporte: veículo de transporte deverá estar limpo e ser capaz de manter a temperatura ideal de conservação. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. 	
07	5.000	KG	<p>COXINHA DA ASA – CORTES DE FRANGO – CONGELADO</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas. ➤ O corte de frango deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. ➤ Embalagem: Primária: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 01 (um) kg, TERMOSOLDADOS, sendo que os pacotes deverão ter espessura igual ou menor que 15 cm; ➤ Secundária: os pacotes deverão estar reembalados em CAIXAS DE PAPELÃO reforçado, envolto por plástico flexível, atóxica, com peso líquido de 10 (dez) a 20 (vinte) kg. ➤ Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: <ol style="list-style-type: none"> 1. Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro do SIF; 2. Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CORTES CONGELADOS DE FRANGO – COXINHA DA ASA - CONGELADO; 3. Data de fabricação e prazo de validade; 4. Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; 5. Peso líquido. ➤ Características Gerais: o produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. ➤ O produto a ser entregue NÃO DEVERÁ TER VALIDADE INFERIOR A 06 MESES. ➤ Transporte: veículo de transporte estar limpo e ser capaz de manter a temperatura ideal de conservação. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. 	-Educação (PNAE)
08	15.000	KG	<p>FILÉ DE COXA ou COXA E/OU SOBRECORA SEM PELE E SEM OSSO – CORTES DE FRANGO - CONGELADO</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas. ➤ O corte de frango deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. ➤ Embalagem: Primária: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes de 01 (um) kg, termosoldados, sendo que os pacotes deverão ter espessura igual ou menor que 15 cm; ➤ Secundária: os pacotes deverão estar reembalados em CAIXAS DE PAPELÃO reforçado, envolto por plástico flexível, atóxica, com peso líquido de 10 (dez) a 20 (vinte) kg. ➤ Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: <ol style="list-style-type: none"> 1. Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro do SIF; 2. Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: FILÉ DE COXA ou COXA E/OU SOBRECORA SEM PELE E SEM OSSO – CORTES DE FRANGO – CONGELADO; 3. Data de fabricação e prazo de validade; 4. Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; 5. Peso líquido. ➤ Características Gerais: o produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. ➤ O produto a ser entregue NÃO DEVERÁ TER VALIDADE INFERIOR A 06 MESES. ➤ Transporte: veículo de transporte estar limpo e ser capaz de manter a temperatura ideal de conservação. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. 	-Educação (PNAE)
09	8.000	KG	<p>PATINHO BOVINO EM TIRAS – RESFRIADO</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ TIRAS COM DIMENSÕES APROXIMADAS DE 3 X 1 X 1 CM; ➤ Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação de gordura, cartilagem e aponeuroses). ➤ A carne bovina em tiras resfriada, no corte PATINHO, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. ➤ A carne bovina deverá conter no MÁXIMO 5% DE GORDURA, ser isenta de cartilagens, de ossos, e conter no MÁXIMO 3% DE APONERVOSES. ➤ Embalagem: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 02 (DOIS) kg, TERMOSOLDADO, sendo que os pacotes deverão ter espessura igual ou menor que 15 cm. ➤ Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: <ol style="list-style-type: none"> 1. Nome e endereço da empresa responsável pela manipulação e corte, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DO DO SIF ou SISP ou nº Licença Funcionamento da Vigilância Sanitária Municipal (CEVS); 2. Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CARNE BOVINA EM TIRAS (PATINHO) - RESFRIADO; 3. Data de fabricação e prazo de validade; 4. Temperatura de estocagem, armazenamento e/ou conservação; 5. Peso líquido. ➤ Características Gerais: o produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. ➤ Transporte: veículo de transporte deverá estar limpo e ser capaz de manter a temperatura ideal de conservação. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas. 	-Educação (PNAE)
10	6.000	KG	<p>PERNIL SUÍNO EM CUBOS – RESFRIADO</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Cubos com dimensões aproximadas de 2 x 2 x 2 centímetros. ➤ Proveniente de animais da espécie suínos, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação de gordura, cartilagem e aponeuroses). ➤ A carne suína em cubos congelada, no corte pernil, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. ➤ A carne suína picada deverá conter 0% DE GORDURA APARENTE, ser isenta de cartilagens, de ossos, e conter no MÁXIMO 3% DE APONERVOSES. ➤ Embalagem: o produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 02 (DOIS) kg, TERMOSOLDADO, sendo que os pacotes deverão ter espessura igual ou menor que 15 cm. ➤ Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: <ol style="list-style-type: none"> 1. Nome e endereço da empresa responsável pela manipulação e corte, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DO SIF ou SISP ou nº Licença de Funcionamento da Vigilância Sanitária Municipal (CEVS); 2. Identificações completas do produto, constando inclusive os dizeres: CARNE 	-Educação (PNAE)

			<p>SUÍNA EM CUBOS (PERNIL) - RESFRIADO;</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Data de fabricação e prazo de validade; 4. Temperatura de estocagem, armazenamento e/ou conservação; 5. Peso líquido. <p>➤ Características Gerais: o produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida.</p> <p>➤ Transporte: veículo de transporte deve estar limpo e ser capaz de manter a temperatura ideal de conservação. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas.</p>	
11	5.500	KG	<p>APRESUNTADO – PEÇAS INTEIRAS – RESFRIADO</p> <p>➤ Proveniente de carne suína, sal, especiarias naturais, e conter aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN</p> <p>➤ Em Porção de 30g apresentar quantidade média, com desvio padrão permitido de 10%, de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sódio: 252mg • Gorduras Totais: 1,9g • Gorduras Saturadas: 1,5g • Carboidratos: máximo de 1g • Proteínas: 3,9g <p>➤ Embalagem: deverá ser embalados em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente com peso de 3,6 kg, e protegidas externamente em caixas de papelão rotulada e reforçadas, com abas inferiores e superiores totalmente lacradas.</p> <p>➤ Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"> 01. Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro do SIF ou SISP; 02. Identificações completas do produto; 03. Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de conservação; 04. Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação. <p>➤ Características Gerais: o produto não deverá apresentar superfície pegajosa ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida.</p> <p>➤ Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias.</p> <p>➤ Transporte: veículo de transporte deverá estar limpo e ser capaz de manter a temperatura ideal de conservação. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas.</p>	-Educação (PNAE)
12	2.000	KG	<p>QUEIJO MUSSARELA – FATIADO – RESFRIADO</p> <p>➤ Proveniente de leite de bovino, coalho, sal, e conter aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN.</p> <p>➤ Em porção de 30g apresentar quantidade média, com desvio padrão permitido de 10%, de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sódio: 146 mg • Gorduras Totais: 7,9g • Gorduras Saturadas: 4,6g • Carboidratos: máximo de 0,5g • Proteínas: 7,4g <p>➤ Embalagem: deverá ser embalados embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 500 gramas.</p> <p>➤ Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nome e endereço da empresa responsável pela manipulação e corte, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO DO SIF ou SISP ou nº Licença de Funcionamento da Vigilância Sanitária Municipal (CEVS); 2. Identificações completas do produto; 3. Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de conservação; 4. Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; 5. Peso líquido. <p>➤ Características Gerais: o produto não deverá apresentar superfície pegajosa ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida.</p> <p>➤ Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação máxima de 02 (dois) dias.</p> <p>➤ Transporte: veículo de transporte deverá estar limpo e ser capaz de manter a temperatura ideal de conservação. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas.</p>	<p>Secretarias Municipais:</p> <p>-Educação (PNAE) – 1.600 kg</p> <p>- Emprego e Rel. do Trabalho – 200 kg</p> <p>Departamento Municipal</p> <p>Esportes – 200 kg</p>
13	6.000	KG	<p>QUEIJO MUSSARELA – PEÇA – RESFRIADO</p> <p>➤ Proveniente de leite de bovino, coalho, sal, e conter aditivos permitidos pela legislação vigente – SEM ADIÇÃO DE GLÚTEN.</p> <p>➤ Em porção de 30 gramas apresentar a quantidade média, com desvio padrão permitido, de 10% de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sódio: 146 mg • Gorduras Totais: 7,9 g • Gorduras Saturadas: 4,6 g • Carboidratos: máximo de 0,5 g • Proteínas: 7,4 g <p>➤ Embalagem: as peças deverão ser embaladas em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, com peso médio de 04 (quatro) kg, e protegidas externamente em caixas de papelão rotulada e reforçadas, com abas inferiores e superiores totalmente lacradas.</p> <p>➤ Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nome e endereço do produtor, constando obrigatoriamente registro do SIF ou SISP; 2. Identificações completas do produto; 3. Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de conservação; 4. Temperatura de estocagem, armazenamento e/ou conservação. <p>➤ Características Gerais: o produto não deverá apresentar superfície pegajosa ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida.</p> <p>➤ No ato da entrega o produto deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias.</p> <p>➤ Transporte: veículo de transporte deverá estar limpo e ser capaz de manter a temperatura ideal de conservação. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas.</p>	-Educação (PNAE)

ANEXO II

DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO

AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

Pela presente declaramos, para efeito do cumprimento ao estabelecido no inciso VII, do artigo 4º, da Lei federal nº 10.520, de 17/07/02, sob as penalidades cabíveis, que cumpriremos plenamente os requisitos de habilitação exigidos no edital.

_____ de _____ de 2.017.

Nome da Empresa
Nome assinatura do responsável

ANEXO III

MODELO DE CARTA DE CREDENCIAMENTO

PROCESSO DE LICITAÇÃO Nº 802/2017
PREGÃO PRESENCIAL Nº 163/2017

À
Prefeitura Municipal de Guariba
Comissão Permanente de Licitação
Guariba - Estado de São Paulo

Prezado Senhores.

A empresa _____, com sede à _____, na cidade de _____, Estado de _____, CNPJ nº _____, Inscrição Estadual nº _____, credencia o senhor _____, CPF nº _____, RG nº _____, para representá-la no Pregão Presencial nº 163/2017, referente ao Processo de Licitação nº 802/2017, perante a Comissão Permanente de Licitação, podendo praticar todos os atos inerentes ao certame, com plenos poderes específicos para formular lances verbais, negociar preços, apresentar impugnações, interpor recursos e manifestar-se quanto à desistência dos mesmos, prestar esclarecimentos, receber avisos e notificações, e assinar atas.

Atenciosamente

_____, ____ de _____ de 2.017.

(representante da licitante)

Nome: _____
RG nº _____

Cargo: _____
CPF nº _____

ANEXO IV

PREGÃO PRESENCIAL Nº 163/2017

MODELO DE DECLARAÇÃO - SOMENTE PARA MICRO E PEQUENAS EMPRESAS

D E C L A R A Ç Ã O

(NOME DA EMPRESA) _____, CNPJ nº _____, com sede _____, (endereço completo) por intermédio de seu representante legal, para fins do **Pregão Presencial nº 163/2017** DECLARA expressamente, sob as penalidades cabíveis, que:

a) Encontra-se enquadrada como empresa de Micro e Pequeno Porte, em atendimento à Lei Federal Complementar 123/2006.

b) Tem conhecimento dos Artigos 42 a 49 da Lei Federal Complementar 123/2006, estando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores impeditivas de tal habilitação, em cumprimento ao art. 32,§2º, da Lei nº 8.666/93.

Local e Data

(assinatura do representante legal)

Nome ou carimbo do declarante: _____

Cargo ou carimbo do declarante: _____

Nº da cédula de identidade: _____

Telefone, fax e e-mail para contato: _____

OBS: Este documento deverá ser redigido em papel timbrado da licitante.

**ANEXO V
(MINUTA)**

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº
PROCESSO DE LICITAÇÃO Nº 802/2017
PREGÃO PRESENCIAL Nº 163/2017**

Pela presente Ata de Registro de Preços, de um lado, a **PREFEITURA MUNICIPAL DE GUARIBA**, inscrita no CNPJ nº 48.664.304/0001-80, doravante denominada **PREFEITURA**, representada pela Sra. **ANDRÉIA ROCHA BATISTA RODRIGUES**, Presidente da Comissão Permanente de Licitações, de acordo com a atribuição que lhe foi conferida pelo Decreto nº 3.347, de 24 de Agosto de 2.017, e de outro lado a empresa, devidamente inscrita no CNPJ sob o nº, estabelecida na, nº - SP, daqui por diante denominada **FORNECEDORA**, resolvem REGISTRAR os preços, com integral observância da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1.993, com as alterações posteriores e do Decreto Municipal nº 2.744, de 13 de Março de 2.013 e ulteriores alterações, mediante as cláusulas e condições abaixo estabelecidas, constituindo-se esta ata em documento vinculativo e obrigacional às partes.

CLÁUSULA I - DO OBJETO

1.1 – Fornecimento parcelado de cortes e derivados de bovinos, suínos e aves para atendimento ao PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar; secretarias, departamentos e setores públicos, sendo: Secretaria Municipal de Emprego e Relações do Trabalho; e, Departamento Municipal de Esportes, constantes do Edital nº 802/2017 e nas quantidades solicitadas em cada requisição dos órgãos interessados.

CLÁUSULA II – DA VALIDADE DOS PREÇOS

2.1 – A presente ata de registro de preços terá a validade de até **06 (seis) meses**, a partir da data de sua publicação, em cujo prazo a **PREFEITURA** não será obrigada a firmar as contratações, ou expedir as ordens de fornecimento ou de execução de serviços comuns, que deles poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao **FORNECEDOR** registrado preferência de fornecimento ou execução, em igualdade de condições com os demais.

2.2 – O prazo de validade desta ata de registro de preços, não poderá ser prorrogado, salvo se sua duração não ultrapassar a 12 (doze) meses, quando, então, admitir-se-á a prorrogação, desde que a soma dos períodos de vigência não atinja o limite máximo anual.

CLÁUSULA III – DA UTILIZAÇÃO DA ATA

3.1 - Poderão utilizar-se da ata de registro de preços os órgãos interessados ou não da **PREFEITURA**, mediante prévia consulta na ata de registro de preços e desde que devidamente comprovada a vantagem administrativa e respeitada, no que couber, as condições e regras estabelecidas na Lei federal nº 8.666/93, na Lei federal nº 10.520/2002 e no Decreto municipal nº 2.744/2013, relativas à utilização do sistema de registro de preços.

CLÁUSULA IV – DOS PREÇOS

4.1 – O preço ofertado pela empresa signatária da presente ata de registro de preços é o especificado na tabela abaixo, de acordo com a respectiva classificação e o ato de homologação do objeto do Pregão Presencial nº 163/2017.

ITEM	QUANTIDADE	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	MARCA	VALOR UNIT.

4.2 – Em cada fornecimento ou execução decorrente desta ata serão observadas, quanto ao preço, às cláusulas e condições constantes do Edital nº 802/2017, do Pregão Presencial nº 163/2017, que a precedeu e a íntegra do presente instrumento de registro de preços.

CLÁUSULA V – DO FORNECIMENTO, LOCAL E PRAZO

5.1 - Os pedidos serão enviados toda semana, via e-mail, com programação de entrega para semana seguinte, conforme a necessidade do setor; e as sucessivas entregas deverão ser feitas de **3^a e/ou 5^a feiras, salvo feriados e pontos facultativos ou necessidade do setor, no horário das 07:00 às 11:00 horas** no Setor Municipal de Alimentação Escolar, sito a Av. Joaquim Mateus Correa, nº 1.087 - Centro - Guariba

- SP, correndo por conta da empresa contratada as despesas de embalagens, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.

5.2.1 - Os horários e data de entrega deverão ser respeitados impreterivelmente - caso o fornecedor chegue depois do horário estabelecido a distribuição e entrega nas unidades escolares ficará sob sua responsabilidade, para que o andamento do setor e cumprimento do cardápio não sejam prejudicados.

5.2.2 - Todos os produtos ofertados deverão apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente.

5.2.3 - A falta de oferta do produto no mercado deverá ser comunicada formalmente, em notificação escrita, com pelo menos 02 (dois) dias de antecedência, ao Setor Municipal de Alimentação Escolar, fone: (16) 3251-8580, para que haja tempo hábil de uma nova requisição de pedido e mudança de cardápio sem prejuízo de fornecimento na alimentação escolar.

5.2.4 - As empresas licitantes deverão estar cientes de que os produtos passarão por teste culinário e avaliação sensorial constantemente. Caso houver necessidade, o produto poderá ser submetido à análise laboratorial em laboratório de notoriedade pública. Todos os custos de análises laboratoriais correm, sempre, por conta da empresa contratada.

5.3 - Não será aceita entrega de produtos sem o acompanhamento de nota fiscal.

5.4 - Os produtos deverão ser entregues devidamente embalados, de forma a não serem danificados durante a operação de transporte, carga e descarga.

5.5 - As parcelas deverão ser entregues em quantidades de acordo com as necessidades de consumo, acompanhada da respectiva nota fiscal.

5.6 - A empresa Fornecedora obriga-se a entregar qualquer que seja a quantidade dos materiais dos preços registrados, não sendo admitido o acúmulo de pedidos para entrega posterior.

5.7 - Não será aceita entrega de produtos sem o acompanhamento de nota fiscal.

5.8 - Só serão emitidos atestados de recebimento se os produtos entregues estiverem plenamente de acordo com as especificações constantes deste edital e seus anexos.

CLÁUSULA VI – DO PAGAMENTO

6.1 - Em todos os fornecimentos ou execução, mediante contrato ou respectiva ordem, o pagamento será efetuado por crédito em conta corrente do **FORNECEDOR, preferencialmente, em instituição financeira oficial, em até 30 (trinta) dias, a contar da data de expedição do atestado comprobatório do correto fornecimento ou execução, ao qual se juntará a nota fiscal/fatura, de acordo com as formalidades previstas no edital.**

CLÁUSULA VII – DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO/EXECUÇÃO

7.1 - A entrega dos produtos ou a execução dos serviços comuns só estará caracterizada mediante o recebimento da respectiva ordem de fornecimento ou de execução, ficando o **FORNECEDOR obrigado a atender todos os pedidos efetuados durante o prazo de vigência desta ata, mesmo a título de antecipação, sempre devidamente acompanhados da respectiva nota fiscal ou fatura correspondente.**

CLÁUSULA VIII – DAS PENALIDADES

8.1 - Constatada a falsidade de quaisquer das informações ou documentos fornecidos pela empresa licitante, poderá ela, na qualidade de **FORNECEDOR, resguardados os procedimentos legais, como a garantia do contraditório e da ampla defesa, sofrer as sanções abaixo, a critério da **PREFEITURA**, isolada ou cumulativamente:**

a) impedimento para registro na ata, se concluída as fases internas e externas do processo de licitação;

b) cancelamento dos registros de preços da ata;

c) suspensão temporária do direito de participar de licitações e de fornecer à Administração Pública, por prazo de até 5 (cinco) anos;

d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, ou até que seja promovida a reabilitação, que será concedida sempre que o **FORNECEDOR** ressarcir a **PREFEITURA** pelos prejuízos resultantes, ou depois de decorrido o prazo de sanção aplicada com base na letra anterior.

8.2 – O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pelo **FORNECEDOR**, sem justificativa aceita pelo órgão interessado ou não, resguardados os procedimentos legais pertinentes, como a garantia do contraditório e da ampla defesa, poderá acarretar, isolada ou cumulativamente, nas seguintes sanções:

a) advertência por escrito;

b) multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da ordem de fornecimento ou do contrato, depois de decorridos 5 (cinco) dias, a contar da data do inadimplemento: atraso no cumprimento da obrigação, mal ou irregular fornecimento ou execução etc.;

c) multa de mora sobre o valor total do pedido, de 0,50% (zero vírgula cinquenta por cento) por dia de inadimplência, no caso de inexecução total;

d) suspensão temporária do direito de participar de licitação e de fornecer à Administração Pública, por prazo de até 5 (cinco) anos;

e) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, ou até que seja promovida a reabilitação, que será concedida sempre que o **FORNECEDOR** ressarcir a **PREFEITURA** pelos prejuízos resultantes, ou depois de decorrido o prazo de sanção aplicada com base na letra anterior.

8.3 – As sanções que vierem a ser aplicadas ao **FORNECEDOR** inadimplente serão registradas no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF.

8.4 – A aplicação das sanções previstas no edital não exclui a possibilidade de aplicação de outras, estabelecidas em lei, inclusive, responsabilização do **FORNECEDOR** por eventuais perdas e danos causados à **PREFEITURA** ou a terceiros.

CLÁUSULA IX – DO REAJUSTAMENTO – CORREÇÃO MONETÁRIA

9.1 - Considerando que o prazo máximo de validade da presente ata, mesmo compreendendo as hipóteses de prorrogação, não pode ultrapassar de 12 (doze) meses, em cumprimento ao disposto no § 1º, do artigo 28, da Lei federal nº 9.069, de 29/06/1995, e demais legislação correlata, é vedado quaisquer reajustamento dos preços registrados.

CLÁUSULA X – DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

10.1 - Os bens adquiridos ou os serviços comuns executados serão recebidos, conferidos e vistoriados pelo agente designado pelo órgão interessado ou unidade requisitante, representante da **PREFEITURA**, de conformidade com o disposto no artigo 73, da Lei federal nº 8.666/93, e demais normas pertinentes, a quem competirá a emissão de atestado que comprove a regularidade do atendimento da obrigação, nos termos da Lei federal nº 10.520/2002 e do Decreto Municipal nº 2.744/2013.

CLÁUSULA XI – DA REVISÃO DOS PREÇOS

11.1 – Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador promover as negociações junto aos fornecedores, observadas as disposições contidas na letra “d”, do inciso II, do “caput”, do artigo 65, da Lei federal nº 8.666, de 1.993.

11.2 – Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará o **FORNECEDOR** para negociar a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

11.3 – O **FORNECEDOR** que não aceitar reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade, enquanto que a ordem de classificação dos que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado será observará para novo registro de preços.

11.4 – Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o **FORNECEDOR** não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

I – liberar o **FORNECEDOR** do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e,

II – convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação e novo registro de preços.

CLÁUSULA XII – DO CANCELAMENTO DA ATA

12.1 – Não havendo êxito nas negociações, na forma do inciso II, do subitem 9.4, da cláusula anterior, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação ou cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

12.2. O registro do **FORNECEDOR** será cancelado quando descumprir as condições desta ata; ou não retirar a ordem de fornecimento ou execução equivalente, no prazo fixado, sem justificativa aceitável; ou então, não aceitar reduzir o seu preço registrado; ou sofrer as sanções previstas nos incisos III ou IV, do “caput”, do artigo 87, da Lei federal nº 8.666, de 1.993, ou no artigo 7º, da Lei federal nº 10.520, de 2.002.

12.3 – O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados, ou também:

I – por razão de interesse público;

II – em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial do contrato ou da ordem de fornecimento ou execução; ou,

III – a pedido do **FORNECEDOR**.

12.4 – A comunicação do cancelamento do preço registrado será feita, direta e pessoalmente, ou por correspondência pelos Correios com Aviso de Recebimento, juntando-se o comprovante aos autos do processo de licitação, que deram origem a esta ata de registro de preços.

CLÁUSULA XIII - DO CRÉDITO ORÇAMENTÁRIO

13.1 - As despesas correrão à conta de dotações próprias consignadas no Orçamento Geral do Município de Guariba, observada as seguintes classificações orçamentárias:
02.17.04.12.306.0018.2.019.000.3.3.90.30; **02.02.05.27.812.0032.2.030.000.3.3.90.30;**
02.06.01.11.332.0015.2.016.000.3.3.90.30.

CLÁUSULA XIV – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

14.1 – Fica eleito o Fórum da Comarca de Guariba para dirimir dúvidas ou questões que encontrem forma de resolução amigável, pelas vias administrativas, entre as partes, sendo este irrenunciável pela **PREFEITURA**, diante do que dispõe o § 2º, do artigo 55, da Lei federal nº 8.666/93.

14.2 – Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei federal nº 10.520/2002 e o Decreto Municipal nº 2.744/2013, e demais normas aplicáveis à espécie.

.....

E, por estarem assim, justos e acordados, assinam as partes o presente instrumento, em 3 (três) vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas, que abaixo também subscrevem, para que produza todos os efeitos legais.

Guariba, de 2017.

ANDRÉIA ROCHA BATISTA RODRIGUES
PRESIDENTE DA C. P. DE LICITAÇÕES
(PREFEITURA)

(FORNECEDORA)

TESTEMUNHAS:
