

EDITAL DE PREGÃO (PRESENCIAL) OBJETIVANDO O REGISTRO DE PREÇOS DE CARNES E PEIXE PARA A MERENDA ESCOLAR DA PREFEITURA MUNICIPAL DE AGUAÍ, PELO PERÍODO DE 12 MESES.

LICITAÇÃO DIFERENCIADA COM COTA RESERVADA PARA MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE E MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL.

PREÂMBULO

PREGÃO (PRESENCIAL) n° 015/2019

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° SEC ADM/ LIC. 056/2019

DATA DA REALIZAÇÃO: dia 29 de março de 2019

HORÁRIO: a partir das 09:00 horas

LOCAL: Avenida Olinda Silveira Cruz Braga, 215, Pq. Interlagos, Aguai – SP.

*O Senhor JONAS CAVARETTO DA SILVA JUNIOR, pregoeiro designada pela municipalidade, usando a competência delegada na Portaria n°. 080, de 18 de abril de 2018, torna público que se acha aberta, nesta unidade, licitação na modalidade PREGÃO (presencial) n°. 015/2019, do tipo MENOR PREÇO DO ITEM - Processo Administrativo n° SEC ADM/ LIC. 056/2019, objetivando o **REGISTRO DE PREÇOS DE CARNES E PEIXE PARA A MERENDA ESCOLAR DA PREFEITURA MUNICIPAL DE AGUAÍ, PELO PERÍODO DE 12 MESES**, que será regida pela Lei federal n°. 10.520, de 17 de julho de 2002, Lei complementar 123/2006 e 147/2014, Decreto estadual n°. 47.297, de 06 de novembro de 2002, e Resolução CEGP-10, de 19 de novembro de 2002, aplicando-se subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei federal n°. 8.666, de 21 de junho de 1993, e da Lei estadual n°. 6.544, de 22 de novembro de 1989, com alterações posteriores, Decreto n°. 2004/2004 e Decreto 2006/2004, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.*

As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e anexos, que dele fazem parte integrante.

Os envelopes contendo a proposta e os documentos de habilitação serão recebidos no endereço acima mencionado, na sessão pública de processamento do Pregão, após o credenciamento dos interessados que se apresentarem para participar do certame.

A sessão de processamento do Pregão será realizada na Avenida Olinda Silveira Cruz Braga, 215, Parque Interlagos, iniciando-se no **dia 29 de março de 2019, às 09:00 horas** e será conduzida pelo Pregoeiro com o auxílio da Equipe de Apoio, designados nos autos do processo em epígrafe.

I – DO OBJETO

1. - A presente licitação tem por objeto o REGISTRO DE PREÇOS DE CARNES E PEIXE PARA A MERENDA ESCOLAR DA PREFEITURA MUNICIPAL DE AGUAÍ, PELO PERÍODO DE 12 MESES, conforme especificações constantes do Termo de Referência, que integra este Edital como Anexo I.

1.1 – Os quantitativos do objeto desta licitação estão divididos em COTA PRINCIPAL, no percentual de 75% (setenta e cinco por cento) da quantidade total do objeto para todos os interessados que atendam as exigências deste edital e COTA RESERVADA, no percentual de 25% (vinte e cinco por cento) da quantidade total do objeto para participação exclusiva das ME's, EPP's e MEI's, que atendam as exigências deste edital, sem prejuízo de participação na COTA PRINCIPAL, em atendimento à Lei nº 123/2006, com as alterações introduzidas pela Lei nº147/2014.

1.2 – A presente licitação será realizada com COTA PRINCIPAL e COTA RESERVADA, tendo em vista tratar-se de COMPRA, cujo o objeto é divisível, e não haverá prejuízo à Administração Pública no tocante à padronização.

2 – As despesas do presente certame licitatório onerarão o seguinte elemento econômico:

Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Cultura – Merenda Escolar

- 02.05.07 12.3060013.2034 3.3.90.30.00 347 02
- 02.05.07 12.3060013.2034 3.3.90.30.00 348 05
- 02.05.07 12.3060013.2034 3.3.90.30.00 349 05

2.1 - O valor estimado da licitação é de **R\$ 1.398.930,00 (Um milhão Trezentos e noventa e oito mil Novecentos e trinta reais)**

II - DA PARTICIPAÇÃO

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

- a. Tenham objeto social pertinente e compatível com o objeto licitado;
- b. Atendam a todas as exigências deste edital.
- c. Poderão participar, ainda, desta licitação as empresas constituídas por Consórcio, observadas as disposições constantes no artigo 33 da Lei 8.666/1993

c.1. As empresas consorciadas responderão, solidariamente, pelos atos praticados pelo Consórcio em que se constituírem, desde a fase da licitação até a final execução do Contrato.

c.2. Em caso de Consórcio, cada empresa participante terá que apresentar, individualmente, toda a documentação de habilitação definida por esse Edital e seus Anexos.

c.3. A comprovação da capacidade técnica do Consórcio será determinada pelo somatório dos quantitativos de cada consorciado, na forma estabelecida neste Edital e seus Anexos.

c.4. Só poderão participar do certame Consórcios cuja liderança seja, obrigatoriamente, exercida por empresa brasileira, quando em Consórcio formado por empresas brasileiras e estrangeiras, observado o disposto na alínea "a", do subitem 3.1.1, anterior.

c.5. É obrigatória a constituição e o registro do Consórcio, antes da celebração do Contrato.

c.6. O licitante que participar desta licitação em Consórcio, não poderá, também, participar de forma isolada ou como membro de mais de um Consórcio.

2 – Não havendo licitantes interessados nos itens da Cota Reservada (ME, EPP OU MEI) esta será julgada deserta e reaberta com ampla participação a todos os licitantes presentes e devidamente credenciados.

3 - Será vedada a participação de empresas:

- a) Declaradas inidôneas para licitar e contratar com o poder público;
- b) Suspensas de participar de licitações realizadas pela Prefeitura de Aguai;
- c) empresas das quais participe, seja a que título for, servidor público municipal de Aguai.
- d) Daqueles que estejam cumprindo pena de suspensão do direito de licitar e contratar com o Município de Aguai, ou declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública, ou estejam impedidos de licitar e contratar nos termos do artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/02.

4 – A participação nesta licitação implica no atendimento ao preenchimento de todas as condições de habilitação e requisitos da proposta.

III - DO CREDENCIAMENTO

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

1.1 - Quanto aos representantes:

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

b) Tratando-se de **Procurador**, instrumento público de procuração ou instrumento particular com firma reconhecida do representante legal que o assina, 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 (conforme modelo contido no **Anexo VI**). 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) 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.

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

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

1.2 - Quanto ao pleno atendimento aos requisitos de habilitação:

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

1.3 - Quanto às microempresas e empresas de pequeno porte:

1.3.1 Declaração de microempresa ou empresa de pequeno porte visando ao exercício da preferência prevista na Lei Complementar nº 123/06, que deverá ser feita de acordo com o modelo estabelecido no **Anexo VII** deste Edital, e apresentada FORA dos Envelopes nº 1 (Proposta) e nº 2 (Habilitação).

1.3.2. Para fins de comprovação que se encontram enquadradas nas condições de microempresas, empresas de pequeno porte ou equiparadas, 01 (um) dos seguintes documentos:

- a) Certidão de enquadramento (ME ou EPP), expedida pela junta comercial do seu estado, caso exerçam atividade comercial;
- b) Documento expedido pelo registro civil das pessoas jurídicas caso atuem em outra área que não a comercial;
- c) Certidão simplificada atualizada da junta comercial da sua respectiva sede.

IV - DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DA DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO, DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.

1 - A declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação de acordo com modelo estabelecido no **Anexo II** ao Edital deverá ser apresentada fora dos Envelopes nºs 1 e 2.

2 - A proposta e os documentos para habilitação deverão ser apresentados, separadamente, em 2 (dois) envelopes fechados e indevassáveis, contendo em sua parte externa, além do nome da proponente, os seguintes dizeres:

Envelope nº. 1 - Proposta
Pregão Presencial nº. 015/2019
Processo Administrativo nº SEC
ADM/ LIC. 056/2019
Proponente

Envelope nº. 2 - Habilitação
Pregão Presencial nº. 015/2019
Processo Administrativo nº SEC
ADM/ LIC. 056/2019
Proponente

3 - A proposta de preço tanto para a COTA PRINCIPAL quanto para a COTA RESERVADA deverá ser elaborada em papel timbrado e redigida em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, com suas páginas numeradas sequencialmente, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas e ser datada e assinada pelo representante legal da licitante ou pelo procurador, juntando-se a procuração.

4 - Os documentos necessários à habilitação deverão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por Tabelião de Notas ou

cópia acompanhada do original para autenticação pelo Pregoeiro ou por membro da Equipe de Apoio.

V – DO CONTEÚDO DO ENVELOPE PROPOSTA

1 – A proposta de preço deverá conter os seguintes elementos:

- a) nome, endereço, CNPJ e inscrição estadual;
- b) número do processo e do Pregão;
- c) descrição do objeto da presente licitação, com a indicação da marca ou fabricante do produto cotado, em conformidade com as especificações do Termo de Referência **(Anexo I)** deste Edital, podendo o licitante utilizar o modelo de proposta constante no **Anexo IX** deste Edital.
- d) preço unitário e total, por item, em moeda corrente nacional, em algarismos com no máximo DUAS casas decimais após a vírgula. Nos preços propostos deverão estar inclusos, além do lucro, todas as despesas e custos, como por exemplo, transportes, tributos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com o fornecimento do objeto da presente licitação;
- e) prazo de validade da proposta de no mínimo 60 (sessenta) dias;

2 – Não será admitida cotação inferior à quantidade estabelecida por item neste Edital.

3 – Os preços ofertados não serão reajustados.

VI - DO CONTEÚDO DO ENVELOPE "DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO"

1 - Para a habilitação todos licitantes, inclusive as microempresas e empresas de pequeno porte, deverão apresentar a Documentação Completa, na seguinte conformidade:

1.1 - HABILITAÇÃO JURÍDICA

- a) Registro comercial, no caso de empresa individual;
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais;
- c) Documentos de eleição dos atuais administradores, tratando-se de sociedades por ações, acompanhados da documentação mencionada na alínea "b", deste subitem;
- d) Ato constitutivo devidamente registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedades civis, acompanhado de prova da diretoria em exercício;

e) Decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, tratando-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, quando a atividade assim o exigir.

1.1.1 - Os documentos relacionados nas alíneas "a" a "d" deste subitem 1.1 não precisarão constar do Envelope "Documentos de Habilitação", se tiverem sido apresentados para o credenciamento neste Pregão.

1.2 - 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 à sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;

c) Comprovação de regularidade de débito com a, **Fazenda Estadual** (Certidão de Regularidade e ICMS – Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços, ou Certidão Negativa de Débitos Tributários da Dívida Ativa do Estado da Sede da Licitante emitida via internet ou declaração de isenção ou de não incidência assinada pelo representante legal do licitante, sob as penas da lei e **Fazenda Municipal** (Certidão Negativa ou positiva com efeito de negativa de Tributos Mobiliários) da sede da licitante ou outra prova equivalente, na forma da lei;

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, (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas emitida via internet pelo TST - Tribunal Superior do Trabalho).

g.) 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 e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição;

g.1) Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal ou trabalhista, conforme Lei Complementar nº 155 de 27 de Outubro de 2016, será assegurado o

prazo de **cinco dias úteis**, a contar da **publicação da homologação do certame**, prorrogáveis por igual período, a critério desta Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;

g.2) A não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem g.1, 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 Federal nº. 10.520/02

1.3 - QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

- a) Certidão negativa de falência ou recuperação judicial, expedida há no máximo 90 dias pelo distribuidor da sede da empresa licitante.
- b) No caso de certidão positiva, a licitante deverá juntar, na fase de habilitação, o Plano de Recuperação Judicial devidamente homologado pelo juízo competente e em pleno vigor.

1.4 – CAPACITAÇÃO TÉCNICA

a) Prova de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto desta licitação, por meio da apresentação de Atestado(s) necessariamente em nome da licitante, expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, no qual se indique que a empresa já forneceu os produtos similares do objeto da presente licitação;

a.1) O(s) atestado(s) deverá(ão) estar necessariamente em nome do licitante e indicar quantidades que representem, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) da quantidade do objeto similar licitado, relativos somente aos itens ofertados.

b) Declaração expressa sob as penas da lei, em papel timbrado da empresa que possui alvará de funcionamento expedido pela Vigilância Sanitária da sede da empresa;

c) Alvara de funcionamento, para que este demonstre estar autorizado a comercializar ou prestar o serviço na área de alimentos.

d) Apresentação do Registro no Serviço de Inspeção Federal - S. I. F. - nos estabelecimentos industriais que pratiquem comércio entre Estados ou para fora do país;

d.1) No Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo - S. I. S. P. - nos estabelecimentos que pratiquem o comércio de seus produtos no território do Estado de São Paulo;

d.2) No Serviço de Inspeção Municipal - S. I. M. - nos estabelecimentos que pratiquem o comércio de seus produtos apenas no território do próprio município em que estão sediados.

1.5 - OUTRAS COMPROVAÇÕES

a) Declaração da 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 contido no **Anexo III**;

b) Declaração elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal da licitante, assegurando a inexistência de impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração, conforme modelo contido no **Anexo IV**;

2 - DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO

2.1 - É facultada às licitantes a substituição dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, pelo **Certificado de Registro Cadastral** para participar de licitações junto à **Administração Municipal**, expedido pelo Setor de Compras e Licitações, no ramo de atividade compatível com o objeto do certame, o qual deverá ser apresentado acompanhado dos documentos relacionados nos subitens 1.1; 1.2, alíneas "a" e "b" deste item VI, que não tenham sido apresentados para o cadastramento ou, se apresentados, estejam com os respectivos prazos de validade vencidos na data de apresentação das propostas.

2.1.1 - O registro cadastral não substitui os documentos relacionados nos subitens 1.2, alíneas "c" a "f", 1.3, 1.4 e 1.5, deste item VI, devendo ser apresentados por todos os licitantes.

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

VII – DAS AMOSTRAS

1 - Os licitantes VENCEDORES deverão apresentar **uma amostra de cada** produto vencedor para avaliação nutricional como descrito no Anexo I (Folheto Descritivo), para a aferição de sua perfeita adequação às especificações constantes do edital, através de dados específicos na rotulagem do produto, especialmente em relação à qualidade nutricional e sensorial, e aceitabilidade pelos usuários, a amostra deverá vir na embalagem original, devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto. A amostra deverá ser correspondente ao produto entregue e apresentar ficha técnica do produto.

- 2 - A entrega das amostras deverá ser efetuada em até 05 dias uteis após o término da sessão, mediante relação expressa que será conferida e recebida por servidor da Cozinha Piloto.
- 3 – No endereço Avenida Ana Milanez Vasconcelos sem número, Parque Interlagos – Aguai / SP, no período das 08:00 às 12:00 horas.
- 4 - A amostra deverá ser entregue devidamente identificada com o número da licitação (**Pregão Presencial nº015/2019**), número do item e razão social da proponente.
- 5 – A amostra será avaliada no momento de sua entrega, ficando facultativo ao representante da empresa licitante estar presente durante a avaliação.
- 6 – Deverá ser apresentado a ficha-técnica de cada produto vencedor.
- 7 – A reprovação da amostra COM SEU RESPECTIVO MOTIVO ocasionará a consequente desclassificação do licitante por incompatibilidade do produto com as exigências do edital.
- 7.1 – Na reprovação de um item, o licitante não será desclassificado dos outros itens.
- 7.2 – O licitante que tiver a sua amostra reprovada terá direito de contraprova assegurado, podendo apresentar nova amostra no prazo de 05 dias corridos.
- 8 – A amostra do(s) licitante(s) que se sagrar(em) vencedor(es) do certame ficará(ão) em posse da COZINHA PILOTO, para fins de comprovação de compatibilidade dos produtos fornecidos no ato de recebimento e posteriores averiguações

VIII - DO PROCEDIMENTO E DO JULGAMENTO

- 1 - No horário e local indicados no preâmbulo, será aberta a sessão de processamento do Pregão, iniciando-se com o credenciamento dos interessados em participar do certame, com duração mínima de 10 (dez) minutos.
- 2 - Após os respectivos credenciamentos, as licitantes entregarão ao Pregoeiro a declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação, de acordo com o estabelecido no **Anexo II** ao Edital e, em envelopes separados, a proposta de preços e os documentos de habilitação.
- 2.1 - Iniciada a abertura do primeiro envelope proposta, estará encerrado o credenciamento e, por consequência, a possibilidade de admissão de novos participantes no certame.
- 3 - A análise das propostas pelo Pregoeiro visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, sendo desclassificadas as propostas:
- a) cujo objeto não atenda as especificações, prazos e condições fixados no Edital;

b) que apresentem preço baseado exclusivamente em proposta das demais licitantes.

c) que contiverem cotação de objeto diverso daquele constante neste Edital.

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

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

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

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

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

b) não havendo pelo menos 3 (três) preços na condição definida na alínea anterior, serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até o máximo de 3 (três). No caso de empate nos preços, serão admitidas todas as propostas empatadas, independentemente do número de licitantes.

4.1 - Para efeito de seleção será considerado o **menor preço unitário por item**.

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

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 - Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço, observada a redução mínima de **00,01 (um) centavo** entre os lances, aplicável, inclusive, em relação ao primeiro.

7 - Os representantes dos licitantes poderão comunicar-se livremente com suas sedes por meio de seus telefones celulares ou outro meio eletrônico disponível desde que não atrapalhem o bom andamento da sessão de julgamento.

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

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

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

11 – Para efeito do item anterior, ocorrendo o empate ficto, será adotado o seguinte procedimento:

a) a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela de menor preço;

b) não sendo classificada em primeiro lugar microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do item 11 alínea “a”, serão convocadas as remanescentes que se enquadrem na hipótese do item 10, observada a ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

c) no caso de equivalência dos valores apresentados pela microempresa e empresas de pequeno porte que se enquadram no percentual estabelecido no item 10, será realizado sorteio entre elas para que se identifique àquela que primeiro poderá apresentar proposta melhor;

d) a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada pelo Pregoeiro, para apresentar nova proposta no prazo máximo de cinco minutos sob pena de preclusão;

e) na hipótese de não-contratação de microempresa ou empresa de pequeno porte, o objeto da licitação será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame;

f) o disposto no item 10 somente será aplicável quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

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

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

14 - A aceitabilidade da proposta se dará:

14.1 – Mediante aferição de valores a partir dos preços de mercado vigentes na data da apresentação das propostas, apurados mediante pesquisa realizada pelo órgão licitante, que será juntada aos autos por ocasião do julgamento.

15 - Considerada aceitável a oferta de **menor preço unitário do item**, será aberto o envelope contendo os documentos de habilitação de seu autor.

16 - Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos efetivamente entregues de habilitação, poderão ser saneadas na sessão pública de processamento do Pregão, até a decisão sobre a habilitação, sendo vedada a apresentação de documentos novos.

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

18 - A Administração 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, a licitante será inabilitada.

19 - Para aferir o exato cumprimento das condições estabelecidas no item 2.1 da cláusula VI, o Pregoeiro, se necessário, diligenciará junto ao Cadastro de Fornecedores da Administração Municipal.

20 - Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste Edital, a licitante será habilitada e declarada vencedora do certame.

21 - Se a oferta não for aceitável, ou se a licitante desatender as exigências para a habilitação, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente de menor preço, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda aos requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.

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

22.1- As recusas ou as impossibilidades de assinaturas devem ser registradas expressamente na própria ata.

23 - 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.

IX – DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

1 – No final da sessão, a licitante que quiser recorrer deverá manifestar imediata e motivadamente a sua intenção, abrindo-se então o prazo de 3 (três) dias para

apresentação de memoriais, ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

2 – A ausência de manifestação imediata e motivada da licitante importará: a decadência do direito de recurso, a adjudicação do objeto do certame pelo Pregoeiro à licitante vencedora e o encaminhamento do processo ao Prefeito Municipal para a homologação.

3 – Interposto o recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente informado à autoridade competente.

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

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

6 – A adjudicação será feita por item.

X – DOS PRAZOS, DAS CONDIÇÕES E LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO DA LICITAÇÃO.

1 - O objeto desta licitação deverá ser entregue, de forma parcelada, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados do a partir do recebimento da ordem de fornecimento expedida pelo setor responsável desta prefeitura.

2 - A entrega do objeto desta licitação deverá ser feita na Cozinha Piloto, localizada à Avenida Ana Milanez Vasconcelos, s/nº, Parque Interlagos, Aguai – SP, correndo por conta da Contratada as despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.

XI – DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

1 - O objeto da presente licitação será entregue imediatamente após a apresentação da requisição, conforme o item 1 do item X anterior.

2 - Por ocasião da entrega, a Contratada deverá colher no comprovante respectivo a data, o nome, o cargo, a assinatura e o número do Registro Geral (RG), emitido pela Secretaria de Segurança Pública, do servidor do Contratante responsável pelo recebimento.

3 - Constatadas irregularidades no objeto contratual, o Contratante poderá:

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

a.1) na hipótese de substituição, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de 02 (dois) dias, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;

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

b.1) na hipótese de complementação, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação do Contratante, no prazo máximo de 02 (dois) dias, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

4 - O recebimento do objeto dar-se-á definitivamente no prazo de 10 (Dez) dias úteis, após o recebimento provisório, uma vez verificado o atendimento integral da quantidade e das especificações contratadas, mediante Termo de Recebimento Definitivo ou Recibo, firmado pelo servidor responsável.

XII – DA FORMA DE PAGAMENTO

1 - O pagamento será efetuado em 15 (quinze) dias, contados do aceite da nota fiscal/fatura no protocolo do Almoxarifado Central, à vista do respectivo Termo de Recebimento Definitivo do objeto ou Recibo, na forma prevista no subitem 4 do item X.

2 - As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu vencimento começara a fluir da data de sua reapresentação.

3 – O pagamento será efetuado através de depósito bancário pela Tesouraria Municipal em quinze dias a contar do recebimento definitivo do objeto da licitação e da documentação fiscal, devidamente atestada pela Administração.

4 - Não será efetuado em hipótese algum pagamento através de boleto bancário.

5 - Havendo atraso nos pagamentos, sobre a quantia devida incidirá correção monetária nos termos do artigo 74 da Lei estadual nº 6.544/1989, bem como juros moratórios, à razão de 0,5 % (meio por cento) ao mês, calculados "*pro rata tempore*" em relação ao atraso verificado.

XIII – DA CONTRATAÇÃO

1. A contratação decorrente desta licitação será formalizada mediante expedição de Ata de Registro de Preços.

1.1. O prazo de validade do registro de preços será de 12 (doze) meses, contado a partir da data de assinatura da respectiva Ata.

1.2. O licitante deverá entregar na data de assinatura da Ata de Registro de Preços, o **Anexo VIII – Termo de Ciência e Notificação** devidamente preenchido e assinado.

1.3. - Se, por ocasião da formalização do contrato, as certidões de regularidade de débito da Adjudicatária perante o Sistema de Seguridade Social (INSS), o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e a Fazenda Nacional (Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativa a tributos federais e dívida ativa da União) estiverem com os prazos de validade vencidos, o órgão licitante verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações, certificando nos autos do processo a regularidade e anexando os documentos passíveis de obtenção por tais meios, salvo impossibilidade devidamente justificada.

1.4. - Se não for possível atualizá-las por meio eletrônico hábil de informações, a Adjudicatária será notificada para, no prazo de 10 (Dez) dias úteis, comprovar a situação de regularidade de que trata o subitem 1.1 deste item XII, mediante a apresentação das certidões respectivas, com prazos de validade em vigência, sob pena de a contratação não se realizar.

2 - A adjudicatária deverá, no prazo de 2 (dois) dias corridos, providenciar a retirada da ordem de fornecimento.

3 - Quando a Adjudicatária, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não apresentar a situação regular de que trata o subitem 1.1 deste item XII, ou se recusar a assinar o contrato (ou retirar o instrumento equivalente), serão convocadas as demais licitantes classificadas, para participar de nova sessão pública do Pregão, com vistas à celebração da contratação.

3.1- Essa nova sessão será realizada em prazo não inferior a 10 (dez) dias úteis, contados da divulgação do aviso.

3.2 - A divulgação do aviso ocorrerá por publicação no Diário Oficial do Estado de São Paulo - DOE e veiculação na Internet.

XIV - DAS SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO

1 - Ficará impedida de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, ou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, a pessoa, física ou jurídica, que praticar quaisquer atos previstos no artigo 7º da Lei federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002.

2 - A sanção de que trata o subitem anterior poderá ser aplicada juntamente com as multas previstas no art, 87 da Lei Federal 8.666/93, garantido o exercício de prévia e ampla defesa, e deverá ser registrada no CADASTRO DE FORNECEDORES.

3 – O atraso injustificado na entrega de materiais, sem prejuízo do disposto no parágrafo primeiro do artigo 86 da Lei 8.666/93 e artigo 7º da Lei 10.520/02, sujeitará a contratada à multa de mora sobre o valor da obrigação não cumprida, a partir do primeiro dia útil seguinte ao término do prazo estipulado, na seguinte proporção:

3.1 – Advertência por escrito;

3.2 – Multa equivalente a 10% (dez por cento), calculado sobre o valor da obrigação, por atraso na entrega até o limite de 30 (trinta) dias;

3.3 – Multa equivalente a 15% (quinze por cento), calculado sobre o valor da obrigação, por atraso na entrega a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia, até o limite máximo de 45 (quarenta e cinco) dias, quando será declarada a inexecução contratual;

3.4 - Pela inexecução total ou parcial do serviço, compra ou obra poderão ser aplicadas à contratada as seguintes penalidades:

I - Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida; ou

II - Multa correspondente à diferença de preço decorrente de nova licitação para o mesmo fim.

3.5 – Suspensão temporária de participação da CONTRATADA em licitação e impedimento de contratar com a CONTRATANTE, por prazo não superior a 5 (cinco) anos;

3.6 – Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinados na punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CONTRATADA ressarcir a CONTRATANTE pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior;

XV - DA REVISÃO DE PREÇOS

1- Os preços ofertados não serão reajustados

XVI – DA GARANTIA CONTRATUAL

1 – Não será exigida a prestação de garantia para a contratação resultante desta licitação.

XVI – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

2 – Das sessões públicas de processamento do pregão serão lavradas atas circunstanciadas, que serão assinadas pelo Pregoeiro e pelos licitantes presentes.

2.1 – As recusas ou as impossibilidades de assinatura devem ser registradas expressamente na própria ata.

3 – Todos os documentos de habilitação cujos envelopes foram abertos na sessão e as propostas serão rubricadas pelo Pregoeiro e pelos licitantes presentes que desejarem.

4 – O resultado do presente certame será divulgado no D.O.E.

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

6 – Os envelopes contendo os documentos de habilitação das demais licitantes serão devolvidos ao final da sessão.

7 – Até 02 dias úteis anteriores à data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do Pregão.

7.1 – A petição será dirigida à autoridade subscritora do Edital, que decidirá no prazo de 01 dia útil anterior a data fixada para recebimento das propostas.

7.1.1 – A petição deverá estar acompanhada 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, bem como instrumento público de procuração ou instrumento particular com firma reconhecida do representante legal que o assina, do qual constem poderes específicos para impugnar o edital, em tratando-se de procurador.

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

7.3 - **Os Pedidos de esclarecimentos, impugnações, informações, encaminhados por e-mail, ou por qualquer outro processo eletrônico, não serão acatados, devendo os mesmos serem protocolados diretamente junto ao Setor de Compras e Licitações da Prefeitura Municipal de Aguai, no seguinte**

endereço: Avenida Olinda Silveira Cruz Braga, nº 215 - Parque Interlagos, no horário das 09:00 horas às 15:00 horas, em dias de expediente.

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

9 – Integram o presente Edital:

Anexo I – Termo de Referência;

Anexo II – Declaração de Pleno Atendimento;

Anexo III – Declaração de Situação Regular perante o Ministério do Trabalho;

Anexo IV – Declaração de Inexistência de Impedimento Legal;

Anexo V – Minuta Ata Registro de Preços;

Anexo VI – Modelo de credenciamento específico;

Anexo VII – Modelo de declaração de ME ou EPP.

Anexo VIII – Termo de Ciência e Notificação.

Anexo IX – Modelo de Proposta.

10. Para dirimir quaisquer questões decorrentes da licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca de Aguai, Estado de São Paulo.

Aguai, 12 de março de 2019.

**GILBERTO LUIZ MORAES SELBER
SECRETARIO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO ESPORTE E CULTURA**

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO (PRESENCIAL) n° 015/2019

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° SEC ADM/ LICIT. 056/2019

1. Objeto.

Aquisição fracionada de Carnes e Peixe para atender as necessidades da Merenda Escolar, pelo período de 12 meses.

2. Justificativa.

A realização de processo de licitação para a aquisição dos referidos itens se justifica pela necessidade no atendimento da Merenda Escolar aos estudantes da rede pública municipal e estadual do município de Aguai.

3. Descritivos mínimos e quantitativos.

3.1. COTA PRINCIPAL

ITEM	QUANT	UN	DESCRIÇÃO MINIMA DO PRODUTO
01	3.750	KG	ALMÔNDEGA BOVINA CONGELADA IQF Almôndega de carne bovina congelada IQF (CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL), na forma arredondada, obtida de animais sadios, sob prévia inspeção sanitária, livres de parasitas e de qualquer substância contaminante. As almôndegas deverão apresentar tamanhos uniformes, livres de ossos, cartilagem, queimadura por congelamento, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá apresentar aproximadamente entre 25 a 30 gramas. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Deverá apresentar embalagem primária com saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, termossoldado, com capacidade para até 3 kg de produto e resistente ao transporte, ao impacto e às condições de estocagem congelada. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento.

			<p>COMPOSIÇÃO CENTESIMAL REAL DO PRODUTO: Gordura no máximo de 18%; Proteína: no mínimo 15% e Carboidratos totais no máximo 10%.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.</p>
02	3.000	KG	<p>CARNE DE PESCADO IN NATURA E CONGELADA – TILÁPIA.</p> <p>Produto cárneo a partir do file de pescado (Tilápia) congelado sadio, cortado em cubos pequenos, com tamanho padronizado, submetido ao processo tecnologicamente adequado de congelamento por glaceamento. Proveniente de pescados processados sob inspeção veterinária de acordo com a legislação vigente, isentos de espinhas e pele. Deverá ser isento de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá apresentar cubos com peso variável de 60 a 80g. A variação de peso deverá ser de no máximo 10% após o descongelamento devido ao glaceamento. Deverá ser proveniente de estabelecimento inspecionado pelo SIF, SISP OU SIM.</p> <p>Aspecto: característico não pegajoso, Textura: firme após descongelamento, Cor: branco acinzentado, Odor: característico de peixe fresco congelado e Sabor: característico.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco plástico atóxico termoencolhível – vácuo contendo até 5 Kg.</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte e armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com até 20 Kg.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: mínima de 12 meses quando conservado a temperatura de -12°C ou mais frio, devendo o prazo de fabricação não anteceder 30 (noventa) dias da data da entrega.</p>
03	3.750	KG	<p>CARNE MOÍDA ASSADA E CONGELADA DE BOVINO (IQF)</p> <p>Ingredientes: carne bovina (cortes de bovino) e gordura bovina. Não contem glúten. Especificações técnicas: sabor característico de carne bovina assada. Não contem sal. Textura macia de carne. Produto congelado IQF individualmente. Sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de</p>

			<p>cartilagem, sem sebo, sem adição de pimenta ou outros condimentos, conservantes e corantes,</p> <p>A carne deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.</p> <p>Embalagem primária: embalagem de polietileno de baixa densidade laminado, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, transparente com impressão, perfeitamente lacrado, com peso líquido de 1 ou 2 Kg. Essa embalagem deverá ser devidamente aprovada pelo S.I.F. (Serviço de Inspeção Federal).</p> <p>Prazo de validade de: 12 meses/ armazenamento à temperatura de -12°C.</p>
04	5.250	KG	COXÃO MOLE CUBOS (IQF)
			<p>Carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve ser congelado pela tecnologia IQF (Individually Quick Frozen) para congelamento individual.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalados em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente, aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA. Deverá conter as seguintes informações: registro do fabricante no M.A/SIF/DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, n. do lote, data de fabricação, validade, peso, composição. Os pacotes deverão conter peso de 1 ou 2 kg.</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação.</p> <p>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: Máximo de 10% gordura.</p>
05	9.000	KG	COXÃO MOLE TIRAS (IQF)

			<p>Carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve ser congelado pela tecnologia IQF (Individually Quick Frozen) para congelamento individual.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalados em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente, aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA. Deverá conter as seguintes informações: registro do fabricante no M.A/SIF/DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, n. do lote, data de fabricação, validade, peso, composição. Os pacotes deverão conter peso de 1 ou 2 kg.</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação.</p> <p>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: Máximo de 10% gordura.</p>
06	6.000	KG	FILÉ DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO EM CUBOS, SEM PELE, SEM OSSO IQF.
			<p>Produto obtido do corte manual de coxa e sobrecoxa de frango retirando os ossos, cartilagens, pele e gorduras, cortado no formato de cubos congelado no formato IQF (Individually Quick Frozen).</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: Sistema plástico termossoldado, resistente e atóxico, compatível ao contato direto com alimentos. Pacotes de 1 ou 2kgs, essa embalagem deverá ser devidamente aprovada pelo S.I.F. (Serviço de Inspeção Federal).</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento. Lacrada por fita gomada identificada pelo nome da empresa para garantia de inviolabilidade. Capacidade no máximo 20 kg.</p>

			PRAZO DE VALIDADE: mínima de 12 meses quando conservado a temperatura de -12°C ou mais frio, devendo o prazo de fabricação não anteceder 30 (noventa) dias da data da entrega.
07	7.500	KG	FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM CUBOS CONGELADO SEM PELE, IQF.
			<p>Filé de peito de frango, cortado em cubos, congelado a – 18° C ou mais frio pelo sistema IQF (Individual Quick Frozen) em pacotes padronizados de 1 ou 2 Kg. O cubo deverá ser cortado manualmente de aproximadamente 3x3cm.</p> <p>A carne de frango deverá ser crua e congelada, obtida de aves abatidas, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de – 18° C com tolerância até -12° C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses.</p> <p>O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicos- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Textura: característica/ Cor: característica/ Sabor: Característico/Odor: Característico.</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: Deverá apresentar mínimo 22% de proteína, máximo 3% de gordura e teor de água de acordo com a Instrução Normativa nº 32 de 3/12/2010 da Secretaria de Defesa Agro Pecuária, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: Mínimo 12 meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega a Cozinha Piloto.</p>

			<p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: Sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIF, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto.</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixas de papelão padronizadas com peso máximo de 20 Kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data da fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto.</p>
08	3.750	KG	KIBE DE CARNE BOVINA CONGELADO (30g) IQF
			<p>Carne bovina, água, trigo, cebola, sal, hortelã, alho, proteína de soja e especiarias (ingredientes descritos e devidamente adequados de acordo com a legislação vigente). Produto deve ter registro no Ministério da Agricultura. Características: produto deve apresentar-se ovalado, como coloração marrom clara, texturas macias, odor e sabor característicos.</p> <p>Primária: embalagem de polietileno, transparente e resistente, com etiqueta de identificação, sem perfurações. Peso de 02 kg. Secundária: caixa de papelão reforçada, lacrada com fita adesiva. Prazo de Validade de 04 meses a partir da data de fabricação. O produto deverá estar congelado a uma temperatura de -12°C. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, constando obrigatoriamente o numero de registro no SIF, SIE ou SIM de acordo com a área geográfica (nacional, estadual ou municipal), identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, peso líquido e condições de armazenamento adequadas.</p>
09	11.250	KG	PATINHO MOÍDO (IQF)
			Carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem

			<p>Animal. Deve ser moído e congelado pela tecnologia IQF (Individually Quick Frozen) para congelamento individual.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalados em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente, aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA. Deverá conter as seguintes informações: registro do fabricante no M.A/SIF/DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, n. do lote, data de fabricação, validade, peso, composição. Os pacotes deverão conter peso de 2 kg.</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação.</p> <p>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: Máximo de 10% gordura.</p>
--	--	--	---

3.2. COTA RES ERVADA A MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE E MICIEMPRENDEDOR INDIVIDUAL.

ITEM	QUANT	UN	DESCRIÇÃO MINIMA DO PRODUTO
10	1.250	KG	<p>ALMÔNDEGA BOVINA CONGELADA IQF</p> <p>Almôndega de carne bovina congelada IQF (CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL), na forma arredondada, obtida de animais sadios, sob prévia inspeção sanitária, livres de parasitas e de qualquer substância contaminante. As almôndegas deverão apresentar tamanhos uniformes, livres de ossos, cartilagem, queimadura por congelamento, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá apresentar aproximadamente entre 25 a 30 gramas.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: Deverá apresentar embalagem primária com saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, termossoldado, com capacidade para até 3 kg de produto e resistente ao transporte, ao impacto e às condições de estocagem congelada. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com</p>

			<p>fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento.</p> <p>COMPOSIÇÃO CENTESIMAL REAL DO PRODUTO: Gordura no máximo de 18%; Proteína: no mínimo 15% e Carboidratos totais no máximo 10%.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses.</p>
11	1.000	KG	<p>CARNE DE PESCADO IN NATURA E CONGELADA – TILÁPIA.</p> <p>Produto cárneo a partir do file de pescado (Tilápia) congelado sadio, cortado em cubos pequenos, com tamanho padronizado, submetido ao processo tecnologicamente adequado de congelamento por glaceamento. Proveniente de pescados processados sob inspeção veterinária de acordo com a legislação vigente, isentos de espinhas e pele. Deverá ser isento de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá apresentar cubos com peso variável de 60 a 80g. A variação de peso deverá ser de no máximo 10% após o descongelamento devido ao glaceamento. Deverá ser proveniente de estabelecimento inspecionado pelo SIF, SISP OU SIM.</p> <p>Aspecto: característico não pegajoso, Textura: firme após descongelamento, Cor: branco acinzentado, Odor: característico de peixe fresco congelado e Sabor: característico.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco plástico atóxico termoencolhível – vácuo contendo até 5 Kg.</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte e armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com até 20 Kg.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: mínima de 12 meses quando conservado a temperatura de -12°C ou mais frio, devendo o prazo de fabricação não anteceder 30 (noventa) dias da data da entrega.</p>
12	1.250	KG	<p>CARNE MOÍDA ASSADA E CONGELADA DE BOVINO (IQF)</p> <p>Ingredientes: carne bovina (cortes de bovino) e gordura bovina. Não contem glúten. Especificações técnicas: sabor característico de carne bovina assada. Não contem sal. Textura macia de carne. Produto congelado IQF individualmente. Sem</p>

			<p>osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, sem adição de pimenta ou outros condimentos, conservantes e corantes,</p> <p>A carne deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.</p> <p>Embalagem primária: embalagem de polietileno de baixa densidade laminado, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, transparente com impressão, perfeitamente lacrado, com peso líquido de 1 ou 2 Kg. Essa embalagem deverá ser devidamente aprovada pelo S.I.F. (Serviço de Inspeção Federal).</p> <p>Prazo de validade de: 12 meses/ armazenamento à temperatura de -12°C.</p>
13	1.750	KG	COXÃO MOLE CUBOS (IQF)
			<p>Carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve ser congelado pela tecnologia IQF (Individually Quick Frozen) para congelamento individual.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalados em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente, aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA. Deverá conter as seguintes informações: registro do fabricante no M.A/SIF/DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, n. do lote, data de fabricação, validade, peso, composição. Os pacotes deverão conter peso de 1 ou 2 kg.</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação.</p> <p>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: Máximo de 10% gordura.</p>

14	3.000	KG	COXÃO MOLE TIRAS (IQF) Carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve ser congelado pela tecnologia IQF (Individually Quick Frozen) para congelamento individual. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalados em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente, aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA. Deverá conter as seguintes informações: registro do fabricante no M.A/SIF/DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, n. do lote, data de fabricação, validade, peso, composição. Os pacotes deverão conter peso de 1 ou 2 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: Máximo de 10% gordura.
15	2.000	KG	FILÉ DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO EM CUBOS, SEM PELE, SEM OSSO IQF. Produto obtido do corte manual de coxa e sobrecoxa de frango retirando os ossos, cartilagens, pele e gorduras, cortado no formato de cubos congelado no formato IQF (Individually Quick Frozen). EMBALAGEM PRIMÁRIA: Sistema plástico termossoldado, resistente e atóxico, compatível ao contato direto com alimentos. Pacotes de 1 ou 2kgs, essa embalagem deverá ser devidamente aprovada pelo S.I.F. (Serviço de Inspeção Federal). EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento. Lacrada por fita gomada identificada pelo nome da empresa para garantia de inviolabilidade. Capacidade no máximo 20 kg.

			PRAZO DE VALIDADE: mínima de 12 meses quando conservado a temperatura de -12°C ou mais frio, devendo o prazo de fabricação não anteceder 30 (noventa) dias da data da entrega.
16	2.500	KG	FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM CUBOS CONGELADO SEM PELE, IQF.
			<p>Filé de peito de frango, cortado em cubos, congelado a – 18° C ou mais frio pelo sistema IQF (Individual Quick Frozen) em pacotes padronizados de 1 ou 2 Kg. O cubo deverá ser cortado manualmente de aproximadamente 3x3cm.</p> <p>A carne de frango deverá ser crua e congelada, obtida de aves abatidas, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de – 18° C com tolerância até -12° C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses.</p> <p>O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Textura: característica/ Cor: característica/ Sabor: Característico/Odor: Característico.</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: Deverá apresentar mínimo 22% de proteína, máximo 3% de gordura e teor de água de acordo com a Instrução Normativa nº 32 de 3/12/2010 da Secretaria de Defesa Agro Pecuária, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: Mínimo 12 meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega a Cozinha Piloto.</p>

			<p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: Sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIF, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto.</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixas de papelão padronizadas com peso máximo de 20 Kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data da fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto.</p>
17	1.250	KG	<p>KIBE DE CARNE BOVINA CONGELADO (30g) IQF</p> <p>Carne bovina, água, trigo, cebola, sal, hortelã, alho, proteína de soja e especiarias (ingredientes descritos e devidamente adequados de acordo com a legislação vigente). Produto deve ter registro no Ministério da Agricultura. Características: produto deve apresentar-se ovalado, como coloração marrom clara, texturas macias, odor e sabor característicos.</p> <p>Primária: embalagem de polietileno, transparente e resistente, com etiqueta de identificação, sem perfurações. Peso de 02 kg. Secundária: caixa de papelão reforçada, lacrada com fita adesiva. Prazo de Validade de 04 meses a partir da data de fabricação. O produto deverá estar congelado a uma temperatura de -12°C. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, constando obrigatoriamente o numero de registro no SIF, SIE ou SIM de acordo com a área geográfica (nacional, estadual ou municipal), identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, peso líquido e condições de armazenamento adequadas.</p>
18	3.750	KG	<p>PATINHO MOÍDO (IQF)</p> <p>Carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem</p>

			<p>Animal. Deve ser moído e congelado pela tecnologia IQF (Individually Quick Frozen) para congelamento individual.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalados em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente, aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA. Deverá conter as seguintes informações: registro do fabricante no M.A/SIF/DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, n. do lote, data de fabricação, validade, peso, composição. Os pacotes deverão conter peso de 2 kg.</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação.</p> <p>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: Máximo de 10% gordura.</p>
--	--	--	---

3.3. As embalagens deverão ser novas, devidamente lacradas, obedecendo rigorosamente às condições exigidas em lei.

3.4. A cada entrega serão conferidos todos os produtos, verificando-se especialmente as datas de validade registradas na embalagem primária e a inviolabilidade dos lacres, bem como o empilhamento e as demais exigências da legislação sanitária. A qualquer tempo e a critério da CONTRATANTE, os produtos recebidos poderão ser submetidos a análise para controle de qualidade por laboratório oficial especializado, que emitirá laudo de análise atestando as condições do produto, correndo as despesas relativas à análise às expensas da CONTRATADA.

4. Do valor estimado da licitação.

O valor estimado da licitação é de **R\$ 1.398.930,00 (Um milhão Trezentos e noventa e oito mil Novecentos e trinta reais)**

5. Dos recursos orçamentários.

Secretaria Municipal de Educação Esporte e Cultura – Merenda Escolar

02.05.07 12.3060013.2034 3.3.90.30.00 347 02

02.05.07 12.3060013.2034 3.3.90.30.00 348 05

02.05.07 12.3060013.2034 3.3.90.30.00 349 05

6. Das amostras

6.1. Os licitantes VENCEDORES deverão apresentar **uma amostra de cada** produto vencedor para avaliação nutricional como descrito no Anexo I (Folheto Descritivo), para a aferição de sua perfeita adequação às especificações

constantes do edital, através de dados específicos na rotulagem do produto, especialmente em relação à qualidade nutricional e sensorial, e aceitabilidade pelos usuários, a amostra deverá vir na embalagem original, devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto. A amostra deverá ser correspondente ao produto entregue e apresentar ficha técnica do produto.

- 6.2. A entrega das amostras deverá ser efetuada em até 05 dias úteis após o término da sessão, mediante relação expressa que será conferida e recebida por servidor da Cozinha Piloto.
- 6.3. No endereço Avenida Ana Milanez Vasconcelos sem número, Parque Interlagos – Aguai / SP, no período das 08:00 às 12:00 horas.
- 6.4. A amostra deverá ser entregue devidamente identificada com o número da licitação (**Pregão Presencial nº015/2019**), número do item e razão social da proponente.
- 6.5. A amostra será avaliada no momento de sua entrega, ficando facultativo ao representante da empresa licitante estar presente durante a avaliação.
- 6.6. Deverá ser apresentado a ficha-técnica de cada produto vencedor.
- 6.7. A reprovação da amostra COM SEU RESPECTIVO MOTIVO ocasionará a consequente desclassificação do licitante por incompatibilidade do produto com as exigências do edital.
- 6.8. Na reprovação de um item, o licitante não será desclassificado dos outros itens.
- 6.9. O licitante que tiver a sua amostra reprovada terá direito de contraprova assegurado, podendo apresentar nova amostra no prazo de 05 dias corridos.
- 6.10. A amostra do(s) licitante(s) que se sagrar(em) vencedor(es) do certame ficará(ão) em posse da COZINHA PILOTO, para fins de comprovação de compatibilidade dos produtos fornecidos no ato de recebimento e posteriores averiguações

7. Do prazo de entrega

- 7.1. O objeto desta licitação deverá ser entregue, de forma parcelada, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados do a partir do recebimento da ordem de fornecimento expedida pelo setor responsável desta prefeitura.
- 7.2. A entrega do objeto desta licitação deverá ser feita conforme ordem de fornecimento, na Cozinha Piloto, situada à Avenida Ana Milanez Vasconcelos, s/nº, Parque Interlagos, Aguai - SP, correndo por conta da detentora da Ata as despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.

8. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

ANEXO II

(MODELO DE DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO)

PREGÃO (PRESENCIAL) n° 015/2019

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° SEC ADM/ LICIT. 056/2019

Eu, _____(nome completo), representante legal da empresa
_____ (nome da pessoa jurídica), interessada em participar no
processo licitatório, Pregão Presencial n.º 015/2019, da Prefeitura Municipal de Aguai,
declaro, sob as penas da lei, que esta empresa atende aos requisitos de habilitação
constantes no edital.

Local e data.

Assinatura do representante legal da empresa

(Em papel timbrado da empresa licitante)

ANEXO III

(MODELO DE DECLARAÇÃO DE SITUAÇÃO REGULAR PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO)

PREGÃO (PRESENCIAL) n° 015/2019

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° SEC ADM/ LICIT. 056/2019

Eu, (nome completo), representante legal da empresa (nome da pessoa jurídica), interessada em participar no processo licitatório, Pregão Presencial n.º 015/2019, da Prefeitura Municipal de Aguai, declaro, sob as penas da lei, que nos termos do § 6º do artigo 27 da Lei n.º 6.544, de 22 de novembro de 1989, a (nome da pessoa jurídica), encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere a observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal.

Local e data.

Assinatura do representante legal da empresa

(Em papel timbrado da empresa licitante)

ANEXO IV

(MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE IMPEDIMENTO LEGAL)

Declaramos a inexistência de impedimento legal desta empresa para licitar ou contratar com a Administração Pública ou qualquer de seus entes descentralizados, sobretudo referente ao Pregão Presencial n.º 015/2019, da Prefeitura Municipal de Aguai.

Declaro ainda, que caso lhe seja adjudicado algum item, segue abaixo a identificação da pessoa que irá assinar o contrato.

Nome:

Nacionalidade:

Estado Civil:

RG: C.P.F.:

End Res: Bairro:

Cidade: UF:

Qualificação:

Local e data.

Assinatura do representante legal da empresa

ANEXO V

MINUTA

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº./....

Aos _____ (_____) dias do mês de _____ do ano 2.019, autorizado pelo ato das folhas () do processo licitatório nº056/2019, Pregão Presencial de Registro de Preços nº015/2019, da **PREFEITURA MUNICIPAL DE AGUAÍ**, CNPJ Nº 46.425.229/0001-79, situada na av. Olinda Silveira Cruz Braga, n. 215, Parque Interlagos, neste ato representada por seu prefeito JOSÉ ALEXANDRE PEREIRA ARAÚJO, infra-assinado, brasileiro, casado, portador da RG n. 21.586.420-7 SSP/SP, CPF/MF sob o n. 102.435.868-25, residente e domiciliado neste município, a Rua Major Jacinto Elias, nº 377, Vila Braga, Aguaí/SP a presente Ata de Registro de Preços, de acordo com o disposto no artigo 15º. da Lei Federal nº. 8.666/93, e suas alterações, da Lei Federal 10.520/2002, do Decreto Municipal 2004/2004 e no Decreto Municipal nº. 2006/2004 que, conjuntamente com as condições adiante estipuladas, regem o relacionamento obrigacional entre a Administração Municipal e a Licitante Vencedora:

1. Consideram-se registrados os seguintes preços do Detentor da Ata:....., CNPJ nº....., representado pelo seu, Sr..... (qualificação), à saber:

1.1.

ITEM	QUANT/	UNID.	DISCRIMINAÇÃO	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-

VALOR TOTAL DOS ÍTENS = R\$ _____.

2. Administração efetuará seus pedidos ao fornecedor, através da entrega de uma via da ordem de fornecimento por onde correrá a despesa.

3. O prazo para entrega dos produtos será de 5 (CINCO) dias uteis contados do recebimento, pelo detentor da Ata de REGISTRO DE PREÇOS, de cada pedido de fornecimento representado pela correspondente ORDEM DE FORNECIMENTO.

4. Os valores devidos pela Prefeitura serão pagos, em 15 (QUINZE) dias após o recebimento definitivo (formal e objetivo dos produtos), mediante apresentação da respectiva fatura acompanhado dos demais documentos fiscais, inclusive comprovantes da regularidade social.

5. Os preços registrados serão confrontados periodicamente, pelo menos trimestralmente, com os praticados no mercado e assim controlados pela Administração.

6. Os produtos fornecidos serão recebidos provisoriamente; o recebimento definitivo será feito após a verificação das especificações, qualidade e quantidade, e conseqüentemente aceitação, no prazo de 02 (dois) dias a contar do recebimento provisório.

7. As despesas decorrentes dos pedidos de fornecimento correrão à conta da Unidade Orçamentária:

Secretaria Municipal de Educação Esporte e Cultura – Merenda Escolar

- 02.05.07 12.3060013.2034 3.3.90.30.00 347 02
- 02.05.07 12.3060013.2034 3.3.90.30.00 348 05
- 02.05.07 12.3060013.2034 3.3.90.30.00 349 05

8. Este registro de preços não obriga a Administração a firmar as contratações com o fornecedor, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, assegurada, nesta hipótese, a preferência do beneficiário do registro em igualdade de condições, nos termos do parágrafo 4º, artigo 15, da Lei Federal nº 8666/93 e suas alterações.

9. O descumprimento do prazo de entrega sujeitará o fornecedor às seguintes sanções:

9.1 As sanções administrativas serão impostas fundamentadamente nos termos da Lei nº 10.520 de 2002. Ficará impedido de licitar e contratar com o Município, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, garantido o direito à ampla defesa sem prejuízo das demais cominações legais previstas no edital, o licitante que:

- 9.1.1. Se recusar a assinar o presente contrato ou receber a nota de empenho;
- 9.1.2. Inexecução total ou parcial da nota de empenho ou deste contrato;
- 9.1.3. Deixar de entregar a documentação exigida no edital;
- 9.1.4. Apresentar documentação falsa;
- 9.1.5. Ensejar o retardamento da execução do seu objeto;
- 9.1.6. Não mantiver a proposta dentro do prazo de validade;

- 9.1.7. Falhar ou fraudar na execução deste contrato;
- 9.1.8. Comportar-se de modo inidôneo;
- 9.1.9. Fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal;
- 9.1.10. Pelo atraso injustificado, inexecução total ou parcial do contrato, a contratante poderá, garantida a defesa prévia, aplicar à contratada as multas fixadas a seguir, sem prejuízo de outras sanções previstas no edital e demais legislações aplicáveis à espécie:
- 9.1.10.1. Multa moratória de 0,1% (um décimo por cento) do valor deste contrato, por dia de atraso do início de sua execução, até o limite máximo de 2% (dois por cento). Acima do limite aqui estabelecido, caracterizar-se-á inexecução total da obrigação assumida;
- 9.1.10.2. Multa compensatória de 10% (dez por cento) do valor deste contrato, no caso de sua inexecução total ou parcial, ou ainda, pela recusa injustificada em assinar o presente contrato;
- 9.1.10.3. Multa de 10% (dez por cento) do valor deste contrato, no caso de descumprimento de qualquer outra obrigação pactuada.
- 9.2. O percentual de multa previsto no item 9.1.10.1 incidirá sobre o valor atualizado do contrato, tendo como fator de atualização o percentual da taxa SELIC – Sistema Especial de Liquidação e Custódia – que incidirá a partir da data em que ocorrer o fato, até o dia do efetivo pagamento da multa.
- 9.3. Independentemente da sanção aplicada, a inexecução total ou parcial deste contrato poderá ensejar, ainda, a rescisão contratual, nos termos previstos na Lei nº 8.666/93, bem como a incidência das consequências legais cabíveis, inclusive indenização por perdas e danos eventualmente causados à contratante.
- 9.4. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.
- 9.5. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
10. O preço registrado na presente será fixo e irrevogável, durante a vigência da Ata de Registro de Preços, qual seja doze (12) meses.
11. O registro de preços poderá ser suspenso ou cancelado no interesse da Administração e nas hipóteses do artigo 78. da Lei Federal nº.8.666/93, ou a pedido justificado do interessado, presente às razões orientadas pela Teoria da Imprevisão.
12. O fornecedor deverá manter, enquanto vigorar o registro de preços e em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Pregão nº015/2019.

13. Faz parte integrante desta Ata de Registro de Preços, o edital de Pregão nº015/2019 a Nota de Empenho com os termos aditados e a proposta da detentora da Ata naquilo que não contrariar as presentes disposições.

14. As questões oriundas desta Ata e dos pedidos de fornecimento serão dirimidas no Foro da Comarca de Aguai - SP, esgotadas as vias administrativas.

15. Para constar que foi lavrado a presente Ata de Registro de Preços, que vai assinada pelo Senhor **JOSE ALEXANDRE PEREIRA DE ARAUJO**, Prefeito Municipal de Aguai e pelo Sr., qualificados preambularmente, representando a detentora e testemunhas.

Aguai, ____ de _____ de 2019.

PREFEITURA MUNICIPAL DE AGUAÍ
JOSE ALEXANDRE PEREIRA DE ARAUJO
PREFEITO MUNICIPAL

Empresa

Sr. _____

Detentora da Ata

Testemunhas

NOME:

RG:

NOME:

RG:

ANEXO VI

(MODELO DE CREDENCIAMENTO ESPECÍFICO)

PREGÃO (PRESENCIAL) n° 015/2019

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° SEC ADM/ LICIT. 056/2019

Pelo presente a empresa, situada a, CNPJ n.º, através de seu, Sr., outorga, ao Sr., RG n.º, amplos poderes para representá-la junto a PREFEITURA MUNICIPAL DE AGUAÍ no Pregão (Presencial) n.º 015/2019, Processo n.º 056/2019, inclusive para interpor ou desistir de recursos, receber citações, intimações, responder administrativamente e judicialmente por seus atos, formular ofertas e lances de preço enfim, praticar todos os atos pertinentes ao certame, em nome do proponente.

....., de de 2019.

(local e data)

.....

(Assinatura e identificação do declarante)

ANEXO VII

MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

PREGÃO (PRESENCIAL) n° 015/2019

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° SEC ADM/ LICIT. 056/2019

(nome da empresa), (qualificação: tipo de sociedade (Ltda, S/A, etc.), endereço completo, inscrita no CNPJ sob o n.(xxxx), neste ato representada pelo (cargo) (nome do representante legal), portador da Carteira de Identidade n.(xxxx), inscrito no CPF sob o n. (xxxx), **DECLARA**, sob as penalidades da lei, que se enquadra como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte nos termos do art. 3º da Lei Complementar n. 123 de 14 de dezembro de 2006, estando apta a fruir os benefícios e vantagens legalmente instituídas por não se enquadrar em nenhuma das vedações legais impostas pelo § 4º do art. 3º da Lei Complementar n.123 de 14 de dezembro de 2006.

Local e data

Nome e Assinatura do representante legal

ANEXO VIII

TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO

PREGÃO (PRESENCIAL) n° 015/2019

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° SEC ADM/ LICIT. 056/2019

MUNICIPIO DE AGUAÍ

ÓRGÃO: PREFEITURA MUNICIPAL DE AGUAÍ

PREGÃO (PRESENCIAL) n° 015/2019

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° SEC ADM/ LICIT. 056/2019

OBJETO: O objeto deste PREGÃO é o REGISTRO DE PREÇOS DE CARNES E PEIXE PARA A MERENDA ESCOLAR DA PREFEITURA MUNICIPAL DE AGUAÍ, PELO PERÍODO DE 12 MESES, observadas as especificações constantes do Termo de Referência e demais Anexos deste instrumento convocatório, de acordo com as especificações contidas no **ANEXO I** deste edital.

CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE AGUAÍ

CONTRATADA:

Na qualidade de Contratante e Contratada, respectivamente, do Termo acima identificado, e, cientes do seu encaminhamento ao TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE SÃO PAULO, para fins de instrução e julgamento, damo-nos por CIENTES e NOTIFICADOS para acompanhar todos os atos da tramitação processual, até julgamento final e sua publicação e, se for o caso e de nosso interesse, para, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito da defesa, interpor recursos e o mais que couber.

Outrossim, declaramos estar cientes, doravante, de que todos os despachos e decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado de São Paulo, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, de conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1.993, iniciando-se, com início de então, a contagem dos prazos processuais.

Aguai, de de 2019.

ANEXO VIII.

MODELO DE PROPOSTA

PREGÃO PRESENCIAL nº 015/2019

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº SEC ADM/ LIC. 056/2019

Á

(ÓRGÃO CONTRATANTE)

Proponente: _____
Endereço: _____
Cidade: _____ Estado: _____
CEP: _____
Telefone: _____
CNPJ: _____
Inscr. Estadual: _____

PREGÃO PRESENCIAL Nº 015/2019

DESCRIÇÃO DO OBJETO:

COTA PRINCIPAL

ITEM	UNI.	QUANT.	DESCRIPTIVOS MÍNIMOS	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	KG	3.750	ALMÔNDEGA BOVINA CONGELADA IQF		
02	KG	3.000	CARNE DE PESCADO IN NATURA E CONGELADA –		

			TILÁPIA.		
03	KG	3.750	CARNE MOÍDA ASSADA E CONGELADA DE BOVINO (IQF)		
04	KG	5.250	COXÃO MOLE CUBOS (IQF)		
05	KG	9.000	COXÃO MOLE TIRAS (IQF)		
06	KG	6.000	FILE DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO EM CUBOS, SEM PELE, SEM OSSO IQF.		
07	KG	7.500	FILE DE PEITO DE FRANGO EM CUBOS CONGELADO SEM PELE, IQF.		
08	KG	3.750	KIBE DE CARNE BOVINA CONGELADO (30g) IQF		
09	KG	11.250	PATINHO MOÍDO (IQF)		

COTA RES ERVADA A MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE E MICIEMPREENDEDOR INDIVIDUAL.

ITEM	UNI.	QUANT.	DESCRIPTIVOS MÍNIMOS	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
10	KG	1.250	ALMÔNDEGA BOVINA CONGELADA IQF		
11	KG	1.000	CARNE DE PESCADO IN NATURA E CONGELADA – TILÁPIA.		
12	KG	1.250	CARNE MOÍDA ASSADA E CONGELADA DE BOVINO (IQF)		

13	KG	1.750	COXÃO MOLE CUBOS (IQF)		
14	KG	3.000	COXÃO MOLE TIRAS (IQF)		
15	KG	2.000	FILÉ DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO EM CUBOS, SEM PELE, SEM OSSO IQF.		
16	KG	2.500	FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM CUBOS CONGELADO SEM PELE, IQF.		
17	KG	1.250	KIBE DE CARNE BOVINA CONGELADO (30g) IQF		
18	KG	3.750	PATINHO MOÍDO (IQF)		

VALOR TOTAL DA PROPOSTA (12 MESES): R\$ _____ (_____)

Propomos atender, sob nossa integral responsabilidade, os requisitos dos objetos do presente edital, de acordo com os prazos e as especificações constantes do respectivo Edital e seus Anexos, estando incluídos, nos valores acima propostos todos os encargos operacionais e tributos devidos.

Declaramos que a validade da presente proposta é de 60 (sessenta) dias.

Declaramos aceitar, irrestritamente, todas as condições estabelecidas no Edital da licitação em referência e, em seus anexos, e que inexistem qualquer vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira ou trabalhista com servidor ou dirigente da **(ÓRGÃO CONTRATANTE)**

Data

Assinatura

PROTOCOLO DE RECEBIMENTO DE EDITAL

PREGÃO (PRESENCIAL) n° 015/2019

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° SEC ADM/ LICIT. 056/2019

Eu, _____,
representante _____ da _____ empresa
_____, situada _____ a
Rua _____
_____ fone: _____, fax: _____ recebi
o Edital do Pregão em epígrafe.

Aguaí, de _____ de 2019.

CARIMBO CNPJ/ASSINATURA