**PREGÃO (PRESENCIAL) N° 004/2017**

**EDITAL Nº 009/2017**

**PROCESSO N° 009/2017**

**TIPO: MENOR PREÇO POR ITEM**

**OBJETO:** Aquisição de Carne Bovina, Carne Suína, Frango, Peixe e Derivados, para a Merenda Escolar, conforme especificações constantes do **Anexo II – Memorial Descritivo**.

**DATA DA REALIZAÇÃO: 06/03/2017.**

**HORÁRIO DE INÍCIO DA SESSÃO: 09H00.**

**LOCAL DA REALIZAÇÃO DA SESSÃO**: **Sala da Comissão de Licitações**, localizada na Praça Doutor Pedro da Rocha Braga n° 116 – Centro – CEP 16.600-000. A sessão será conduzida pelo Pregoeiro, com o auxílio da Equipe de Apoio, designados nos autos do Processo n° 009/2017. Os envelopes contendo a proposta e os documentos de habilitação serão recebidos na sessão de processamento logo após o credenciamento dos interessados.

**ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES**: **Diretoria de Divisão de Compras e Licitações**, localizada na Praça Doutor Pedro da Rocha Braga n° 116 – Centro – CEP 16.600-000 – Telefone (0XX14) 3572-8222, e-mail: licitacao@pirajui.sp.gov.br.

O **SENHOR CESAR HENRIQUE DA CUNHA FIALA, PREFEITO MUNICIPAL DE PIRAJUÍ, ESTADO DE SÃO PAULO**, torna público que se acha aberta neste Município de Pirajuí, licitação na modalidade **PREGÃO (PRESENCIAL)**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, objetivando a Aquisição de Carne Bovina, Carne Suína, Frango, Peixe e Derivados, para a Merenda Escolar, conforme especificações constantes do **Anexo II – Memorial Descritivo**.

Este certame será regido pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2.002, aplicando-se, subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1.993, da Lei Estadual nº 6.544, de 22 de novembro de 1.989, e suas alterações e da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2.006, alterada pela Lei Complementar nº 147, de 7 de agosto de 2.014. As propostas deverão obedecer às especificações e exigências constantes deste instrumento convocatório.

Integram este Edital os Anexos de I a VIII.

**1 – PARTICIPAÇÃO**

**1.1** – Poderão participar desta licitação as empresas do ramo de atividade pertinente ao objeto licitado e que atendam aos requisitos de habilitação previstos neste Edital.

**1.2** – Não será permitida a participação de empresas:

**1.2.1** – Estrangeiras que não funcionem no País;

**1.2.2** – Reunidas sob a forma de consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição;

**1.2.3** – Suspensas temporariamente para licitar e impedidas de contratar com esta Administração nos termos do inciso III do artigo 87 da Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores;

**1.2.4** – Impedidas de licitar e contratar nos termos do art. 7º da Lei 10.520/02;

**1.2.5** – Impedidas de licitar e contratar nos termos do art. 10º da Lei 9.605/98;

**1.2.6** – Declaradas inidôneas pelo Poder Público e não reabilitadas.

**2 – CREDENCIAMENTO**

**2.1** – Por ocasião da fase de credenciamento dos licitantes, deverá ser apresentado o que se segue:

**2.1.1** – Quanto aos representantes:

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

**b)** Tratando-se de **Procurador**, instrumento público de procuração ou instrumento particular do representante legal que o assina, do qual constem poderes específicos para formular ofertas e lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição, bem como praticar todos os demais atos pertinentes ao certame. No caso de instrumento particular, o procurador deverá apresentar instrumento constitutivo da empresa na forma estipulada no subitem “a”;

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

**d)** O licitante que não contar com **representante** presente na sessão ou, ainda que presente, não 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 por item;

**e)** Encerrada a fase de credenciamento pelo Pregoeiro, não serão admitidos credenciamentos de eventuais licitantes retardatários;

**f)** Será admitido apenas **01 (um) representante** para cada licitante credenciado, sendo que cada um deles poderá representar apenas um licitante credenciado.

**2.1.2** – Quanto ao pleno atendimento aos requisitos de habilitação:

**Declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação** e inexistência de qualquer fato impeditivo à participação, que deverá ser feita de acordo com o modelo estabelecido no **Anexo V** deste Edital, e apresentada **FORA** dos Envelopes nº 01 (Proposta) e nº 02 (Habilitação).

**2.1.3** – Quanto às microempresas e empresas de pequeno porte:

**Declaração de microempresa ou empresa de pequeno porte** visando ao exercício dos direitos previstos nos artigos 42 a 45 da Lei Complementar nº 123/06, que deverá ser feita de acordo com o modelo estabelecido no **Anexo VI** deste Edital, e apresentada **FORA** dos Envelopes nº 01 (Proposta) e nº 02 (Habilitação).

**3 – FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

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:**  **ENVELOPE Nº 01 – PROPOSTA**  **PREGÃO PRESENCIAL Nº 004/2017**  **PROCESSO Nº 009/2017** | **DENOMINAÇÃO:**  **ENVELOPE Nº 02 – HABILITAÇÃO**  **PREGÃO PRESENCIAL Nº 004/2017**  **PROCESSO Nº 009/2017** |

**4 – PROPOSTA**

**4.1 –** O **Anexo III** deverá ser utilizado para a apresentação da **Proposta**, datilografado, impresso ou preenchido a mão de forma legível, em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas, sem ofertas alternativas, datado e assinado pelo representante legal do licitante ou pelo procurador.

**4.2 –** 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.

**4.3 –** Deverão estar consignados na proposta:

**4.3.1 –** A denominação, endereço/CEP, telefone/fax, e-mail e CNPJ do licitante;

**4.3.2 –** **Preços Unitários em algarismos e Preço Total do Item em algarismos e também por extenso**, expressos em moeda corrente nacional, apurados à data de sua apresentação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária, 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;

**a)** O preço ofertado deverá ser apresentado com precisão de duas casas decimais;

**4.3.3 –** Marca dos produtos cotados;

**4.3.4 –** Validade da proposta de, no mínimo, 60 (sessenta) dias contados a partir da data de sua apresentação;

**4.3.5 –** Declaração impressa na proposta de que o objeto ofertado atende todas as especificações exigidas no Memorial Descritivo – Anexo II deste Edital;

**4.3.6 –** Declaração impressa na proposta de que os preços apresentados contemplam todos os custos diretos e indiretos incorridos na data da apresentação da proposta incluindo, entre outros: tributos, encargos sociais, material, despesas administrativas, seguro, frete e lucro, referentes ao objeto licitado;

**4.3.7 –** Não serão admitidas cotações inferiores às quantidades previstas neste Edital.

**5 – DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO**

No que se refere à **DOCUMENTAÇÃO COMPLETA**, os licitantes deverão apresentar:

**5.1 – HABILITAÇÃO JURÍDICA**, conforme o caso:

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

**a.1)** Os documentos descritos no item anterior deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva, conforme legislação em vigor;

**b)** 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;

**c)** Os documentos relacionados no subitem “a” **não** precisarão constar do **Envelope nº 02 – Habilitação** se tiverem sido apresentados para o credenciamento neste Pregão.

**5.2** – **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 ou Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;

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

**c.1)** Certidão Conjunta Negativa de Débitos **ou** Certidão Conjunta Positiva com Efeitos de Negativa, relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal;

**c.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 de São Paulo, nos termos da Resolução Conjunta SF/PGE 03, de 13/08/2010 **ou** declaração de isenção **ou** de não incidência assinada pelo representante legal do licitante, sob as penas da lei;

**c.3)** Certidão Negativa **ou** Positiva com Efeitos de Negativa de Tributos Mobiliários, expedida pela Secretaria Municipal de Finanças;

**d)** Prova de regularidade perante o Sistema de Seguridade Social – INSS mediante a apresentação da CND – Certidão Negativa de Débito ou CPD-EN – Certidão Positiva de Débito com Efeitos de Negativa;

**e)** Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), por meio da apresentação do CRF – Certificado de Regularidade do FGTS;

**f)** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação da **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) ou Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas**, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943;

**g)** A comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de **assinatura do contrato**;

**g.1)** As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação neste certame, deverão apresentar toda a documentação exigida para fins de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição;

**g.2)** Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de **dois dias úteis**, a contar da **publicação da homologação do certame**, prorrogáveis por igual período, a critério deste Município de Pirajuí, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;

**g.3)** A não regularização da documentação, no prazo previsto no subitem g.2, implicará na **decadência do direito à contratação**, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, procedendo-se à convocação dos licitantes para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório, nos termos do art. 4º, inciso XXIII, da Lei 10.520/02.

**5.3** – **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

**a)** Certidão negativa de falência ou recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.

**5.4** – **DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR**

**a)** Declaração do licitante, elaborada em papel timbrado e subscrita por seu representante legal, de que se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho, conforme modelo anexo ao Decreto Estadual nº 42.911, de 06.03.98 (Anexo VII deste Edital);

**b)** Declaração elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal do licitante, assegurando que a mesma atende as normas relativas à saúde e segurança do trabalho (parágrafo único do artigo 117 da Constituição Estadual), conforme modelo estabelecido no Anexo VIII deste Edital.

**5.5 – DISPOSIÇÕES GERAIS SOBRE A DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO**

**5.5.1** – Os documentos poderão ser apresentados no original, por qualquer processo de cópia, autenticada por cartório competente, ou mesmo cópia simples, desde que acompanhada do original para que seja autenticado pelo Pregoeiro ou por um dos membros da Equipe de Apoio no ato de sua apresentação;

**5.5.2** – Não serão aceitos **protocolos de entrega** ou **solicitação de documentos** em substituição aos documentos ora exigidos, inclusive no que se refere às certidões;

**5.5.3** – Na hipótese de não constar prazo de validade das certidões apresentadas, este Município de Pirajuí aceitará como válidas as expedidas até **90** (noventa) **dias** imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas;

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

**a)** Caso o licitante pretenda que um de seus estabelecimentos, que não o participante desta licitação, execute o futuro contrato, deverá apresentar toda documentação de ambos os estabelecimentos, disposta nos itens 5.1 a 5.5;

**5.5.5** – Se algum documento apresentar falha não sanável na sessão acarretará a **inabilitação** do licitante;

**5.5.6** – O Pregoeiro ou a Equipe de Apoio diligenciará efetuando consulta direta na internet nos ***sites*** dos órgãos expedidores para verificar a veracidade dos documentos obtidos por este meio eletrônico.

**6 – PROCEDIMENTO E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS**

**6.1** – No horário e local indicados neste Edital será aberta a sessão pública, iniciando-se pela fase de credenciamento dos licitantes interessados em participar deste certame, ocasião em que serão apresentados os documentos indicados no item 2.1.

**6.2** – Encerrada a fase de credenciamento, os licitantes entregarão ao Pregoeiro os **Envelopes nº 01** e **nº 02**, contendo, cada qual, separadamente, a Proposta de Preços e a Documentação de Habilitação.

**6.3** – O julgamento será feito pelo critério de **menor preço por item**, observadas as especificações técnicas e parâmetros mínimos definidos neste Edital.

**6.3.1** – Havendo divergência entre os valores, prevalecerá o **preço total por extenso** e as correções efetuadas serão consideradas para apuração do valor da proposta.

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

**6.4.1** – Cujo objeto não atenda às especificações, prazos e condições fixados neste Edital;

**6.4.2** – Que apresentem preço ou vantagem baseados exclusivamente em propostas ofertadas pelos demais licitantes;

**6.4.3** – Que contiverem cotação de objeto diverso daquele constante neste Edital.

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

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

**6.6.1** – Seleção da proposta de menor preço por item e das demais com preços até **10%** (dez por cento) superiores àquela;

**6.6.2** – 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;

**6.6.3** – O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma verbal e 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;

**a)** 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.

**6.7 –** Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço por item, ou em valores distintos e decrescentes inferiores ao do último valor apresentado pela própria licitante ofertante, observada, em ambos os casos, a redução mínima entre eles de **R$ 0,01 (um centavo)** aplicável, inclusive, em relação ao primeiro formulado, prevalecendo o primeiro lance recebido, quando ocorrerem dois ou mais lances do mesmo valor;

**6.7.1 –** A aplicação do valor de redução mínima entre os lances incidirá sobre o preço unitário por item.

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

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

**6.8.1 –** Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5 % (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada;

**6.8.2 –** 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;

**a)** 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;

**b)** Se houver equivalência dos valores das propostas apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 6.8.1 será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá exercer a preferência e apresentar nova proposta;

**b.1)** Entende-se por equivalência dos valores das propostas as que apresentarem igual valor, respeitada a ordem de classificação.

**6.8.3 –** O exercício do direito de preferência somente será aplicado quando a melhor oferta da fase de lances não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte;

**6.8.4 –** 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 quanto disposto no artigo 4º, inciso XXIII, da Lei nº 10.520/02, sendo assegurado o exercício do direito de preferência na hipótese de haver participação de demais microempresas e empresas de pequeno porte cujas propostas se encontrem no intervalo estabelecido no subitem **6.8.1**;

**a)** Não configurada a hipótese prevista neste subitem, será declarada a melhor oferta aquela proposta originalmente vencedora da fase de lances

**6.9** – Após a fase de lances serão **classificadas**, na **ordem crescente dos valores**, as propostas não selecionadas por conta da regra disposta no item 6.6.1, e aquelas selecionadas para a etapa de lances, considerando-se para estas, o último preço ofertado.

**6.10** – Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o licitante desistente às penalidades legais cabíveis.

**6.11** – O Pregoeiro poderá **negociar** com o autor da oferta de menor valor com vistas à redução do preço.

**6.12** – Após a negociação, se houver, o Pregoeiro examinará a **aceitabilidade do menor preço por item**, decidindo motivadamente a respeito;

**6.13** – Considerada aceitável a oferta de menor preço por item, no momento oportuno, a critério do Pregoeiro, será verificado o atendimento do licitante às condições habilitatórias estipuladas neste Edital;

**6.14** – 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, sendo vedada a apresentação de documentos novos.

**6.15** – A verificação será certificada pelo Pregoeiro, anexando aos autos documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada.

**6.16** – Este Município de Pirajuí 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.

**6.17** – Constatado o atendimento pleno aos requisitos de habilitação previstos neste Edital, o licitante será habilitado e declarado vencedor.

**6.18** – Se a oferta de menor preço por item não for aceitável, ou se o licitante não atender às exigências de habilitação, o Pregoeiro examinará as ofertas subseqüentes, 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.

**6.19** – Da sessão será lavrada ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes.

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

**6.21** – Havendo redução do valor inicialmente ofertado decorrente de lances e/ou negociação, a licitante vencedora deverá protocolar na **Diretoria de Divisão de Compras e Licitações**, localizada na Praça Doutor Pedro da Rocha Braga n° 116 – Centro – CEP 16.600-000 – Pirajuí – SP, aos cuidados da Comissão Permanente de Licitações, até o segundo dia útil seguinte contado da data de adjudicação do objeto, os novos preços unitários e total para a aquisição, nos moldes do Anexo III deste Edital, respeitada a proporção de redução dos preços;

**6.21.1** – Se a licitante vencedora do certame deixar de cumprir a obrigação estabelecida neste subitem 6.21, no prazo ali mesmo assinalado, os preços unitários finais válidos para a contratação serão apurados por este Município de Pirajuí, com a aplicação do percentual que retrate a redução obtida entre o valor total oferecido na proposta inicial e o valor total final obtido no certame, indistintamente, sobre cada um dos preços unitários ofertados na referida proposta.

**7 – IMPUGNAÇÃO AO EDITAL, RECURSO, ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

**7.1** – Até **dois dias úteis** da data fixada para o recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do Pregão.

**7.2** – Eventual impugnação deverá ser dirigida ao subscritor deste Edital e **protocolada** na Seção de Licitações;

**7.2.1 –** Admite-se impugnação por intermédio de e-mail (licitacao@pirajui.sp.gov.br), ficando a validade do procedimento condicionada à protocolização do original na **Diretoria de Divisão de Compras e Licitações**, localizada na Praça Doutor Pedro da Rocha Braga n° 116 – Centro – CEP 16.600-000 – Pirajuí – SP, no prazo de 48 horas de seu envio

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

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

**7.4** – 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** que começará a correr a partir do dia em que houver expediente neste Município de Pirajuí para a apresentação das razões, por meio de memoriais, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados 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;

**7.4.1** – Na hipótese de interposição de recurso, o Pregoeiro encaminhará os autos devidamente fundamentado à autoridade competente;

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

**7.4.3** – Os recursos devem ser protocolados na **Diretoria de Divisão de Compras e Licitações**, localizada na Praça Doutor Pedro da Rocha Braga n° 116 – Centro – CEP 16.600-000 – Pirajuí – SP, aos cuidados da Comissão Permanente de Licitações e dirigidos ao Prefeito Municipal.

**7.4.4** – Admite-se recursos por intermédio de e-mail ([licitacao@pirajui.sp.gov.br](mailto:compras@reginopolis.gov.br)), ficando a validade do procedimento condicionada à protocolização do original, na respectiva **Diretoria de Divisão de Compras e Licitações**, localizada na Praça Doutor Pedro da Rocha Braga n° 116 – Centro – CEP 16.600-000 – Pirajuí – SP, no prazo de **48 horas**.

**7.5 –** Uma vez decididos os recursos administrativos eventualmente interpostos e, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente, no interesse público, adjudicará o objeto do certame ao licitante vencedor e homologará o procedimento licitatório.

**7.6 –** 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.

**8 – DA CONTRATAÇÃO**

**8.1** – A contratação decorrente desta licitação será formalizada mediante celebração de termo de contrato, cuja minuta integra este Edital como Anexo IV;

**8.1.1** – Se, por ocasião da formalização do contrato, as certidões de regularidade de débito do adjudicatário 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, este Município de Pirajuí 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;

**8.1.2** – Se não for possível atualizá-las por meio eletrônico hábil de informações, o adjudicatário será notificado para, no prazo de **dois dias úteis**, comprovar a situação de regularidade de que trata o subitem 8.1.1 anterior, mediante a apresentação das certidões respectivas com prazos de validade em vigência, sob pena da contratação não se realizar;

**8.1.3** – O adjudicatário deverá assinar o instrumento de contrato, no prazo de **cinco dias úteis** contados da data da convocação;

**8.1.4** – Quando o adjudicatário, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não apresentar a situação regular de que trata o subitem 8.1.2, ou se recusar a celebrar a contratação, será convocado outro licitante na ordem de classificação das ofertas, e assim sucessivamente, com vistas à celebração da contratação.

**8.2** – A empresa 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.

**9 – DOS PRAZOS E DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA**

**9.1** – As entregas previstas deverão atender aos pedidos formulados pela **DIRETORA DA DIVISÃO DE EDUCAÇÃO, SENHORA FLAVIA DOS SANTOS CARVALHO BARBIERI**, e deverão ocorrer no prazo máximo de **48** (quarenta e oito) **horas**, contados do recebimento da **Autorização de Compra**.

**9.1.1** – Só será emitido Atestado de Recebimento se atendidas as determinações deste Edital e seus anexos.

**9.2** – Constatadas irregularidades no objeto, a **DIRETORA DA DIVISÃO DE EDUCAÇÃO, SENHORA FLAVIA DOS SANTOS CARVALHO BARBIERI**, sem prejuízo das penalidades cabíveis, poderá:

**9.2.1** – Rejeitá-lo no todo ou em parte se não corresponder às especificações do Anexo II, determinando sua substituição;

**9.2.2** – Determinar sua complementação se houver diferença de quantidades.

**9.3** – As irregularidades deverão ser sanadas no prazo máximo de **02 (dois) dias corridos**, contados do recebimento pelo adjudicatário da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

**9.4** – O recebimento definitivo não exime a Contratada de sua responsabilidade, na forma da Lei, pela qualidade dos produtos entregues.

**10 – DA FORMA DE PAGAMENTO**

**10.1** – O pagamento será efetuado em **30** (trinta) **dias contados** da emissão do Atestado de Recebimento, diretamente em conta corrente da contratada.

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

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

**10.3** – A contagem do prazo para pagamento considerará dias corridos e terá início e encerramento em dias de expediente neste Município de Pirajuí.

**10.4** – Quando for constatada qualquer irregularidade na Nota Fiscal/Fatura, será imediatamente solicitada à contratada, carta de correção, quando couber, ou ainda pertinente regularização, que deverá ser encaminhada a este Município de Pirajuí no prazo de **03** (três) **dias úteis**;

**10.4.1** – Caso a Contratada não apresente carta de correção no prazo estipulado, o prazo para pagamento será recontado, a partir da data da sua apresentação.

**11 – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

**11.1 –** A despesa estimada em **R$ 269.280,83 (DUZENTOS E SESSENTA E NOVE MIL E DUZENTOS E OITENTA REAIS E OITENTA E TRÊS CENTAVOS)**, onerará os recursos orçamentários e financeiros reservado nos códigos:

**02.04.06.3.3.90.30.00.12.361.0024.2024.0002 – FICHA 206;**

**02.04.06.3.3.90.30.00.12.361.0024.2024.0003 – FICHA 207;**

**02.04.06.3.3.90.30.00.12.361.0027.2027.0000 – FICHA 208;**

**02.04.06.3.3.90.30.00.12.362.0027.2027.0002 – FICHA 212;**

**02.04.06.3.3.90.30.00.12.365.0025.2025.0000 – FICHA 213;**

**02.04.06.3.3.90.30.00.12.365.0025.2025.0002 – FICHA 217;**

**02.04.06.3.3.90.30.00.12.365.0025.2025.0003 – FICHA 218;**

**02.04.06.3.3.90.30.00.12.365.0025.2025.0005 – FICHA 222;**

**02.04.06.3.3.90.30.00.12.366.0026.2026.0000 – FICHA 223;**

**02.04.06.3.3.90.30.00.12.366.0026.2026.0003 – FICHA 227.**

**12 – SANÇÕES**

**12.1 –** Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará sujeito às sanções previstas no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/02 e demais penalidades legais.

**13 – DISPOSIÇÕES FINAIS**

**13.1** – 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.

**13.2** – O resultado do presente certame será divulgado no Diário Oficial do Estado de São Paulo.

**13.3** – Os demais atos pertinentes a esta licitação, passíveis de divulgação, serão publicados no Diário Oficial do Estado de São Paulo.

**13.4** – Após a publicação do extrato de contrato, os envelopes contendo os documentos de habilitação, não abertos, ficarão à disposição para retirada, pelo prazo de cinco dias, findo o qual serão inutilizados.

**13.5** – Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo Pregoeiro.

**13.6** – Para dirimir quaisquer questões decorrentes desta licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o Foro da Comarca de Pirajuí do Estado de São Paulo.

**PIRAJUÍ, QUINTA-FEIRA, 16 DE FEVEREIRO DE 2017.**

**CESAR HENRIQUE DA CUNHA FIALA**

**PREFEITO MUNICIPAL DE PIRAJUÍ**

**ANEXO I – RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL PELA INTERNET**

**PREGÃO (PRESENCIAL) N° 004/2017**

**PROCESSO N° 009/2017**

Denominação:

CNPJ:

Endereço:

E-mail:

Cidade:

Estado:

Telefone:

Fax:

Obtivemos, através do acesso à página www.pirajui.sp.gov.br, nesta data, cópia do instrumento convocatório da licitação acima identificada.

Local: , de de 2017.

Nome:

Senhor Licitante,

Visando à comunicação futura entre este Município de Pirajuí e sua empresa, solicitamos a Vossa Senhoria preencher o recibo de retirada do Edital e remetê-lo a Diretoria de Divisão de Compras e Licitações, pelo e-mail [licitacao@pirajui.sp.gov.br](mailto:compras@reginopolis.gov.br).

A não remessa do recibo exime o Município de Pirajuí da comunicação, por meio de e-mail, de eventuais esclarecimentos e retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais, não cabendo posteriormente qualquer reclamação.

**ANEXO II – MEMORIAL DESCRITIVO**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 004/2017**

**1 – OBJETO:** Aquisição de Carne Bovina, Carne Suína, Frango, Peixe e Derivados, para a Merenda Escolar, conforme especificações constantes do **Anexo II – Memorial Descritivo**.

**2 – CARACTERÍSTICAS:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ITEM | QUANTIDADE | DESCRITIVO |
|  | 700 kg. | Coxa e Sobrecoxa de frango, congelada, sem tempero, temperatura de recebimento - 18 Graus C. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie,não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característicos da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação as suas características técnicas. Isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem: pacotes com peso estipulado entre 1,0 kg e 2,5 kg, embalados em sacos de polietileno; Embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar, prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA, dados de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, emitida pelo seu fabricante, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico, emicrobiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando:- houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |
|  | 1.000 kg. | Coxinha da asa de frango, congelada, sem tempero, temperatura de recebimento - 18 Graus C. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie,não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característicos da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação as suas características técnicas. Isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem: pacotes com peso Estipulado entre 1,0 kg e 2,5 kg, embalados em sacos de polietileno; Embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar, prazo de vencimento, tipo de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, emitida pelo seu fabricante, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |
|  | 400 kg. | Medalhão de frango com bacon (envolto por uma camada fina de bacon sem o couro). Com peso de 50 à 85 gramas, temperado, congelado, sem a presença de palitos de dente. Embalagem primária interfolhada de 2,5 à 05 kg com plástico atóxico transparente. Embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar prazo de validade, tipo de carne, nº do registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA, dados de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. O vencedor deverá apresentar a documentação técnica: Ficha Técnica do produto, emitida pelo seu fabricante, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico, e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas,  que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade).Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |
|  | 1.500 kg. | Peito de frango. Tipo sassami. Carne de frango, in natura, origem avícola, Congelado. Apresentação com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem mancha e parasitas, com valor limite de 6% de água, acondicionado em embalagem plástica, transparente, atóxica, limpo, não violado, resistente, Que garantam a integridade do produto. Acondicionado em caixas lacradas de 03 á 10 kg. Isentas de manchas e devem estar íntegras, evitando a possibilidade de descongelamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. O vencedor deverá apresentar a documentação técnica: Ficha Técnica do produto, emitida pelo seu fabricante, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando:  - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas,que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração;  - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |
|  | 200 kg. | Frango empanado (Nugget’s Crocante). Carne de frango moída acrescida de ingredientes, formada, empanada, frita, cozida e congelada.Ingredientes: Carne de frango, água, farinha de trigo enriquecida com ferroe ácido fólico, pele de ave, proteína de soja, gordura vegetal, sal, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, amido, açúcar, especiarias, aromas naturais, estabilizante: tripolifosfato de sódio, realçador de sabor:  Anexo I, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem oproduto. Prazo de validade: 09 meses, a contar da data de fabricação.Armazenar e conservar a temperatura de -12°C. Embalagem Primária: filme transparente, impresso, PEBD. Peso líquido: 1,5 kg. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulada. Peso líquido: 6 kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica doproduto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico),com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto.Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se  comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas,defeituosas ou inadequadas,que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade).  Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |
|  | 5.000 kg. | Carne moída tipo patinho, congelada. Carne bovina de primeira qualidade,com no máximo 5% de gordura. Acondicionadas em embalagens à vácuo de 01 ou 05 kg, embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, com rótulo contendo identificação da empresa, registro do SIF, identificação da categoria e tipo de carne, peso, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas e ser proveniente de animais sadios. Deverá apresentar textura, cor, sabor e odor característicos. A matéria prima utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como aponeuroses, ossos, cartilagens, gordura parcial, tendões, coágulos. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando:  - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas,que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração;  - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade).  Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |
|  | 1.600 kg. | Carne bovina, tipo patinho, cortados em cubos; extra limpo, no máximo 10 % de sebo e gordura, isenta de cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Congelada, embalagem à vácuo em sacos transparentes, atóxico, pesando de 1 ou 05 kg. Suas condições deverão estar de acordo com NTA-3 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA2244/97); Portaria 145 de 01/09/98 e suas posteriores alterações. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar, prazo de vencimento, tipo de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor.  O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração;  - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |
|  | 580 kg. | Carne bovina, tipo coxão duro, cortados em bife; extra limpo, no máximo 10% sebo e gordura, isenta de cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Congelada, embalagem à vácuo em sacos transparentes, atóxico, pesando de 1 ou 05 kg. Suas condições deverão estar de acordo com NTA-3 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA2244/97); Portaria 145 de 01/09/98 e suas posteriores alterações. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar, prazo de vencimento, tipo de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando:  - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas,  que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade).  Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |
|  | 480 kg. | Carne bovina, tipo patinho, cortados em iscas ou tiras; extra limpo, no máximo 10% sebo e gordura, isenta de cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Congelada, embalagem à vácuo em sacos transparentes, atóxico, pesando de 1 ou 05kg. Suas condições deverão estar de acordo com NTA-3 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA2244/97); Portaria 145 de 01/09/98 e suas posteriores, alterações. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar, prazo de vencimento, tipo de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando:  - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas,  que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |
|  | 80 kg. | Fígado bovino resfriado ou congelado em bifes com registro no SIF ou SISP. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem  manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, pesando 01 kg. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 Decreto 12486 de 20/10/78 e MA 2244/97, Portaria n°304 de abril de 1996 e suas posteriores alterações. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. O fornecedor deverá apresentar a Documentação Técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |
|  | 580 kg. | Almôndega bovina, com sabor caseiro, cozida e congelada individualmente. Levemente temperada. Pesando de 15 à 19 g cada.Deverá estar dentro dos padrões estabelecidos pelo Regulamento de Inspeção Industrial e sanitária de Origem Animal. Embalagem primária: embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes de 02 kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada. Rótulo com o nome e endereço do abatedouro, identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, peso líquido e condições de armazenamento. O fornecedor deverá apresentar a Documentação Técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas,  que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade).Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |
|  | 700 kg. | Filé de peixe tipo arraia, de primeira qualidade, limpo, sem couro, escama,espinha e gordura, fatiado em média de 120 gramas, congelado á -12º C, Interfolhado, acondicionado em embalagem plástica atóxica à vácuo, dispostas em caixa de papelão reforçada e internamente impermeabilizada, lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), registro junto ao SIF. O vencedor deverá apresentar a Documentação Técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |
|  | 300 kg. | Lingüiça fresca toscana sem pimenta. Ingredientes: carne suína – pernil, lombo e/ou paleta, toucinho, água potável gelada, condimento preparado para lingüiça toscana contendo: especiarias, açúcar, maltodextrina, glutamato monossódico e aromatizantes, alho em pasta, sal,antioxidante, sal de cura, emulsificante, sem pimenta. Características Organolépticas: aparência e cor: característicos; odor e sabor: característicos; textura: característica. Características físico-químicas: Porção 100g, Valor Energético – 260,37 kcal, Carboidratos – 0,8g, Proteína – 13,25g, Gorduras Totais – 17,54g, Gorduras Saturadas – 5,8g, Fibra Alimentar – 0 g, Sódio - 716mg. Características Microbiológicas: Serão adotados os critérios e  padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA. Características Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas, larvas.  Prazo de validade: 30 dias. Produto congelado. Embalagem Primária: sacos plásticos transparente, atóxicos fechados à vácuo e resistente. Peso líquido: 05 kg. Com o nome do fabricante. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçado. Peso líquido: 20 kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser  feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada,  deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |
|  | 800 kg. | Lingüiça calabresa, lingüiça suína, calabresa, especial, defumada, congelada, embalagem a vácuo em filme PVC transparente ou saco  plástico transparente atóxico e lacrado, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura. Peso de 03 kg. Acondicionada em caixas de papelão, com carimbo do serviço de Inspeção Federal (SIF) e Estadual (SISP). Deverá apresentar aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se  comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |
|  | 1.300 kg. | Salsicha, tipo hot dog, composta de carne bovina, com condimentos triturados e cozidos, congelada. Características Organolépticas: aparência e cor: característicos; odor e sabor: característicos; textura: característica. Características Microbiológicas: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA. Características Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos larvas. Prazo de validade: 30 dias. Produto congelado. Embalagem Primária: sacos plásticos transparente, atóxicos fechados à vácuo e resistente. Peso líquido: 03 kg. Com o nome do fabricante. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçado.  O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade).  Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |
|  | 300 kg. | Massa de lingüiça fresca toscana, sem pimenta e sem a tripa. Ingredientes: carne suína – pernil, lombo e/ou paleta, toucinho, água potável gelada, condimento preparado para lingüiça toscana contendo: especiarias, açúcar, maltodextrina, glutamato monossódico e aromatizantes, alho em pasta, sal, antioxidante, sal de cura, emulsificante, sem pimenta. Características Organolépticas: aparência e cor: característicos; odor e sabor: característicos; textura:característica. Características físico-químicas: Porção 100g, Valor Energético – 260,37 kcal, Carboidratos – 0,8g, Proteína – 13,25g, Gorduras Totais – 17,54g, Gorduras Saturadas – 5,8g, Fibra - Alimentar – 0 g, Sódio 716mg. Características Microbiológicas: Serão  adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA. Características Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas, larvas. Prazo de validade: 30 dias. Produto congelado. Embalagem Primária:sacos plásticos transparente, atóxicos fechados à vácuo e resistente. Peso líquido: 05 kg. Com o nome do fabricante. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçado. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O vencedor deverá apresentar Na Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano;cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |
|  | 330 kg. | Queijo mussarela, derivado do leite de vaca, de primeira qualidade, com cheiro e sabor de leite, produto resfriado, fatiado, embalagens de 01 kg, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Composição: leite pasteurizado, sal, estabilizante: cloreto de cálcio, coalho líquido, enzima coagulante, fermento lácteo e conservador: natamicina. Inspecionada pelo Ministério da Agricultura. Embalagem Primária: papel  acoplado monolúcido registro da data de fabricação, peso e validade Estampada na embalagem. Embalagem Secundária: caixas de papelão em perfeitas condições estruturais. O vencedor deverá apresentar a Documentação Técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando:  - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |
|  | 380 kg. | Presunto cozido, de carne suína, sem capa de gordura, de primeira qualidade, com cheiro e sabor característicos, produto resfriado, fatiado, embalagens contendo 01 kg, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e alterem suas Características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Inspecionada pelo Ministério da Agricultura. Embalagem Primária: papel acoplado monolúcido. registro da data de fabricação, peso e validade estampada na embalagem. Embalagem Secundária: caixas de papelão em perfeitas condições estruturais. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando:  - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade).  Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |

**3. PRAZO DE ENTREGA:**

As entregas previstas deverão atender aos pedidos formulados pelo Município de Pirajuí, e deverão ocorrer no prazo máximo de **48** (quarenta e oito) **horas**, contados do recebimento da **Autorização de Compra**.

**ANEXO III – PROPOSTA COMERCIAL**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 004/2017**

A simples apresentação desta Proposta é considerada como indicação bastante de que inexistem fatos que impeçam a participação do licitante neste certame

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **DADOS DO LICITANTE** | | |
| **DENOMINAÇÃO:** | | |
| **ENDEREÇO:** | | |
| **CEP:** | **FONE:** | **FAX:** |
| **E-MAIL:** | | **CNPJ:** |

**OBJETO:** Aquisição de Carne Bovina, Carne Suína, Frango, Peixe e Derivados, para a Merenda Escolar, conforme especificações constantes do **Anexo II – Memorial Descritivo.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ITEM | QUANT. | DESCRITIVO | VALOR UNITÁTIO | VALOR TOTAL |
|  | 700 kg. | Coxa e Sobrecoxa de frango, congelada, sem tempero, temperatura de recebimento - 18 Graus C. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie,não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característicos da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação as suas características técnicas. Isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem: pacotes com peso estipulado entre 1,0 kg e 2,5 kg, embalados em sacos de polietileno; Embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar, prazo de vencimento, tipo de carne, nº do registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA, dados de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, emitida pelo seu fabricante, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico, emicrobiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando:- houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |  |  |
|  | 1.000 kg. | Coxinha da asa de frango, congelada, sem tempero, temperatura de recebimento - 18 Graus C. Características Organolépticas: Aspecto próprio da espécie,não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característicos da espécie, produto de acordo com a Legislação Vigente em relação as suas características técnicas. Isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem: pacotes com peso Estipulado entre 1,0 kg e 2,5 kg, embalados em sacos de polietileno; Embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar, prazo de vencimento, tipo de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, emitida pelo seu fabricante, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |  |  |
|  | 400 kg. | Medalhão de frango com bacon (envolto por uma camada fina de bacon sem o couro). Com peso de 50 à 85 gramas, temperado, congelado, sem a presença de palitos de dente. Embalagem primária interfolhada de 2,5 à 05 kg com plástico atóxico transparente. Embalagem secundária de papelão devidamente identificadas com o peso. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar prazo de validade, tipo de carne, nº do registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA, dados de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. O vencedor deverá apresentar a documentação técnica: Ficha Técnica do produto, emitida pelo seu fabricante, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico, e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas,  que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade).Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |  |  |
|  | 1.500 kg. | Peito de frango. Tipo sassami. Carne de frango, in natura, origem avícola, Congelado. Apresentação com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, sem mancha e parasitas, com valor limite de 6% de água, acondicionado em embalagem plástica, transparente, atóxica, limpo, não violado, resistente, Que garantam a integridade do produto. Acondicionado em caixas lacradas de 03 á 10 kg. Isentas de manchas e devem estar íntegras, evitando a possibilidade de descongelamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. O vencedor deverá apresentar a documentação técnica: Ficha Técnica do produto, emitida pelo seu fabricante, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do registro do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando:  - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas,que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração;  - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |  |  |
|  | 200 kg. | Frango empanado (Nugget’s Crocante). Carne de frango moída acrescida de ingredientes, formada, empanada, frita, cozida e congelada.Ingredientes: Carne de frango, água, farinha de trigo enriquecida com ferroe ácido fólico, pele de ave, proteína de soja, gordura vegetal, sal, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, amido, açúcar, especiarias, aromas naturais, estabilizante: tripolifosfato de sódio, realçador de sabor:  Anexo I, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. Características microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem oproduto. Prazo de validade: 09 meses, a contar da data de fabricação.Armazenar e conservar a temperatura de -12°C. Embalagem Primária: filme transparente, impresso, PEBD. Peso líquido: 1,5 kg. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulada. Peso líquido: 6 kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica doproduto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico),com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto.Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se  comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas,defeituosas ou inadequadas,que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade).  Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |  |  |
|  | 5.000 kg. | Carne moída tipo patinho, congelada. Carne bovina de primeira qualidade,com no máximo 5% de gordura. Acondicionadas em embalagens à vácuo de 01 ou 05 kg, embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, com rótulo contendo identificação da empresa, registro do SIF, identificação da categoria e tipo de carne, peso, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas e ser proveniente de animais sadios. Deverá apresentar textura, cor, sabor e odor característicos. A matéria prima utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como aponeuroses, ossos, cartilagens, gordura parcial, tendões, coágulos. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando:  - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas,que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração;  - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade).  Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |  |  |
|  | 1.600 kg. | Carne bovina, tipo patinho, cortados em cubos; extra limpo, no máximo 10 % de sebo e gordura, isenta de cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Congelada, embalagem à vácuo em sacos transparentes, atóxico, pesando de 1 ou 05 kg. Suas condições deverão estar de acordo com NTA-3 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA2244/97); Portaria 145 de 01/09/98 e suas posteriores alterações. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar, prazo de vencimento, tipo de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor.  O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração;  - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |  |  |
|  | 580 kg. | Carne bovina, tipo coxão duro, cortados em bife; extra limpo, no máximo 10% sebo e gordura, isenta de cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Congelada, embalagem à vácuo em sacos transparentes, atóxico, pesando de 1 ou 05 kg. Suas condições deverão estar de acordo com NTA-3 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA2244/97); Portaria 145 de 01/09/98 e suas posteriores alterações. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar, prazo de vencimento, tipo de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando:  - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas,  que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade).  Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |  |  |
|  | 480 kg. | Carne bovina, tipo patinho, cortados em iscas ou tiras; extra limpo, no máximo 10% sebo e gordura, isenta de cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Congelada, embalagem à vácuo em sacos transparentes, atóxico, pesando de 1 ou 05kg. Suas condições deverão estar de acordo com NTA-3 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA2244/97); Portaria 145 de 01/09/98 e suas posteriores, alterações. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Deverá constar, prazo de vencimento, tipo de acordo com CVS 6/99 e portaria número 1428, de 26/11/1993 e demais dados do mesmo exigidos pela legislação em vigor. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando:  - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas,  que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |  |  |
|  | 80 kg. | Fígado bovino resfriado ou congelado em bifes com registro no SIF ou SISP. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem  manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, pesando 01 kg. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 Decreto 12486 de 20/10/78 e MA 2244/97, Portaria n°304 de abril de 1996 e suas posteriores alterações. Produto sujeito a verificação no ato da entrega. O fornecedor deverá apresentar a Documentação Técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |  |  |
|  | 580 kg. | Almôndega bovina, com sabor caseiro, cozida e congelada individualmente. Levemente temperada. Pesando de 15 à 19 g cada.Deverá estar dentro dos padrões estabelecidos pelo Regulamento de Inspeção Industrial e sanitária de Origem Animal. Embalagem primária: embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes de 02 kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada. Rótulo com o nome e endereço do abatedouro, identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, peso líquido e condições de armazenamento. O fornecedor deverá apresentar a Documentação Técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas,  que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida;. - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade).Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |  |  |
|  | 700 kg. | Filé de peixe tipo arraia, de primeira qualidade, limpo, sem couro, escama,espinha e gordura, fatiado em média de 120 gramas, congelado á -12º C, Interfolhado, acondicionado em embalagem plástica atóxica à vácuo, dispostas em caixa de papelão reforçada e internamente impermeabilizada, lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso, isentos de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), registro junto ao SIF. O vencedor deverá apresentar a Documentação Técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |  |  |
|  | 300 kg. | Lingüiça fresca toscana sem pimenta. Ingredientes: carne suína – pernil, lombo e/ou paleta, toucinho, água potável gelada, condimento preparado para lingüiça toscana contendo: especiarias, açúcar, maltodextrina, glutamato monossódico e aromatizantes, alho em pasta, sal,antioxidante, sal de cura, emulsificante, sem pimenta. Características Organolépticas: aparência e cor: característicos; odor e sabor: característicos; textura: característica. Características físico-químicas: Porção 100g, Valor Energético – 260,37 kcal, Carboidratos – 0,8g, Proteína – 13,25g, Gorduras Totais – 17,54g, Gorduras Saturadas – 5,8g, Fibra Alimentar – 0 g, Sódio - 716mg. Características Microbiológicas: Serão adotados os critérios e  padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA. Características Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas, larvas.  Prazo de validade: 30 dias. Produto congelado. Embalagem Primária: sacos plásticos transparente, atóxicos fechados à vácuo e resistente. Peso líquido: 05 kg. Com o nome do fabricante. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçado. Peso líquido: 20 kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser  feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada,  deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |  |  |
|  | 800 kg. | Lingüiça calabresa, lingüiça suína, calabresa, especial, defumada, congelada, embalagem a vácuo em filme PVC transparente ou saco  plástico transparente atóxico e lacrado, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura. Peso de 03 kg. Acondicionada em caixas de papelão, com carimbo do serviço de Inspeção Federal (SIF) e Estadual (SISP). Deverá apresentar aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se  comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |  |  |
|  | 1.300 kg. | Salsicha, tipo hot dog, composta de carne bovina, com condimentos triturados e cozidos, congelada. Características Organolépticas: aparência e cor: característicos; odor e sabor: característicos; textura: característica. Características Microbiológicas: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA. Características Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitos larvas. Prazo de validade: 30 dias. Produto congelado. Embalagem Primária: sacos plásticos transparente, atóxicos fechados à vácuo e resistente. Peso líquido: 03 kg. Com o nome do fabricante. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçado.  O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade).  Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |  |  |
|  | 300 kg. | Massa de lingüiça fresca toscana, sem pimenta e sem a tripa. Ingredientes: carne suína – pernil, lombo e/ou paleta, toucinho, água potável gelada, condimento preparado para lingüiça toscana contendo: especiarias, açúcar, maltodextrina, glutamato monossódico e aromatizantes, alho em pasta, sal, antioxidante, sal de cura, emulsificante, sem pimenta. Características Organolépticas: aparência e cor: característicos; odor e sabor: característicos; textura:característica. Características físico-químicas: Porção 100g, Valor Energético – 260,37 kcal, Carboidratos – 0,8g, Proteína – 13,25g, Gorduras Totais – 17,54g, Gorduras Saturadas – 5,8g, Fibra - Alimentar – 0 g, Sódio 716mg. Características Microbiológicas: Serão  adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA. Características Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas, larvas. Prazo de validade: 30 dias. Produto congelado. Embalagem Primária:sacos plásticos transparente, atóxicos fechados à vácuo e resistente. Peso líquido: 05 kg. Com o nome do fabricante. Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçado. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O vencedor deverá apresentar Na Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano;cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando: - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |  |  |
|  | 330 kg. | Queijo mussarela, derivado do leite de vaca, de primeira qualidade, com cheiro e sabor de leite, produto resfriado, fatiado, embalagens de 01 kg, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Composição: leite pasteurizado, sal, estabilizante: cloreto de cálcio, coalho líquido, enzima coagulante, fermento lácteo e conservador: natamicina. Inspecionada pelo Ministério da Agricultura. Embalagem Primária: papel  acoplado monolúcido registro da data de fabricação, peso e validade Estampada na embalagem. Embalagem Secundária: caixas de papelão em perfeitas condições estruturais. O vencedor deverá apresentar a Documentação Técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando:  - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade). Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |  |  |
|  | 380 kg. | Presunto cozido, de carne suína, sem capa de gordura, de primeira qualidade, com cheiro e sabor característicos, produto resfriado, fatiado, embalagens contendo 01 kg, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e alterem suas Características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Inspecionada pelo Ministério da Agricultura. Embalagem Primária: papel acoplado monolúcido. registro da data de fabricação, peso e validade estampada na embalagem. Embalagem Secundária: caixas de papelão em perfeitas condições estruturais. O vencedor deverá apresentar a Documentação técnica: Ficha Técnica do produto, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável; laudo bromatológico completo expedido por laboratório oficial ou credenciado (físico-químico,e microbiológico), com validade de no máximo 01 (um) ano; cópia autenticada do produto. Reposição do Produto: a empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando:  - houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração; - O produto não atender às especificações deste edital; - O produto apresentar-se fora da temperatura exigida; - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade).  Uma amostra para prova e análise sensorial. A análise sensorial deverá ser feita pela equipe técnica da merenda escolar onde serão efetuados testes organolépticos na amostra, após o teste, caso a amostra seja reprovada, deverá ser emitido um laudo e o licitante será reprovado neste item ou lote. |  |  |

**MARCA DOS PRODUTOS COTADOS:**

**PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA:** \_\_\_\_\_ dias (mínimo de **60 dias**), contados a partir da data de apresentação da proposta.

**DECLARO**, sob as penas da lei, que o objeto ofertado atende a todas as especificações exigidas no Memorial Descritivo – Anexo II do edital.

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

Pirajuí, em \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2017.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura do representante legal

Nome do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

RG do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CPF do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ANEXO IV – MINUTA DE CONTRATO**

**CONTRATO Nº**

**CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE PIRAJUÍ E A EMPRESA \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.**

**PREGÃO (PRESENCIAL) N° 004/2017**

**PROCESSO N° 009/2017**

Aos \_\_ dias do mês de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2017, de um lado, o **MUNICÍPIO DE PIRAJUÍ**, inscrito no CNPJ nº 44.555.027/0001-16, com sede na Praça Doutor Pedro da Rocha Braga nº 116 – Centro – CEP 16.600-000 – Pirajuí – SP, representado pelo seu Prefeito Municipal, **SENHOR CESAR HENRIQUE DA CUNHA FIALA**, brasileiro, solteiro, empresário, portador da cédula de identidade RG nº 34.384.708-5, emitido pela Secretaria de Segurança Pública do Estado de São Paulo e, devidamente Inscrito no Cadastro das Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda sob o nº 382.854.078-37, de ora em diante designado **CONTRATANTE**, e de outro a **EMPRESA \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**, inscrita no CNPJ sob nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, com sede na \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_- nº \_\_\_, -\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_ – \_\_, CEP \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, Fone (0XX\_\_) \_\_\_\_\_-\_\_\_\_\_, representada pelo **SENHOR \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**, \_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, portador da cédula de identidade RG sob nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, emitido pela Secretaria da Segurança Pública do Estado de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ e, devidamente Inscrito no Cadastro das Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda sob o nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, na qualidade de vencedora do Pregão Presencial nº 004/2017, doravante denominada **CONTRATADA**, firmam a presente contratação nos termos das Leis Federais nºs 10.520/2002 e 8.666/1993 e alterações, com as seguintes cláusulas:

**CLÁUSULA PRIMEIRA**

**OBJETO**

**1.1 –** Aquisição de Carne Bovina, Carne Suína, Frango, Peixe e Derivados, para a Merenda Escolar, conforme especificações constantes do **Anexo II – Memorial Descritivo.**

**1.2 –** Considera-se parte integrante do presente instrumento os seguintes documentos: a) Edital do Pregão Presencial nº 004/2017 e seus anexos; b) Proposta de \_\_\_\_de \_\_\_\_\_ de 2017, apresentada pela **CONTRATADA**; c) Ata da sessão do Pregão Presencial nº 004/2017.

**1.3** – O objeto do presente contrato poderá sofrer supressões ou acréscimos, mantidas as condições comerciais pactuadas, mediante termo de aditamento, com base no parágrafo 1º, do artigo 65, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1.993, e alterações.

**CLÁUSULA SEGUNDA**

**VIGÊNCIA CONTRATUAL**

**2.1 –** A vigência iniciar-se-á na data de assinatura deste contrato, encerrando-se na data de 28 de fevereiro de 2018.

**CLÁUSULA TERCEIRA**

**OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**3.1** – Manter-se, durante todo o prazo de vigência deste Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de qualificação e habilitação exigidas no respectivo procedimento licitatório;

**3.2** – Cumprir os termos do presente contrato e do Edital e seus anexos, na estrita observância da legislação pertinente em vigor;

**3.3** – Responder pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, de transportes e taxas de administração, bem como despesas e obrigações financeiras de qualquer natureza, despesas operacionais com frete, carga e descarga, resultantes da execução deste Contrato, sendo que sua inadimplência, com relação a tais encargos, não transfere a **CONTRATANTE** o ônus pelo seu pagamento, não podendo onerar o presente contrato;

**3.4** – Responder por quaisquer danos, perdas ou prejuízos causados diretamente a **CONTRATANTE** ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução deste contrato, correndo à suas expensas os ressarcimentos e indenizações devidos;

**3.5** – Apresentar certidões expedidas pelo INSS e FGTS, com prazo de validade em vigor, demonstrando sua regularidade no cumprimento dos encargos estabelecidos em lei, sempre que as apresentadas vencerem durante a execução deste contrato e como condição para liberação do respectivo pagamento.

**CLÁUSULA QUARTA**

**OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

**4.1** – Assegurar à **CONTRATADA** o recebimento do crédito decorrente do adimplemento de suas obrigações.

**CLÁUSULA QUINTA**

**DOS PRAZOS E DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA**

**5.1** – As entregas previstas deverão atender aos pedidos formulados pela **DIRETORA DA DIVISÃO DE EDUCAÇÃO, SENHORA FLAVIA DOS SANTOS CARVALHO BARBIERI**, e deverão ocorrer no prazo máximo de **48** (quarenta e oito) **horas**, contados do recebimento da **Autorização de Compra**.

**5.1.1** – Só será emitido Atestado de Recebimento se atendidas às determinações deste Edital e seus anexos.

**5.2** – Constatadas irregularidades no objeto, a **DIRETORA DA DIVISÃO DE EDUCAÇÃO, SENHORA FLAVIA DOS SANTOS CARVALHO BARBIERI**, sem prejuízo das penalidades cabíveis, poderá:

**5.2.1** – Rejeitá-lo no todo ou em parte se não corresponder às especificações do Anexo II, determinando sua substituição;

**5.2.2** – Determinar sua complementação se houver diferença de quantidades.

**5.3** – As irregularidades deverão ser sanadas no prazo máximo de **02 (dois) dias corridos**, contados do recebimento pelo adjudicatário da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

**5.4** – O recebimento definitivo não exime a Contratada de sua responsabilidade, na forma da Lei, pela qualidade dos produtos entregues.

**5.5** – A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pela **DIRETORA DA DIVISÃO DE EDUCAÇÃO, SENHORA FLAVIA DOS SANTOS CARVALHO BARBIERI**, representante da Administração especialmente designada.

**CLÁUSULA SEXTA**

**VALOR, RECURSOS E PAGAMENTO**

**6.1** – O valor total do presente contrato é de R$\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_).

**6.1.1** – O valor é fixo e correrá por conta das Funcionais Programáticas:

**02.04.06.3.3.90.30.00.12.361.0024.2024.0002 – FICHA 206;**

**02.04.06.3.3.90.30.00.12.361.0024.2024.0003 – FICHA 207;**

**02.04.06.3.3.90.30.00.12.361.0027.2027.0000 – FICHA 208;**

**02.04.06.3.3.90.30.00.12.362.0027.2027.0002 – FICHA 212;**

**02.04.06.3.3.90.30.00.12.365.0025.2025.0000 – FICHA 213;**

**02.04.06.3.3.90.30.00.12.365.0025.2025.0002 – FICHA 217;**

**02.04.06.3.3.90.30.00.12.365.0025.2025.0003 – FICHA 218;**

**02.04.06.3.3.90.30.00.12.365.0025.2025.0005 – FICHA 222;**

**02.04.06.3.3.90.30.00.12.366.0026.2026.0000 – FICHA 223;**

**02.04.06.3.3.90.30.00.12.366.0026.2026.0003 – FICHA 227.**

**6.2** – O pagamento será efetuado em **30** (trinta) **dias contados** da emissão do Atestado de Recebimento, em conta corrente da **CONTRATADA**.

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

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

**6.4** – A contagem do prazo para pagamento considerará dias corridos e terá início e encerramento em dias de expediente neste Município de Pirajuí.

**6.5** – Quando for constatada qualquer irregularidade na Nota Fiscal/Fatura, será imediatamente solicitada à **CONTRATADA**, carta de correção, quando couber, ou ainda pertinente regularização, que deverá ser encaminhada a este Município de Pirajuí no prazo de **03** (três) **dias úteis**;

**6.5.1** – Caso a **CONTRATADA** não apresente carta de correção no prazo estipulado, o prazo para pagamento será recontado, a partir da data da sua apresentação.

**6.6 –** O **CONTRATANTE** poderá deduzir da importância a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela **CONTRATADA**.

**6.7 –** Nenhum pagamento será efetuado à **CONTRATADA** enquanto qualquer obrigação estiver pendente de liquidação, sem que isso gere direito a reajustamento de preços ou correção monetária.

**CLÁUSULA SÉTIMA**

**RESCISÃO E SANÇÕES**

**7.1 –** O não cumprimento das obrigações assumidas no presente contrato ou a ocorrência da hipótese prevista no artigo 78, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1.993, atualizada pela Lei Federal nº 8.883 de 8 de junho de 1.994, autoriza, desde já, o **CONTRATANTE** a rescindir unilateralmente este contrato, independentemente de interpelação judicial, sendo aplicável, ainda, o disposto nos artigos 79 e 80 do mesmo diploma legal, no caso de inadimplência.

**7.2 –** Aplicam-se a este contrato as sanções estipuladas na Lei Federal nº 10.520/02, que a **CONTRATADA** declara conhecer integralmente.

**7.3 –** No caso de rescisão administrativa unilateral, a **CONTRATADA** reconhece o direito do **CONTRATANTE** de aplicar as sanções previstas no Edital, neste ajuste e na legislação que rege a licitação.

**7.4 –** A aplicação de quaisquer sanções referidas neste dispositivo, não afasta a responsabilização civil da **CONTRATADA** pela inexecução total ou parcial do objeto ou pela inadimplência.

**7.5 –** A aplicação das penalidades não impede o **CONTRATANTE** de exigir o ressarcimento dos prejuízos efetivados decorrentes de quaisquer faltas cometidas pela **CONTRATADA**.

**CLÁUSULA OITAVA**

**FORO**

**8.1** – O Foro competente para toda e qualquer ação oriunda do presente contrato é o da Comarca de Pirajuí, Estado de São Paulo.

**8.2** – E, por estarem justas e contratadas, assinam o presente contrato em três vias de igual forma e teor, para todos os fins de direito.

Pirajuí, em \_\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2017.

**CONTRATANTE**

**CONTRATADA**

**TESTEMUNHAS**:

**NOME** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ **NOME**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**RG Nº RG Nº**

**CPF Nº CPF Nº**

**ANEXO V**

**DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO**

Eu \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (nome completo), RG nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, representante legal da \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (denominação da pessoa jurídica), CNPJ nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, **DECLARO**, sob as penas da lei, que a empresa cumpre plenamente as exigências e os requisitos de habilitação previstos no instrumento convocatório do Pregão Presencial nº 004/2017, realizado pelo Município de Pirajuí, inexistindo qualquer fato impeditivo de sua participação neste certame.

Pirajuí, em \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2017.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura do representante legal

Nome do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

RG do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CPF do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ANEXO VI**

**DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

**DECLARO**, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas no ato convocatório, que a empresa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(denominação da pessoa jurídica), CNPJ nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_é **microempresa** ou **empresa de pequeno porte**, nos termos do enquadramento previsto nos incisos I e II e §§ 1º e 2º, bem como não possui qualquer dos impedimentos previstos nos §§ 4º e seguintes todos do artigo 3º da **Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006**, cujos termos declaro conhecer na íntegra, **estando apta**, portanto, a exercer o direito de preferência como critério de desempate e comprovar a regularidade fiscal nos termos previstos nos artigos 42 a 45 da referida Lei Complementar, no procedimento licitatório do Pregão Presencial nº 004/2017, realizado pelo do Município de Pirajuí.

Pirajuí, em \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2017.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura do representante legal

Nome do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

RG do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CPF do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ANEXO VII**

**DECLARAÇÃO DE SITUAÇÃO REGULAR**

**PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO**

Eu \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (nome completo), representante legal da empresa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (denominação da pessoa jurídica), interessada em participar do Pregão Presencial nº 004/2017, do Município de Pirajuí, declaro, sob as penas da lei, que, nos termos do inciso V do artigo 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e alterações posteriores, a \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(denominação da pessoa jurídica) encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal.

Pirajuí, em \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2017.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura do representante legal

Nome do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

RG do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CPF do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ANEXO VIII**

**DECLARAÇÃO**

**(parágrafo único do Artigo 117**

**da Constituição do Estado de São Paulo)**

A \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (denominação da pessoa jurídica), CNPJ nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, por seu(s) representante(s) legal(is), interessada em participar do Pregão Presencial nº 004/2017, do Município de Pirajuí, declara, sob as penas da lei, que observa as normas relativas à saúde e segurança no Trabalho, para os fins estabelecidos pelo parágrafo único do artigo 117 da Constituição do Estado de São Paulo.

Pirajuí, em \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2017.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura do representante legal

Nome do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

RG do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CPF do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_