



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJURU

ESTADO DE SÃO PAULO

AVISO DE LICITAÇÃO

PREGÃO PRESENCIAL N.º **01/2019** = REGISTRO DE PREÇOS

Objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA FORNECIMENTO DE CARNES, FRIOS E EMBUTIDOS.

Os interessados poderão examinar, gratuitamente, o Edital e seus anexos, nos dias úteis, no horário das 08h00min às 17h00min, no quadro de avisos da Prefeitura Municipal de Cajuru, sito à Largo São Bento, nº 985 – Centro, podendo adquiri-lo junto ao Departamento de Compras e Licitações, ou, através de “download” junto a “home page” desta Prefeitura, na Internet, no endereço de acesso <http://www.cajuru.sp.gov.br>. Os envelopes contendo proposta e documentos serão recebidos no Protocolo da Prefeitura Municipal de Cajuru, no dia **12 de fevereiro de 2019**, até às **08:30** horas, iniciando a sua abertura às **09:00** horas.

Cajuru, 25 de janeiro de 2019.

João Batista Ruggeri Ré
Prefeito Municipal



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJURU

ESTADO DE SÃO PAULO

PROTOCOLO DE RETIRADA DE EDITAL

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL N.º 01/2019– Registro de Preços

Objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA FORNECIMENTO DE CARNES, FRIOS E EMBUTIDOS.

RAZÃO SOCIAL: _____

CNPJ: _____

ENDEREÇO: _____ Nº _____

BAIRRO: _____ CIDADE: _____

ESTADO: _____ CEP: _____

TELEFONE: (____) _____ EMAIL: _____

NOME: _____

RG: _____ CPF: _____

Assinatura

Data: _____ **hora:** _____:_____



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJURU

ESTADO DE SÃO PAULO

PREGÃO PRESENCIAL Nº 01/2019

Processo Administrativo 222/2019

REGISTRO DE PREÇOS PARA FORNECIMENTO DE CARNES, FRIOS E EMBUTIDOS.

Modalidade: Pregão Presencial

Tipo: Registro de Preços

Critério de Julgamento: Menor preço unitário.

Data da realização: 12/02/2019

Entrega de Envelopes: até as **08h30min** - Protocolo Geral da Prefeitura Municipal de Cajuru - Largo São Bento, nº 985 – Centro - Cajuru/SP.

Horário de início da sessão: 09h00min

Local da Sessão: Sala de Reuniões da Prefeitura Municipal de Cajuru - Largo São Bento, nº 985 – Centro - Cajuru/SP.

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJURU**, Estado de São Paulo, pessoa jurídica de direito público, devidamente cadastrada no CNPJ/MF sob o nº 45.227.337/0001-74, com sede administrativa à Largo São Bento, nº 985 – Centro, nº 35, Centro, na cidade de Cajuru, Estado de São Paulo, por intermédio do Senhor Prefeito, **João Batista Ruggeri Ré**, bem como a Sra. Pregoeira e equipe de apoio designados, conforme **Portaria nº 01, de 23 de janeiro de 2019**, tornam público para conhecimento dos interessados, que no local, data e horário indicados neste preâmbulo, realizará licitação na modalidade Pregão, na forma Presencial, objetivando o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FORNECIMENTO DE CARNES, FRIOS E EMBUTIDOS**, nos termos da **Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002**, do **Decreto Municipal nº 2.426, de 30 de abril de 2004** e **Decreto Municipal nº 2.634, de 30 de maio de 2005**, aplicando-se, subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e 147/14, bem como pelas condições e prazos estabelecidos neste ato convocatório e nos respectivos anexos.

1. DOS ANEXOS



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJURU

ESTADO DE SÃO PAULO

1.1. São anexos deste edital:

- I – Termo de Referência;
- II – Modelo de Declaração de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte;
- III – Modelo de Declaração de Habilitação;
- IV – Modelo de Proposta Comercial;
- V – Modelo de Declaração de Situação Regular perante o Ministério do Trabalho;
- VI – Modelo de Declaração de Cumprimento às Normas Relativas à Saúde e Seg. do Trabalho;
- VII – Minuta de Ata de Registro de Preços.

2. DO OBJETO

2.1. A presente licitação tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇOS PARA FORNECIMENTO DE CARNES, FRIOS E EMBUTIDOS**, observadas as especificações constantes do Termo de Referência que integra este edital como **Anexo I**.

3. DA FORMA DE PARTICIPAÇÃO

3.1. Poderão participar deste certame todos os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto desta licitação e que atendam as exigências de habilitação.

3.2. Não será permitida a participação:

- 3.2.1. de empresas estrangeiras que não funcionem no país;
- 3.2.2. de consórcio de empresas, qualquer que seja sua forma de constituição;
- 3.2.3. de empresas que se encontrem sob concurso de credores, dissolução e liquidação;
- 3.2.4. daqueles que tenham sido punidos com suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração e/ou declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública; e,
- 3.2.5. de empresas que possuam entre seus sócios, servidor público da Prefeitura Municipal de Cajuru.

3.3. As microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP), visando ao exercício da preferência prevista na Lei Complementar nº. 123/06 e 147/14 deverão firmar DECLARAÇÃO, preferencialmente, nos termos do modelo estabelecido no **Anexo II** deste edital, devendo apresentá-la **fora** do envelope nº 01 – proposta comercial, já na fase de credenciamento.

4. DO CREDENCIAMENTO

4.1. Para o credenciamento, os licitantes deverão apresentar os seguintes documentos:



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJURU

ESTADO DE SÃO PAULO

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, acompanhada do correspondente documento, dentre os indicados na alínea "a", que comprove os poderes do mandante para a outorga;

4.1.1. O representante legal ou procurador da licitante deverá identificar-se exibindo documento oficial de identificação que contenha foto, juntamente com uma cópia simples do referido documento de identificação.

4.1.2. 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.

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

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

4.2. O licitante também deverá apresentar, ainda na fase de credenciamento, e **fora** dos envelopes nº 01 e 02, uma DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO E INEXISTÊNCIA DE QUALQUER FATO IMPEDITIVO À PARTICIPAÇÃO, preferencialmente, nos moldes do **Anexo III** deste edital.

5. DOS RECURSOS FINANCEIROS

5.1. A despesa total decorrente da contratação ora licitada será atendida pelas seguintes dotações orçamentárias do exercício de 2019 e as correspondentes de 2020 para atendimento das secretarias desta municipalidade:



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJURU

ESTADO DE SÃO PAULO

04.01.00.12.306.2001.2063
04.01.00.12.361.2001.2016
04.01.00.12.365.2001.2017
04.01.00.12.366.2001.2079
05.01.00.13.392.3001.2024
05.01.00.27.812.3001.2023
05.01.00.23.695.3001.2068
06.01.00.10.301.1001.2026
06.01.00.10.302.1001.2029
10.01.00.08.243.4001.2052
10.01.00.08.243.4001.2075
10.01.00.08.244.4001.2054

6. DO SUPORTE LEGAL

6.1. Esta licitação é regulada pelos seguintes dispositivos legais:

- 6.1.1. Constituição Federal;
- 6.1.2. Constituição do Estado de São Paulo;
- 6.1.3. Lei Orgânica Municipal;
- 6.1.4. Lei Federal nº 10.520, de 17/07/02;
- 6.1.5. Lei Federal nº 8.666, de 21/06/93;
- 6.1.6. Lei Complementar nº 123, de 14/12/06 e 147/14;
- 6.1.7. Decreto Municipal nº 2.426, de 30 de abril de 2004;
- 6.1.8. Decreto Municipal nº 2.634, de 30 de maio de 2005; e
- 6.1.9. Demais disposições legais aplicáveis à espécie.

7. DO FORNECIMENTO DE INFORMAÇÕES

7.1. Os interessados poderão examinar, gratuitamente, o presente Edital e seus anexos, nos dias úteis, no horário das 08:00 às 17:00 horas, no quadro de avisos da Prefeitura Municipal de Cajuru, sito à Largo São Bento, nº 985 – Centro, podendo adquiri-lo junto ao Departamento de Compras e Licitações, no mesmo endereço ou ainda, através de “download” junto a “home page” desta Prefeitura, na Internet, no endereço de acesso <http://www.cajuru.sp.gov.br>.

7.2. Maiores informações e esclarecimentos referentes a presente licitação serão fornecidas pelo Pregoeiro e Equipe de Apoio da Prefeitura Municipal de Cajuru, desde que requeridas, por escrito e mediante protocolo até o 2º dia útil anterior à data de Abertura, no endereço acima, no horário compreendido entre 08:00 e 17:00 horas ou pelo e-mail licitacao@cajuru.sp.gov.br;



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJURU

ESTADO DE SÃO PAULO

7.3. Em caso de não solicitação, pelas proponentes, de esclarecimentos e informações, pressupõe-se que os elementos fornecidos, são suficientemente claros e precisos, não cabendo, portanto, posteriormente, o direito a qualquer reclamação.

8. DA ENTREGA DOS ENVELOPES E DAS AMOSTRAS

8.1. Os interessados em participar do presente certame deverão entregar a proposta comercial e a documentação de habilitação, cada uma em envelope fechado e indevassável, contendo os seguintes dizeres no anverso:

ENVELOPE Nº 01 – PROPOSTA COMERCIAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJURU
PREGÃO PRESENCIAL Nº **01/2019**
(razão ou denominação social e endereço do licitante)

ENVELOPE Nº 02 – HABILITAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJURU
PREGÃO PRESENCIAL Nº **01/2019**
(razão ou denominação social, endereço e tel. do licitante)

9. DA PROPOSTA DE PREÇO – ENVELOPE Nº 01

9.1. A Proposta de Preço deverá ser formulada em uma via, inserida em envelope fechado, contendo na parte externa o nome da empresa proponente e seu endereço, bem como o número da presente licitação e a indicação do órgão licitante, conforme item 9.1 do edital.

9.2. A Proposta de Preço deverá ser elaborada em língua portuguesa, salvo quanto às suas expressões técnicas de uso corrente, utilizando-se *preferencialmente* o modelo a que se refere o **Anexo IV**, datilografado, impresso ou preenchido a mão com letra legível, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas, sem cotações alternativas, datada e assinada pelo representante legal do licitante *ou* pelo procurador.

9.3. Não serão admitidas, posteriormente, alegações de enganos, erros ou distrações na apresentação das propostas comerciais, como justificativas de quaisquer acréscimos ou solicitações de reembolsos e indenizações de qualquer natureza.

9.4. Deverão estar consignados na proposta:

9.4.1. A denominação, endereço/CEP, telefone/fax, e-mail e CNPJ do licitante;



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJURU

ESTADO DE SÃO PAULO

9.4.2. Preço(s) e marca do(s) produto(s).

9.4.2.1. O preço deverá ser cotado em valor **unitário e total do(s) item (ns) cotado(s)**, em moeda corrente nacional, com precisão de duas casas decimais;

9.4.2.2. Para os licitantes que fizerem lances será considerado o último valor ofertado.

9.4.3. Prazo de validade da proposta, que não poderá ser inferior a **60 (sessenta) dias**.

9.4.4. Declaração impressa na proposta de que o(s) produto(s) ofertado(s) atende(m) todas as especificações exigidas no Termo de Referência – Anexo I e às normas técnicas aplicáveis à espécie;

9.4.5. O prazo de entrega dos produtos é de 05 (cinco) dias corridos, contados da data do recebimento da Autorização de Fornecimento pela contratada;

9.4.6. Declaração impressa na proposta de que os preços ofertados contemplam todos os custos diretos e indiretos inerentes ao objeto da presente licitação.

9.4.6.1. Nos preços deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas de custos, como por exemplo: embalagem, mão-de-obra, transporte, administração, emolumentos e tarifas, seguros, encargos sociais e trabalhistas, custos e benefícios, taxas e impostos, e quaisquer outras despesas, direta ou indiretamente relacionadas com a execução total do objeto da presente licitação.

9.5 Para comprovação das especificações dos itens do termo de referência solicita amostra, os licitantes vencedores deverão apresentar **AMOSTRA** de cada item conforme termo de referência, podendo ser em sua menor embalagem original, de forma que a amostra a ser apresentada não poderá ser fracionada, devendo as especificações serem correspondentes as mesmas a serem entregues , contendo no rótulo todas as informações exigidas no Anexo I.

9.5.1. As amostras deverão, obrigatoriamente, estar identificadas com as seguintes informações:

AMOSTRA – ITEM nº Descrição do Item

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE

PROCESSO N.º

PREGÃO PRESENCIAL N.º

LICITANTE: _____

9.5.2. **As amostras deverão ser apresentadas, no prazo máximo de até 3 (três) dias úteis após a data em que for o julgamento das propostas e a**



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJURU

ESTADO DE SÃO PAULO

empresa sagrar-se vencedora, sendo que nenhuma amostra será recebida fora do local, ou, período aqui estipulados.

Local de entrega das amostras: Rua Expedicionários, nº 35, Centro, CEP: 14240-000, Cajuru – SP.

Horário de entrega das amostras: 07:00 às 11:00 horas e das 13:00 às 16:00 horas

9.5.3. A nutricionista responsável pela Merenda Escolar verificará as amostras apresentadas, conferindo a identificação dos produtos e a respectiva descrição conforme edital.

9.5.3.1. As amostras serão avaliadas com o objetivo de verificar a conformidade dos produtos com as especificações do edital, bem como, com as normas técnicas vigentes e orientações do fabricante.

9.5.4. O(s) licitante(s) que não apresentarem as amostras solicitadas ou tiver(em) sua(s) amostra(s) rejeitada(s), será **desclassificado** daquele item do certame.

9.6 – ATENÇÃO: As empresas participantes deverão cotar os produtos mencionados nesta licitação, de acordo com as quantidades descritas no Anexo I, ou seja, quantidades de caixas ou de unidade. Deverá, ainda, descrever no final de sua proposta, quantidades que contém em cada caixa/cartela e outro, quando tratar de produto cotado em unidade.

9.6.1 Nenhum produto poderá ser fornecido com prazo de validade inferior a 06 (seis) meses, sendo o termo inicial a data da entrega, salvo exceções que possuam o prazo de validade total inferior a 06 (seis) meses.

9.6.2 A firma vencedora se obrigará a entregar o produto na quantidade e na qualidade exigidas sob pena de sanção legal.

10. DA DOCUMENTAÇÃO – ENVELOPE Nº 02

10.1. Os documentos exigidos são os seguintes:

10.1.1. Habilitação Jurídica

10.1.1.1. Registro comercial, no caso de empresa individual;

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

10.1.1.2.1. Os documentos descritos no subitem 10.1.1.2 deverão estar acompanhados da última *alteração* ou da *consolidação* respectiva, conforme legislação em vigor.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJURU

ESTADO DE SÃO PAULO

10.1.1.3. 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;

10.1.2. Regularidade Fiscal e Trabalhista

10.1.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (**CNPJ**);

10.1.2.2. Prova de **inscrição** no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

10.1.2.3. Prova de regularidade fiscal emitida pelas Fazendas **Federal e Estadual e Municipal, do domicílio ou sede do licitante**, ou outra equivalente, na forma da lei, mediante a apresentação das seguintes certidões:

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

10.1.2.3.2. Certidão de Regularidade do ICMS – Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços, expedida pela Fazenda Estadual **ou** declaração de isenção **ou** de não incidência, assinada pelo representante legal do licitante, sob as penas da lei;

10.1.2.3.3. Certidão Negativa **ou** Positiva com Efeitos de Negativa de **Tributos Mobiliários**, expedida pela **Fazenda Municipal**;

10.1.2.4. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (**FGTS**), mediante a apresentação de **CRF** – Certificado de Regularidade do FGTS;

10.1.2.5. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação da **CNDT** - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.

10.1.3. Qualificação Técnica

10.1.3.1. Prova de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto desta licitação, por meio da apresentação de **Atestado(s)** expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, necessariamente em nome do licitante, e que indique expressamente o fornecimento compatível com o objeto desta licitação.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJURU

ESTADO DE SÃO PAULO

10.1.3.2 Os atestados expedidos pela Prefeitura Municipal de Cajuru deverão ser solicitados 48 horas antes da data prevista de abertura do pregão.

10.1.4. Qualificação Econômica Financeira

10.1.4.1. Apresentação de **certidão negativa de falência** cuja pesquisa tenha sido realizada em data não anterior a **90 (noventa) dias** da data prevista para a apresentação dos envelopes; ou **recuperação judicial**, sendo que se for a recuperação judicial, será necessário a apresentação do Plano de Recuperação já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, sem prejuízo do atendimento a todos os requisitos de habilitação econômico-financeira estabelecidos no edital.

10.1.5. Documentação Complementar – Declarações

10.1.5.1. Declaração de que a empresa não possui, em seu quadro de pessoal, trabalhadores menores de 18 (dezoito) anos realizando trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e de qualquer trabalho, a menores de 16 (dezesesseis) anos, conforme determina o art. 27, V, da Lei Federal nº 8.666/93, alterada pela Lei Federal nº 9.854/99, observados, preferencialmente, os termos do **Anexo V**.

10.1.5.2. Declaração elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal do licitante, assegurando que o mesmo atende às normas relativas à saúde e segurança do trabalho, nos termos do art. 117, parágrafo único, da Constituição Estadual, observado, preferencialmente, o modelo que integra este edital como **Anexo VI**.

10.2. Os documentos de que trata o item **10.1** deverão, conforme o caso, ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por tabelião de notas, salvo os documentos obtidos por meio eletrônico. A autenticação poderá ser feita, ainda, mediante cotejo da cópia com o original, pelo Pregoeiro e equipe de apoio.

10.2.1. Em todas as hipóteses referidas neste item, não serão aceitos protocolos e nem documentos com prazo de validade vencido.

10.3. Na hipótese de ser a licitante a **matriz**, toda a documentação deverá ter sido expedida em nome desta, e se for a **filial**, toda a documentação deverá ter sido expedida em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

10.3.1. Caso a licitante pretenda que um de seus estabelecimentos, que não o participante desta licitação, execute o futuro objeto contratado, **DEVERÁ APRESENTAR TODA A DOCUMENTAÇÃO DE AMBOS OS ESTABELECIMENTOS.**



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJURU

ESTADO DE SÃO PAULO

10.4. A comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura da ata, nos termos do **art. 42 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.**

10.5. As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, nos termos do **art. 43 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.**

10.5.1. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de **5 (cinco) dias úteis**, a contar da data da publicação do resultado do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Prefeitura Municipal de Cajuru, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

10.5.2. A não-regularização da documentação, no prazo previsto no item 10.5.1, implicará **decadência do direito à contratação**, sem prejuízo das sanções previstas neste edital.

10.5.3. Ocorrendo a hipótese do subitem 10.5.2, será procedida a convocação dos licitantes para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório, devendo o pregoeiro examinar as ofertas subseqüentes e a qualificação dos licitantes, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor.

10.5.3.1. A convocação para continuação da sessão pública dar-se-á por meio de publicação em jornal de publicação de atos oficiais. .

11. DO PROCEDIMENTO E DO JULGAMENTO

11.1. A sessão pública para processamento do pregão dar-se-á no dia, horário e local estabelecidos no preâmbulo do presente edital, em ato público, iniciando-se pelo credenciamento dos interessados em participar do certame, conforme protocolo de envelopes.

11.2. Encerrado o credenciamento, o pregoeiro promoverá a abertura dos envelopes de nº **01** e **02**, referentes à **Proposta de Preço e Documentação de Habilitação**, respectivamente, e a **Declaração de Habilitação** a que se refere o **Anexo III**.

11.3. Não será possível a admissão de licitantes retardatários, ou seja, daqueles que afetaram o protocolo de envelopes fora do horário estabelecido.

11.4. O julgamento das propostas será feito pelo critério de **MENOR PREÇO UNITÁRIO**, observadas rigorosamente as especificações constantes deste Edital;



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJURU

ESTADO DE SÃO PAULO

11.4.1. Após abertos os envelopes contendo as propostas comerciais, o pregoeiro analisará as propostas, **desclassificando aquelas cujo objeto não atenda às especificações, prazos e condições fixados no edital, e/ou que apresentem preço ou vantagem baseada exclusivamente nas propostas dos demais licitantes.**

11.5. Caso o pregoeiro venha a desclassificar todas as propostas, será dado por encerrado o certame, lavrando-se ata do ocorrido.

11.6. No tocante aos preços, as propostas serão verificadas quanto à exatidão das operações aritméticas que conduziram ao valor total orçado, por item/total/lote/global, procedendo-se às correções no caso de eventuais erros.

11.7. As propostas classificadas serão selecionadas para a etapa de lances, observados os seguintes parâmetros:

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

11.7.2. Não havendo pelo menos **03 (três)** propostas na condição definida no item anterior, serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até o máximo de **03 (três)**;

11.7.2.1. No caso de empate das propostas, serão admitidas todas as propostas empatadas, independentemente do número de licitantes;

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

11.7.3.1. O licitante sorteado em primeiro lugar poderá escolher a posição na ordenação de lances, em relação aos demais empatados, e assim sucessivamente até a definição completa da ordem de lances;

11.7.4. Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço, observado como parâmetros de **redução mínima** o percentual de **1% (um por cento)** do valor do preço referencial do item.

11.7.5. A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes declinarem da formulação de lances;

11.7.6. Encerrada a etapa de lances, serão classificadas as propostas selecionadas e não selecionadas para essa etapa, na ordem crescente de valor, considerando-se, para as selecionadas, o último preço ofertado. Com base nessa classificação, será assegurada às licitantes MICROEMPRESAS e EMPRESAS DE PEQUENO PORTE o **direito de preferência à contratação, observados os seguintes critérios:**

Largo São Bento, nº 985 – Centro, nº 35, Cajuru - Estado de São Paulo - Tel. (16) 3667-9911



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJURU

ESTADO DE SÃO PAULO

11.7.6.1. Entende-se por **empate**, a situação em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até **5% (cinco por cento)** superiores ao valor da proposta melhor classificada;

11.7.6.2. O pregoeiro convocará a microempresa ou empresa de pequeno porte, detentora da proposta de **menor valor**, dentre aquelas cujos valores estejam no intervalo mencionado no item 11.7.6.1, para que apresente preço inferior ao da melhor classificada, no prazo de **05 (cinco) minutos**, sob pena de preclusão do direito de preferência;

11.7.6.3. A microempresa ou empresa de pequeno porte cuja proposta for a melhor classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora da fase de lances, situação em que sua proposta será declarada a melhor oferta;

11.7.6.4. Havendo igualdade de preços entre as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 11.7.6.1, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá exercer a preferência e apresentar nova proposta;

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

11.7.6.6. Não havendo a apresentação de novo preço, inferior ao preço da proposta melhor classificada, serão convocadas para o exercício do direito de preferência, respeitada a ordem de classificação, as demais microempresas e empresas de pequeno porte, cujos valores das propostas, se enquadrem nas condições indicadas no subitem 11.7.6.1;

11.7.6.7. Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, retomar-se-ão, em sessão pública, os procedimentos relativos à licitação, devendo o pregoeiro examinar as ofertas subseqüentes e a qualificação dos licitantes, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor;

11.7.6.7.1. Havendo participação de outras microempresas e empresas de pequeno porte cujas propostas se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 11.7.6.1., será assegurado o exercício do direito de preferência;

11.7.6.8. Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte e não configurada a hipótese prevista no subitem 11.7.6.7, será declarada vencedora a melhor oferta proposta originalmente da fase de lances.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJURU

ESTADO DE SÃO PAULO

11.7.7. Após a fase de lances, serão classificadas, na ordem crescente dos valores, as propostas não selecionadas por conta da regra disposta no subitem 11.7.1, e aquelas selecionadas para a etapa de lances, considerando-se para estas, o último preço ofertado.

11.7.7.1. Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o licitante desistente às sanções previstas neste edital.

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

11.7.9. Após a negociação, o Pregoeiro examinará a **aceitabilidade** do menor preço, decidindo motivadamente a respeito.

11.7.9.1. O critério de aceitabilidade dos preços ofertados será o de compatibilidade com os preços praticados no mercado, coerentes com cada um dos itens que compõem o objeto ora licitado.

11.7.9.2. A qualquer momento, o Pregoeiro poderá solicitar às licitantes a composição dos respectivos preços e outros esclarecimentos que se façam necessários.

11.7.10. Conhecida(s) a(s) proposta(s) vencedora(s), o Pregoeiro consultará as demais licitantes para verificar se estas aceitam igualar seus preços aos da primeira colocada.

11.7.11. Considerada aceitável a oferta de **menor preço** e procedida à verificação de que trata o item 11.7.9, será realizada a abertura do(s) envelope(s) contendo os documentos de habilitação da(s) licitante(s) vencedora(s).

11.7.12. 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.

11.7.13. Constatado o atendimento pleno dos requisitos de habilitação previstos neste edital, todas as proponentes habilitadas serão incluídas na **Ata de Registro de Preços**, observada a ordem de classificação estabelecida na forma do item 11.7.7.

11.7.14. Se a oferta de menor preço não for aceitável, ou se o licitante não atender às exigências de habilitação, o Pregoeiro examinará as ofertas subseqüentes, na ordem de classificação, podendo negociar com os respectivos autores, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que, verificada sua **aceitabilidade** e a **habilitação** do licitante, será declarada vencedora.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJURU

ESTADO DE SÃO PAULO

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

11.7.15.1. Caso não haja tempo hábil para abertura dos envelopes nº 01 e 02 no mesmo dia e/ou se surgirem dúvidas que não possam ser dirimidas de imediato, o Pregoeiro poderá interromper a sessão para adoção das medidas necessárias, sendo consignados em ata os motivos da interrupção.

11.7.15.1.1. A convocação para continuação da sessão pública dar-se-á por meio de publicação em jornal de publicação de atos oficiais.

11.7.16. O Pregoeiro, na fase de julgamento, poderá promover qualquer **diligência** que julgar necessária à análise das propostas, da documentação, e das declarações apresentadas, devendo os licitantes atender às solicitações no prazo por ele estipulado, contado do recebimento da convocação.

12. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

12.1. Até **02 (dois) dias úteis** anteriores à data fixada para o recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar as disposições deste edital.

12.2. As impugnações devem ser protocoladas, por escrito, dirigidas ao subscritor deste Edital, até o prazo de 02 (dois) dias úteis anteriores à data de entrega dos envelopes, nos termos do artigo 41 da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores, protocolada junto a Prefeitura Municipal de Cajuru, endereçada ao **Departamento de Compras e Licitações da Prefeitura Municipal de Cajuru**, diariamente das 08h30min às 17h00min, horário de atendimento da Prefeitura.

12.2.1. A impugnação deverá ser acompanhada, necessariamente, da seguinte documentação:

12.2.1.1. Pessoa Jurídica:

a) Cópia do ato constitutivo, estatuto social ou contrato social em vigor e última alteração (no caso de sociedades comerciais), cópia do registro comercial (no caso de empresa individual) e no caso de sociedade por ações, acompanhada de documento de eleição de seus administradores;

b) Carteira de Identidade do proprietário ou procurador (cópia);

b.1) Se procurador, procuração particular com firma reconhecida ou pública (cópia);

12.2.1.2. Pessoa Física:

a) Cópia da Carteira de Identidade do interessado;

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJURU

ESTADO DE SÃO PAULO

12.4. A entrega da proposta, sem que tenha sido tempestivamente impugnado o edital, implicará na plena aceitação das condições nele estabelecidas por parte das interessadas.

13. DO RECURSO ADMINISTRATIVO, DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO.

13.1. Dos atos realizados pelo Pregoeiro durante a sessão pública de processamento do pregão, cabe recurso administrativo no prazo de **03 (três) dias**.

13.1.1. O licitante interessado em recorrer deve manifestar verbalmente sua intenção na própria sessão pública, com o devido registro em ata da síntese da motivação da sua intenção.

13.1.2. O prazo para apresentação do recurso escrito começará a correr a partir do primeiro dia em que houver expediente na Prefeitura Municipal, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para apresentar contra-razões, em igual número de dias, que começarão a correr imediatamente após o término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

13.1.3. A ausência de manifestação imediata e motivada pelo licitante na sessão pública importará na **decadência do direito de recurso**, na adjudicação do objeto do certame ao licitante vencedor e no encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação.

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

13.1.5. Uma vez decididos os recursos administrativos eventualmente interpostos e, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório e convocará os beneficiários para assinatura da ata.

13.1.6. O recurso contra decisão do Pregoeiro terá efeito suspensivo e o seu acolhimento resultará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

13.1.7. Os recursos devem ser protocolados diretamente no Protocolo Geral da Prefeitura Municipal de Cajuru, dirigidos ao Prefeito Municipal de Cajuru.

14. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E DAS CONTRATAÇÕES

14.1. A Ata de Registro de Preços será formalizada com observância às disposições do art. 1º do Decreto Municipal nº 2.426/04, devendo ser subscrita pela autoridade que assinou o edital, pelos licitantes vencedores e pelos proponentes que concordarem em executar o objeto da licitação pelo preço e nas mesmas condições do primeiro colocado.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJURU

ESTADO DE SÃO PAULO

14.1.1. A Ata de Registro de Preços deverá registrar o(s) preço(s) e o(s) fornecedor(es) do(s) produto(s), com observância à ordem de classificação, as quantidades e as condições que serão observadas nas futuras contratações.

14.1.2. A licitante que, convocada para assinar a ata de registro de preços, deixar de fazê-lo no prazo de **05 (cinco) dias úteis**, dela será excluída.

14.2. A Ata de Registro de Preços, bem como o ato que promover a exclusão de alguma licitante, será(ão) publicada(os) em jornal de publicação de atos oficiais da Prefeitura.

14.3. O Registro de Preços terá validade **improrrogável** de **12 (doze) meses**, nos termos do Decreto Municipal nº 2.426/04 e da Lei Federal nº 8.666/93.

14.4. A licitante vencedora será notificada pessoalmente, via "fac-símile", e-mail ou via correio, para, no prazo de **05 (cinco) dias corridos**, contados do recebimento da notificação, assinar a ata, aceitar ou, no mesmo prazo, retirar o instrumento equivalente.

14.4.1. O licitante que, convocado, recusar-se injustificadamente a assinar **a ata** ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido no subitem 14.4, terá seu Registro de Preços cancelado, sendo-lhe aplicável a multa pela inexecução total do ajuste.

14.5. O cancelamento do Registro de Preços ocorrerá nas hipóteses e condições estabelecidas no Decreto Municipal nº 2.426/04 e da Lei Federal nº 8.666/93.

14.6. Os fornecedores incluídos na Ata de Registro de Preços estarão obrigados às contratações que poderão advir, nas condições estabelecidas no ato convocatório, respectivos anexos e na própria ata.

14.7. 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 assegurado ao beneficiário do registro a preferência de contratação em igualdade de condições.

15. DOS PAGAMENTOS

15.1. Os pagamentos serão efetuados no prazo de até **20 (vinte) dias corridos**, contados da expedição do **Atestado de Recebimento**, à vista de nota(s) fiscal(is)/fatura(s) apresentada(s).

15.1.1. No caso de devolução da(s) nota(s) fiscal(is) /fatura(s), por sua inexatidão ou da dependência de carta corretiva, nos casos em que a legislação admitir, o prazo fixado no item 16.1 será contado a partir da data de entrega da referida correção.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJURU

ESTADO DE SÃO PAULO

15.2. Os pagamentos serão efetuados mediante crédito em conta corrente da CONTRATADA indicada na proposta.

15.3. Caso o dia de pagamento coincida com sábados, domingos, feriados ou pontos facultativos, o mesmo será efetuado no primeiro dia útil subsequente sem qualquer incidência de correção monetária ou reajuste.

15.4. No caso do CONTRATANTE atrasar os pagamentos, estes serão atualizados financeiramente pelo índice econômico oficial do Município de Cajuru.

16. DAS ALTERAÇÕES DE PREÇO

16.1. O preço é fixo e irrevogável.

17. DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

17.1. O prazo de entrega dos produtos é de **05 (cinco) dias corridos**, contados da data do recebimento da **Autorização de Fornecimento** pela contratada;

17.1.1. A entrega dos produtos ocorrerá por conta e risco da contratada, especialmente quanto aos procedimentos de **transporte, carga e descarga**;

17.1.2. Os produtos deverão ser transportados em veículo apropriado, respeitando as normas técnicas e legislação aplicável à espécie, a fim de garantir as condições que preservem as características dos mesmos, como também a sua qualidade, especificadas no anexo I – Termo de Referência, deste edital;

17.2. Os produtos deverão ser entregues nos locais indicados pelas **Unidades Administrativas Requisitantes, conforme endereço constante no Termo de Referência e na Ata de Registro de Preços**, nas quantidades e no horário indicado nas **Autorizações de Fornecimento**, com a(s) respectiva(s) nota(s) fiscal(is)/fatura(s);

17.3. Não serão recebidos os produtos que chegarem fora do horário estabelecido nos termos do item **17.3.1**, bem como aqueles desacompanhados da respectiva **Autorização de Fornecimento e nota(s) fiscal(is)/fatura**;

17.4. O objeto será recebido:

17.4.1. *Provisoriamente*, mediante recibo, para efeito de posterior verificação da conformidade dos produtos com as respectivas especificações;

17.4.2. *Definitivamente*, após inspeção física minuciosa da qualidade dos produtos e conseqüente aceitação.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJURU

ESTADO DE SÃO PAULO

17.5. Constatadas **irregularidades** na entrega do objeto da presente licitação, a Prefeitura poderá:

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

17.5.2. Se disser respeito à diferença de quantidade, determinar sua complementação **ou** rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

17.5.3. As irregularidades deverão ser sanadas pela Contratada **no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas**, contado do efetivo recebimento da comunicação escrita de recusa, mantido o preço unitário inicialmente contratado;

17.6. Por ocasião da entrega, a Contratada deverá colher no comprovante respectivo a *data*, o *nome*, o *cargo*, a *assinatura* e o número da cédula de identidade (RG) do servidor responsável pelo recebimento.

18. DA FISCALIZAÇÃO

18.1. A fiscalização do cumprimento do objeto da presente licitação, inclusive para efeito de aplicação de penalidades, será atribuição de servidor(es) público(s) designado(s) pelas **Unidades requisitantes da Prefeitura Municipal**.

18.2. Toda correspondência relativa à presente licitação, deverá ser processada por escrito.

18.3. Na hipótese da empresa contratada negar-se a assinar o recebimento com protocolo de qualquer correspondência a ela dirigida, a mesma será enviada pelo correio, registrada ou por aviso de recebimento (AR), considerando-se desta forma entregue para todos os efeitos.

18.4. Caberá à empresa contratada providenciar e selecionar, a seu exclusivo critério, e contratar, em seu nome, a mão-de-obra necessária a execução do objeto da presente licitação, seja ela especializada ou não, técnica ou administrativamente, respondendo por todos os encargos trabalhistas, previdenciários e sociais, **não tendo os mesmos vínculo empregatício algum com a Prefeitura Municipal de Cajuru**.

19. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

19.1. A recusa injustificada do licitante convocado em assinar a ata, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido neste edital, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o as seguintes penalidades:

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJURU

ESTADO DE SÃO PAULO

19.1.2. Pagamento correspondente à diferença de preço decorrente de nova licitação para o mesmo fim.

19.2. O atraso injustificado na execução do objeto contratado sujeitará a contratada à multa de mora sobre o valor da obrigação não cumprida, aplicada a partir do primeiro dia útil seguinte ao término do prazo estipulado, na seguinte proporção:

19.2.1. Multa de 10%(dez por cento) até o 30º (trigésimo) dia de atraso; e

19.2.2. Multa de 15% (quinze por cento) a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia de atraso até o 45º (quadragésimo quinto) dia de atraso.

19.2.3. A partir do 46º(quadragésimo sexto) dia estará caracterizada a inexecução total ou parcial da obrigação assumida.

19.3. Pela inexecução total ou parcial do objeto contratado, poderão ser aplicadas à contratada as seguintes penalidades:

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

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

19.4. As multas previstas neste item não impedem a aplicação de outras sanções previstas na Lei Federal nº 8.666/93.

19.4.1. Verificado que a obrigação foi cumprida com atraso injustificado ou caracterizada a inexecução parcial, a Prefeitura reterá, preventivamente, o valor da multa dos eventuais créditos que a contratada tenha direito, até a decisão definitiva, assegurada a ampla defesa.

19.4.2. Se a Prefeitura decidir pela não aplicação da multa, o valor retido será devolvido à contratada, devidamente corrigido pelo índice oficial do Município.

19.5. O valor das multas aplicadas com fulcro neste item será devidamente corrigido até a data de seu efetivo pagamento e recolhido aos cofres da Prefeitura Municipal de Cajuru dentro de 03(três) dias úteis da data de sua cominação mediante guia de recolhimento oficial.

20. DO FORO

20.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Cajuru, Estado de São Paulo, para dirimir as eventuais pendências oriundas do presente Edital, excluindo-se qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

21. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

21.1. As dúvidas e os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro e pela Equipe de Apoio ou submetidos à Assessoria Jurídica da Prefeitura Municipal de Cajuru.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJURU

ESTADO DE SÃO PAULO

21.2. A participação na presente licitação importa na irrestrita e irretratável aceitação desse edital e seus anexos.

21.3. Fica expressamente reservado à Prefeitura Municipal de Cajuru, o direito de revogar ou anular em decisão fundamentada a presente licitação, ficando assegurado, em caso de desfazimento do presente processo licitatório, o direito ao contraditório e a ampla defesa.

21.4. As empresas proponentes que não atenderem às exigências desta licitação serão automaticamente desclassificadas.

21.5. Não é permitida a subcontratação parcial ou total do objeto ora licitado sem a anuência da contratante.

21.6. Pela elaboração e apresentação da documentação e proposta, as licitantes não farão jus a quaisquer vantagens, remuneração ou indenização de qualquer espécie.

21.7. Não será permitido o início do fornecimento sem que a Prefeitura Municipal de Cajuru emita, previamente, a respectiva **Autorização de Fornecimento**.

21.8. A Prefeitura Municipal de Cajuru poderá solicitar, de qualquer licitante, informações e esclarecimentos complementares para perfeito juízo e entendimento da documentação ou da proposta financeira apresentadas.

21.9. A licitante que não puder comprovar a veracidade dos elementos informativos apresentados à Prefeitura Municipal de Cajuru, quando solicitados eventualmente neste sentido, será automaticamente excluída da presente licitação.

21.10. Para conhecimento do público, expede-se o presente instrumento convocatório.

Cajuru, 25 de janeiro de 2019.

João Batista Ruggeri Ré
Prefeito Municipal



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJURU

ESTADO DE SÃO PAULO

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

Licitação: Pregão n.º 01/2019

Objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA FORNECIMENTO DE CARNES, FRIOS E EMBUTIDOS.

1. Das Quantidades dos Itens:

ITEM	QTD	UNID.	DESCRIÇÃO
01	3000	KG	APRESUNTADO
02	3000	KG	MUSSARELA
03	30000	KG	CARNE BOVINA EM CUBOS CONGELADA
04	30000	KG	CARNE BOVINA MOIDA CONGELADA
05	20000	KG	CARNE DE SUINO SEM OSSO EM CUBOS CONGELADA
06	28000	KG	PEITO DE FRANGO CONGELADO
07	10000	KG	SALSICHA DE PERU CONGELADA
08	1000	KG	LINGÜIÇA DEFUMADA TIPO CALABRESA
09	15000	KG	SASSAMI /PELE E SEM ADIÇÃO DE TEMPEIRO
10	25000	KG	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO
11	10000	KG	CARNE IN NATURA CORTADA EM BIFES (CONTRA FILE, ALCATRA, E COXÃO MOLE
12	15000	KG	CARNE BOVINA IN NATURA EM ISCAS CONGELADA (PATINHO OU COXÃO MOLE).
13	15000	KG	CARNE DE SUINO SEM OSSO EM ISCAS CONGELADAS
14	20000	KG	MUSCULO BOVINO CONGELADO EM CUBOS
15	15000	KG	ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA CONGELADA
16	10000	kg	BIFE A ROLE COM CENOURA E VAGEM
17	15000	KG	FILE DE PEITO DE FRANGO EM CUBOS
18	15000	KG	FILEZINHO DE FRANGO EMPANADO, PRE FRITO, COZIDO E CONGELADO
19	15000	KG	FILE DE SOBRECOXA DE FRANGO EM TIRAS IQF
20	10000	KG	ISCAS DE FILE DE PEIXE CONGELADO
21	15000	KG	BIFE DE FILE SUINO CONGELADO
22	15000	KG	COXA DA ASA DE FRANGO COM PELE E COM OSSO



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJURU

ESTADO DE SÃO PAULO

			CONGELADA
23	10000	KG	LINGÜIÇA DE FRANGO
24	15000	kg	CHICKEN DE FRANGO COM LEGUMES
25	10000	KG	CARNE MOIDA CONGELADA DE SUINO COM CENOURA E MANDIOCA CONGELAMENTO RAPIDO INDIVIDUAL (IQF)
26	15000	kg	HAMBURGUER COZIDO E CONGELADO " TIPO CHURRASCO"- 50 G
27	10000	kg	CARNE MOIDA CONGELADA DE AVE COM CENOURA E MANDIOCA CONGELAMENTO RAPIDO INDIVIDUAL (IQF)
28	10000	Kg	CARNE MOIDA CONGELADA DE COM CENOURA E MANDIOCA CONGELAMENTO RAPIDO INDIVIDUAL (IQF)
29	2000	kg	NHOQUE COM ESPINAFRE E MANDIOQUINHA
30	2000	kg	NHOQUE DE CABOTIA

1) APRESUNTADO: Cozido, obtido de pernil ou outra parte do suíno sadio, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, com validade mínima de 02 meses a contar da data da entrega, suas condições deverão estar de acordo com a NTA-8 (Decreto 1.486 de 20/10/78).

Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações:

- 1) Nome e endereço do abatedouro
- 2) Identificação completa do produto
- 3) Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo
- 4) Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação;
- 5) Peso líquido
- 6) Condições de armazenamento

2) MUSSARELA: De acordo com a NTA nº 11. Elaborado à partir de leite de vaca integral pasteurizado, de massa filada, não prensado com formato de paralelepípedo. Com crosta fina ou não formada. Livre de sujidades parasitas, larvas. Isento de matéria terrosa e detritos animais e vegetais.

Aparência: pasta semi-dura, elástica, tendente a macia de textura manteigosa.

Cor: branco creme homogênea

Cheiro: próprio

Sabor: suave, levemente salgado próprio

Em peça embalado, em plástico inviolável selado á vácuo, com validade mínima de 2 meses e 4 dias a contar da data da entrega e suas condições devem estar de acordo com a Portaria MA. 364 de 04/09/97 e NTA-11 Decreto 12.486 de 20/10/78.

3) CARNE BOVINA EM CUBOS CONGELADA: Carne de 1ª categoria patinho/coxão mole. Proveniente de gado bovino, macho, sadio, abatidos sob inspeção veterinária



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJURU

ESTADO DE SÃO PAULO

procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias aparadas e apresentada no corte: coxão mole e patinho. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em cubos congelada, no corte patinho e coxão mole deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir de alguma alteração. A carne bovina picada deverá conter no máximo 3% de aponevroses. O produto deve estar de acordo com a NTA-3, do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78, portaria nº 1.428/MS, de novembro de 1993 e Resolução nº 23 de 15 de março de 2000.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

A) ORGANOLÉPTICAS:

Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa.

Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas.

Odor: próprio

Tipo de corte: característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria nº 5 de 08/11/88 e publicada no D.O.U de 18/11/88, Seção I. MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.

Poderão ser efetuadas outras determinações (físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas), sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.

Prazo de validade: mínimo de 180 dias (cento e oitenta) dias, com datas de fabricação mínima de 30 dias.

Temperatura para entrega: abaixo de -10°C.

EMBALAGEM

E1. A embalagem primária deverá ser a vácuo, tipo "Cryovac", termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termos soldada, contendo o peso máximo de 5 (cinco) kg do produto (Instrução Normativa nº 83, de 21/11/03, anexo II, item 8.2, publicada no D.O.U. de 24/11/2003, Seção I, pagina 29).

E2. Opção A : a vácuo, tipo "Cryovac", termo encolhível, atóxica, transparente resistente ao impacto e as condições de estocagem, termos soldada, garantindo a inviolabilidade da mesma, identificada com o nome da empresa, contendo 20(vinte) pacotes do produto, contendo: 5kg (cinco quilos) cada um.

Opção B: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e as condições de estocagem, lacrada com fita gomada identificada com nome da empresa e fita de arquear, garantindo a inviolabilidade da mesma, contendo 20 (vinte) pacotes com peso líquido unitário de: - 5kg (cinco quilos) cada um.

E3. A critério do Setor de Alimentação Escolar, poderão ser aceitas embalagens com peso diverso do estabelecido, desde que a empresa informe por escrito o setor de Alimentação Escolar da programação de entrega. Tal informação será avaliada pelos responsáveis do setor , desde que não cause transtornos ao atendimento nas unidades educacionais.

E4. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJURU

ESTADO DE SÃO PAULO

e/ou deterioração , ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.

Rotulagem

F1. Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 2, de 24/11/05 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil).

F2. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

a) denominação da venda do produto (nome do produto e marca) e os dizeres: carne congelada de bovino sem osso

b) tipo de corte

c) identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão "indústria brasileira")

d) data da embalagem do produto e prazo de validade ou data de vencimento e número do lote, peso líquido.

e) conteúdo líquido (na embalagem secundária)

f) condições de armazenamento (na embalagem secundária)

g) empilhamento máximo para armazenamento (na embalagem secundária)

H) número de registro do produto no órgão competente (na embalagem primária) de armazenamento.

4) CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA:

Carne Bovina, tipo Patinho, moído, congelado, carne de primeira, extra limpa, sem aparas, proveniente de animal sadio, abatido sob fiscalização, em condições higiênicas sanitárias adequadas, apresentando cor, aspecto e sabor próprios com no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponevroses. O produto deve estar de acordo com a NTA-3, do Decreto Estadual Nº 12.486 de 20/10/1978, Portaria Nº 1.428/MS de Novembro de 1993 e Resolução Nº 23 de 12 de Março de 2000.

Embalagem primária: saco de nylon/ polietileno transparente, atóxico, fechado a vácuo, pacote com capacidade de 1 á 5Kg.

Embalagem secundária: Em caixas de papelão padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpos e secos, constando as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara da embalagem e da caixa. Nas embalagens e/ ou nas caixas deverá constar á informação de que se trata de produto congelado. Todas as informações que constarem da embalagem de papelão deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária.

5) CARNE DE SUINO SEM OSSO EM CUBOS CONGELADA:

Produto preparo a partir do pernil, que é um corte da parte traseira do porco, pegando acima do joelho. Os pernis são retirados na desossa e passam por um processo de resfriamento. Logo após são pesados e embalados em sacos de nylon poli. Por fim. Os sacos são acondicionados em caixa de papelão e seguem para o túnel de congelamento. Embalagens de 2kgs e em caixa de papelão de 10kgs.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJURU

ESTADO DE SÃO PAULO

Numa porção de 100g do produto deverá conter 163kcal, 0g de carboidrato, 15g de proteínas, 7g de gorduras totais e 5,0g de gorduras saturadas. Devendo ser transportada „a temperatura de -12°C ou inferior.

a) Características organolépticas: Aspecto próprio. Cor própria, sem manchas pardacentes ou esverdeadas. Cheiro próprio. Sabor próprio.

b) Prazo de validade: no mínimo 06 meses à partir da data de fabricação.

c) Embalagem e peso: o produto deverá estar congelado, embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagem secundária: 10kg.

c) Rotulagem: o produto devera ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: - Identificação completa do produto;

- data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo;

- Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação;

- Peso líquido;

- Condições de armazenamento.

d) Transporte: veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária (artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual nº 12.342/78. Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária e CVS 6 de 17/11/99 com data de expedição não anterior a 1996. O motorista e o ajudante de transporte deverão estar devidamente uniformizados para entrega na unidade. Rótulo do produto no Ministério da Agricultura e Pecuária e abastecimento (MAPA).

6) PEITO DE FRANGO:

Frango semi-processado; de 1ª qualidade; peito sem ossos e sem peles; partes inteiras; resfriadas; com aspecto, cor odor e sabor característico; sem manchas e parasitas; acondicionado em saco plástico transparente; atóxico; resistente; embalagem primária pesando entre 1(um) kg; e secundária pesando 10(dez) kg; suas condições deverão estar de acordo com a NTA -03- Decreto 12.486 de 20/10/78 e M.A. 22444/97; acompanhado de laudo de laboratório credenciado, do lote a ser entregue. Só será adquirido o produto se aprovado com índice de água de no mínimo 6%.

a) Validade: não poderá ter validade inferior a 6 meses, na entrega deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias.

7) SALSICHA PERU CONGELADA:

Preparada com Carne de Peru, Carne Mecanicamente Separada de Peru, Água, Proteína de Soja, Gordura de frango, Maltodextrina, Fécula de Mandioca, Sal, Condimentos Naturais (Páprica Doce em Pó, Cebola Desidratada, Alho desidratado, Coentro moído), Estabilizante Tripolifosfato de Sódio (INS 451i) e Polifosfato de sódio (INS 452i), Aromas naturais de fumaça e noz moscada, Antioxidante Eritorbato de Sódio (INS 316), Conservador Nitrito de Sódio (INS 250).

COMPOSIÇÃO CENTESIMAL POR 100g/ PRODUTO: Carboidratos: 4% Proteínas: 14,4% Lipídeos: 19,4%.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJURU

ESTADO DE SÃO PAULO

VALIDADE: mínimo de 180 dias a partir da data de fabricação.

EMBALAGEM: Primária: Descrição da embalagem: Saco de polietileno atóxico, termossoldado, resistente ao transporte e armazenamento com capacidade para 3 kg de produto

Peso líquido: 3 kg

Secundária: Descrição da embalagem: Caixa de papelão ondulado, reforçado, constituído de tampa e fundo, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, com capacidade para 4 (quatro) pacotes de 3kg de produto. Peso líquido: 12 kg.

CONSERVAÇÃO: congelado a -12°C ou mais frio.

8) LINGÜIÇA DEFUMADA "TIPO CALABRESA" :

Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, sem pimenta, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas.

a) Embalagem: o produto deverá ser embalado a vácuo em embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, com peso igual a 2,5kg.

b) Rotulagem: deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, com as seguintes informações: nome e endereço do fabricante, identificação completa do produto, constando inclusive componentes do produto; data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido.

c) Características: o produto não poderá apresentar superfície úmida, com indícios de fermentação pútrida, deve conter aspecto próprio de cada espécie, sem manchas, cheiro e sabor próprio. Devera estar de acordo com a NTA-3 (Decreto Estadual n. 12436).

9) SASSAMI SEM PELE E SEM ADIÇÃO DE TEMPEIRO:

Carne de frango, sem osso e sem pele, manipulado em condições higiênicas sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18°C ou inferior.

Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de aproximadamente 2Kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro,

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, de acordo com a NTA 76 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA – 2244/97). Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.

Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.

10) COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO

Carne de frango crua e congelada, obtida de aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJURU

ESTADO DE SÃO PAULO

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 o produto deve apresentar temperatura de -18oC com tolerância até -12oC; 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 aponevroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para

Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

2. Características organolépticas

2.1. Textura: característica;

2.2. Cor: característica;

2.3. Sabor: característico,

2.4. Odor: característico.

3. Características físico-químicas

Deverá apresentar no máximo 7% de gordura e 8% de nível de hidratação de acordo com a Resolução nº4, de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal e Portaria SDA no 210, de 05/03/1999 – MAPA.

NOTA: Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico/sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.

4. Características microbiológicas

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 5, item b.

5. Características microscópicas

5.1. Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

5.2. Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.

6. Prazo de validade

06 meses

7. Embalagem

Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso de 1 á 2Kg. Embalagem secundária: caixas de papelão, 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 de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária.

8. Rotulagem



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJURU

ESTADO DE SÃO PAULO

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005).

11) CARNE BOVINA IN NATURA CORTADA EM BIFES (CONTRA FILÉ, ALCATRA E COXÃO MOLE):

1) DESCRIÇÃO: Carne 1ª categoria/ contra filé. Proveniente de gado bovino, macho, sadio, abatidos sob inspeção veterinária procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias aparada e apresentada no corte:

CONTRA FILÉ, ALCATRA E COXÃO MOLE. A carne bovina congelada no corte contra-filé, alcatra e coxão mole deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A carne bovina deverá conter no máximo 10% de gorduras isenta de cartilagens, de ossos, e conter no máximo 3% de aponevroses. O produto deve estar de acordo com a NTA-3, do Decreto Estadual nº 12486 de 20/10/78, portaria nº 1428/MS, de novembro de 1993 e Resolução nº 23 de 15 de março de 2000. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. ORGANOLÉPTICAS: aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa.

Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio tipo de corte: característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria nº 5 de 8/11/88 e publicada no D.O.U de 18/11/88, Seção I.

2.2 MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12 de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item a, publicada no D.O.U, seção I, em 10/01/01.

2.3 Poderão ser efetuadas outras determinações (físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas), sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.

Informações nutricionais: pacotes 2kg

Proteína: mínimo de 20%/ gordura : máximo 10%

2.4 PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 120 (cento e vinte) dias

3. EMBALAGEM:

3.1. A embalagem primária deverá ser em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos.

3.2 A embalagem secundária deverá ser: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e as condições de estocagem, lacrada com fita gomada identificada com o nome da empresa e fita de arquear, garantindo a inviolabilidade da mesma, contendo 12(doze quilos) cada uma.

3.3 Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e ou deterioração que não permita o perfeito armazenamento do produto.

4. ROTULAGEM:



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJURU

ESTADO DE SÃO PAULO

4.1 Aplica-se o regulamento vigente (Instrução normativa nº 22, de 24/11/05 – Regulamento Técnico para rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil).

4.2 Nos rótulos da embalagem (primária e secundária) deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1- denominação da venda do produto (nome do produto e marca) e os dizeres: Carne congela de bovino sem osso 2- tipo de corte 3- identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carne e derivados e a expressão industria brasileira).

4-data da embalagem do produto e prazo de validade ou data de vencimento e número do lote.

5 – conteúdo líquido (na embalagem secundaria).

6- condições de armazenamento (na embalagem secundária).

7- empilhamento máximo para armazenamento (na embalagem secundária).

12- CARNE BOVINA IN NATURA EM ISCAS CONGELADA (PATINHO OU COXÃO MOLE).

Descrição: Carne de 1ª categoria patinho/coxão mole. Proveniente de gado bovino, macho, sadio, abatidos sob inspeção veterinária procedente de quarto traseiro, manipulado em condições higiênico satisfatória aparada e apresentada no corte: coxão mole e patinho. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem em aponevroses). A carne bovina em tiras congelada, no corte patinho e coxão mole deve apresentar-se livre de parasitas e qualquer substancia contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A carne bovina picada deverá conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens e ossos e conter no máximo 3% de aponevroses .

O produto deve estar de acordo com a NTA-3, do Decreto Estadual nº 12486 de 20/10/78, portaria nº 1428/MS, de novembro de 1993 e Resolução nº23 de 15 março de 2000. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar. Processo: Refile, equalização e congelamento da peça. Com a peça ainda congelada, corta-se em tiras com equipamento apropriado e são encaminhados para o túnel de congelamento com tecnologia Individually Quick Frozen (IQF) para congelamento individual.

2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1 ORGANOLÉPTICAS: aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio tipo de corte: característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria nº 5 de 8/11/88 e publicada no D.O.U de 18/11/88, Seção I.

2.2 MICROBIOLÓGICAS:

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.

2.3 Poderão se efetuadas outras determinações (físico-químicas, microbiológicas ou toxicológicas), sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJURU

ESTADO DE SÃO PAULO

Informações nutricionais: pacotes de 02kg proteína: mínimo 20%, Gordura: máximo 10%.

2.4 PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 120 (cento e vinte) dias.

3. EMBALAGEM:

3.1) A embalagem primária deverá ser em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da boca, sem perfurações ou vazamentos.

3.2) A embalagem secundária deverá ser: caixa de papelão reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem, lacrada com fita gomada identificada com o nome da empresa e fita de arquear, garantindo a inviolabilidade da mesma, contendo 12 (doze quilos) cada uma.

3.4) Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.

4. ROTULAGEM

4.1 Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº22, de 24/11/05 – Regulamento Técnico de rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil.).

4.2 Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1- denominação da venda do produto (nome do produto e marca) e os dizeres : Carne congelada de bovino sem osso.

2- tipo de corte

3- identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão indústria brasileira)

4- data da embalagem do produto e prazo de validade ou data de vencimento e número de lote.

5- conteúdo líquido (na embalagem secundária).

6- condições de armazenamento (na embalagem secundária).

7-empilhamento máximo para armazenamento (na embalagem secundária).

13 - CARNE DE SUINO SEM OSSO EM ISCAS CONGELADAS: produto preparado a partir do pernil, que é um corte da parte traseira do porco, pegando acima do joelho. Os pernis são retirados na desossa e passam por um processo de resfriamento. Processo: Refile, equalização e congelamento da peça. Com a peça ainda congelada, corta-se em tiras com equipamento apropriado e são encaminhados para o túnel de congelamento com tecnologia Individually Quick Frozen (IQF) para congelamento individual.

a) Características organolépticas: Aspecto próprio. Cor própria, sem manchas pardecidas ou esverdeadas. Cheiro próprio. Sabor próprio.

b) Prazo de validade: no mínimo 06 meses à partir da data de fabricação.

c) Embalagem e peso: o produto deverá estar congelado, embalagem íntegra, em sacos de polietileno termoselado, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJURU

ESTADO DE SÃO PAULO

Embalagem secundária: 10kg.

c) Rotulagem: o produto devera ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações:

- Identificação completa do produto;
- data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo;
- Temperatura de estocagem,(congelado-18°C) armazenamento e conservação;
- Peso líquido;
- Condições de armazenamento.

d) Transporte: veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária (artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual nº 12.342/78. Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária e CVS 6 de 17/11/99 com data de expedição não anterior a 1996. O motorista e o ajudante de transporte deverão estar devidamente uniformizados para entrega na unidade.

14) MUSCULO BOVINO CONGELADO EM CUBOS:

Carne Bovina, tipo Músculo, cortado em cubos, congelado, carne de primeira, extra limpa, sem aparas, proveniente de animal sadio, abatido sob fiscalização, em condições higiênico sanitárias adequadas, apresentando cor, aspecto e sabor próprios com no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponevroses. O produto deve estar de acordo com a NTA-3, do Decreto Estadual Nº 12.486 de 20/10/1978, Portaria Nº 1.428/MS de Novembro de 1993 e Resolução Nº 23 de 12 de Março de 2000.

Embalagem primária: saco de nylon/ polietileno transparente, atóxico, fechado a vácuo, pacote com capacidade de 1 á 5Kg.

Embalagem secundária: Em caixas de papelão padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpos e secos, constando as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara da embalagem e da caixa. Nas embalagens e/ ou nas caixas deverá constar á informação de que se trata de produto congelado. Todas as informações que constarem da embalagem de papelão deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária.

Validade 12 meses.

15) ALMONDEGA DE CARNE BOVINA CONGELADA:

Ingredientes básicos: Carne Bovina, Bacon, Água, Farinha de rosca, Gordura bovina, sal, salsa, cebola, realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621), antioxidante eritorbato de sódio (INS 316), aroma natural de pimenta preta e aroma natural de alho.

Composição centesimal por 100g/produto: Carboidratos: 10 %, Proteínas: 12 %,Lipídeos: 9,88 % .

VALIDADE: no mínimo 4 meses a partir da data de fabricação.

TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO: -12°C

EMBALAGEM:



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJURU

ESTADO DE SÃO PAULO

Primária: São organizadas em bandeja de Polietileno 180x226x039 MM com 40 unidades de cada (25g por unidade). Peso líquido: 1kg

Secundária: Caixa de papelão ondulado, 355x228x75MM, reforçado envoltos em filme de PVC termoencolhível, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, com capacidade para 80 unidades dispostas em 2 bandejas. Peso líquido: 2k

3 - Das condições gerais de fornecimento do objeto.

3.1 Os produtos requisitados deverão apresentar:

3.1.1 Características organolépticas adequadas: cor, odor, sabor, aparência e consistência.

3.1.2 Tipo solicitado: qualidade, quantidade por embalagem e tamanho.

3.3. A empresa quando da entrega dos produtos deve obrigatoriamente informar na nota fiscal o número do empenho ou o número do pedido (autorização de fornecimento) de origem, número deste Pregão.

3.4. Os materiais, objeto desta licitação, deverão obedecer às normas técnicas aplicáveis aos produtos desta natureza.

3.5. O fornecimento deverá ser realizado no local estabelecido, quando da emissão das Notas de Empenho, mediante solicitação formal da Prefeitura Municipal de Cajuru, na forma e condições fixadas no presente Edital.

3.6. Os produtos após serem recebidos, ficam sujeitos à substituição pela empresa fornecedora, desde que comprovada a existência de deterioração, defeito, não atendimento da especificação do Edital, constatação de qualidade e/ou quantidade inferior ao especificado no Pedido de Compra / Autorização de Fornecimento, cuja verificação só tenha sido possível, tanto no ato de recebimento, como no decorrer de suas utilizações.

3.7. As empresas que receberem comunicado para substituição das carnes defeituosas, nas situações previstas no subitem 3.4, deverão providenciá-los dentro do prazo de até 06 (seis) horas da comunicação.

3.8. Caso a empresa se recuse a proceder à substituição das carnes nos termos deste Edital, a Prefeitura Municipal de Cajuru se reserva o direito de aplicar quaisquer penalidades previstas no edital.

16) BIFE A ROLE COM CENOURA E VAGEM:

INGREDIENTES/COMPONENTES

Carne bovina, cenoura e vagem. Os bifes a role serão porcionados em gramatura de 100g a 140g.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

CARACTERÍSTICAS:

Odor/ Sabor/ Cor/ Aspecto - Característico (firme, não amolecido, não pegajoso, cor própria do produto sem manchas esverdeadas, sabor e textura característicos)

Rendimento - 1kg aproximadamente 8 unidades com peso que variam entre 100g e 140 g cada.

Lipídios: máximo 10g em 100g



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJURU

ESTADO DE SÃO PAULO

Sódio: máximo 110mg/100g

Proteína: mínimo 18g/100g

Corantes: ausência

Conservadores: ausência

Pimenta: ausência

Salmonelas, em 25g - Ausência

Coliformes a 45°C, em 1g – máx 5×10^3

Estaf. coag positiva, em 1g -máx 5×10^3

Matéria estranhas - Ausência

Sujidades, parasitos e larvas - Ausência

Fragmentos de ossos e cartilagem- Ausência

Areia indicativa de falhas das Boas Práticas - máximo de 1,5%

Ácaros mortos - máximo de 5 na alíquota analisada e metodologia AOAC/FDA.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção 100 g – unidades de 5g		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	148kcal = 622Kj	7
Carboidratos	2 g	1
Proteínas	19 g	28
Gorduras Totais	8 g	15
Gorduras saturadas	4 g	18
Gorduras trans	0 g	ND
Fibra alimentar	0 g	0
Sódio	97 mg	4

(*) Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(**) Valor diário não estabelecido.

ACONDICIONAMENTO

Embalagem Primária: Sacos plástico atóxico liso identificado por etiquetas e embalada em caixas de papelão ondulada forrada com polietileno atóxico liso e em seguida as caixas são fechadas com fitas de polietileno em máquinas automáticas com 0,500Kg; 1Kg; 2Kg; 3Kg; 4Kg; 5Kg do produto.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJURU

ESTADO DE SÃO PAULO

Embalagem Secundária: Caixas de papelão ondulado, fechados com fita de polietileno e ou lacradas com fitas de arquear plástica.

VALIDADE

Um ano da data de fabricação desde que respeitando a temperatura de -12°C. Esta validade somente se aplica se respeitadas as condições de conservação e cuidados indicadas na rotulagem do produto.

CUIDADOS NO ACONDICIONAMENTO e TRANSPORTE

O produto deve estar acondicionado em embalagem apropriada que o proteja durante o transporte e armazenagem e confira uma proteção adequada contra a contaminação externa e a desidratação, mantendo suas características organolépticas. O transporte será efetuado em veículos isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -12°C.

17) FILE DE PEITO DE FRANGO EM CUBOS: Produto obtido do corte manual do file de peito retirando os ossos, cartilagens, pele e gorduras, cortado no formato de cubos de 2x2cm, 3x3cm, 4x4cm congelado no formato IQF. Não contem glúten. Validade: 12 meses. Embalagem primária: sistema plástico termossoldado, transparente, resistente e atóxico, compatível ao contato direto com alimentos. Pacotes de 1 e 2Kgs. Embalagem secundaria: 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 e feita arquiara para garantia de inviolabilidade. Capacidade de 10Kg.

18) FILEZINHO DE FRANGO EMPANADO, PRE FRITO, COZIDO E CONGELADO: carne de frango (filezinho), água, farinha de rosca, fécula de mandioca, farinha de arroz, sal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de milho, maltodextrina, proteína de soja, alho em pó, açúcar, cebola em pó, cloreto de potássio, espessante: carragena (INS 407) e goma xantana (INS 415), estabilizante: polifosfato de sódio (INS 452I) realçador de sabor: glutamato monossódico (INS 621), regulador de acidez: citrato de sódio (INS 331III) aromatizantes: aromas naturais, alho e cebola. Embalagem primaria: peso impresso, medindo 36,5x47cm x 0,120. Transparente, resistente e atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termo soldagem. Capacidade de acondicionamento de 2,5kg a 3kg. Embalagem secundaria: 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 e fita arquear, para garantia de inviolabilidade. Capacidade de 10kg a 12kg.

19) FILÉ DE SOBRECOXA DE FRANGO EM TIRAS IQF: Produto obtido do corte manual da sobrecoxa de frango retirando os ossos, cartilagens, pele e gorduras, cortado no formato de tiras de 2cmx2cmx7cm congelado no formato IQF. Não contém glúten. Validade: 12 meses.

EMBALAGEM PRIMARIA: sistema plástico termossoldado, transparente, resistente e atóxico, compatível ao contato direto com alimentos. Pacotes de 1kg e 2kg.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJURU

ESTADO DE SÃO PAULO

EMBALAGEM SECUNDARIA: 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 e feita arquivar para garantia de inviolabilidade. Capacidade de 10Kg.

20) ISCAS DE FILÉ DE PEIXE CONGELADO: carne de polaca livre de pele, cartilagens, espinhos, ossos e parasitas, cortada no formato de iscas. Após descongelamento o produto deve apresentar-se com consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens, ossos e parasitas. As iscas deverão pesar aproximadamente entre 25 e 35 gramas, 8 a 10 cm de comprimento e 3 a 5 cm de largura. Validade: 12 meses a partir da data de fabricação. A variação de peso deve ser de no Máximo 10% após o descongelamento

EMBALAGEM PRIMARIA: do produto deverá ser a vácuo, em sacos plásticos atóxicos, resistentes e lacrados, compatível ao contato direto com alimentos, devendo conter peso líquido de 1kg até 2kg

EMBALAGEM SECUNDARIA: 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 e fita de arquear para a garantia de inviolabilidade. Capacidade para 8kg.

21) BIFE DE FILÉ SUINO CONGELADO: carne congelada de suíno sem osso (filé mignon). Informação nutricional: proteínas 22%, gorduras totais 2%, carboidratos 0%, sódio: 68mg/100g, VCT: 105,9kcal/100g. Prazo de validade: 12 meses.

EMBALAGEM PRIMARIA: descrição da embalagem: folha plástica transparente, atóxica selada com fita adesiva, peso líquido 1kg. **EMBALAGEM SECUNDARIA:** caixa de papelão ondulado, reforçado, constituída por tampa e fundo, envolto em filme de PVC termoencolhível, adequada ao empilhamento recomendado, resistente ao impacto durante o transporte e armazenamento, peso líquido 10kg.

22) COXA DA ASA DE FRANGO COM PELE E COM OSSO CONGELADA: asa de frango. Composição centesimal real do produto, expressa em: carboidratos 0%, proteínas 8,6%, lipídios 5,3%, VCT: 83,3kcal/100g, sódio 44mg. Prazo de validade: mínima de 12 meses.

EMBALAGEM PRIMARIA: descrição da embalagem: saco de polietileno, atóxico, flexível, transparente, resistente ao transporte e armazenamento. Peso líquido: 1kg. **EMBALAGEM SECUNDARIA:** descrição da embalagem: caixa de papelão ondulado, reforçado, constituída por tampa e fundo, envolto em filme de PVC termoencolhível, adequada ao empilhamento recomendado, resistente ao impacto durante o transporte e armazenamento. Com capacidade de 8 pacotes de 1kg. Peso líquido: 8kg

23) LINGÜIÇA DE FRANGO: carne de frango, água, gordura frango, proteína de soja, sal, açúcar, alho, cebola, salsa, pimenta calabresa, orégano, regulador de acidez: lactato de sódio, estabilizantes: tripolifosfato de sódio e polifosfato de sódio, antioxidante: isoascorbato de sódio, aromatizantes: aroma natural de fumaça, conservador: nitrito de sódio e corante: carmim de cochonilha. Informação nutricional do produto expressa em 100g: carboidratos: 3,6%, proteínas: 13,7%, lipídios: 17,8%,



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJURU

ESTADO DE SÃO PAULO

valor calórico: 228kcal. Prazo de validade: 4 meses. EMBALAGEM PRIMARIA: saco de polietileno de baixa densidade, cryovac, termoformada, atóxica, resistente, transparente, impresso 5kg de produto. EMBALAGEM SECUNDARIA: caixa de papelão ondulado, reforçado, constituída por tampa e fundo envoltos em filme de PVC termoencolhível, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada com capacidade para 3 pacotes e peso líquido total de 15kg de produto.

24). CHICKEN DE FRANGO COM LEGUMES: Carne de frango e carne moída de frango (filezinho/filé de peito ou coxa ou sobrecoxa), farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, farinha inativada, amido de milho, sal, açúcar, legumes (cenoura, brócolis, milho verde e ervilha), pele de frango, água, proteína texturizada de soja, fécula de mandioca, gordura vegetal, dextrina, especiarias, aromatizantes naturais, proteína isolada de soja, emulsificantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471), corante natural de urucum (INS 160b), espessante goma guar (INS412), corante natural caramelo (INS 150a), estabilizante polifosfato de sódio (INS 452i), realçador de sabor - glutamato de sódio monossódico (INS 621), acidulante ácido cítrico(INS 330), antioxidante isoacarbonato de sódio (INS 316). Contém glúten Embalagem Primária: PEBD impresso, transparente, resistente e atóxico, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de acondicionamento:1-2,5kg 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 e feita arquiara para garantia de inviolabilidade. Capacidade para: 10kg Transportados em caminhões câmara- fria devidamente higienizados, após inspeção do Serviço de Inspeção Federal. Temperatura de transporte: -18°C. Informação Nutricional: 36 gr. (2 unidades)

Quantidade por porção % VD (*)

Valor energético 80,3 kcal 4%

Carboidratos 6,5 gr 2%

Proteínas 3,6 gr 5%

Gorduras Totais 4,3 gr 8%

Gorduras Saturadas 1 gr 4%

Gorduras Trans 0 gr 0%

Fibras 0,5 gr 2%

Sódio 252,3mg 10%

* Valores diários de referência em base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400kj. Seus valores podem



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJURU

ESTADO DE SÃO PAULO

25. CARNE MOIDA CONGELADA DE SUINO COM CENOURA E MANDIOCA CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL (IQF)

1. DESCRIÇÃO: o pernil é um corte oriundo da porção traseira do suíno, obtido através da desossa que por sua vez, retiram-se peças. Posteriormente a carne é levada em carrinhos de aço inoxidável para o setor de moagem (climatizado a 10°C), passando pela máquina de moer em discos de 3,5mm. Em ato contínuo a carne moída é transportada para o túnel de congelamento rápido individual (IQF), onde permanece na temperatura de aproximadamente entre -35°C a -30°C, o tempo necessário para atingir a temperatura de -18°C na parte interna da carne. Em seguida ocorre a homogeneização da carne moída suína mais cenoura e mandioca. Posteriormente o produto é embalado e transportado para a câmara de congelados onde permanece armazenado a temperatura em torno de -18°C.

2. PESOS E GRAMATURAS: O produto deve preferencialmente estar em embalagens de peso padrão. O pernil moído com cenoura e mandioca será porcionado em peso líquido de 500g a 5kg e embaladas em pacotes distintos.

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS: ASPECTO: próprio da carne; firme, não amolecidas e nem pegajosa. COR: próprio da carne, sem manchas esverdeadas. SABOR: característico. TEXTURA: característico.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: coliformes a 45°C/g = max 5x10³,

Estafilococcus coagulase positiva/g = max 3x10³, salmonela sp/25g = ausente.

5. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS : ausência de material prejudicial a saúde humana, macroscópica e microscópica. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Ausência de elementos histológicos estranho ao produto. Presença de elementos histológicos identificadores da composição.

26. HAMBURGUER COZIDO E CONGELADO " TIPO CHURRASCO"- 50 G

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO-

Carne bovina, água, gordura bovina, proteína de soja, maltodextrina, cebola em pó, alho, sal, açúcar, aroma natural de churrasco, estabilizante e antioxidante. Não contém glúten.

2. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS:

Carboidratos: 0%, Gorduras totais: 19 %, Proteínas 19%, VCT= 153 kcal / 100g

2.1 . PESO UNITÁRIO DO PRODUTO

Aproximadamente 50 g.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJURU

ESTADO DE SÃO PAULO

2.2 . PRAZO DE VALIDADE

Produto com prazo de validade : 12 meses a contar da data de fabricação.

Condições de armazenamento e conservação:

Embalagem fechada: - 12º C a – 18º C .

A critério do Setor de Alimentação Escolar poderão ser aceitos produtos com data de fabricação com período diverso do estabelecido, desde que a empresa solicite autorização por escrito para este procedimento ao Setor de Alimentação Escolar, antes da elaboração da programação de entrega. Tal solicitação será avaliada pelos responsáveis do Setor de Alimentação Escolar – Cajuru, levando-se em consideração o período previsto para utilização do produto e desde que não cause transtornos ao atendimento prestado as unidades escolares.

3. EMBALAGEM

3.1. Primária – descrição da embalagem:

Embalagem em saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na

base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Peso líquido de 02 kg.

3.2. Embalagem secundária - descrição da Embalagem: Caixa de papelão ondulada 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 o seu período de validade. Peso líquido de 20 kg.

4. ROTULAGEM

4.1. Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil).

4.2. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1. denominação de venda do produto (nome do produto e marca)



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJURU

ESTADO DE SÃO PAULO

2. identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira).
3. data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote
4. lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados
5. conteúdo líquido
6. condições de armazenamento
7. condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária
8. empilhamento máximo (na embalagem secundária)
9. carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF ou Serviço Inspeção Estadual- SISP.
10. número de registro do produto no órgão competente.

NOTAS:

- 1) A impressão do subitem 4.2.3 (data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote) poderá ser em "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem.
- 2) O conteúdo líquido (subitem 4.2.5) na embalagem secundária, deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.

27. CARNE MOIDA CONGELADA DE PEITO DE FRANGO CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL (IQF)

1. DESCRIÇÃO: A matéria prima oriunda de estabelecimento com o SIF (peito de frango), após serem inspecionados, adentram a sala de processamento climatizada no máximo 12°C para serem desossados. Posteriormente a carne é levada em carrinhos de aço inoxidável para o setor de moagem (climatizada a 10°C), passando pela máquina de moer em disco de 3,5mm. Em ato contínuo a carne moída é transportada para o túnel de congelamento rápido individual (IQF), onde permanece na temperatura de aproximadamente entre -35°C a -30°C, o tempo necessário para atingir a temperatura de -18°C na parte interna da carne. Em ato contínuo ocorre a homogeneização da carne de frango mais cenoura e mandioca. Em seguida o produto é embalado e transportado para a câmara de congelados onde permanece armazenado a temperatura em torno de -18°C.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJURU

ESTADO DE SÃO PAULO

2. PESOS E GRAMATURAS: O produto deve preferencialmente estar em embalagens de peso padrão. O pernil moído com cenoura e mandioca será porcionado em peso líquido de 500g a 5kg e embaladas em pacotes distintos.

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS: ASPECTO: próprio da carne; firme, não amolecidas e nem pegajosa. COR: próprio da carne, sem manchas esverdeadas. SABOR: característico. TEXTURA: característico.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: coliformes a 45°C/g = max 5x10³,

Estafilococcus coagulase positiva/g = max 3x10³, salmonela sp/25g = ausente.

5. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS : ausência de material prejudicial a saúde humana, macroscópica e microscópica. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Ausência de elementos histológicos estranho ao produto. Presença de elementos histológicos identificadores da composição.

28. PATINHO MOIDO COM CENOURA E MANDIOCA CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL (IQF)

1. DESCRIÇÃO: A patinho é um corte oriundo da porção traseira do bovino, obtido através da desossa que por sua vez, retiram-se as peças. Posteriormente a carne é levada em carrinhos de aço inoxidável para o setor de moagem (climatizado a 10°C), passado pela máquina de moer em discos de 3,5mm. Em ato contínuo a carne moída é transportada para o túnel de congelamento rápido individual (IQF), onde permanece na temperatura de aproximadamente entre -35°C a -30°C, o tempo necessário para atingir a temperatura de -18°C na parte interna da carne. Em seguida ocorre a homogeneização da carne moída bovina mais cenoura e mandioca. Em seguida o produto é embalado e transportado para a câmara de congelados onde permanece armazenado a temperatura em torno -18°C.

2. PESOS E GRAMATURAS: O produto deve preferencialmente estar em embalagens de peso padrão. O pernil moído com cenoura e mandioca será porcionado em peso líquido de 500g a 5kg e embaladas em pacotes distintos.

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS: ASPECTO: próprio da carne; firme, não amolecidas e nem pegajosa. COR: próprio da carne, sem manchas esverdeadas. SABOR: característico. TEXTURA: característico.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: coliformes a 45°C/g = max 5x10³,

Estafilococcus coagulase positiva/g = max 3x10³, salmonela sp/25g = ausente.

5. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS : ausência de material prejudicial a saúde humana, macroscópica e microscópica. Ausência de sujidades, parasitos e larvas.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJURU

ESTADO DE SÃO PAULO

Ausência de elementos histológicos estranho ao produto. Presença de elementos histológicos identificadores da composição.

29. NHOQUE COM ESPINAFRE E MANDIOQUINHA

Ingredientes: Farinha de Trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, Espinafre fresco, Mandioquinha in natura, Margarina Vegetal, Água, Sal, Glutamato Monossódico, Condimentos e Temperos. Cor natural da mistura dos ingredientes,

Alergenicos: Contem derivados de trigo e soja.

Conservante: Sorbato de Potássio (INS202)

Embalagem: 1kg **Caixa:** 8 unidades – Empilhamento 5 caixas

Código de Barras: 7898913799356

Informação Nutricional:

Porção de 150g (1 xícara de chá)

Quantidade por porção		%VD(*)
Valor Energetico	111kcal=466kj	5
Carboidratos	21g	7
Proteínas	10,1g	13
Gorduras Totais	4,0g	8
Gorduras Saturadas	1,0g	0
Gorduras Trans	0,0g	**
Fibra Alimentar	2,3g	9
Sódio	279,4mg	12

(*) % Valores diários de referência com base em uma DIETA DE 2000 KCAL OU 8400KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Armazenamento e Validade: Temperatura 1 a 4 Graus 45 dias (Geladeira)
Temperatura -18 Graus 120 dias (Freezer)

30: NHOQUE COM CABOTIA

Ingredientes: Farinha de Trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, Cabotia in natura, Margarina Vegetal, Água, Sal, Glutamato Monossódico, Condimentos e Temperos. Cor natural da mistura dos ingredientes,

Alergenicos: Contem derivados de trigo e soja.

Conservante: Sorbato de Potássio (INS202)

Embalagem: 1kg **Caixa:** 8 unidades – Empilhamento 5 caixas

Código de Barras: 7898913799356

Informação Nutricional:

Porção de 150g (1 xícara de chá)



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJURU

ESTADO DE SÃO PAULO

Quantidade por porção		%VD(*)
Valor Energetico	111kcal=466kj	5
Carboidratos	21g	7
Proteinas	2,8g	4
Gorduras Totais	2,0g	4
Gorduras Saturadas	1,0g	0
Gorduras Trans	0,0g	**
Fibra Alimentar	0,6g	0,4
Sodio	279,4mg	12

(*) % Valores diários de referencia com base em uma DIETA DE 2000 KCAL OU 8400KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Armazenamento e Validade: Temperatura 1 a 4 Graus 45 dias (Geladeira)
Temperatura -18 Graus 120 dias (Freezer)

3 - Das condições gerais de fornecimento do objeto.

3.1 Os produtos requisitados deverão apresentar:

3.1.1 Características organolépticas adequadas: cor, odor, sabor, aparência e consistência.

3.1.2 Tipo solicitado: qualidade, quantidade por embalagem e tamanho.

3.3. A empresa quando da entrega dos produtos deve obrigatoriamente informar na nota fiscal o número do empenho ou o número do pedido (autorização de fornecimento) de origem, numero deste Pregão.

3.4. Os materiais, objeto desta licitação, deverão obedecer às normas técnicas aplicáveis aos produtos desta natureza.

3.5. O fornecimento deverá ser realizado no local estabelecido, quando da emissão das Notas de Empenho, mediante solicitação formal da Prefeitura Municipal de Cajuru, na forma e condições fixadas no presente Edital.

3.6. Os produtos após serem recebidos, ficam sujeitos à substituição pela empresa fornecedora, desde que comprovada a existência de deterioração, defeito, não atendimento da especificação do Edital, constatação de qualidade e/ou quantidade inferior ao especificado no Pedido de Compra / Autorização de Fornecimento, cuja verificação só tenha sido possível, tanto no ato de recebimento, como no decorrer de suas utilizações.

3.7. As empresas que receberem comunicado para substituição das carnes defeituosas, nas situações previstas no subitem 3.4, deverão providenciá-los dentro do prazo de até 06 (seis) horas da comunicação.

3.8. Caso a empresa se recuse a proceder à substituição das carnes nos termos deste Edital, a Prefeitura Municipal de Cajuru se resguarda o direito de aplicar quaisquer penalidades previstas no edital.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJURU

ESTADO DE SÃO PAULO

3.9 Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.

Cajuru, 25 de janeiro de 2019.

João Batista Ruggeri Ré
Prefeito Municipal



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJURU

ESTADO DE SÃO PAULO

ANEXO II

(MODELO)

DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

Licitação: Pregão n.º **01/2019**

Objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA FORNECIMENTO DE CARNES, FRIOS E EMBUTIDOS.

DECLARO, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, que a empresa _____

(*razão social*), inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____ é

Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP), nos termos da **Lei Complementar nº 123/06 e 147/14**, estando apta, portanto, a exercer o direito de preferência a que faz jus no procedimento licitatório em epígrafe, realizado pela PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJURU/SP.

Cajuru, ____ de _____ de 2019.

Assinatura do Representante Legal

Nome:

RG:

CPF:

ESTE DOCUMENTO DEVE SER APRESENTADO AO PREGOEIRO NA FASE DE CREDENCIAMENTO FORA DOS ENVELOPES Nº 01 (PROPOSTA) E 02 (DOCUMENTAÇÃO)



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJURU

ESTADO DE SÃO PAULO

ANEXO III

(MODELO)

DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO

Licitação: Pregão n.º 01/2019

Objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA FORNECIMENTO DE CARNES, FRIOS E EMBUTIDOS.

Eu _____ (*nome completo*), representante legal da empresa _____ (*razão social*), inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, **DECLARO**, sob as penas da lei, que a empresa cumpre plenamente as exigências e os requisitos de habilitação previstos no edital da licitação em epígrafe, realizado pela PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJURU/SP, **inexistindo qualquer fato impeditivo de sua participação neste certame.**

Cajuru, ____ de _____ de 2019.

Assinatura do Representante Legal

Nome:

RG:

CPF:

ESTE DOCUMENTO DEVE SER APRESENTADO AO PREGOEIRO NA FASE DE CREDENCIAMENTO FORA DOS ENVELOPES Nº 01 (PROPOSTA) E 02 (DOCUMENTAÇÃO)



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJURU

ESTADO DE SÃO PAULO

ANEXO IV

(MODELO)

PROPOSTA COMERCIAL

Licitação: Pregão n.º 01/2019

Objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA FORNECIMENTO DE CARNES, FRIOS E EMBUTIDOS.

DADOS DO LICITANTE

Razão Social:

Endereço:

Município:

UF:

CEP:

Fone:

Fax:

e-mail:

CNPJ:

DADOS BANCÁRIOS:

BANCO:

AGÊNCIA:

CONTA CORRENTE:

DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL DA LICITANTE

Nome:

Qualificação¹:

RG:

CPF:

e-mail:

Tel.:

Cargo:



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJURU

ESTADO DE SÃO PAULO

ITEM	QTD	UNID.	DESCRIÇÃO	MARCA	R\$ UNIT.	R\$ TOTAL
01	3000	KG	APRESUNTADO			
02	3000	KG	MUSSARELA			
03	30000	KG	CARNE BOVINA EM CUBOS CONGELADA			
04	30000	KG	CARNE BOVINA MOIDA CONGELADA			
05	20000	KG	CARNE DE SUINO SEM OSSO EM CUBOS CONGELADA			
06	28000	KG	PEITO DE FRANGO CONGELADO			
07	10000	KG	SALSICHA DE PERU CONGELADA			
08	1000	KG	LINGÜIÇA DEFUMADA TIPO CALABRESA			
09	15000	KG	SASSAMI /PELE E SEM ADIÇÃO DE TEMPEIRO			
10	25000	KG	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO			
11	10000	KG	CARNE IN NATURA CORTADA EM BIFES (CONTRA FILE, ALCATRA, E COXÃO MOLE			
12	15000	KG	CARNE BOVINA IN NATURA EM ISCAS CONGELADA (PATINHO OU COXÃO MOLE).			
13	15000	KG	CARNE DE SUINO SEM OSSO EM ISCAS CONGELADAS			
14	20000	KG	MUSCULO BOVINO CONGELADO EM CUBOS			
15	15000	KG	ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA CONGELADA			
16	10000	kg	BIFE A ROLE COM CENOURA E VAGEM			
17	15000	KG	FILE DE PEITO DE FRANGO EM CUBOS			
18	15000	KG	FILEZINHO DE FRANGO EMPANADO, PRE FRITO,			



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJURU

ESTADO DE SÃO PAULO

			COZIDO E CONGELADO			
19	15000	KG	FILÉ DE SOBRECOXA DE FRANGO EM TIRAS IQF			
20	10000	KG	ISCAS DE FILÉ DE PEIXE CONGELADO			
21	15000	KG	BIFE DE FILÉ SUINO CONGELADO			
22	15000	KG	COXA DA ASA DE FRANGO COM PELE E COM OSSO CONGELADA			
23	10000	KG	LINGUIÇA DE FRANGO			
24	15000	kg	CHICKEN DE FRANGO COM LEGUMES			
25	10000	KG	CARNE MOIDA CONGELADA DE SUINO COM CENOURA E MANDIOCA CONGELAMENTO RAPIDO INDIVIDUAL (IQF)			
26	15000	kg	HAMBURGUER COZIDO E CONGELADO " TIPO CHURRASCO"- 50 G			
27	10000	kg	CARNE MOIDA CONGELADA DE AVE COM CENOURA E MANDIOCA CONGELAMENTO RAPIDO INDIVIDUAL (IQF			
28	10000	Kg	CARNE MOIDA CONGELADA DE COM CENOURA E MANDIOCA CONGELAMENTO RAPIDO INDIVIDUAL (IQF			
29	2000	kg	NHOQUE COM ESPINAFRE E MANDIOQUINHA			
30	2000	kg	NHOQUE DE CABOTIA			



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJURU

ESTADO DE SÃO PAULO

VALOR TOTAL DOS ITENS (R\$):

VALOR GLOBAL POR EXTENSO:

VALIDADE DA PROPOSTA:

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

DECLARO, sob as penas da lei, que o fornecimento ocorrerá em conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência – anexo I, as normas técnicas e legislação aplicáveis.

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

Cidade, ____ de _____ de 2019.

Assinatura do Representante Legal



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJURU

ESTADO DE SÃO PAULO

ANEXO V

(MODELO)

DECLARAÇÃO DE SITUAÇÃO REGULAR PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO

Licitação: Pregão n.º 01/2019

Objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA FORNECIMENTO DE CARNES, FRIOS E EMBUTIDOS.

Eu _____ (*nome completo*), representante legal da _____ empresa

_____ (*razão social*),

interessada em participar da licitação em epígrafe, da PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJURU/SP, **DECLARO**, sob as penas da lei, que a

_____ (*nome da pessoa jurídica*)

encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal.

Cajuru, ____ de _____ de 2019.

Assinatura do Representante Legal

Nome:

RG:

CPF:



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJURU

ESTADO DE SÃO PAULO

ANEXO VI

(MODELO)

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO ÀS NORMAS RELATIVAS À SAÚDE E SEGURANÇA DO TRABALHO

Licitação: Pregão n.º 01/2019

Objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA FORNECIMENTO DE CARNES, FRIOS E EMBUTIDOS.

Eu _____ (*nome completo*), representante legal da empresa _____ (*razão social*), interessada em participar da licitação em epígrafe, da PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJURU/SP, **DECLARO**, sob as penas da lei, que a _____ (*nome da pessoa jurídica*)

cumpre todas as normas relativas à saúde e segurança do trabalho de seus funcionários, nos termos do art. 117, parágrafo único, da Constituição do Estado de São Paulo.

Cajuru, ____ de _____ de 2019.

Assinatura do Representante Legal

Nome:

RG:

CPF:



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJURU

ESTADO DE SÃO PAULO

ANEXO VII

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Licitação: Pregão n.º 01/2019

Objeto: REGISTRO DE PREÇOS PARA FORNECIMENTO DE CARNES, FRIOS E EMBUTIDOS.

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJURU**, Estado de São Paulo, pessoa jurídica de direito público, devidamente inscrita no CNPJ/MF sob o nº 45.227.337/0001-74, com sede administrativa à Largo São Bento, nº 985, Centro, na cidade de Cajuru, Estado de São Paulo, neste ato devidamente representada pelo Prefeito Municipal de Cajuru, Senhor João Batista Ruggeri Ré, brasileiro, casado, empresário, portador da cédula de identidade RG nº XX.XXX.XXX, inscrito no CPF/MF sob o nº XXX.XXX.XXX-XX, residente e domiciliado na cidade de Cajuru, Estado de São Paulo, e a empresa abaixo relacionada, representada na forma de seu estatuto social, em ordem de preferência por classificação, doravante denominada **DETENTORA**, resolve(m) firmar o presente ajuste para **Registro de Preços**, no termos da Lei Federal nº 8.666/93 e 10.520/02, e Decretos Municipais nº 2.426/04 e 2.634/05, bem como do edital do **PREGÃO PRESENCIAL Nº 01/2019**, mediante condições a seguir estabelecidas:

DADOS DA DETENTORA						
Razão Social:						
Endereço:						
Município:						UF:
CEP:	Fone:			Fax:		
e-mail:				CNPJ:		
Representante:						
CPF:				RG:		
Itens	Descrição	Marca	Unid.	Quant.	Preço (R\$)	
					Unit.	Total



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJURU

ESTADO DE SÃO PAULO

01			UN.			
02			UN.			
03			UN.			
04		UN.			
VALOR TOTAL (R\$)						

CLÁUSULA 1ª – DO OBJETO

1. REGISTRO DE PREÇOS PARA FORNECIMENTO DE CARNES, FRIOS E EMBUTIDOS.

CLÁUSULA 2ª – CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

2.1. O prazo de entrega dos produtos é de **05 (cinco) dias corridos**, contados da data do recebimento da **Autorização de Fornecimento** pela contratada.

2.1.1. A entrega dos produtos ocorrerá por conta e risco da contratada, especialmente quanto aos procedimentos de **transporte, carga e descarga**.

2.1.2. Os produtos deverão ser transportados em veículo apropriado, respeitando as normas técnicas e legislação aplicável à espécie, a fim de garantir as condições que preservem as características dos mesmos, como também a sua qualidade.

2.2. Os produtos deverão ser entregues nos locais indicados pelas **Unidades Administrativas Requisitante**, nas quantidades e no horário indicado nas **Autorizações de Fornecimento**, com a(s) respectiva(s) nota(s) fiscal(is)/fatura(s).

2.2.1. As entregas poderão ser agendadas para ocorrer em qualquer horário, inclusive aos sábados, domingos e feriados, a critério das **Unidades Administrativas Requisitante**, durante o horário normal de expediente, mediante agendamento prévio, acompanhado(s) da(s) respectiva(s) nota(s) fiscal(is)/fatura(s).

2.3. Não serão recebidos os produtos que chegarem fora do horário estabelecido nos termos do item **2.2.1**, bem como aqueles desacompanhados da respectiva **Autorização de Fornecimento e nota(s) fiscal(is)/fatura**.

2.4. O objeto será recebido:

2.4.1. *Provisoriamente*, mediante recibo, para efeito de posterior verificação da conformidade dos produtos com as respectivas especificações;

2.4.2. *Definitivamente*, após inspeção física minuciosa da qualidade dos produtos e conseqüente aceitação.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJURU

ESTADO DE SÃO PAULO

2.5. Constatadas **irregularidades** na entrega do objeto da presente licitação, a Prefeitura poderá:

2.5.1. Rejeitá-lo no todo ou em parte, se disser respeito à especificação, determinando sua substituição **ou** rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

2.5.2. Se disser respeito à diferença de quantidade, determinar sua complementação **ou** rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

2.5.3. As irregularidades deverão ser sanadas pela Detentora **no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas**, contado do efetivo recebimento da comunicação escrita de recusa, mantido o preço unitário inicialmente contratado.

2. Por ocasião da entrega, a Detentora deverá colher no comprovante respectivo a *data*, o *nome*, o *cargo*, a *assinatura* e o número da cédula de identidade (RG) do servidor responsável pelo recebimento.

CLÁUSULA 3ª – DA VIGÊNCIA DA ATA

3.1. O prazo de vigência desta ata de registro de preços é de **12 (doze) meses, improrrogável** contados a partir da sua assinatura, nos termos do Decreto Municipal nº 2.426/04 e da Lei Federal nº 8.666/93.

CLÁUSULA 4ª – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

4.1. São obrigações da detentora:

4.1.1. Realizar o fornecimento do produto cujo preço constitui objeto de registro nesta ata, nas condições previstas no edital do **Pregão nº 01/2019**;

4.1.2. Manter durante toda a vigência desta ata, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

4.2. São obrigações da Prefeitura Municipal de Cajuru:

4.2.1. Cumprir o prazo fixado para realização do pagamento;

4.2.2. Indicar o funcionário responsável pelo acompanhamento deste Registro de Preços;

4.2.3. Permitir acesso dos funcionários da DETENTORA ao local determinado para a entrega do objeto contratado;

4.2.4. Comunicar à DETENTORA sobre qualquer irregularidade no fornecimento do produto.

CLÁUSULA 5ª – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

5.1 Os pagamentos serão efetuados no prazo de até **20 (vinte) dias corridos**, contados da emissão da nota(s) fiscal (is)/fatura(s) apresentada(s) com o atestado de recebimento.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJURU

ESTADO DE SÃO PAULO

5.2 Os pagamentos serão efetuados mediante crédito em conta corrente da CONTRATADA indicada na proposta.

5.3. Caso o dia de pagamento coincida com sábados, domingos, feriados ou pontos facultativos, o mesmo será efetuado no primeiro dia útil subsequente sem qualquer incidência de correção monetária ou reajuste.

5.4. No caso do CONTRATANTE atrasar os pagamentos, estes serão atualizados financeiramente pelo índice econômico oficial do Município de Cajuru.

CLÁUSULA 6ª – DAS SANÇÕES

6.1. A recusa injustificada da detentora convocado em assinar a ata, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido no edital do **Pregão nº 01/2019**, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o as seguintes penalidades:

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

6.1.2. Pagamento correspondente à diferença de preço decorrente de nova licitação para o mesmo fim.

6.2. O atraso injustificado na execução do ajuste sujeitará a detentora à multa de mora sobre o valor da obrigação não cumprida, aplicada a partir do primeiro dia útil seguinte ao término do prazo estipulado, na seguinte proporção:

6.2.1. Multa de 10%(dez por cento) até o 30º (trigésimo) dia de atraso; e

6.2.2. Multa de 15% (quinze por cento) a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia de atraso até o 45º (quadragésimo quinto) dia de atraso.

6.2.3. A partir do 46º(quadragésimo sexto) dia estará caracterizada a inexecução total ou parcial da obrigação assumida.

6.3. Pela inexecução total ou parcial do ajuste, poderão ser aplicadas à detentora as seguintes penalidades:

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

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

6.4. As multas previstas nesta cláusula não impedem a aplicação de outras sanções previstas na Lei Federal nº 8.666/93.

6.4.1. Verificado que a obrigação foi cumprida com atraso injustificado ou caracterizada a inexecução parcial, a Prefeitura reterá, preventivamente, o valor da multa dos eventuais créditos que a detentora tenha direito, até a decisão definitiva, assegurada a ampla defesa.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJURU

ESTADO DE SÃO PAULO

6.4.2. Se a Prefeitura decidir pela não aplicação da multa, o valor retido será devolvido à detentora, devidamente corrigido pelo índice oficial do Município.

6.5. O valor das multas aplicadas com fulcro neste item será devidamente corrigido até a data de seu efetivo pagamento e recolhido aos cofres da Prefeitura Municipal de Cajuru dentro de 03(três) dias úteis da data de sua cominação mediante guia de recolhimento oficial.

CLÁUSULA 7ª – DO FORO

7.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Cajuru, Estado de São Paulo, para dirimir as eventuais pendências oriundas desta ata, excluindo-se qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

CLÁUSULA 8ª – DISPOSIÇÕES GERAIS

8.1. Considera-se parte integrante deste ajuste, como se nele estivessem transcritos, o edital do Pregão nº **01/2019**. E seus anexos, e a(s) proposta(s) da(s) DETENTORA(S).

8.2. A existência de preços registrados não obriga a Prefeitura Municipal de Cajuru a firmar as contratações que deles poderão advir.

Cajuru___, de _____de 2019.

JOÃO BATISTA RUGGERI RÉ
Prefeito Municipal de Cajuru

DETENTORA

Testemunhas:

1.) _____

2.) _____