

EDITAL
PREGÃO PRESENCIAL N° . 002/2017.

PREÂMBULO

Processo de licitação n°: 002/2017.

Interessado: Secretaria Municipal de Educação

Recursos orçamentários e financeiros: Consignados no orçamento vigente à época do fornecimento.

Modalidade: Pregão Presencial n°. 002/2017.

Objeto: AQUISIÇÃO DE CARNES E FRIOS.

Tipo de Licitação: menor preço unitário.

Sessão Pública do Pregão: 23 de janeiro de 2017, a partir das 08:00 horas. Tempo para credenciamento: 10 minutos.

Local: Departamento de Licitações, situada na Avenida Duque de Caxias, n°. 303, Centro, Santa Adélia - SP.

Fundamento Legal: Leis Federais 8.666/93 e 10.520/02; Lei Complementar n° 123/2006 e Decreto Municipal n°. 1.854/10.

SUMÁRIO

| | |
|--|----|
| EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 002/2017..... | 3 |
| ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA..... | 18 |
| ANEXO II - MODELO DE PROPOSTA..... | 29 |
| ANEXO III - DECLARAÇÃO..... | 44 |
| ANEXO IV - DECLARAÇÃO QUE NÃO EMPREGA MENORES..... | 45 |
| ANEXO V - CREDENCIAMENTO..... | 46 |
| ANEXO VI - REALINHAMENTO DOS PREÇOS..... | 47 |
| ANEXO VII - MINUTA DE ATA..... | 49 |

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL N° 002/2017

PREGÃO PRESENCIAL PARA
REGISTRO DE PREÇOS VISANDO A
AQUISIÇÃO DE CARNES E FRIOS.

O **MUNICÍPIO DE SANTA ADELIA/SP**, de ordem do Senhor Prefeito Municipal, através da Diretoria de Compras e Licitações, mediante Pregoeiro, torna público, para conhecimento dos interessados, que fará realizar licitação pública sob a modalidade de **Pregão Presencial para Registro de Preços, Menor preço unitário**, em conformidade com as disposições da Lei Federal n° 10.520/02 e Decreto 3.931/01.

1. LOCAL, DATA E HORA

Serão observados os seguintes horários e datas para os procedimentos que seguem:

Recebimento das Propostas: até às 08:00 horas do dia 23/01/2017;
Início da Sessão de Disputa de Preços: às 08:00 horas do dia 23/01/2017.

2. OBJETO

Registro de Preços **PARA REGISTRO DE PREÇOS VISANDO A AQUISIÇÃO DE CARNES E FRIOS**, descritos e especificados no **ANEXO I - Termo de Referência**

2.1. DOCUMENTOS INTEGRANTES

Compõem o presente Edital, dele fazendo parte integrante e indissociável, os seguintes anexos:

2.1.1. Anexo I - Termo Referência;

2.1.2. Anexo II - Modelo de Proposta;

2.1.3. Anexo III - Modelo de Declaração (inc. XXXIII, do art. 7º, da Constituição Federal);

2.1.4. Anexo IV - Modelo de Credenciamento;

2.1.5. Anexo V - Modelo de Realinhamento de Preços;

2.1.6. Anexo VI - Modelo de Ata de Registro de Preços;

3. PARTICIPAÇÃO

3.1. Poderá participar do presente pregão presencial, a empresa que atender a todas as exigências, inclusive quanto à documentação constante deste Edital e seus Anexos.

3.2. A empresa participante deste certame deverá estar em pleno cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal e na Lei Federal n.º 9.854, de 27 de outubro de 1999, podendo ser exigida a comprovação a qualquer tempo.

3.3. Não será admitida a participação de empresas que se encontrem em regime de recuperação judicial e extrajudicial, ou em processo de falência, sob concurso de credores, dissolução, liquidação.

3.4. Não será admitida a participação de empresas que estejam com o direito suspenso de licitar e contratar com a Administração Pública, ou que por esta tenham sido declaradas inidôneas.

3.5. O Edital completo poderá ser obtido à Avenida Duque de Caxias, 303 - CEP 15950-000 - Fone Fax : (17) 3571-3700.

4 - DO PROCEDIMENTO

4.1. O Pregão Presencial será realizado em sessão pública, mediante condições de segurança e registrada em Ata, no dia, horário e local designados, devendo seu representante identificar-se e, se for o caso, comprovar a existência dos necessários poderes para formulação de propostas e para prática de todos os demais atos inerentes ao certame. Em todas as suas fases, terá a condução do Pregoeiro e Equipe de Apoio devidamente habilitados;

4.2. Aberta a sessão, os interessados ou seus representantes apresentarão declaração dando ciência de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação e entregarão os envelopes contendo a indicação do objeto e dos preços oferecidos procedendo-se à sua imediata abertura e a verificação da conformidade das propostas com os requisitos estabelecidos no edital;

4.3. O Certame será realizado através do Sistema Presencial, sendo os trabalhos conduzidos pelo "Pregoeiro", com o suporte de sua Equipe de Apoio, os quais, juntamente com a autoridade competente do órgão promotor da licitação, formam o conjunto de operadores do sistema do **Pregão Presencial**.

4.4. Para acesso ao sistema Presencial, os interessados em participar do Pregão deverão adquirir o Edital, para conhecimento do bem a ser adquirido e condições a serem seguidas. O Edital poderá ser retirado no Setor de Licitações - Av. Duque de Caxias nº 303, centro, Santa Adélia.

4.5. É de exclusiva responsabilidade do Proponente o sigilo dos valores inicialmente ofertados, bem como qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante no momento da Sessão de Lances, não cabendo ao órgão promotor da licitação responsabilidade por eventuais equívocos na condução dos seus lances ofertados. Terá direito a ofertar novos preços, no momento da Sessão de lances, somente sócio-gerente ou pessoas devidamente habilitadas, através de documento procuratório.

4.6. O credenciamento do licitante e de seu representante legal para a participação na Licitação é intransferível e se dará no momento da apresentação do envelope da Proposta, até a data aprazada. Isso implica na responsabilidade pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica e legal para realização das transações inerentes ao pregão Presencial;

4.7. A participação no Pregão Presencial dar-se-á pela apresentação formal da Proposta Comercial, conforme especificações do Anexo III, onde constarão os valores unitários e o valor Total do Item, observados a data e horário limites estabelecidos neste Edital. Caso haja divergência do valor unitário x a quantidade, ou seja, no campo valor total, sempre, prevalecerá o valor unitário.

4.8. O encaminhamento de Proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências previstas no Edital. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome na sessão de lances, quando cada Item será pregoado, por ordem sequencial;

4.9. Caberá ao licitante acompanhar as operações presenciais, durante a sessão pública do pregão, ficando o Município de Santa Adélia isento de quaisquer responsabilidades diante da inobservância das regras deste Edital.

5. ENVIO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS

5.1- Na data, local e horário indicados no Edital, as licitantes apresentarão seus envelopes à Comissão, através de seu representante ou via correio, portando o envelope **Proposta, fechado**, denominado **"Envelope 1"** com os seguintes dizeres em sua parte externa (destinatário):

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA ADÉLIA/SP.
À COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
REFERENTE: PREGÃO PRESENCIAL Nº 002/2017
PROPOSTA: (nome da firma)
DATA E HORÁRIO DA ABERTURA: 23/01/2017 às 08:00 horas

5.1.1. Os preços deverão ser cotados em moeda corrente nacional;

5.1.2. O prazo para entrega dos objetos, será de 02 (dois) dias após a solicitação de fornecimento emitido pela Setor de Compras responsável.

5.4. Os itens de propostas que eventualmente contemplem os objetos que não correspondam às especificações contidas no ANEXO I deste Edital serão desconsideradas.

5.5. Nas propostas serão consideradas obrigatoriamente:

a) preço unitário e valor total em moeda corrente nacional, em algarismo com no máximo quatro casas decimais;

b) inclusão de todas as despesas que influam nos custos, tais como: despesas com custo, transporte, seguro e frete, tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e

parafiscais), obrigações sociais, trabalhistas, fiscais, frete, encargos comerciais ou de qualquer natureza e todos os ônus diretos;

c) prazo de validade da proposta de no mínimo 60 (sessenta) dias, a contar da data da sessão deste pregão presencial;

d) prazo de entrega conforme disposto no ANEXO I deste edital, sujeito a alterações a depender da necessidade da Administração.

5.6. Poderão ser admitidos, pelo pregoeiro, erros de naturezas formais, desde que não comprometam o interesse público e da Administração.

5.7 - Deverá conter também:

a) - Certificado de inspeção Sanitária, concedido pelos Serviços de Vigilância Sanitária do seu estado ou município de origem (cópia autenticada);

b) - Registro da Empresa Fabricante para todos os itens pertinentes ao SIM/SISP/SIF/M.A.P.A. (cópia autenticada)

6 - DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

6.1. Até o horário previsto no preâmbulo deste Edital, serão recebidas as propostas. Após terá início à sessão pública do pregão presencial, com a divulgação das propostas de preços recebidas, passando o Pregoeiro a avaliar sua aceitabilidade.

6.2. Aberta à etapa competitiva, conforme determinação no preâmbulo deste Edital para "**início da sessão de disputa de preços**", os representantes dos licitantes deverão estar presentes para participar da sessão. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado do seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

6.3. Só serão aceitos lances cujos valores forem inferiores ao último lance que tenha sido anteriormente registrado no sistema.

6.4. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

6.5. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, do valor do menor lance registrado.

6.6. A etapa de lances da sessão pública será encerrada mediante aviso de fechamento iminente dos lances, emitido pelo Pregoeiro, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

6.7. Encerrada a fase de recebimento de lances o Pregoeiro poderá solicitar diretamente ao licitante que tenha apresentado o lance de menor valor, para que seja obtido preço melhor, bem como decidir sobre a sua aceitação.

6.8. O Pregoeiro anunciará o licitante vencedor imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo pregoeiro acerca da aceitação do lance de menor valor.

6.9. É vedada a desistência dos lances já ofertados sujeitando-se o proponente às sanções previstas na Lei Federal nº 10.520/02.

6.10. Caso não sejam apresentados lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e valor estimado para a aquisição dos bens.

6.11. Se a proposta de menor valor não for aceitável ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o pregoeiro examinará a proposta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procederá a verificação das condições habilitatórias do proponente, na ordem de classificação, ordenada e sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor.

6.11.1.- Na situação a que se refere este item o pregoeiro poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

6.12. O sistema gerará ata circunstanciada da sessão, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes.

7 - DOS RECURSOS

7.1. Ao final da sessão, o proponente que desejar recorrer contra decisões do Pregoeiro poderá fazê-lo, manifestando sua intenção com registro da síntese das suas razões em 10 (dez) minutos, sendo-lhe facultado juntar documentação adicional que entender necessário, no prazo de 03 (três) dias úteis. Os interessados ficam, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões em igual

prazo, que começará a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

7.2 A imediata manifestação na Sessão Pública e a motivação, no caso de recurso, são pressupostos de admissibilidade deste e importará a decadência do direito de recurso e a adjudicação ao vencedor do certame;

8 - DA HABILITAÇÃO

O envelope nº 02 deverá conter os seguintes dizeres em sua parte externa:

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA ADÉLIA - SP.
À COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
REFERENTE: PREGÃO PRESENCIAL Nº 002/2017
DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO: (Nome da firma)
DATA E HORÁRIO DA ABERTURA: 23/01/2017 ÀS 08:00 HORAS

No interior do envelope nº 02 deverá conter, em uma via apenas, o original ou cópia autenticada pelo Cartório, os documentos a seguir elencados:

8.1 - Habilitação Jurídica:

- a) **REGISTRO COMERCIAL** no caso de empresa individual;
- b) Ato Constitutivo, Estatuto ou **CONTRATO SOCIAL** em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores.
- c) Decreto de autorização, no caso de empresas estrangeiras em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido;
- d) Decreto de Autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente.

8.2 - Regularidade Fiscal:

a) **COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E SITUAÇÃO CADASTRAL DO CNPJ**, emitido via Internet, conforme IN SRF 200/02, emitido a menos de 90 dias;

b) Prova de **INSCRIÇÃO NO CADASTRO DE CONTRIBUINTES DO ESTADO OU DO MUNICÍPIO**, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

c) Prova de regularidade com as Fazendas:

* **Federal**;

* **Estadual** e;

* **Municipal**, sendo esta do domicílio ou sede do licitante;

d) Prova de **regularidade** junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (**FGTS**).

e) **Prova de Regularidade junto à Justiça do Trabalho** (Certidão Negativa ou Positiva com efeitos Negativos)

Obs.: As certidões retiradas via Internet, estarão sujeitas à verificação por parte da Comissão no momento da abertura dos envelopes.

8.3 Declarações, conforme Anexos III e IV;

8.4 - Credenciamento ou Procuração do representante legal da empresa, quando se fizer necessário, inclusive para assinatura dos documentos constantes dentro dos envelopes;

8.5 - Os documentos apresentados deverão ser, obrigatoriamente, da mesma sede, ou seja, se da matriz, todos da matriz, se de alguma filial, todos da mesma filial, com exceção dos documentos que são válidos para matriz e todas as filiais.

9 - DA HOMOLOGAÇÃO

9.1 Constatando o atendimento das exigências previstas no Edital, o licitante será declarado vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto da licitação e homologado o procedimento.

9.2 Havendo recurso, o pregoeiro apreciará os mesmos e, caso não reconsidere sua posição, caberá à autoridade competente a decisão em grau final.

9.3 Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente homologará o objeto ao

vencedor, podendo revogar a licitação nos termos do artigo 49 da Lei Federal n.º 8.666/93.

9.4 Após a habilitação poderá a licitante ser desqualificada por motivo relacionado com a capacidade jurídica, regularidade fiscal, qualificação econômico-financeira, qualificação técnica e/ou inidoneidade, em razão de fatos supervenientes ou somente conhecidos após o julgamento.

9.5 As obrigações decorrentes desta Licitação serão formalizadas através de contrato, observando-se as condições estabelecidas neste Edital, seus anexos e na legislação vigente.

9.6 Quando o(s) proponente(s) vencedor(s), convocado(s) dentro do prazo de validade de sua(s) proposta(s), não celebrar o contrato, se houver, não entregar o bem ou não apresentar situação regular, conforme determinado no **Item 8 e seus subitens**, deste edital, será convocado outro licitante, observada a ordem de classificação, e assim sucessivamente, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

10 - DO RECEBIMENTO DO OBJETO LICITADO

10.1 - Os serviços objeto desta licitação deverão ser prestados conforme descrição do Anexo I.

10.2 - Caso os objetos não correspondam ao exigido no instrumento convocatório (EDITAL E SEUS ANEXOS), a Licitante Vencedora deverá providenciar no prazo máximo de 02 dias úteis, contados da data de notificação expedida por esta prefeitura, a sua adequação, visando o atendimento das especificações, sem prejuízo da incidência das sanções previstas no instrumento convocatório, na Lei n.º 8.666/93;

10.3 - O prazo para entrega dos objetos, será de 02 (dois) dias após a solicitação de fornecimento emitido pela Setor de Compras responsável.

11 - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1 - O licitante que deixar de entregar quaisquer documentos exigidos neste edital, apresentar documentação falsa para o certame, ensejar o retardamento da execução do mesmo, não mantiver a proposta, não celebrar o contrato, ou instrumento equivalente, falhar ou fraudar o processo em qualquer momento, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, garantida a prévia defesa, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato, se houver, e das demais cominações legais;

11.2 - O licitante sujeitar-se-á ainda, as sanções de: advertência, multa, e declaração de inidoneidade, sendo que as sanções de suspensão descrita no item anterior e declaração de inidoneidade, poderão ser cumuladas com multa;

11.3 - Ocorrendo atraso na entrega do objeto licitado, será aplicada multa moratória de **0,3%** (zero vírgula três por cento) por dia de atraso, até o limite de **20 %** (vinte por cento) sobre o valor total da Fatura (entrega);

11.4 No descumprimento de quaisquer obrigações licitatórias/contratuais, poderá ser aplicada uma multa indenizatória de **10%** (dez por cento) do valor total da aquisição (entrega);

11.5 O prazo para defesa prévia será de 5 (cinco) dias úteis a contar da notificação;

11.6 Caberá recurso no prazo de 5 (cinco) dias úteis a contar da publicação da sanção;

11.7 As penalidades serão obrigatoriamente registradas, esgotada a fase recursal, no Cadastro de Fornecedores ou de Prestadores de Objetos do Município e, no caso de impedimento do direito de licitar e contratar, o licitante deverá ser descredenciado por igual período.

12. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

12.1. Homologado o resultado da licitação, o órgão gerenciador, respeitada a ordem de classificação e a quantidade de fornecedores a serem registrados, convocará os interessados para a assinatura

da Ata de Registro de Preços que, após cumpridos os requisitos de publicidade, terá efeito de compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas no presente instrumento licitatório.

12.2. As convocações de que tratam o subitem anterior deverão ser atendidas no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, prorrogável apenas 01 (uma) única vez a critério do Município, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital.

12.3. A ata firmada com os licitantes fornecedores observará a minuta do Anexo VI, podendo ser alterada nos termos dos arts. 57 e 58 da Lei Federal nº 8.666/93.

12.4. Sempre que o licitante vencedor não atender à convocação, nos termos definidos no subitem 15.2., é facultado à administração, dentro do prazo e condições estabelecidos, convocar remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições, ou revogar o item específico ou o Registro de Preços.

12.5. Ao assinar a Ata de Registro de Preços, a adjudicatária obriga-se a fornecer os objetos a ela adjudicados, conforme especificações e condições contidas neste edital, em seus anexos e também na proposta apresentada, prevalecendo, no caso de divergência, as condições mais favoráveis à Administração.

12.6. A Ata de Registro de Preços vigorará até 31/12/2017.

12.7. A Ata de Registro de Preços, durante sua vigência poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame licitatório, mediante prévia consulta ao Município, desde que devidamente comprovada a vantagem.

12.8. Os órgão e entidades que não participaram do presente registro de preços, quando desejarem fazer uso de sua Ata de Registro de Preços, deverão manifestar seu interesse junto ao Município, para que esta indique os possíveis fornecedores e respectivos preços a serem praticados, obedecida à ordem de classificação.

12.9. Caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, independentemente dos

quantitativos registrados em Ata, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas.

12.10. As aquisições ou contratações adicionais a que se referem os subitens 12.7., 12.8. e 12.9. não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cem por cento dos quantitativos registrados na Ata de Registro de Preços.

13. DO PREÇO

13.1. O preço deverá ser fixo, equivalente ao de mercado na data da apresentação da proposta.

13.2. Deverá ser informado preço unitário e total de cada item, em conformidade com o ANEXO I deste Edital.

13.3. Os preços propostos serão considerados completos e abrangem todos os tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais), transporte de material e qualquer despesa acessória e/ou necessária, não especificada neste Edital.

13.4. Fica ressalvada a possibilidade de alteração das condições referentes à concessão de realinhamentos de preços, em face da superveniência de normas federais aplicáveis à espécie, hipótese que será regradada pelo item "19" e Anexo V.

14. REALINHAMENTO DOS PREÇOS

14.1. O beneficiário do registro, poderá solicitar o realinhamento dos preços vigentes através de solicitação formal ao Pregoeiro e Equipe de Apoio, desde que acompanhada de documentos que comprovem a procedência do pedido, tais como: lista de preços dos fabricantes, notas fiscais de entrega dos objetos, matérias-primas, componentes ou de outros documentos.

14.2. O realinhamento não poderá ultrapassar o preço praticado no mercado e deverá manter a diferença percentual apurada entre o preço originalmente constante na proposta e o preço de mercado vigente à época do pedido de revisão dos preços.

14.3. O procedimento para eventuais solicitações de alteração dos preços está previsto no Anexo V, deste Edital.

14.4. O pedido de realinhamento dos preços praticados poderá acarretar pesquisa de preços junto aos demais fornecedores com preços registrados, podendo ocorrer substituição na ordem classificatória de fornecedor devido a obrigatoriedade legal de aquisição pelo menor preço.

14.5 Os pedidos de realinhamento dos preços de que trata este item, se necessário tal equilíbrio, só serão aceitos com intervalos de periodicidade de 60 (sessenta) dias entre um e outro eventual pedido de atualização, devendo a solicitação ser protocolada nos primeiros quinze dias do mês subsequente ao bimestre citado, conforme regra do Anexo V.

15. SUSPENSÃO OU CANCELAMENTO DO REGISTRO DO FORNECEDOR

15.1. Suspensão: Os preços registrados poderão ser suspensos nos seguintes casos:

15.1.1. pela Administração, por meio de Edital, quando por ela julgado que o fornecedor esteja temporariamente impossibilitado de cumprir as exigências do Pregão Presencial que deu origem ao Registro de Preços ou, ainda, por interesse do Município, ressalvadas as contratações já levadas a efeito até a data da decisão;

15.1.2. pelo fornecedor, quando mediante solicitação por escrito, comprovar estar temporariamente impossibilitado de cumprir as exigências do Pregão Presencial que deu origem ao Registro de Preços.

15.2.) Cancelamento:

15.2.1. Os preços registrados poderão ser cancelados pela Administração, quando:

15.2.1.1. o fornecedor não cumprir as exigências do instrumento convocatório que deu origem ao Registro de Preços;

15.2.1.2. o fornecedor não tenha retirado o instrumento equivalente no prazo estabelecido, sem a aceitação da justificativa pela Administração;

15.2.1.3. o fornecedor der causa à rescisão administrativa do contrato decorrente do Registro de Preços;

15.2.1.4. em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial do contrato decorrente do registro de preços;

15.2.1.5. os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados no mercado;

15.2.1.6. por razões de interesse público, devidamente fundamentadas.

15.2.2. Os preços registrados poderão ser cancelados pelo fornecedor:

15.2.2.1. mediante solicitação formal, o mesmo comprovar estar impossibilitado definitivamente de cumprir as exigências do instrumento convocatório que deu origem ao registro de preços.

16. DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1. É facultado ao Pregoeiro oficial, auxiliado pela Equipe de Apoio, proceder em qualquer fase da licitação, diligências destinadas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originalmente da proposta.

16.2. A critério da Administração o objeto da presente licitação poderá sofrer acréscimos ou supressões, de acordo com o artigo 65, § 1º, da Lei Federal n.º 8.666/93.

16.3. A apresentação da proposta de preços implica na aceitação plena e total das condições deste Pregão, sujeitando-se o licitante às sanções previstas nos artigos 86 ao 88, da Lei Federal n.º 8.666/93.

16.4. Esclarecimentos em relação a eventuais dúvidas de interpretação do presente Edital poderão ser obtidos junto O MUNICÍPIO DE SANTA ADELIA, sito à Avenida Duque de Caxias, 303 - CEP 15950-000 - Fone Fax: (17) 3571-3700.

16.5. Os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro, que decidirá com base na legislação em vigor.

16.6. O Contratante não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade do CONTRATADO para outras entidades, sejam fabricantes, técnicos ou quaisquer outros.

16.7. Não havendo expediente na Prefeitura Municipal de Santa Adélia, na data marcada, a reunião realizar-se-á no primeiro dia útil subsequente na mesma hora e local.

16.8. A presente licitação rege-se pela Lei Federal nº 8.666/93, de 21 de junho de 1993, sendo declarado competente o Foro desta Comarca para dirimir controvérsias emergentes da presente licitação;

16.9. Os recursos para aquisição dos bens que constam no ANEXO III deste edital, durante o ano de 2017, serão consignados no orçamento vigente à época do fornecimento.

Santa Adélia, 04 de janeiro de 2017.

Reginaldo Roberto Aranha

Pregoeiro

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO PRESENCIAL N°. 002/2017

PROCESSO N°002/2017

01. JUSTIFICAÇÃO

01.01. A Prefeitura Municipal de Santa Adélia necessita da AQUISIÇÃO DE CARNES E FRIOS, para atendimento aos alunos da rede publica de ensino, justificando assim a necessidade da aquisição do objeto ora pleiteado.

02. OBJETO

02.01 O presente termo de referência visa estabelecer as condições gerais para registrar o menor preço de AQUISIÇÃO DE CARNES E FRIOS, conforme anexo II.

02.02. O Prazo do contrato a ser firmado será de 12 (doze) meses podendo ser prorrogado nos termos do Art. 57, Inciso 11 da Lei n° 8.666/93, plenamente justificado, atendendo ao interesse e conveniência da Administração. O prazo para inicio dos serviços será logo após a emissão da ordem de serviços expedida pela Secretaria Municipal de Administração.

02.03. A Prefeitura Municipal de Santa Adélia não é obrigada a executar as aquisições que poderão advir do sistema de registro de preços, podendo contratar totalmente ou parcialmente, de acordo

com as suas necessidades, ou até mesmo, utilizar outros meios, desde que respeitada a legislação em vigor e nas condições desta.

03. OBJETOS

03.01. Serão adquiridos os seguintes objetos:

| Item | Qtde. | Unid. | Especificação dos Produtos |
|------|-------|-------|--|
| 01 | 1.000 | Kg | <p>Almôndega cozida e congelada 0,25grs. a unidade embalagem c/ 120 unidade/caixa de 03 kg O produto deverá estar congelado.</p> <p>Ingredientes: Carne Bovina; Carne Mecanicamente Separada de Frango; Água; Proteína de Soja; Farinha de Rosca; Sal Refinado; Especiarias: Cebola Natural Moída; Pimenta Preta; Alho; Coentro; Salsa; Açúcar; Estabilizante: Tripolifosfato de Sódio; Regulador de Acidez: Citrato de Sódio; Regulador de Sabor: Glutamato Monossódico; Antioxidante: Eritorbato de Sódio e Ácido Ascórbico; Acidulante: Ácido Cítrico; Aromatizantes: Óleo de Cebola, Óleo de Pimenta Branca e Óleo de Pimenta Preta. CONTÉM GLÚTEN. Quantidade por porção Valor referente à 75g (3 almôndegas) Valor energético aprox.: até 1700 kcal, Carboidratos até 7g, Proteínas até 15g, Gorduras Trans máx. 0,6 mg, Fibra Alimentar min. 1,0g Embalagem secundária: Caixa de papelão Peso Líquido: 3kg; Peso Unidade: 20g a 25g Armazenamento: Manter congelado a -12°C. Cada 100 gramas do produto deve conter no máximo 500mg de sódio.</p> |
| 02 | 500 | Kg | <p>Apresentado suíno, preparado com recortes de carne suína, temperada e cozida, não deve apresentar superfície pegajosa, úmida, exsudante líquido, nem exalar odores anormais, deverá apresentar reação de amônia negativa, embalagem cray-o-vac, formato de paralelepípedo.</p> |
| 03 | 500 | Kg | <p>Carne Bovina (Lagarto) - carne de primeira, tipo lagarto. Originária de gado bovino sadio, congelada, em peças de 1,5 Kilos cada aproximadamente, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, isenta de cartilagens, sem sebo, máximo de 3% de aponevroses. Durante o processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação do excesso de gordura, cartilagens e aponevroses). Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Deve estar em acordo com a NTA 01,02 e 03. Ausência de hematomas,</p> |

| | | | |
|----|-------|----|---|
| | | | <p>fibrose, reações de vacina e resíduos de tinta de carimbo. Odor - carne fresca; cor: vermelho cereja; teor no máximo de 2% soro na embalagem. Data máxima de produção: 10 dias.</p> <p>Embalagem à vácuo, flexível, atóxica, resistente, transparente em pacotes com peso de 5 Kilos. Deverá conter na embalagem: registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de validade do produto, com lacre original do fabricante, peso embalagem, identificação SISP/SIF.</p> |
| 04 | 4.500 | Kg | <p>Carne Bovina Miolo da Paleta Cubos congelada (cubos de 3x3x3) proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. No processamento deve ser realizada a aparagem dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses. Deverá conter no máximo 10% de gordura e 3% de aponevroses. Perda de água no descongelamento não deverá ser superior a 3%. O produto deverá ser congelado, embalado à vácuo, em embalagem plástica flexível, atóxica, transparente e resistente ao transporte e armazenamento. Não deverá apresentar vazamento de sangue na fase de descongelamento sob refrigeração. Os pacotes deverão conter peso de 02 kg e 03 kg. No rótulo do produto devem conter as informações: nome do abatedouro, registro no SIF ou SISP, identificação completa do produto, data fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, peso líquido, condições de armazenamento.</p> |
| 05 | 6.000 | kg | <p>Carne Bovina Músculo Moída congelada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. No processamento deve ser realizada a aparagem dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses. Deverá conter no máximo 10% de gordura e 3% de aponevroses. Perda de água no descongelamento não deverá ser superior a 3%. O produto deverá ser congelado, embalado à vácuo, em embalagem plástica flexível, atóxica, transparente e resistente ao transporte e armazenamento. Não deverá apresentar vazamento de sangue na fase de descongelamento sob refrigeração. Os pacotes deverão conter peso de 02 kg e 03 kg. No rótulo do produto devem conter as informações: nome do abatedouro, registro no SIF ou SISP, identificação completa do produto, data fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, peso líquido, condições de armazenamento.</p> |
| 06 | 2.500 | kg | <p>Carne Bovina Patinho, em Iscas, congelada proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. No processamento deve</p> |

| | | | |
|----|-------|----|---|
| | | | <p>ser realizada a aparagem dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses. Deverá conter no máximo 10% de gordura e 3% de aponevroses. Perda de água no descongelamento não deverá ser superior a 3%. O produto deverá ser congelado, embalado à vácuo, em embalagem plástica flexível, atóxica, transparente e resistente ao transporte e armazenamento. Não deverá apresentar vazamento de sangue na fase de descongelamento sob refrigeração. Os pacotes deverão conter peso de 02 kg e 03 kg.No rótulo do produto devem conter as informações: nome do abatedouro, registro no SIF ou SISF, identificação completa do produto, data fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, peso líquido, condições de armazenamento</p> |
| 07 | 100 | Kg | <p>Carne de Frango Peito sem osso, sem pele, em iscas congelada- Sem adição de água e sal e temperos de acordo com a NTA - 3, máximo permitido de 8%De acúmulo de líquido, limpo, com aspecto, cheiro e sabor próprios sem manchas e parasitas, Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparentes peso de 02 kg e 03 kg, a embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada rótulo do produto deverá ser de acordo com a legislação vigente: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro do SIF, Identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento conforme NTA 76 (DECRETO 1486 DE 20/10/78 eMA 2244/97</p> |
| 08 | 1.000 | Kg | <p>Carne de frango em tiras ao molho rosado cozida e congelada Componentes utilizados: Contém gordura vegetal ingredientes: peito de frango em tiras (peito de frango, água, sal, estabilizante tripolifosfato de sódio e espessante goma xantana), molho rosado (água, extrato de tomate, leite em pó, catchup, creme de leite em pó, pó para misturas cremosas (gordura vegetal, xarope de glucose, leite desnatado, caseinato, regulador de acidez fosfato dipotássico, emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos), dextrose, cebola em pó, alho em pó, sal, condimento preparado sabor carne (sal, maltodextrina, extrato de levedura e aroma idêntico ao natural de carne), noz moscada e espessante goma xantana). Contém aromatizante sintético idêntico ao natural. Não contém glúten</p> |

| | | | |
|----|-------|----|---|
| | | | <p>Embalagem:Primária: descrição da embalagem: saco de polietileno de alta e baixa densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, coloração azul, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. Peso líquido: 02 kg</p> <p>Secundária: descrição da embalagem: caixa de papelão ondulado reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Peso líquido: 08 kg</p> |
| 09 | 350 | Kg | <p>Carne Suína Pernil em Cubos</p> <p>O produto deverá ser rotulado de acordo com a Legislação vigente: submetido ao processo tecnologicamente adequado de congelamento individual iqf. Nome endereço do Abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF/SISP; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento Embalagem primária: pacotes de 01 Kg ..</p> |
| 10 | 450 | Kg | <p>Charque bovino dianteiro em embalagem constituída de material flexível, em cubos à vácuo, peso líquido de 2,5 Kg não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deverá estar de acordo com a NTA 3 do decreto estadual nº 12.436 de 20/10/78. reembalados em caixas de papelão ondulado reforçado O produto deverá ser rotulado de acordo com a Legislação Vigente,</p> |
| 11 | 20 | Kg | <p>Fígado bovino congelado em bifes pct de 1 kg e 2 kg.</p> |
| 12 | 1.500 | kg | <p>Filé de Tilápia congelado</p> <p>filé de tilápia vermelha, qualidade Saint Peter, gênero <i>Oreochromis niloticus</i>, família Cichlidae sem couro/pele, sem espinhos, congelado a -18° C, glaceado no máximo 10%, limpo, com cor, odor e sabor característicos, sem manchas esverdeadas parasitas, pesando 120 a 140 gramas inteiros com corte em "V" sem manchas, sem espinhas, sem pele, congelamento tipo IQF, acondicionados em sacos poliesterlâminado com polietileno, devidamente rotulado com data de produção e validade (deverá ser mínimo 10 meses a partir da data</p> |

| | | | |
|----|-------|------|---|
| | | | de entrega), lote e letra de identificação do carimbador, com peso líquido de 6 Kg e reembalados em caixa de papelão reforçada contendo 2 x 6 Kg e suas condições deverão estar de acordo com legislação vigente |
| 13 | 7.500 | Unid | <p>Hambúrguer cozido congelado de bovino Sabor churrasco - 90g Características do produto: Componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos, quando utilizados: Carne bovina, água, gordura bovina, proteína texturizada de soja, maltodextrina, proteína concentrada de soja, cebola, sal, alho, açúcar, estabilizante tripolifosfato de sódio, aroma idêntico ao natural de churrasco e antioxidante eritorbato de sódio. Contém aromatizante sintético idêntico ao natural. NÃO CONTÉM GLÚTEN.</p> <p>Embalagem: Primária: Descrição da embalagem: Saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, coloração azul, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. Peso líquido: 02 kg Embalagem Secundária: Descrição da embalagem: Caixa de papelão ondulado reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Peso líquido: 20 kg Cada 100 gramas do produto deve conter no máximo 500mg de sódio.</p> |
| | 200 | Kg | <p>Linguíça calabresa defumada reta</p> <p>Ingredientes: Carne suína, Gordura suína, Carne mecanicamente separada de ave, Carne mecanicamente separada de frango, Proteína texturizada de soja, Sal, Açúcar, Pimenta Calabresa, Pimenta Preta, Reguladores de acidez Lactato de Sódio (INS 325), e Citrato de sódio (INS 331iii), Estabilizantes: Polifosfato de sódio (INS 452i), Tripolifosfato de Sódio (INS 451i) e Pirofosfatodissódico (INS 450i), Antioxidante Isoascorbato de Sódio (INS 316), Aromatizantes: Aroma natural de fumaça e aroma natural de alho, Acidulante Ácido cítrico (472c), Conservador Nitrito de Sódio (INS 250), Corante carmim de cochonilha (INS 120).</p> <p>Contém glúten Informação Nutricional do produto expressa em 100g: Valor Calórico: 356 kcal Carboidratos: 3,2% Proteínas: 18,2%, Lipídios: 30% . Prazo de validade: 2 meses.</p> <p>Embalagem Primária: Descrição da embalagem:</p> |

| | | | |
|----|-------|----|--|
| | | | Saco de polietileno de baixa densidade, Cryovac, termoformada, atóxica, resistente, transparente, impresso 2,5 kg de produto. Secundária: Descrição da embalagem: Caixa de papelão ondulado, reforçado, constituída por tampa e fundo envoltos em filme de PVC termoencolhível, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com capacidade para 3 pacotes e peso líquido total de 7,5 quilos de produto |
| 14 | 1.800 | Kg | Lingüiça de frango grossa, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequadas, condicionada em saco de polietileno e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-05 (Decreto 12.486 de 20/10/78). Fechamento a vácuo. Pacotes de 03 e 05 Kg. |
| 15 | 300 | Kg | Mortadela embutida em tripa de celulose opaca, cozida e defumada. Carne mecanicamente separada de ave, carne suína, gordura suína com pele, água, gordura suína, carne ave, sal, amido, proteína de soja, glicose desidratada, açúcar, alho, coentro, amido modificado, extrato de levedura, noz moscada, canela, cravo, estabilizantes, realçadores de sabor e conservantes e aromatizantes. Produção com rigoroso padrão de suavidade conforme legislação vigente. |
| 16 | 500 | kg | Peito de frango com osso, manipulado em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatido sob inspeção sanitária, devendo ser congelado, e transportado a - 18° C ou inferior, embalagem a vácuo, plástica, atóxica, resistente em pacotes de 01 a 02 Kgs. Embalagem secundária com especificações do produto conforme legislação vigente. |
| 17 | 500 | Kg | Peito de Perú Cozido e Defumado: peito de peru, carne moída de peito de peru, água, proteína isolada de soja, sal, maltodextrina, açúcar, aromatizante, aroma idêntico ao natural de carne, estabilizante: tripolifosfato, polifosfato de sódio, espessante: carragena, antioxidante, isoascorbato de sódio, conservador: nitrato de sódio, corante: carmim de cochinha. não contém glúten. |
| 18 | 1.000 | Kg | Queijo tipo Mussarela, embalado em plástico inviolável, selado à vácuo, validade mínima de 02 meses a contar da data da entrega, condições de acordo com a legislação vigente |
| 19 | 2.200 | kg | Salsicha tipo hot dog congelada: produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de peru, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutido em |

| | | | |
|----|-------|----|---|
| | | | <p>envoltório natural ou artificial, ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. A salsicha deverá ser preparada com carnes de peru em perfeito estado de conservação, isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens não sendo permitida a substituição e o emprego de carnes de animais bovinos, eqüinos, caninos, felinos e outras espécies de aves e nem utilização de gorduras provenientes de animais bovinos, eqüinos, caninos e felinos. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água (não ultrapassar 10%), amido, soja e corantes naturais. Deverá ter ausência de tecidos inferiores (ossos, peles, aponevroses e cartilagens) e ausência de corantes artificiais. Deverá ter validade mínima de 180 dias. A embalagem primária do produto deverá ser à vácuo, termoformada em sacos fabricados com filme de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente e lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 3 Kgs. por embalagem. A embalagem secundária deverá ser de caixa de papelão adequada ao empilhamento recomendado, lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento garantindo integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo 12 Kgs. de peso líquido. O produto deverá ser rotulado de acordo com as resoluções RDC359/03 e RDC360/03 da ANVISA/MS.</p> |
| 20 | 4.800 | kg | <p>Sobre coxa de frango sem pele, sem osso, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a menos de 18° C ou inferior. Embalagem do produto à vácuo, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, em pacotes com pesos de 01 Kgs. A embalagem secundária deverá ser em caixas de papelão resistente e lacrada. O produto deverá ser rotulado com especificações conforme legislação vigente.</p> |
| 21 | 50 | Kg | <p>Toucinho defumado preparado com carne curada de suíno defumado, sem costela, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico e, suas condições deverão estar de acordo com a NT4 (Decreto 12486 de 20/10/78). Os pacotes deverão ser à vácuo pesando aproximadamente 01 Kg. A 05 Kg.</p> |

04.01. Os objetos serão fornecidos pelo regime de menor preço unitário.

05. PRAZOS

05.01. O registro de preço vigorará até 31/12/2017.

05.02. O prazo para entrega dos objetos será de 02 (dois) dias após a solicitação de fornecimento emitido pelo Setor de Compras responsável.

06. FORMA DE REMUNERAÇÃO

06.01. A remuneração dar-se-á mensalmente, após a emissão da nota fiscal e empenho junto à Tesouraria do Município.

06.02. Emitida a nota fiscal, o pagamento, será efetuado pela tesouraria do município no prazo de 30 (trinta) dias.

07. DAS AMOSTRAS

7.1 - Os produtos ofertados serão submetidos às análises e avaliação de acordo com parâmetros abaixo relacionados e ficam os licitantes cientes que os produtos avaliados e considerados insatisfatórios serão automaticamente desclassificados.

- 1° Análise embalagem**
- 2° Análise Rotulagem**
- 3° Análise documentação técnica**
- 4° Análise características organolépticas**
- 5° Análise culinária**

Após a análise será usado o critério atende ou não atende, e o produto classificado deve atender todos os itens avaliados.

As **Amostras e Documentos Técnicos** deverão ser entregues na Central de Alimentação (Cozinha Piloto), de segunda à sexta-feira, com Carta - Protocolo em 02 (duas) vias, contendo a relação dos itens cotados e a relação da documentação técnica solicitada. As

amostras deverão estar etiquetadas com o número do Pregão Presencial, Razão Social do fornecedor, número, descrição e marca dos itens conforme informado em sua proposta, sendo que se houver divergência nas marcas entre protocolo de amostras e proposta o item fica automaticamente desclassificado.

As empresas proponentes deverão apresentar **as amostras dos produtos ofertados**, para **eventuais testes de laboratório ou de degustação e comparação pela Nutricionista da Central de Alimentação da Prefeitura**, quando a mesma, aferindo sobre as condições mínimas exigidas, atestará a qualidade dos produtos.

As amostras serão recebidas pessoalmente, juntamente com uma **relação dos produtos ofertados** pela empresa proponente, **devendo a mesma seguir a sequência do Anexo I - Termo de Referência**, sendo vedado o recebimento via correio ou qualquer outro tipo de transportadora.

Em decorrência da análise dos produtos os mesmos não serão devolvidos. O licitante que não entregar as amostras dentro do prazo determinado será **desclassificado** quanto ao respectivo item.

O licitante vencedor deverá apresentar em até 05 (cinco) dias úteis Laudo emitido por Laboratório de Notoriedade Pública que comprove as características sensoriais, físico-químicas, microbiológicas, toxicológicas e complementares com validade não superior a 06 (seis) meses, dos seguintes produtos: salsicha, apesuntado, hambúrguer, empanado.

8. QUANTO À TEMPERATURA DOS ALIMENTOS E PRAZO DE VALIDADE NO ATO DO RECEBIMENTO E OUTRAS ESPECIFICAÇÕES:

8.1 - Os produtos alimentícios acima devem estar dentro das temperaturas recomendadas no ato do recebimento dos alimentos:

| Produtos | Temperatura Ideal (0°C) |
|--------------------------------|--------------------------------|
| Produtos congelados (Bovinos e | -15 ou inferior |

| | |
|--------------------------------------|--|
| Aves) | |
| Produtos refrigerados (Bovinos) | máximo +7 no interior do produto |
| Produtos Resfriados (frios, queijos) | máximo +10, ou conf. Especificação na embalagem |
| Defumados (mortadela) | Temperatura ambiente ou conf. Especificação na embalagem |

8.2- A validade dos produtos alimentícios deverá estar bem especificada e legível.

Todos os gêneros alimentícios devem ter durabilidade mínima de 06 (seis) meses contados da data de fabricação.

A data de fabricação não poderá exceder a 30 (trinta) dias da data de entrega estabelecida.

8.3 - Os gêneros participantes deverão enquadrar-se nos padrões de identidade e qualidade nos termos estabelecidos na Portaria nº 1428 de 26 de Novembro de 1.993 do Ministério da Saúde.

8.4 - Os produtos que não forem produzidos pela empresa fabricante deverão atender as exigências determinadas na especificação de cada produto, não ficando os fornecedores isentos da comprovação de aptidão para o desempenho do fornecimento.

ANEXO II - MODELO DE PROPOSTA

PREGÃO PRESENCIAL N.º 002/2017

PROCESSO N.º 002/2017

OBJETO- VISANDO A AQUISIÇÃO DE CARNES E FRIOS

RAZÃO SOCIAL: _____

CNPJ: _____

ENDERECO: _____

TELEFONE: _____

RESPONSÁVEL PELA ASSINATURA DO CONTRATO: _____

RG: _____ CPF: _____

DESCRIÇÃO DOS OBJETOS E/OU OBJETOS

| Item | Qtde. | Unid. | Especificação dos Produtos | Marca | Valor Unitário | Valor Total |
|------|-------|-------|---|-------|----------------|-------------|
| 01 | 1.000 | Kg | Almôndega cozida e congelada 0,25grs. a unidade embalagem c/ 120 unidade/caixa de 03 kg O produto deverá estar congelado. Ingredientes: Carne Bovina; Carne Mecanicamente Separada de Frango; Água; Proteína de Soja; Farinha de Rosca; Sal Refinado; Especiarias: Cebola Natural Moída; Pimenta Preta; Alho; Coentro; Salsa; Açúcar; Estabilizante: Tripolifosfato de Sódio; Regulador de Acidez: Citrato de Sódio; Regulador de Sabor: Glutamato Monossódico; Antioxidante: Eritorbato de Sódio e Ácido Ascórbico; Acidulante: Ácido Cítrico; | | | |

| | | | | | | |
|----|-----|----|---|--|--|--|
| | | | <p>Aromatizantes: Óleo de Cebola, Óleo de Pimenta Branca e Óleo de Pimenta Preta. CONTÉM GLÚTEN.</p> <p>Quantidade por porção Valor referente à 75g (3 almôndegas) Valor energético aprox.: até 1700 kcal, Carboidratos até 7g, Proteínas até 15g, Gorduras Trans máx. 0,6 mg, Fibra Alimentar min. 1,0g Embalagem secundária: Caixa de papelão Peso Líquido: 3kg; Peso Unidade: 20g a 25g Armazenamento: Manter congelado a -12°C. Cada 100 gramas do produto deve conter no máximo 500mg de sódio.</p> | | | |
| 02 | 500 | Kg | <p>Apresentado suíno, preparado com recortes de carne suína, temperada e cozida, não deve apresentar superfície pegajosa, úmida, exsudante líquido, nem exalar odores anormais, deverá apresentar reação de amônia negativa, embalagem cray-o-vac, formato de paralelepípedo.</p> | | | |
| 03 | 500 | Kg | <p>Carne Bovina (Lagarto) - carne de primeira, tipo lagarto. Originária de gado bovino sadio, congelada, em peças de 1,5 Kilos cada aproximadamente, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, isenta de cartilagens, sem sebo, máximo de 3% de aponevroses. Durante o processamento deve ser realizada a aparagem (eliminação do excesso de gordura, cartilagens e aponevroses). Deve apresentar-se livre de</p> | | | |

| | | | | | | |
|----|-------|----|--|--|--|--|
| | | | <p>parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Deve estar em acordo com a NTA 01,02 e 03. Ausência de hematomas, fibrose, reações de vacina e resíduos de tinta de carimbo. Odor - carne fresca; cor: vermelho cereja; teor no máximo de 2% soro na embalagem. Data máxima de produção: 10 dias. Embalagem à vácuo, flexível, atóxica, resistente, transparente em pacotes com peso de 5 Kilos. Deverá conter na embalagem: registro no órgão oficial destinado à fiscalização, data de validade do produto, com lacre original do fabricante, peso embalagem, identificação SISP/SIF.</p> | | | |
| 04 | 4.500 | Kg | <p>Carne Bovina Miolo da Paleta Cubos congelada (cubos de 3x3x3) proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. No processamento deve ser realizada a aparagem dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses. Deverá conter no máximo 10% de gordura e 3% de aponevroses. Perda de água no descongelamento não deverá ser superior a 3%. O produto deverá ser congelado, embalado à vácuo, em embalagem plástica flexível, atóxica, transparente e resistente ao transporte e armazenamento. Não deverá apresentar vazamento de sangue na fase de descongelamento sob refrigeração. Os</p> | | | |

| | | | | | | |
|----|-------|----|--|--|--|--|
| | | | pacotes deverão conter peso de 02 kg e 03 kg.No rótulo do produto devem conter as informações: nome do abatedouro, registro no SIF ou SISP, identificação completa do produto, data fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, peso líquido, condições de armazenamento. | | | |
| 05 | 6.000 | kg | Carne Bovina Músculo Moída congelada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. No processamento deve ser realizada a aparagem dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses. Deverá conter no máximo 10% de gordura e 3% de aponevroses. Perda de água no descongelamento não deverá ser superior a 3%. O produto deverá ser congelado, embalado à vácuo, em embalagem plástica flexível, atóxica, transparente e resistente ao transporte e armazenamento. Não deverá apresentar vazamento de sangue na fase de descongelamento sob refrigeração. Os pacotes deverão conter peso de 02 kg e 03 kg. No rótulo do produto devem conter as informações: nome do abatedouro, registro no SIF ou SISP, identificação completa do produto, data fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, peso líquido, condições de armazenamento. | | | |
| 06 | 2.500 | kg | Carne Bovina Patinho, em Iscas, congelada | | | |

| | | | | | | |
|----|-----|----|--|--|--|--|
| | | | <p>proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. No processamento deve ser realizada a aparagem dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses. Deverá conter no máximo 10% de gordura e 3% de aponevroses. Perda de água no descongelamento não deverá ser superior a 3%. O produto deverá ser congelado, embalado à vácuo, em embalagem plástica flexível, atóxica, transparente e resistente ao transporte e armazenamento. Não deverá apresentar vazamento de sangue na fase de descongelamento sob refrigeração. Os pacotes deverão conter peso de 02 kg e 03 kg. No rótulo do produto devem conter as informações: nome do abatedouro, registro no SIF ou SISP, identificação completa do produto, data fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, peso líquido, condições de armazenamento</p> | | | |
| 07 | 100 | Kg | <p>Carne de Frango Peito sem osso, sem pele, em iscas congelada- Sem adição de água e sal e temperos de acordo com a NTA - 3, máximo permitido de 8%De acúmulo de líquido, limpo, com aspecto, cheiro e sabor próprios sem manchas e parasitas, Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparentes peso de 02 kg e 03 kg, a embalagem</p> | | | |

| | | | | | | |
|----|-------|----|--|--|--|--|
| | | | secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada rótulo do produto deverá ser de acordo com a legislação vigente: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro do SIF, Identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento conforme NTA 76 (DECRETO 1486 DE 20/10/78 eMA 2244/97 | | | |
| 08 | 1.000 | Kg | Carne de frango em tiras ao molho rosado cozida e congelada Componentes utilizados: Contém gordura vegetal ingredientes: peito de frango em tiras (peito de frango, água, sal, estabilizante tripolifosfato de sódio e espessante goma xantana), molho rosado (água, extrato de tomate, leite em pó, catchup, creme de leite em pó, pó para misturas cremosas (gordura vegetal, xarope de glucose, leite desnatado, caseinato, regulador de acidez fosfato dipotássico, emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos), dextrose, cebola em pó, alho em pó, sal, condimento preparado sabor carne (sal, maltodextrina, extrato de levedura e aroma idêntico ao natural de carne), noz moscada e espessante goma xantana). Contém | | | |

| | | | | | | |
|----|-----|----|---|--|--|--|
| | | | <p>aromatizante sintético idêntico ao natural. Não contém glúten</p> <p>Embalagem: Primária: descrição da embalagem: saco de polietileno de alta e baixa densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, coloração azul, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. Peso líquido: 02 kg</p> <p>Secundária: descrição da embalagem: caixa de papelão ondulado reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Peso líquido: 08 kg</p> | | | |
| 09 | 350 | Kg | <p>Carne Suína Pernil em Cubos</p> <p>O produto deverá ser rotulado de acordo com a Legislação vigente: submetido ao processo tecnologicamente adequado de congelamento individual iqf. Nome endereço do Abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF/SISP; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso</p> | | | |

| | | | | | | |
|----|-------|----|--|--|--|--|
| | | | líquido e condições de armazenamento Embalagem primária: pacotes de 01 Kg .. | | | |
| 10 | 450 | Kg | Charque bovino dianteiro em embalagem constituída de material flexível, em cubos à vácuo, peso líquido de 2,5 Kg não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deverá estar de acordo com a NTA 3 do decreto estadual nº 12.436 de 20/10/78. reembalados em caixas de papelão ondulado reforçado O produto deverá ser rotulado de acordo com a Legislação Vigente, | | | |
| 11 | 20 | Kg | Fígado bovino congelado em bifes pct de 1 kg e 2 kg. | | | |
| 12 | 1.500 | kg | Filé de Tilápia congelado filé de tilápia vermelha, qualidade Saint Peter, gênero Oreochromis niloticus, família Cichlidae sem couro/pele, sem espinhos, congelado a - 18° C, glaceado no máximo 10%, limpo, com cor, odor e sabor característicos, sem manchas esverdeadas parasitas, pesando 120 a 140 gramas inteiros com corte em "V" sem manchas, sem espinhas, sem pele, congelamento tipo IQF, acondicionados em sacos poliésterlâminado com polietileno, devidamente rotulado com data de produção e validade (deverá ser mínimo 10 | | | |

| | | | | | | |
|----|-------|------|--|--|--|--|
| | | | meses a partir da data de entrega), lote e letra de identificação do carimbador, com peso líquido de 6 Kg e reembalados em caixa de papelão reforçada contendo 2 x 6 Kg e suas condições deverão estar de acordo com legislação vigente | | | |
| 13 | 7.500 | Unid | <p>Hambúrguer cozido congelado de bovino Sabor churrasco - 90g</p> <p>Características do produto: Componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos, quando utilizados: Carne bovina, água, gordura bovina, proteína texturizada de soja, maltodextrina, proteína concentrada de soja, cebola, sal, alho, açúcar, estabilizante tripolifosfato de sódio, aroma idêntico ao natural de churrasco e antioxidante eritorbato de sódio. Contém aromatizante sintético idêntico ao natural. NÃO CONTÉM GLÚTEN.</p> <p>Embalagem: Primária: Descrição da embalagem: Saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, coloração azul, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. Peso líquido: 02 kg</p> <p>Embalagem Secundária: Descrição da embalagem: Caixa de papelão ondulado reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas</p> | | | |

| | | | | | | |
|--|-----|----|---|--|--|--|
| | | | <p>adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Peso líquido: 20 kg Cada 100 gramas do produto deve conter no máximo 500mg de sódio.</p> | | | |
| | 200 | Kg | <p>Linguiça calabresa defumada reta</p> <p>Ingredientes: Carne suína, Gordura suína, Carne mecanicamente separada de ave, Carne mecanicamente separada de frango, Proteína texturizada de soja, Sal, Açúcar, Pimenta Calabresa, Pimenta Preta, Reguladores de acidez Lactato de Sódio (INS 325), e Citrato de sódio (INS 331iii),</p> <p>Estabilizantes: Polifosfato de sódio (INS 452i), Tripolifosfato de Sódio (INS 451i) e Pirofosfatodissódico (INS 450i), Antioxidante Isoascorbato de Sódio (INS 316),</p> <p>Aromatizantes: Aroma natural de fumaça e aroma natural de alho, Acidulante Ácido cítrico (472c), Conservador Nitrito de Sódio (INS 250), Corante carmim de cochonilha (INS 120).</p> <p>Contém glúten Informação Nutricional do produto expressa em 100g: Valor Calórico: 356 kcal Carboidratos: 3,2% Proteínas: 18,2%, Lipídios: 30% . Prazo de validade: 2 meses.</p> <p>Embalagem Primária: Descrição da embalagem:</p> | | | |

| | | | | | | |
|----|-------|----|---|--|--|--|
| | | | <p>Saco de polietileno de baixa densidade, Cryovac, termoformada, atóxica, resistente, transparente, impresso 2,5 kg de produto.</p> <p>Secundária: Descrição da embalagem: Caixa de papelão ondulado, reforçado, constituída por tampa e fundo envoltos em filme de PVC termoencolhível, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com capacidade para 3 pacotes e peso líquido total de 7,5 quilos de produto</p> | | | |
| 14 | 1.800 | Kg | <p>Lingüiça de frango grossa, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequadas, condicionada em saco de polietileno e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-05 (Decreto 12.486 de 20/10/78). Fechamento a vácuo. Pacotes de 03 e 05 Kg.</p> | | | |
| 15 | 300 | Kg | <p>Mortadela embutida em tripa de celulose opaca, cozida e defumada. Carne mecanicamente separada de ave, carne suína, gordura suína com pele, água, gordura suína, carne ave, sal, amido, proteína de soja, glicose desidratada, açúcar, alho, coentro, amido modificado, extrato de levedura, noz moscada, canela, cravo, estabilizantes, realçadores de sabor e conservantes e aromatizantes. Produção com rigoroso padrão de</p> | | | |

| | | | | | | |
|----|-------|----|---|--|--|--|
| | | | suavidade conforme legislação vigente. | | | |
| 16 | 500 | kg | Peito de frango com osso, manipulado em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatido sob inspeção sanitária, devendo ser congelado, e transportado a - 18° C ou inferior, embalagem a vácuo, plástica, atóxica, resistente em pacotes de 01 a 02 Kgs. Embalagem secundária com especificações do produto conforme legislação vigente. | | | |
| 17 | 500 | Kg | Peito de Perú Cozido e Defumado: peito de peru, carne moída de peito de peru, água, proteína isolada de soja, sal, maltodextrina, açúcar, aromatizante, aroma idêntico ao natural de carne, estabilizante: tripolifosfato, polifosfato de sódio, espessante: carragena, antioxidante, isoascorbato de sódio, conservador: nitrato de sódio, corante: carmim de cochinha. não contém glúten. | | | |
| 18 | 1.000 | Kg | Queijo tipo Mussarela, embalado em plástico inviolável, selado à vácuo, validade mínima de 02 meses a contar da data da entrega, condições de acordo com a legislação vigente | | | |
| 19 | 2.200 | kg | Salsicha tipo hot dog congelada: produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de peru, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutido em envoltório natural ou artificial, ou processo | | | |

| | | | | | |
|--|--|---|--|--|--|
| | | <p>de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. A salsicha deverá ser preparada com carnes de peru em perfeito estado de conservação, isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens não sendo permitida a substituição e o emprego de carnes de animais bovinos, eqüinos, caninos, felinos e outras espécies de aves e nem utilização de gorduras provenientes de animais bovinos, eqüinos, caninos e felinos. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água (não ultrapassar 10%), amido, soja e corantes naturais. Deverá ter ausência de tecidos inferiores (ossos, peles, aponevroses e cartilagens) e ausência de corantes artificiais. Deverá ter validade mínima de 180 dias. A embalagem primária do produto deverá ser à vácuo, termoformada em sacos fabricados com filme de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente e lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 3 Kgs. por embalagem. A embalagem secundária deverá ser de caixa de papelão adequada ao empilhamento recomendado, lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento garantindo integridade do produto durante todo o seu</p> | | | |
|--|--|---|--|--|--|

| | | | | | | |
|----|-------|----|--|--|--|--|
| | | | período de validade e contendo 12 Kgs. de peso líquido. O produto deverá ser rotulado de acordo com as resoluções RDC359/03 e RDC360/03 da ANVISA/MS. | | | |
| 20 | 4.800 | kg | Sobre coxa de frango sem pele, sem osso, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada a menos de 18° C ou inferior. Embalagem do produto à vácuo, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, em pacotes com pesos de 01 Kgs. A embalagem secundária deverá ser em caixas de papelão resistente e lacrada. O produto deverá ser rotulado com especificações conforme legislação vigente. | | | |
| 21 | 50 | Kg | Toucinho defumado preparado com carne curada de suíno defumado, sem costela, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico e, suas condições deverão estar de acordo com a NT4 (Decreto 12486 de 20/10/78). Os pacotes deverão ser à vácuo pesando aproximadamente 01 Kg. A 05 Kg. | | | |

CONDIÇÕES

Os objetos serão fornecidos através de Ordem de Serviço expedida pela Prefeitura, na qual indicará os objetos a serem adquiridos. O prazo máximo de fornecimento dos objetos deverá ser fielmente cumprido, sob pena de cancelamento do registro.

O licitante vencedor deverá atender e cumprir, fielmente, todas as determinações da Prefeitura, com relação à entrega dos objetos, bem como, apresentar, sempre que solicitado, documentos comprobatórios de quitação de encargos trabalhistas, previdenciários, acidentários e outros previstos em lei.

ANEXO III - DECLARAÇÃO

PREGÃO PRESENCIAL N° 002/2017.

PROCESSO N°002/2017

A empresa _____, CNPJ _____, DECLARA, para todos os fins e efeitos da Lei Federal n°8.666/93, sob as penalidades cabíveis, responsabilizando-se pelo inteiro teor desta declaração, que:

a) obriga-se, sob as penalidades cabíveis, a declaração à superveniência de fato impeditivo da habilitação, (quando for o caso).

Santa Adélia, ___ de _____ de 2017.

Nome do licitante e assinatura do seu representante

ANEXO IV – DECLARAÇÃO QUE NÃO EMPREGA MENORES

PREGÃO PRESENCIAL N.º 002/2017

PROCESSO N.º 002/2017

**DECLARAÇÃO EM ATENDIMENTO AO INCISO V DO ART. 27 DA
LEI FEDERAL N.º 8.666/93 (MÃO-DE-OBRA DE MENORES)**

_____, inscrita no CNPJ
n.º _____, por intermédio de seu representante
legal, o (a) Sr (a). _____, portador (a)
da Carteira de Identidade n.º _____ e do CPF n.º
_____, DECLARA, para fins do disposto no inciso V do art.
27 da Lei Federal nº 8.666, de 21.06.1993, acrescido pela Lei
Federal nº 9.854, de 27.10.1999 (inciso XXXIII do art. 7.º da
Constituição Federal), que não emprega menor de dezoito anos em
trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de
dezesesseis anos.

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

Santa Adélia, _____ de _____ de 2017.

Assinatura do Representante Legal

Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima.

ANEXO V - CREDENCIAMENTO

PREGÃO PRESENCIAL n.º 002/2017

PROCESSO N°002/2017

CREDENCIAMENTO

OUTORGANTE: (nome, Cédula de Identidade, CPF/MF, endereço, razão social, etc.)

OUTORGADO: (nome, Cédula de Identidade, CPF/MF e qualificação do representante)

OBJETO: representar a outorgante perante a PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA ADELIA/SP, NO **PREGÃO PRESENCIAL N°002/2017**.

PODERES: apresentar PROPOSTA e DOCUMENTOS após o certame, prestar declaração de que o outorgante está em situação regular perante a Fazenda Nacional, Estadual e Municipal, Seguridade Social e o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS, bem como de que atende às exigências do Edital quanto à habilitação Fiscal, jurídica, e qualificações técnica e econômico-financeira, formular ofertas e lances de preços nas sessões públicas, assinar as respectivas atas, registrar ocorrências, formular impugnações, interpor recursos, assinar Contratos/Pedidos de Compra, assim como assinar todos e quaisquer documentos indispensáveis ao bom e fiel cumprimento do presente mandato.

_____, _____ de _____ de 2017.

Diretor, Sócio-Gerente ou Equivalente

Carimbo da empresa

Observação: Este documento deve ser apresentado fora dos envelopes, juntamente com cópia do contrato social.

ANEXO VI - REALINHAMENTO DOS PREÇOS

PREGÃO PRESENCIAL n.º 002/2017

PROCESSO N°002/2017

REALINHAMENTO DOS PREÇOS

Conforme Cláusula 19, do Edital e Ata de Registro de Preços (Anexo VI), eventuais solicitações de realinhamento dos preços devem seguir o procedimento.

1. Justificar o pedido de realinhamento (explicando quais as circunstâncias de mercado, enfim qual o problema que ocasionou o aumento ou diminuição dos preços).

2. Juntar fotocópias de Notas Fiscais, tabelas de preços de fabricantes, lista de preços, de matérias-primas e/ou comprovantes que comprovem o alegado na justificativa.

3. Ingressar no Setor de Protocolo da Prefeitura Municipal de Santa Adélia, sito na Av. Duque de Caxias, n.º 303, Centro, Santa Adélia/SP.

4. Dirigir o pedido de realinhamento dos preços à Diretoria de Compras e Licitações - Secretaria de Planejamento, Orçamento e Gestão, Pregoeiro e Equipe de Apoio.

5. As empresas detentoras do 1.º, 2.º e 3.º lugar, podem ser chamadas a contratar, nesta ordem, daí a importância de ingresso no Protocolo da Prefeitura Municipal, tão logo ocorra alteração dos custos que justifique o realinhamento de preços, para evitar estorno de empenhos e atrasos nas entregas bem como outros transtornos.

6. O pedido de realinhamento dos preços será calculado pelos praticados no mercado. Poderá acarretar pesquisa de preços, junto aos demais fornecedores com preços registrados, podendo ocorrer substituição na ordem classificatória de fornecedor, devido a obrigatoriedade legal de aquisição pelo menor preço. A preferência na revisão dos preços, em igualdade de condições, será ao detentor do Registro de Preços.

7. Os pedidos de realinhamento dos preços, se necessário tal equilíbrio, só serão aceitos com intervalos de periodicidade de 60 dias entre um e outro eventual pedido, devendo a solicitação ser protocolada nos primeiros quinze dias do mês subsequente ao bimestre citado.

DIRETOR, SÓCIO GERENTE OU EQUIVALENTE

(identificar assinatura)

ANEXO VII – MINUTA DE ATA

PREGÃO PRESENCIAL N° 002/2017

PROCESSO N°002/2017

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° xxxxx/2017

Aos **XX** dias do mês de **XXX** de 2017, presentes de um lado o **MUNICÍPIO DE SANTA ADELIA**, neste ato representado pelo **Prefeito Municipal**, Sr. **GUILHERME COLOMBO DA SILVA**, brasileiro, casado, empresário, portador do 34.163.622-8 e inscrito no CPF/MF sob o n°. 335.576.218-04, residente e domiciliado na Rua Antônio Monteiro, n.º 235 - Jardim dos Buritis, nesta cidade, doravante denominado **MUNICÍPIO**, e de outro a empresa **XXXX XXX** representada pelo Sr. **XXXXXXXXX**, portador do Rg n° **XXX**, com sede na **XXXXX**, CNPJ **XX/0001-**, simplesmente denominada **FORNECEDOR**, firmam a presente **ATA DE REGISTRO DE PREÇO(S)**, referente ao Pregão Presencial n°002/2017, **VISANDO A AQUISIÇÃO DE CARNES E FRIOS**, nos termos da Lei Federal n° 8.666/93, com a alteração dada pela Lei Federal n° 8.883/94, consoante as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. O objeto da presente Ata é o Registro dos Preços **VISANDO A AQUISIÇÃO DE CARNES E FRIOS**, conforme descrição, marcas e preços constantes do item "5.5" do Edital do Pregão Presencial n.º 002/2017, para Registro de Preços. Faz parte desta Ata o Anexo I - Termo de Referência do Edital.

1.2. A existência de preços registrados não implicará em contratações ou aquisições que dele poderão advir, ficando facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa a licitações, sendo assegurado ao beneficiário do registro preferência em igualdade de condições.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO PREÇO

2.1. O preço deverá ser fixo, equivalente ao de mercado na data da apresentação da proposta.

2.2. Os preços propostos serão considerados completos e abrangem todos os tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais), fornecimento de mão-de-obra especializada, leis sociais, administração, lucros, equipamentos e ferramental de material e de pessoal e qualquer despesa, acessória e/ou necessária, não especificada neste Edital.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO REALINHAMENTO DOS PREÇOS

3.1. O beneficiário do registro, em função da dinâmica do mercado poderá solicitar o realinhamento dos preços vigentes através de solicitação formal ao Pregoeiro e Equipe de Apoio, desde que acompanhada de documentos que comprovem a procedência do pedido, tais como: lista de preços dos fabricantes, notas fiscais de aquisição dos objetos, matérias-primas, componentes ou de outros documentos.

3.2. O realinhamento não poderá ultrapassar o preço praticado no mercado e deverá manter a diferença percentual apurada entre o preço originalmente constante da proposta e o preço de mercado vigente à época.

3.3. O pedido de realinhamento dos preços praticados poderá acarretar pesquisa de preços junto aos demais fornecedores com preços registrados podendo ocorrer substituição na ordem classificatória de fornecedor devido a obrigatoriedade legal de aquisição pelo menor preço.

3.4. O procedimento para eventuais solicitações de alteração de preços é o que segue: Processo protocolado no Protocolo Geral da Prefeitura Municipal de Santa Adélia e encaminhamento à Diretoria de Compras e Licitações e ao Pregoeiro e Equipe de Apoio, com todos os documentos de que trata o item 3, acima.

3.5. Independentemente do disposto na Cláusula III, o Pregoeiro e Equipe de Apoio poderá, na vigência do registro, solicitar a redução dos preços registrados, garantida a prévia defesa do beneficiário do registro, e de conformidade com os parâmetros de

pesquisa do mercado realizada ou quando alterações conjunturais provocarem a redução dos preços praticados no mercado nacional e/ou internacional, sendo que o novo preço fixado será válido a partir da publicação na Imprensa Oficial de Santa Adélia.

CLÁUSULA QUARTA - DOS PRAZOS

4.1. O prazo para entrega dos objetos será imediatamente após a solicitação de fornecimento emitido pelo Setor de Compras responsável.

CLÁUSULA QUINTA - DOS PAGAMENTOS

5.1. O pagamento referente a aquisição dos objetos será efetuado em até 30 (trinta) dias após a liquidação do documento fiscal da referida despesa.

5.2. No caso de atraso no pagamento, o valor poderá ser corrigido e o índice de atualização financeira será o IPCA mensal incidente pro rata die desde a data final do período de adimplemento de cada parcela até a data do efetivo pagamento. No caso de extinção do IPCA, será utilizado outro índice que o Governo Federal determinar para substituí-lo.

5.3. A contratada suportará o ônus decorrente do atraso, caso as Notas Fiscais/Faturas contenham vícios ou incorreções que impossibilitem o pagamento.

CLÁUSULA SEXTA- DA CONTRATAÇÃO

6.1. Observados os critérios e condições estabelecidos no Edital, o MUNICÍPIO poderá comprar de mais de um fornecedor registrado, segundo a ordem de classificação, desde que razões de interesse público justifiquem e que o primeiro classificado não possua capacidade de fornecimento compatível com o solicitado pelo MUNICÍPIO, observadas as condições do Edital e o preço registrado.

6.2 Os pedidos de fornecimento deverão ser formalizados pela Diretoria de Compras e Licitações do Município.

CLÁUSULA SÉTIMA - DA ENTREGA E DO TERMO DE RECEBIMENTO

7.1.O objeto desta licitação deverá ser entregue no Almoxarifado Municipal ou onde este indicar, mediante requisição do setor.

7.2. Caso o objeto não corresponda ao exigido pelo Edital, consoante subitem anterior, o FORNECEDOR deverá providenciar, no prazo máximo de até 02 dias úteis, a sua substituição visando ao atendimento das especificações, sem prejuízo da incidência das sanções previstas no Edital, na Lei Federal nº 8.666/93 e no Código de Defesa do Consumidor (Lei Federal nº 8.078/90).

7.3. O FORNECEDOR deverá prestar os objetos nos locais determinados na Nota de Empenho e Anexo I do Edital.

7.4. Os objetos deverão ser realizados no prazo estabelecido na Cláusula Quarta, item 4.1, contado da Autorização emitida pelo setor competente.

7.5. O prazo estabelecido no item 4.1 poderá ser prorrogado quando solicitado pelo FORNECEDOR e desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo MUNICÍPIO.

CLÁUSULA OITAVA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

8.1. A recusa injustificada das empresas com propostas classificadas na licitação e indicadas para registro dos respectivos preços em assinar a Ata do Registro de Preços, ensejará a aplicação das penalidades enunciadas no art. 87 da Lei Federal nº 8.666/93, com as alterações nela introduzidas pela Lei Federal nº 8.883/94, a critério da Administração.

8.2. Pela inexecução total ou parcial de cada ajuste (representado por Nota de Empenho), a Administração poderá aplicar, às Detentoras da Ata, as seguintes penalidades, sem prejuízo das demais sanções legalmente estabelecidas:

8.3MULTA

8.3.1 por atraso superior a 5 (cinco) dias da entrega do objeto, fica o fornecedor sujeito a multa de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso, incidente sobre o valor total da Nota de Empenho a ser

calculado desde o sexto dia de atraso até o efetivo cumprimento da obrigação, limitado a trinta dias;

8.3.2 em caso de inexecução parcial ou de qualquer outra irregularidade do objeto poderá ser aplicada multa de 5%(cinco por cento) calculada sobre o valor da Nota de Empenho;

8.3.3 transcorridos 30 (trinta) dias do prazo de entrega estabelecido na Nota de Empenho, será considerado rescindido o Contrato, cancelado o Registro de Preços e aplicado a multa de 10%(dez por cento) por inexecução total, calculada sobre o valor da contratação;

8.3.4 a penalidade pecuniária prevista nesta cláusula será calculada sobre o valor contratado e descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou pode ser inscrita, para cobrança como dívida ativa do Município, na forma da Lei.

8.4. As penalidades pecuniárias serão aplicadas sem prejuízo das demais sanções, administrativas ou penais, previstas na Lei Federal nº 8.666/93, com as alterações nela introduzidas pela Lei Federal nº 8.883/94.

CLÁUSULA NONA - DA RESCISÃO CONTRATUAL

9.1. Poderão ser motivo de rescisão contratual as hipóteses elencadas no art. 78 da Lei Federal nº8.666/93.

9.2. Caso o MUNICÍPIO não se utilize de prerrogativa de rescindir o contrato, a seu exclusivo critério, poderá suspender a execução e/ou sustar o pagamento das faturas, até que o FORNECEDOR cumpra integralmente a condição contratual infringida, sem prejuízo da incidências das sanções previstas no Edital, na Lei Federal nº 8.666/93 e no Código de Defesa do Consumidor(Lei Federal nº 8.078/90).

9.3. A rescisão poderá ser unilateral, amigável ou judicial, nos termos e condições previstas no art. 79 da Lei Federal nº 8.666/93.

9.4. O FORNECEDOR reconhece os direitos do MUNICÍPIO nos casos de rescisão previstas nos arts. 77 ao 80 da Lei Federal nº 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA - DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

10.1. O registro do FORNECEDOR poderá ser cancelado, garantida prévia defesa, no prazo de cinco (5) dias úteis, a contar do recebimento da notificação, nas seguintes hipóteses:

10.2. Pelo MUNICÍPIO, quando:

- a)** o FORNECEDOR não cumprir as exigências do instrumento convocatório que deu origem ao Registro de Preços;
- b)** o FORNECEDOR não formalizar contrato decorrente do registro de preços ou não tenha retirado o instrumento equivalente no prazo estabelecido, sem a aceitação da justificativa pela Administração;
- c)** o FORNECEDOR der causa à rescisão administrativa do contrato decorrente do Registro de Preços;
- d)** em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial do contrato decorrente do registro de preços;
- e)** os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados no mercado;
- f)** por razões de interesse público, devidamente fundamentadas.

10.3. Pelo FORNECEDOR, quando:

- a)** mediante solicitação formal, o mesmo comprovar estar impossibilitado definitivamente de cumprir as exigências do instrumento convocatório que deu origem ao Registro de Preços.
- b)** O cancelamento será precedido de processo administrativo a ser examinado pelo órgão gerenciador, sendo que a decisão final deverá ser fundamentada.
- c)** A comunicação do cancelamento do registro do FORNECEDOR, nos casos previstos na Cláusula X, item 10.1, será feita por escrito, juntando-se o comprovante de recebimento.
- d)** No caso do FORNECEDOR encontrar-se em lugar ignorado, incerto ou inacessível, a comunicação será feita por publicação na imprensa oficial do Município, considerando-se cancelado o registro do FORNECEDOR, a partir do quinto dia útil, contado da publicação.
- e)** A solicitação do FORNECEDOR para cancelamento do Registro de Preço, não o desobriga do fornecimento dos objetos, até a decisão

final do órgão gerenciador, a qual deverá ser prolatada no prazo máximo de trinta dias, facultada à Administração a aplicação das penalidades previstas no instrumento convocatório e na Cláusula Oitava, desta Ata, caso não aceitas as razões da pedido.

f) Enquanto perdurar o cancelamento, poderão ser realizadas novas licitações para aquisição dos objetos constantes do registro de preços.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS RESPONSABILIDADES E GARANTIAS

O fornecimento dos itens inclui a entrega, carga e descarga das mesmas, com mão-de-obra compatível sob responsabilidade do fornecedor, bem como as demais despesas decorrentes como custos com tributos, encargos financeiros, entre outros que vierem a existir;

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA AUTORIZAÇÃO PARA A AQUISIÇÃO DE MATERIAIS COM PREÇOS REGISTRADOS

As aquisições do objeto da presente Ata de Registro de Preços serão autorizadas, caso a caso, pelo Exmo. Sr. Prefeito Municipal ou a quem delegar competência.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA -DO FORO

Fica eleito o Foro da cidade de Santa Adélia/SP, para dirimir eventuais dúvidas e/ou conflitos originados pela presente Ata e pelo futuro contrato, com renúncia a quaisquer outros por mais privilegiados que possam ser.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA-DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

14.1. Integram esta Ata, o Edital do Pregão Presencial para Registro de Preços n° 002/2017 e a proposta da empresa **xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx** classificada em 1° lugar, nos seguintes itens:

14.2. Os recursos para aquisição dos bens que constam no ANEXO III deste edital correrão pela seguinte dotação orçamentária:

14.3. Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores e demais normas aplicáveis. Subsidiariamente, aplicar-se-ão os princípios gerais do Direito.

Santa Adelia, xxx de xxxx de 2017.

MARCELO HERCOLIN

PREFEITO MUNICIPAL

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

CONTRATADA