

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 10/2019
SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS
Processo Administrativo nº 14/2019

1. PREÂMBULO

1.1. O **MUNICÍPIO DE TACIBA**, doravante denominado simplesmente de 'Administração', torna público que fará realizar licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL** do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM** objetivando a constituição de **REGISTRO DE PREÇOS** conforme descrito neste Edital que será processado e julgado em conformidade com a Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, pelo Decreto Municipal nº 036/2018, aplicando-se, subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e demais normas jurídicas que regem a matéria.

1.2. O Pregão será conduzido pelo Pregoeiro, auxiliado pela Equipe de Apoio, nomeados pela Portaria nº 874 de 19 de Fevereiro de 2019.

1.3. A Sessão Pública de Abertura e Julgamento será realizada às **09:00 hs** do dia **25 de junho de 2019**, no Departamento de Licitação da Administração, situado à Praça Padre Félix, nesta cidade de Taciba.

1.4. Todas as referências de tempo contidas neste edital, no aviso e durante a sessão pública observarão, obrigatoriamente, o horário de Brasília e dessa forma serão registradas na documentação relativa ao certame.

1.5. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação oficial em contrário.

1.6. O presente edital poderá ser consultado por qualquer interessado no Departamento de Licitação junto ao endereço mencionado no item 1.3, das 8:00 as 11:00 horas e das 13:00 as 17:00 horas, e estará disponibilizado no endereço eletrônico www.taciba.sp.gov.br podendo ainda ser solicitado através do e-mail licitacao@taciba.sp.gov.br.

1.7. O aviso contendo o resumo do presente edital e demais atos pertinentes passíveis de divulgação serão publicados no Diário Oficial Eletrônico do Município, instituído pela Lei Municipal nº 695/18 e regulamentado pelo Decreto Municipal nº 035/18, no endereço eletrônico www.imprensaoficialmunicipal.com.br/taciba.

1.8. Os esclarecimentos serão divulgados mediante publicação na página web, no endereço www.taciba.sp.gov.br opção "Licitações", ficando as licitantes interessadas obrigadas a acessá-la para a obtenção das informações constantes do Edital.

1.9. Integram o presente Edital os **Anexos I a VI**.

2. OBJETO

2.1. O presente pregão tem como objeto o **Registro de Preços para aquisição de carnes, embutidos, frios e hortifrutigranjeiros para atender a Merenda Escolar, com entregas parceladas de acordo com a necessidade da Administração**, conforme quantitativos e especificações contidas no Termo de Referência constante do **Anexo I**.

3. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E RECURSOS FINANCEIROS

3.1. As despesas decorrentes deste pregão serão custeadas através de recursos oriundos da(s) seguinte(s) dotação(ões) orçamentária(s): 3.3.90.30 – Ficha 189, 3.3.90.30 – Ficha 190.

3.2. Para o exercício subsequente, caso seja necessário, a despesa será alocada em dotação orçamentária própria para o atendimento dessa finalidade, a ser consignada na Lei Orçamentária Anual.

3.3. Os Recursos Financeiros para suportar a eficácia da presente aquisição, serão custeados com recursos próprios.

4. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO, COTA RESERVADA E IMPEDIMENTOS

4.1. Poderão participar desta licitação as empresas com ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação que atenderem a todas as exigências constantes deste Edital e seus Anexos.

4.2. Nos termos do inciso III do art. 48 da Lei Complementar nº 123/06 foi estabelecida **Cota Reservada** de até **25% (vinte e cinco por cento)** do objeto deste certame a contratação de microempresa ou empresa de pequeno porte, conforme itens contidos no Termo de Referência constante do **Anexo I**.

4.3. Entende-se por microempresas e empresas de pequeno porte aptas a participar do presente certame aquelas definidas no art. 3º¹ da Lei Complementar nº 123/06 e que não se enquadram em nenhuma das situações previstas no § 4º do mesmo dispositivo.

4.4. A reserva de cota prevista no item 4.2 não exclui o direito de participação pelas microempresa ou empresa de pequeno porte na concorrência dos itens da **Cota Principal** de, no mínimo, **75% (setenta e cinco por cento)** do objeto deste certame destinada à participação dos interessados que atendam a todas as exigências constantes deste Edital e seus Anexos.

¹ Art. 3º Para os efeitos desta Lei Complementar, consideram-se microempresas ou empresas de pequeno porte, a sociedade empresária, a sociedade simples, a empresa individual de responsabilidade limitada e o empresário a que se refere o art. 966 da Lei no 10.406, de 10 de janeiro de 2002 (Código Civil), devidamente registrados no Registro de Empresas Mercantis ou no Registro Civil de Pessoas Jurídicas, conforme o caso, desde que:
I - no caso da microempresa, aufera, em cada ano-calendário, receita bruta igual ou inferior a R\$ 360.000,00 (trezentos e sessenta mil reais); e
II - no caso de empresa de pequeno porte, aufera, em cada ano-calendário, receita bruta superior a R\$ 360.000,00 (trezentos e sessenta mil reais) e igual ou inferior a R\$ 4.800.000,00 (quatro milhões e oitocentos mil reais).

4.5. Para comprovar a condição de microempresas e empresas de pequeno porte, as empresas deverão apresentar **Declaração de Enquadramento de ME ou EPP** na forma prevista no item 5.1.5.

4.6. Além das vedações estabelecidas pelo art. 9º da Lei nº 8.666/93, não será permitido à participação de empresas que:

a) tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública direta ou indireta, Federal, Estadual, Municipal ou Distrital, nos termos do art. 87, inciso IV da Lei nº 8.666/93, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação;

b) tenham sido suspensas ou impedidas de contratar com esta Administração, nos termos do art. 87, inciso III da Lei nº 8.666/93 e nos termos do art. 7º da Lei nº 10.520/02, durante o prazo da sanção aplicada;

c) tenham sido proibidas de contratar com o Poder Público em razão de condenação por ato de improbidade administrativa, nos termos do art. 12 da Lei nº 8.429/92;

d) estiverem sob o regime de falência, concordata, dissolução ou liquidação;

e) estiver reunida sob a forma de consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição;

f) for sociedade estrangeira não autorizada a funcionar no País;

g) o estatuto ou contrato social não seja pertinente e compatível com o objeto desta licitação.

5. CREDENCIAMENTO

5.1. No dia, hora e local fixados no item 1.3 deste Edital será realizada a Sessão Pública de Abertura e Julgamento, oportunidade em que as proponentes farão o credenciamento dos eventuais participantes do Pregão mediante a apresentação da documentação abaixo relacionada:

5.1.1. Documentos de constituição da pessoa jurídica, acompanhados de todas as alterações ou de consolidação, assim definidos:

a) empresário individual: ato constitutivo devidamente registrado na Junta Comercial.

b) sociedade comercial ou empresa individual de responsabilidade limitada: ato constitutivo, estatuto social ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial ou no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, conforme o caso;

c) sociedade simples: ato constitutivo devidamente registrado no Registro Civil das Pessoas Jurídicas, acompanhado de prova de indicação de seus administradores;

d) empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país: decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

e) cooperativa: estatuto social adequado à Lei nº 12.690/12 e devidamente registrado perante a entidade estadual da Organização das Cooperativas Brasileiras, acompanhado de prova de indicação de seus administradores.

5.1.2. Em se tratando de procurador: instrumento de procuração pública ou particular assinada pelo representante legal da empresa licitante, com firma reconhecida em cartório (art. 654, § 2º do Código Civil) ou por servidor da Administração, mediante apresentação do documento original de identidade do signatário (art. 3º, inciso I, da Lei nº 13.726/18) concedendo poderes ao

Outorgado/Credenciado de representá-la em todas as etapas e fases do Pregão Presencial supramencionado, podendo ofertar ou desistir de ofertar verbalmente lances, negociar a redução de preço, manifestar-se imediata e motivadamente sobre a intenção de interpor recurso administrativo ao final da sessão, desistir expressamente da intenção de interpor recurso administrativo ao final da sessão, assinar a ata da sessão, entregar, retirar e rubricar documentos, receber notificações, assinar instrumentos contratuais ou atas de registro de preços, enfim, praticar todos os demais atos pertinentes ao certame em nome da outorgante e tudo mais que for lícito e necessário para o fiel e cabal cumprimento do presente mandato.

5.1.3. Carteira de Identidade ou outro documento com fotografia do Representante Legal ou Procurador, conforme o caso.

5.1.4. Declaração de Cumprimento dos Requisitos de Habilitação assinada pelo representante legal da empresa licitante, conforme modelo constante do **Anexo II**.

5.1.5. Declaração de Enquadramento como ME ou EPP assinada conjuntamente pelo representante legal da empresa licitante e pelo contador responsável, elaborada conforme modelo constante do **Anexo III**, acompanhada de certidão expedida pela Junta Comercial que comprove sua condição, nos termos do Instrução Normativa nº 10/13, do Departamento de Registro Empresarial e Integração - DREI.

5.1.6. Declaração de Enquadramento como Cooperativa, quando for o caso, assinada conjuntamente pelo representante legal da empresa licitante e pelo contador responsável, atestando que aufera receita bruta até o limite definido no inciso II do caput do art. 3º da Lei Complementar nº 123/06 em conformidade com o disposto no art. 34, da Lei nº 11.488/07 e que está apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos art. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123/06.

5.1.7. Certificado de Apenado, emitido pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, obtido no endereço eletrônico: <https://www4.tce.sp.gov.br/pesquisa-na-relacao-de-apanados>.

5.1.8. Certidão Negativa de Licitantes Inidôneos, emitida pelo Tribunal de Contas da União, obtida no endereço eletrônico: <https://portal.tcu.gov.br/responsabilizacao-publica/licitantes-inidoneos/>.

5.1.9. Certidão Negativa do Cadastro Nacional de Condenados por Improbidade Administrativa do CNJ, obtida no endereço eletrônico: http://cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php.

5.2. O representante legal da licitante ou procurador que não se credenciar perante o Pregoeiro ficará impedido de participar da fase de lances verbais, de negociação de preços e de declarar a intenção de interpor recurso, mantido o preço apresentado na sua proposta escrita, para efeito de ordenação das propostas e apuração do menor preço.

5.3. É admitido somente um credenciado por proponente.

5.4. A **ausência** da entrega da **Declaração de Cumprimento dos Requisitos de Habilitação** prevista no item 5.1.4 ou a apresentação em desconformidade com a exigência prevista

inviabilizará a participação da proponente neste Pregão, **impossibilitando**, em consequência, o recebimento dos envelopes contendo a Proposta de Preços e os Documentos de Habilitação.

5.5. As microempresas, as empresas de pequeno porte e as cooperativas para se beneficiar do regime diferenciado e favorecido concedido pela Lei Complementar nº 123/06, deverão apresentar **exclusivamente** nesta oportunidade a **Declaração de Enquadramento como ME ou EPP** prevista no item 5.1.5 ou a **Declaração de Enquadramento como Cooperativa** prevista no item 5.1.6, quando for o caso.

5.6. Encerrada a fase de credenciamento não mais serão admitidos novos proponentes.

6. PROPOSTA DE PREÇOS

6.1. A **Proposta de Preços** deverá ser apresentada em **2 (duas) vias**, sendo **1 (uma) via escrita** em conformidade com modelo constante do **Anexo V**, sem emendas, rasuras ou sobrescritos, preferencialmente em papel timbrado da licitante e **1 (uma) via em meio magnético (CD ou pen drive)** em conformidade com a planilha em formato digital fornecida pelo Pregoeiro, da qual constará os seguintes elementos:

- a)** número deste Pregão e do Processo Administrativo;
- b)** razão social da proponente, CNPJ, endereço completo, telefone, fax e endereço eletrônico (e-mail), estes dois últimos se houver, para contato;
- c)** descrição detalhada do objeto do pregão, em conformidade com as quantidades e especificações contidas no **Anexo I**, a descrição deve ser firme e precisa, sem alternativa de preços ou qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado por item;
- d)** preço unitário e total do item, com até 2 (duas) casas depois da vírgula, expresso em moeda corrente nacional, em algarismo, fixo e irredutível, apurado na data da apresentação da proposta, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária;
- e)** prazo de validade não inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

6.2. Nos preços propostos estarão previstos, além do lucro, todos os custos diretos e indiretos relativos ao cumprimento integral do objeto do Pregão, envolvendo, entre outras despesas, tributos de qualquer natureza, frete, embalagem etc.

6.3. É vedado às licitantes inserir quaisquer informações complementares na Proposta de Preços, além dos requisitos nela solicitados, sob pena de desclassificação da proposta.

6.4. Não é permitido à licitante cotar quantidade inferior ou superior àquela estabelecida nas especificações deste edital e seus anexos.

6.5. A apresentação da proposta implica a aceitação plena e total das condições deste edital e seus anexos.

6.6. Em atenção ao item 14.2.1. deste Edital, todos os licitantes poderão apresentar a Proposta de Preços para os itens da **Cota Principal** e **Cota Reservada**, independente da qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte.

7. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

7.1. Para fins de habilitação, o licitante detentor do menor preço, deverá apresentar no envelope **Documentos de Habilitação**, os seguintes documentos:

7.1.1. Habilitação jurídica:

7.1.1.1. Documentos de constituição da pessoa jurídica, acompanhados de todas as alterações ou de consolidação, assim definidos:

- a)** empresário individual: ato constitutivo devidamente registrado na Junta Comercial.
- b)** sociedade comercial ou empresa individual de responsabilidade limitada: ato constitutivo, estatuto social ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial ou no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, conforme o caso;
- c)** sociedade simples: ato constitutivo devidamente registrado no Registro Civil das Pessoas Jurídicas, acompanhada de prova de indicação de seus administradores;
- d)** empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país: decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

7.1.1.2. Os documentos descritos no item 7.1.1.1. não precisarão constar do envelope "Documentos de Habilitação", se tiverem sido apresentados para o Credenciamento neste Pregão, consoante previsão contida no item 5.1.1.

7.1.2. Regularidade fiscal e trabalhista:

- a)** prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- b)** prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social.
- c)** prova de regularidade para com a Fazenda Estadual mediante apresentação de certidão expedida pela Secretaria da Fazenda do domicílio ou sede da licitante, relativo tributos mobiliários;
- d)** prova de regularidade para com a Fazenda Municipal expedida no local do domicílio ou sede da licitante relativo a tributos mobiliários;
- e)** prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) mediante a apresentação do Certificado de Regularidade do FGTS;
- f)** prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) expedida por órgão competente, nos termos da Lei nº 12.440/11.

7.1.2.1. Serão aceitas como prova de regularidade, certidões positivas com efeito de negativas.

7.1.2.2. As microempresas, empresas de pequeno porte ou cooperativa que preencha as condições estabelecidas no art. 34, da Lei nº 11.488/07, para se beneficiarem do regime diferenciado e favorecido concedido pela Lei Complementar nº 123/06, deverão apresentar toda a documentação

exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal conforme disposto em seu art. 43, mesmo que esta apresente alguma restrição ou esteja com prazo de validade expirado, sob pena de inabilitação.

7.1.2.3. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal pelas microempresas, empresas de pequeno porte ou cooperativas, será assegurado, nos termos do § 1º do art. 43 da Lei Complementar nº 123/06, o prazo de 5 (cinco) dias úteis para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração.

7.1.2.4. A não regularização da documentação, no prazo previsto no item 7.1.2.3, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no item 28.2., sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura da Ata de Registro de Preços, ou revogar a licitação.

7.1.3. Qualificação técnica:

a) Não será exigida a apresentação de qualificação técnica.

7.1.4. Qualificação econômico-financeira:

a) Certidão Negativa de Falência, Concordata, Recuperação Judicial e Extrajudicial, expedida pelo(s) distribuidor(es) da sede da pessoa jurídica ou do domicílio do empresário individual;

a1) caso a licitante esteja em Recuperação Judicial ou Extrajudicial, deverá apresentar, juntamente com a certidão positiva, o Plano de Recuperação já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, sem prejuízo do atendimento a todos os requisitos de habilitação econômico-financeira, sob pena de inabilitação;

a2) se a licitante for cooperativa ou sociedade não empresária, a certidão mencionada na alínea "a1" deverá ser substituída por Certidão Negativa de Ações de Insolvência Civil;

7.1.5. Declaração de Caráter Geral elaborada conforme modelo constante do **Anexo IV**, atestando que:

a) tomou conhecimento, aceita e concorda integralmente com todas as condições estabelecidas no edital e seus anexos;

b) não foi declarada inidônea para licitar ou contratar por ato da Administração Pública nem esta suspensa ou impedida de licitar ou contratar com a Administração;

c) está ciente da obrigatoriedade de declarar a superveniência de qualquer fato impeditivo à sua habilitação nos termos do art. 32, § 2º da Lei nº 8.666/93;

d) para fins do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da CF, que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo a partir de 14 anos, na condição de aprendiz.

e) sua proposta foi elaborada de maneira independente e que conduz seus negócios de forma a coibir fraudes, corrupção e a prática de quaisquer outros atos lesivos à Administração Pública, nacional ou estrangeira, em atendimento à Lei Federal nº 12.846/13.

7.2. Os documentos de habilitação poderão ser apresentados nos originais ou em fotocópias autenticadas por tabelião, ou por servidor da Administração nos termos da Lei Federal nº 13.726/18, sendo dispensada a autenticação quando se tratar de cópia disponibilizada por intermédio da Internet.

7.3. As certidões que não tiverem estampado em seu corpo o prazo de validade serão consideradas, única e exclusivamente para esta licitação, válidas por 90 (noventa) dias, contados de sua expedição.

7.4. Todos os documentos expedidos pela pessoa jurídica deverão estar subscritos por seu representante legal ou procurador, com identificação clara do subscritor.

7.5. Todos os documentos apresentados deverão estar em nome da licitante, com número de CNPJ e respectivo endereço. Se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz; se for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, forem comprovadamente emitidos apenas em nome da matriz.

7.6. Não serão aceitos documentos cujas datas e caracteres estejam ilegíveis ou rasurados.

7.7. Os documentos exigidos para habilitação não poderão ser substituídos por protocolos que apenas configurem o seu requerimento, não podendo, ainda, serem remetidos posteriormente ao prazo fixado.

8. ENVELOPES

8.1. A **Proposta de Preços** elaborada de acordo com o item 6.1. e subitens e os **Documentos de Habilitação** previstos no item 7.1. e subitens, deverão ser apresentados em 2 (dois) envelopes distintos, fechados e rubricados no fecho, contendo em suas partes externas e frontais, com caracteres destacados, os seguintes dizeres:

ENVELOPE PROPOSTA DE PREÇOS PREGÃO PRESENCIAL Nº 10/2019 OBJETO: RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE:

ENVELOPE DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO PREGÃO PRESENCIAL Nº 10/2019 OBJETO: RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE:
--

8.2. Os envelopes poderão ser apresentados:

a) pessoalmente, sendo entregues pelo representante da licitante no dia e hora marcados para a sessão, diretamente ao Pregoeiro e equipe de apoio; ou

b) mediante protocolo na sede da Administração, o qual deve ser realizado impreterivelmente em tempo hábil antes do horário marcado para recebimento dos envelopes, sob pena de intempestividade. Para fins de recebimento será considerada a data e hora constantes no respectivo protocolo, não sendo concedida nenhuma tolerância, por menor que seja, em relação à data e hora mencionadas; ou

c) através do envio por meio dos Correios, hipótese na qual será considerado, para fins de tempestividade, o comprovante de recebimento por parte da Administração. Em nenhuma hipótese o horário a ser considerado será o de envio, e não será concedida nenhuma tolerância, por menor que seja em relação à data e hora mencionadas.

9. EXAME DAS PROPOSTAS DE PREÇOS

9.1. Compete ao Pregoeiro proceder à abertura dos envelopes contendo as Proposta de Preços, conservando intactos e mantendo sob sua guarda os envelopes contendo os Documentos de Habilitação.

9.2. O Pregoeiro examinará as Propostas de Preços sempre levando em conta as exigências estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

9.3. O Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas e a sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de classificação.

10. DESCLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS

10.1. Será desclassificada a Proposta de Preços que:

- a)** deixar de atender quaisquer das exigências preconizadas para a correspondente apresentação;
- b)** apresentar rasuras ou entrelinhas que prejudiquem sua análise;
- c)** oferecer vantagem não prevista neste Edital, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido, ou ainda vantagem baseada nas ofertas das demais proponentes;
- d)** apresentar preço(s) manifestamente inexequível(is);
- e)** apresentar preço(s) simbólico(s) ou de valor(es) zero.

11. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

11.1. O critério de classificação e julgamento das propostas será o de **menor preço por item**.

12. CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

12.1. Para efeito de oferecimento de lances verbais, o Pregoeiro selecionará, sempre com base na classificação provisória, a proponente que tenha apresentado à proposta de menor preço e todas aquelas que hajam oferecido propostas em valores sucessivos e superiores em até 10% (dez por cento) àquela de menor preço.

12.1.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 12.1, o Pregoeiro convocará para a etapa de lances verbais as 3 (três) melhores propostas, quaisquer que sejam os preços oferecidos.

12.1.2. Verificado o empate entre as propostas escritas, para efeito da classificação das licitantes convocadas para a sessão de lances verbais, conforme dispõe o art. 9º da Lei nº 10.520/02

c.c. o art. 45, § 2º, da Lei nº 8.666/93, deverá ser aplicado o direito de preferência estabelecido no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666/93.

12.1.3. No caso de persistir o empate entre as melhores propostas ou comprovada a inviabilidade de aplicação da regra de preferência citada no item anterior, o Pregoeiro procederá ao sorteio, observado o disposto no art. 45, § 2º, da Lei nº 8.666/93.

12.2. Havendo uma única proponente ou tão somente uma proposta válida, o Pregoeiro poderá decidir, justificadamente, pela suspensão do Pregão, inclusive para melhor avaliação das regras editalícias, das limitações de mercado, envolvendo quaisquer outros aspectos pertinentes e o próprio preço cotado, ou pela repetição do Pregão ou, ainda, dar prosseguimento ao Pregão, condicionado, em todas as hipóteses, a inexistência de prejuízos ao órgão licitante.

13. FORMULAÇÃO DE LANCES

13.1. Definidos os aspectos pertinentes as proponentes que poderão oferecer lances verbais, dar-se-á início ao oferecimento de lances verbais, que deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores a proposta de menor preço.

13.2. Somente será aceito lance verbal que seja inferior ao valor da menor proposta escrita e/ou do último menor lance verbal oferecido, observado o seguinte limite mínimo de redução: **R\$ 0,01 (um centavo) do último lance ofertado.**

13.3. O Pregoeiro convidará individualmente as proponentes classificadas para oferecimento de lances verbais, de forma sequencial, a partir da proponente da proposta de maior preço e as demais em ordem decrescente de valor, sendo que a proponente da proposta de menor preço será a última a oferecer lance verbal. Havendo propostas escritas empatadas, a ordem sequencial de convocação para lances é a de credenciamento.

13.4. Não será permitido uso de quaisquer meios de comunicação eletrônicos (aparelhos celulares, rádios, *palm top*, internet e similares) para realização de consultas quanto aos lances a serem ofertados, evitando assim a extensão desnecessária ao procedimento licitatório.

13.5. Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o licitante desistente as penalidades constantes deste edital.

13.6. Quando convocado pelo Pregoeiro, a desistência da proponente de apresentar lance verbal implicará na exclusão da etapa de lances verbais, ficando sua última proposta registrada para a classificação final.

13.7. A etapa de oferecimento de lances verbais terá prosseguimento enquanto houver disponibilidade para tanto por parte das proponentes.

13.8. O encerramento da etapa de oferecimento de lances verbais ocorrerá quando todos os proponentes declinarem da correspondente formulação.

14. BENEFÍCIO ÀS MEs, EPPs, E/OU COOPERATIVAS

14.1. Na **Cota Principal**, havendo propostas ou lances, conforme o caso, de microempresa ou empresa de pequeno porte, com intervalo de até **5% (cinco por cento)** superiores a licitante melhor classificada no certame, serão essas consideradas empatadas, com direito de preferência pela ordem de classificação, nos termos do art. 44, § 2º da Lei Complementar nº 123/06, para oferecer proposta.

14.1.1. O exercício do direito de preferência somente será aplicado quando a melhor oferta da fase de lances não tiver sido apresentada pela própria microempresa ou empresa de pequeno porte.

14.1.2. Havendo equivalência dos valores das propostas as que apresentarem igual valor, respeitada a ordem de classificação, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá exercer a preferência e apresentar nova proposta.

14.1.3. Não sendo exercido o direito de preferência com apresentação de proposta ou lance inferior pela microempresa ou empresa de pequeno porte após o encerramento de lances e convocação do Pregoeiro, ocorrerá à preclusão e a contratação da proposta originalmente mais bem classificada.

14.2. A **Cota Reservada** somente será mantida, se participarem deste Pregão, interessados considerados como microempresas ou empresas de pequeno porte em conformidade com o disposto no art. 3º da Lei Complementar nº 123/06.

14.2.1. Não sendo verificada a hipótese prevista no item 14.2., a disputa da **Cota Reservada** passará para as empresas em geral.

14.2.2. Caso não haja vencedor para a **Cota Reservada** será dotado o seguinte procedimento:

a) o item poderá ser adjudicado ao vencedor da **Cota Principal**, ou diante de sua recusa, às licitantes remanescentes, desde que pratiquem preço do primeiro colocado;

b) caso o item não tenha correspondente na **Cota Principal** o mesmo será aberto à participação das empresas em geral.

14.2.3. Se a mesma empresa vencer a **Cota Reservada** e a **Cota Principal**, a contratação de quaisquer das cotas deverá ocorrer pelo preço da que tenha sido menor.

15. NEGOCIAÇÃO E ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

15.1. Após o encerramento da etapa de lances, o Pregoeiro poderá negociar diretamente à licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, para que seja obtido preço melhor, observado o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação.

15.2. Declarada encerrada a etapa de oferecimento de lances verbais e classificadas as propostas na ordem crescente de valor, incluindo aquelas que declinaram do oferecimento de lance(s), sempre com base no último lance apresentado, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do valor daquela de menor preço, ou seja, da primeira classificada, decidindo motivadamente a respeito.

15.3. O Pregoeiro pode solicitar a demonstração da exequibilidade dos preços propostos após o término da fase competitiva e, ao mesmo tempo, o proponente de menor preço tem o dever de portar informações acerca dos custos (planilhas e demonstrativos) em que incorrerá para o atendimento do objeto do Pregão, suficientes para justificar a proposta escrita de menor preço ou o lance verbal de menor preço que apresentar.

15.4. A não apresentação dos elementos referidos no subitem anterior ou a apresentação de elementos insuficientes para justificar a proposta escrita de menor preço ou a lance verbal de menor preço acarretará a desclassificação do proponente, nos termos do item 10.1.

15.5. Caso a proposta não seja aceitável o Pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a seleção da proposta que melhor atenda a este edital.

16. ABERTURA DO ENVELOPE CONTENDO DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

16.1. Considerada aceitável a oferta de menor preço, será aberto o envelope contendo os **Documentos de Habilitação** da proponente melhor classificada.

16.2. Na fase de habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e a sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação.

17. DECLARAÇÃO DA LICITANTE VENCEDORA

17.1. Constatado que a licitante detentora da melhor proposta atende às exigências habilitatórias fixadas neste edital, a licitante será declarada vencedora.

18. AMOSTRAS

18.1. A Administração poderá solicitar da licitante vencedora, amostra do produto ofertado para averiguação de sua especificação e qualidade, antes da adjudicação.

18.2. Caso seja solicitada amostra, a mesma deverá ser apresentada no prazo de 3 (três) dias úteis contadas da sessão de abertura das propostas no endereço constante do item 1.3.

18.2.1. A amostra deverá, obrigatoriamente, estar identificada com os seguintes dados:

- a)** número do pregão;
- b)** número correspondente ao item do edital;
- c)** razão social da licitante vencedora, endereço completo, número do telefone e nome do representante.

18.3. Finalizada a análise da amostra no prazo de até 2 (dois) dias úteis, prorrogáveis uma única vez por igual período, será emitido o Certificado de Aprovação ou Reprovação da Amostra.

18.4. Caso a amostra seja reprovada, a empresa declarada vencedora será automaticamente desclassificada, podendo ser convocada as demais empresas classificadas pela ordem remanescente.

18.5. A amostra apresentada permanecerá disponível para retirada no prazo de 10 (dez) dias corridos após a homologação do certame, findo o qual, e não sendo retirada a Administração se reserva o direito de dar destino apropriado, sem qualquer aviso prévio ou comunicação.

19. INEXISTÊNCIA DE LANCES VERBAIS

19.1. Na hipótese de não realização de lances verbais, o Pregoeiro verificará a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado para a contratação.

19.2. Ocorrendo a previsão delineada anteriormente, e depois do exame da aceitabilidade do objeto e do preço, também é facultado ao Pregoeiro negociar com a proponente da proposta de menor preço, para que seja obtido preço melhor.

20. RECURSO ADMINISTRATIVO

20.1. Por ocasião do final da sessão, a(s) proponente(s) que participou(aram) do Pregão ou que tenha(m) sido impedida(s) de fazê-lo(s), se presentes a sessão, deverá(ao) manifestar imediata e motivadamente a(s) intenção(ões) de recorrer.

20.2. Havendo intenção de interposição de recurso contra qualquer etapa, fase ou procedimento do Pregão, a proponente interessada deverá manifestar-se imediata e motivadamente a respeito, procedendo-se, inclusive, o registro das razões em ata, juntando memorial no prazo de 3 (três) dias, a contar da ocorrência.

20.3. As demais proponentes ficam, desde logo, intimadas para apresentar contrarrazões em 3 (três) dias, que começarão a correr no término do prazo do Recorrente.

20.4. Após a apresentação das contrarrazões ou do decurso do prazo estabelecido para tanto, o Pregoeiro examinará o recurso, podendo reformar sua decisão ou encaminhá-lo, devidamente informado, a autoridade competente para decisão.

20.5. Os autos do Pregão permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço e horários previstos no subitem 1.6 deste Edital.

20.6. O recurso terá efeito suspensivo, sendo que seu acolhimento importará na invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

21. ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

21.1. A falta de manifestação imediata e motivada da intenção de interpor recurso, por parte da(s) proponente(s), importará na decadência do direito de recurso, competindo ao Pregoeiro adjudicar o(s) objeto(s) do certame a(s) proponente(s) vencedora(s).

21.2. A adjudicação do Pregoeiro ficará sujeita à homologação pela autoridade competente.

21.3. Existindo recurso(s) e constatada a regularidade dos atos praticados e após a decisão do(s) mesmo(s), a autoridade competente deve praticar o ato de adjudicação do(s) objeto(s) do certame a(s) proponente(s) vencedora(s) em conformidade com o disposto no art. 4º, XXI da Lei 10.520/02.

21.4. Incumbe à autoridade competente, homologar o Pregão em conformidade com o disposto no art. 4º, XXII da Lei 10.520/02.

22. ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

22.1. Homologado o resultado da licitação, a Administração, respeitada a ordem de classificação e a quantidade de fornecedores a serem registrados, convocará no prazo de **5 (cinco) dias** os licitantes vencedores para assinatura da **Ata de Registro de Preços** que, após cumpridos os requisitos de publicidade, terá efeito de compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas neste Edital.

22.1.2. O prazo para assinatura da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado por igual período, desde que solicitado por escrito durante o seu transcurso e ocorra motivo justificado e aceito pela Administração.

22.2. A minuta da Ata de Registro de Preços, a ser assinada com a(s) empresa(s) vencedora(s) encontra-se no **Anexo VI** deste Edital.

22.3. A Ata de Registro de Preços deverá ser assinada pelo representante legal, diretor, sócio da empresa, procurador ou credenciado com poderes para tanto.

22.4. No caso de a licitante vencedora, após convocada, não comparecer ou se recusar a assinar a Ata de Registro de Preços, restará caracterizado o descumprimento da obrigação assumida, sujeitando-se as penalidades previstas neste edital.

22.5. Ocorrendo a hipótese prevista no item 22.4. a Administração poderá proceder ao chamamento das demais licitantes observada a ordem de classificação das propostas e desde que o fornecimento do objeto seja feito nas mesmas condições da primeira classificada, inclusive quanto aos preços atualizados monetariamente, devendo ser observados os critérios de Aceitabilidade da Proposta e de Habilitação previstos neste Edital.

22.6. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se-lhe a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao fornecedor beneficiário do registro preferência de fornecimento em igualdade de condições.

23. VIGÊNCIA E PUBLICAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

23.1. A vigência da Ata de Registro de Preço proveniente deste Pregão será de **12 (doze) meses** contados da data da sua assinatura ou até o término das quantidades registradas.

23.2. Em conformidade com o disposto no art. 9º c.c. parágrafo único do art. 61 da Lei nº 8.666/93, a Ata de Registro de Preço será publicada na forma de extrato o órgão de imprensa oficial da Administração.

24. NOTA DE EMPENHO

24.1. O Contrato, no presente pregão, será substituído pela Nota de Empenho conforme o disposto no art. 62 da Lei nº 8.666/93 e suas alterações.

24.2. Durante a vigência da Ata de Registro de Preços a Administração poderá convocar o fornecedor beneficiário para retirada da Nota de Empenho, dentro do prazo de **5 (cinco) dias**, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital.

24.3. O fornecedor beneficiário obriga-se a fornecer o objeto licitado, nas condições estabelecidas no edital e na Ata de Registro de Preços, independentemente de sua transcrição na nota de empenho, substitutiva do contrato.

24.4. A assinatura da Nota de Empenho não gera obrigação imediata de fornecimento dos objetos desta licitação, devendo esta ser precedida de ordem de fornecimento especificando objeto, quantidade e valor, de acordo com a necessidade da Administração.

25. PRAZO E LOCAL DE ENTREGA E DO RECEBIMENTO

25.1. O objeto desta licitação será fornecido em até **10 (dez) dias** da requisição de fornecimento, no endereço indicado pela Administração.

25.2. O material será recebido:

a) provisoriamente, pelo órgão recebedor do objeto, na data da entrega, para posterior verificação da conformidade com as especificações; e

b) definitivamente, pelo responsável pela fiscalização do ajuste ou, nos casos em que se enquadrarem no § 8º do art. 15 da Lei nº 8.666/93, por comissão designada pela Administração, no prazo máximo de 5 (cinco) dias, contados da data do recebimento provisório, mediante termo circunstanciado, após verificação das quantidades e especificações do objeto e da sua instalação.

25.3. Constatadas irregularidades no material entregue, a Administração poderá:

a) se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição, sem prejuízo das penalidades cabíveis, manifestando-se o responsável motivadamente sobre o assunto, cabendo ao fornecedor beneficiário providenciar a substituição em conformidade com a indicação do gestor, no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, contados da notificação por escrito;

b) se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação, devendo ao fornecedor beneficiário fazê-lo em conformidade com a indicação do gestor, no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, contados da notificação por escrito, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

25.4. A Administração não caberá qualquer ônus pela rejeição de materiais considerados inadequados pelo gestor.

25.5. Independentemente da aceitação, o fornecedor beneficiário garantirá a qualidade do produto fornecido pelo prazo estabelecido na respectiva garantia, obrigando-se a repor aquele que apresentar defeito no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, contados da notificação do gestor.

25.6. O prazo de entrega poderá ser prorrogado, desde que devidamente justificado o motivo, nos termos do art. 57, § 1º e seus incisos, da Lei nº 8.666/93.

25.7. Para os fins previstos no item 25.6., o fornecedor beneficiário deverá protocolar o seu pedido, com a devida motivação e comprovação dos fatos alegados, antes do vencimento do prazo inicialmente estabelecido.

26. PAGAMENTO

26.1. O pagamento será feito por intermédio de depósito em conta bancária do fornecedor beneficiário no prazo de até **60 (sessenta) dias** a contar do recebimento do documento fiscal, com a discriminação do objeto, acompanhada da nota de empenho, da ordem de fornecimento, não sendo, em nenhuma hipótese, permitida a antecipação de pagamentos.

26.2. As eventuais despesas bancárias decorrentes de transferência de valores para outras praças ou agências são de responsabilidade do fornecedor beneficiário.

26.3. Havendo vício a reparar em relação à nota fiscal apresentada ou em caso de descumprimento pelo fornecedor beneficiário de suas obrigações e responsabilidades pertinentes a este edital, o prazo constante do item 25.1 será suspenso até que haja reparação do vício ou adimplemento da obrigação.

26.4. Os pagamentos eventualmente realizados com atraso, desde que não decorram de ato ou fato atribuível à Detentora da Ata, sofrerão a incidência de atualização financeira e juros moratórios de 0,5% ao mês, calculado *pro rata die*.

27. RESCISÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

27.1. Aplicam-se a Ata de Registro de Preços os casos de rescisão administrativa previstos nos arts. 78 e 79 da Lei 8.666/93, com as penalidades previstas no art. 80 da mesma lei.

28. PENALIDADES

28.1. A adjudicatária e/ou o fornecedor beneficiário que, convocados para assinar a Ata de Registro de Preços ou retirar a respectiva nota de empenho, no prazo estabelecido nos itens 22.1 e 24.2, respectivamente, ficarão sujeitos à multa de 20% (vinte por cento) sobre o seu valor global, caso se recuse ao cumprimento desses procedimentos nesse prazo, sem prejuízo das outras sanções previstas em lei.

28.2. Se a licitante ou o fornecedor beneficiário, deixar de entregar documentação exigida para o certame ou apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar a licitação ou na execução do ajuste decorrente da Ata de Registro de Preços, comportar-se de modo inidôneo, ou cometer fraude fiscal, ficará impedida de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de até 5 (cinco) anos, bem como estará sujeita ao pagamento de multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do ajuste, se fornecedor beneficiário, ou sobre o valor total de sua proposta, se licitante, sem prejuízo das demais cominações legais.

28.3. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666/93.

28.4. As multas aplicadas devem ser recolhidas a favor da Administração em sua Tesouraria, no prazo de 10 (dez) dias, a contar da notificação escrita, podendo ainda ser descontados tais valores de créditos da Detentora da Ata por ocasião de seu pagamento, e até mesmo cobrá-los executivamente em juízo.

29. REVOGAÇÃO E ANULAÇÃO DO PREGÃO

29.1. A Administração poderá revogar o pregão por razões de interesse público superveniente, devendo anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado, sem que caiba direito a qualquer indenização.

30. IMPUGNAÇÃO DO EDITAL E PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

30.1. Qualquer licitante poderá impugnar termos, cláusulas, condições ou especificações técnicas deste edital e de seus anexos, em face de ilegalidade ou de vício de ordem técnica.

30.1.1. O pedido de impugnação formalizado mediante petição escrita deverá ser encaminhado ao Pregoeiro até o 2º (segundo) dia útil anterior à data prevista para a abertura desta licitação, por meio eletrônico através do e-mail constante do item 1.6 ou protocolado diretamente no endereço constante do item 1.3.

30.1.2. A decisão sobre o pedido de impugnação será proferida pela autoridade subscritora do edital no prazo de 24:00 horas, a contar do seu recebimento, que, além de comportar divulgação, devera também ser juntada aos autos desta licitação.

30.1.3. O acolhimento do pedido de providências ou de impugnação exige, desde que implique em modificação(ões) do ato convocatório do Pregão, além da(s) alteração(ões) decorrente(s), divulgação pela mesma forma que se deu o texto original e designação de nova data para a realização do certame.

30.2. A solicitação de esclarecimento deverá ser encaminhada ao Pregoeiro até o 2º (segundo) dia útil anterior à data prevista para a abertura desta licitação, por meio eletrônico através do e-mail constante do item 1.6 ou diretamente no endereço constante do item 1.3.

30.2.1. Os esclarecimentos serão proferidos pela autoridade subscritora do edital no prazo de 24:00 horas, a contar do seu recebimento.

30.3. A não solicitação de esclarecimentos ou a não realização de impugnação implicará na aceitação tácita das condições e termos constantes neste Edital e em seus anexos.

31. DISPOSIÇÕES GERAIS

31.1. As normas disciplinadoras deste Pregão serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, observada a igualdade de oportunidades entre as proponentes, sem comprometimento do interesse público da finalidade e da segurança da Ata e dos futuros contratos delas decorrentes.

31.2. É facultado ao Pregoeiro, em qualquer fase do pregão, promover diligências destinadas a esclarecer ou complementar a instrução do processo desta licitação, constituindo meio legal de prova as informações obtidas.

31.3. O desatendimento de exigências formais não essenciais deixará de importar no afastamento da proponente, desde que possíveis a exata compreensão de sua proposta e a aferição da sua qualificação, durante a realização da sessão pública do Pregão.

31.4. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Pregão, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário. Só se iniciam e vencem os prazos referidos neste artigo em dia de expediente no órgão licitante.

31.5. Este Edital e seus Anexos, bem como a(s) proposta(s) da(s) proponente(s) adjudicatária(s), farão parte integrante da Ata de Registro de Preços, independentemente de transcrição.

31.6. Os casos omissos neste Edital de Pregão serão solucionados pelo Pregoeiro, com base na legislação vigente e, subsidiariamente nos princípios gerais de direito.

31.7. Será competente o Foro da Comarca de Regente Feijó, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja para solução de questões oriundas deste Pregão.

Taciba, 06 de junho de 2019.

ALAIR ANTÔNIO BATISTA
Prefeito Municipal

ANEXO I
PREGÃO PRESENCIAL Nº 10/2019

TERMO DE REFERÊNCIA

1. INTRODUÇÃO

1.1 - Este Termo de Referência foi elaborado em cumprimento ao disposto na Lei nº 10.520/02, e, subsidiariamente, na Lei nº 8.666/93, na Lei Complementar nº 123/06 e nas demais normas legais e regulamentares.

2. OBJETO

2.1 - Constitui objeto deste pregão presencial o **Registro de Preços para aquisição de carnes, embutidos, frios e hortifrutigranjeiros para atender a Merenda Escolar, com entregas parceladas de acordo com a necessidade da Administração.**

3. DESCRIÇÃO E ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS

3.1. COTA PRINCIPAL - AMPLA PARTICIPAÇÃO:

Item	Descrição	Quant.	Unid.	Marca	V. Unit.	V. Total
1	Abacate - Formato piriforme, com casca verde e polpa amarela; devendo o lote apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar defeitos, como: podridão, passado, ferido, queimado de sol grave; defeito de casca grave ou danificação por praga. Acondicionado em embalagens e caixas apropriadas para o transporte.	300	KG			
2	Abacaxi Perola - De 1ª Qualidade, tamanho grande, polpa com coloração branca perola, formato cônico e casca c/ espessura fina; o lote devera apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos, como: podridão, amassado, sem coroa, fascinação grave; ferimento, passado, imaturo, defeito de polpa ou queimado de sol grave. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagens apropriado para o transporte.	1.500	KG			
3	Abóbora Paulista/Paulistinha - Tamanho regular de Primeira Qualidade Sem Cortes; produto fresco; deverá apresentar odor agradável, formato cilíndrico, casca fina, lisa e de coloração creme c/estrias verdes e polpa creme alaranjada; devendo o lote apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos ferimento, manchado ou podridão.	350	KG			
4	Acelga - Produto de 1ª Qualidade, coloração e formato preservados, folhas alongadas e sem presença de larvas e parasitas. Apresentando coloração branco creme e nervuras brancas; o lote devera apresentar homogeneidade visual de tamanho; não podendo apresentar os defeitos como:	300	KG			

	podridão, manchado e murcho; acondicionadas em sacos plásticos descartáveis e transparente, no máximo cinco maços por saco.					
5	Alho - Tipo extra - O produto deverá apresentar coloração do catafilo externo branco c/ listras roxas; A coloração da película do bulbilho branca; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos: brotado, chocho, podridão, murcho, ferimento; passado ou quebrado grave (ausência de mais de 50% dos bulbilhos), e nem machucados, perfurado, muito maduro, e nem muito verde. O produto deve estar intacto, embalados de acordo com a solicitação em sacos de 5 kg. Na nota fiscal deverão constar as seguintes informações: o número da empresa credenciada que emitiu o certificado de classificação vegetal do produto (número do lote tem que estar relacionado na embalagem), o tipo e a marca do produto.	600	KG			
6	Banana Maçã - Tamanho regular de 1ª Qualidade em pencas, tamanho e coloração uniforme; casca c/ coloração amarelo, e espessura grossa, coloração da polpa: branca, sendo esta firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos. Odor característico. O lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar defeitos como: passada, dano por praga, podridão e ferimento.	1.000	KG			
7	Banana Nanica - Tamanho regular de 1ª Qualidade em pencas, tamanho e coloração uniforme; casca c/ coloração amarelo, e espessura grossa, coloração da polpa creme pálida; com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos. O lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar defeitos como: passada, dano por praga, podridão e ferimento.	5.500	KG			
8	Batata Inglesa - Tamanho regular de Primeira Qualidade Sem Cortes; produtos frescos e com grau de maturação intermediária, deverá apresentar odor agradável, consistência firme de 1ª qualidade, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos.	5.000	KG			
9	Beterraba - Formato globular; casca com coloração vermelho arroxeadado; o lote devesa apresentar homogeneidade visual de tamanho e cor; não apresentar os defeitos: podridão, passado, murcho e ferimento. Tamanho regular de 1ª qualidade, fresca compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniforme. Acondicionadas em sacos de 10 kg.	900	KG			
10	Caqui - Tamanho regular de 1ª Qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos. Apresentando formato achatado, casca com coloração vermelha; polpa com coloração amarelo parda e textura mole; o lote devesa apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos: podridão, ferimento, imaturo ou passado. Acondicionados em caixas próprias para o transporte sem que haja danos na fruta.	200	KG			

11	Cebola branca; de 1ª Qualidade; compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes, tamanho, e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas. Apresentando casca e polpa com coloração branca; o produto deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos: brotado, fermento, perda de catafilo interno ou podridão. Acondicionadas em caixas próprias para o transporte.	2.500	KG			
12	Cenoura - Tamanho regular de 1ª Qualidade, fresca, tamanho regular de 1ª Qualidade compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes casca com coloração alaranjada escura, textura lisa; formato cilíndrico e coração pouco evidente; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho, e cor; não apresentar os defeitos: podridão, dano por praga, murcho, fermento; ombro verde ou roxo, lenhoso, deformação grave, ou quebrado. Acondicionadas em caixas próprias para o transporte.	2.000	KG			
13	Chuchu - Tamanho regular de 1ª Qualidade; compacto e firme, o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos: podridão, murcho, passado; deformação grave, fermento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionadas em caixas próprias para o transporte.	600	KG			
14	Couve Flor - Produto de 1º qualidade, coloração e formato preservado, sem presença de sujidade, larvas ou outros parasitas. Apresentando inflorescência com formato globular a semi globular; coloração branca a branco creme; o lote devesa apresentar homogeneidade visual de tamanho, e cor; não apresentar os defeitos: podridão ou fermento.	350	KG			
15	Espinafre - De 1ª Qualidade, na cor verde escuro brilhante; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho; não apresentar os defeitos como: amarelado, murcho; Devem dispor de formato uniforme, folhas sem presenças de sujidades, e isento de larvas e parasitas. Acondicionadas em sacos plásticos descartáveis e transparentes, no máximo cinco maços por saco.	300	MÇ			
16	Laranja Pera - Formato esférico, casca com coloração verde alaranjada; textura levemente áspera e ausência de umbigo; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos: podridão, dano por praga, fermento; murcho e imaturo.	5.000	KG			
18	Mamão Formosa - Tamanho regular de 1ª Qualidade aspecto: globoso, misto, verdes e maduros; cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de rachaduras e livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física. Acondicionado em embalagem apropriado para o transporte.	730	KG			
19	Mandioquinha - De 1ª Qualidade, tubérculo deve ter aspecto alongado, cheiro e sabor próprios e com cozimento garantido, aspecto firme, isenta de material terroso, sem parasitas e mofo, e sem paredes arroxeadas, acondicionadas	310	KG			

	em sacos plásticos transparentes.					
20	Maracujá - De 1ª Qualidade, livre de sujidades, de larvas e parasitas; apresentando formato globuloso e casca lisa com coloração amarela; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e cor; não apresentar os defeitos: podridão, imaturo, fermento, passado, deformação grave ou seco; tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, grande quantidade de polpa. Acondicionadas em caixas próprias para o transporte, sem que haja danos na sua parte externa.	740	KG			
21	Melancia - De 1ª Qualidade aspecto globoso, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, media (com peso unitário variando de 7 a 10 kg); com polpa vermelha e presença de sementes; devendo o lote apresentar homogeneidade visual de tamanho e cor; não apresentar defeitos como podridão, passado, amassado, ferido, oco, imaturo, queimado de sol grave, com virose; deformação grave ou polpa branca; isenta de rachaduras e livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física. Acondicionado em embalagem apropriado para o transporte.	1.860	KG			
22	Melão - Tamanho regular de 1ª Qualidade; formato ovalado a elíptico, com casca pouco rugosa a rugosa e de cor amarelada; e polpa branco-esverdeada a creme; devendo o lote apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos: podridão, passado, imaturo ou ferido; classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de rachaduras e livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física. Acondicionado em embalagem apropriado para o transporte.	600	KG			
23	Pera - Tamanho regular de 1ª qualidade, com polpa firmes e intactas, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânico. Formato globular a piriforme, coloração da casca verde a verde-amarelada; e polpa branca; devendo o lote apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar defeitos como fermento, mancha, podridão, murcho ou com defeitos na polpa; acondicionadas em caixas de 18 kg própria para o transporte sem que haja danos na sua parte externa.	1.500	KG			
24	Poncã/Tangerina/Ponkan - De ótima Qualidade, compacta, fresca e firme; isenta de sujidades; Formato Arredondado com Achatamento Nos Polos, Casca Fina e Solta; Com Coloração Laranja; Sabor Doce Acidulado e Presença de Muitas Sementes; o Lote Deverá Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e cor; Não Apresentar Os Defeitos: Podridão, Passado, Imaturo, Ferimento e Dano Por Praga; devendo ser bem desenvolvida. Deve ser acondicionada em embalagem apropriada.	1.500	KG			
25	Tomate - 1ª Qualidade, aspecto globoso - mista: com verdes e maduros. Com polpa firme e intacta; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; não apresentar os defeitos: lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, isento de enfermidades; sem presença de material	3.000	KG			

	terroso e umidade externa anormal; classificados como legumes graúdos e polpas firmes, sem a presença de larvas e parasitas. Acondicionada em embalagens própria para o transportes.					
26	Vagem - Tamanho regular de 1ª qualidade, fresca compacta e firme, sem rachaduras, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniforme. Casca com coloração verde clara; com perfil semi-arqueado e ausência de fio; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos: fermento, murcho, podridão e passado.	432	KG			
27	Repolho - Tamanho regular de 1ª qualidade, sem cortes, verde, cabeça arredondada; apresentando coloração das folhas verde e textura lisa; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos como: fermento, podridão, dano por praga; devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos, livres de presença de larvas e parasitas, acondicionadas e sacos plásticos próprio para o transporte.	1.500	KG			
28	Ovos - Produto de ótima qualidade; de galinha; branco; grande; pesando no mínimo 50 gramas por unidade; isento de sujidades, fungos e substancias tóxicas; Acondicionados em bandeja com 30 ovos.	2.000	BDJ			
29	Bife - Cor, sabor e odor próprios, firme, consistente, e não pegajosa; devendo apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substancia contaminante que possa altera-la; ou encobrir alguma alteração; isenta de sujidades e outros materiais estranhos. Corte - de 1 a 5 cm, sendo carne de 1ª sem sofrer congelamento apenas resfriada e acondicionada em embalagens plásticas atóxicas transparentes, resistentes, e grampeadas mecanicamente. Devidamente rotulado em acordo com a legislação vigente. Respeitando atenciosamente a temperatura exigida pela ANVISA.	1.000	KG			
30	Carne em Cubos - Cubos tamanho médio de 3x3x3cm, resfriada ou fresca, transportada e conservada a temperatura não superior a 7°C; com cor, sabor e odor próprios, firme, sem manchas esverdeada, consistente e não pegajosa; devendo apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substancia contaminante que possa alterá-la; ou encobrir alguma alteração; Aspecto próprio da espécie - não amolecida. Acondicionada em embalagens plásticas atóxicas transparentes resistentes, grampeada mecanicamente. Devidamente rotulado em acordo com a legislação vigente. Respeitando atenciosamente as temperaturas exigidas pela ANVISA.	3.500	KG			
32	Iscas de Carne - Deverão apresentar-se livres de parasitas, larvas e de qualquer substancias contaminantes que possam alterá-las ou encobrir algumas substancias. Aspecto próprio da espécie - não amolecida. Cor - própria da espécie sem manchas esverdeada. Odor e sabor - próprio. Corte - de 1,5 de a 5 cm, sendo carne de 1ª sem sofrer congelamento apenas resfriada e acondicionada em embalagens plástica atóxica transparentes resistentes grampeada mecanicamente, contendo 5kg. Devidamente	3.500	KG			

	rotulado em acordo com a legislação vigente. Respeitando atenciosamente as temperaturas exigidas pela ANVISA.					
33	Coxa e Sobrecoxa - Produto de 1ª Qualidade, tamanho médio e padronizado e congelado. Com cor, sabor e odor próprios, firme, consistente e não pegajosa; devendo apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la, ou encobrir alguma alteração; embalagem primária plástica, atóxica e apropriada para alimentos. Respeitando atenciosamente as temperaturas exigidas pela ANVISA	5.000	KG			
34	Empanado à Base de Carne de Frango com Cenoura - Carne de frango, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, cenoura. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; livre de sujidades. Peso por unidade; 20 a 25g. Armazenar o produto em ambiente refrigerado a -12°C ou mais frio. Embalagem Primária: Saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, transparente. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado, reforçado, lacrado, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada.	760	KG			
35	Hambúrguer de Carne Bovina (Com Sal) - Composto de carne bovina, água, gordura bovina. Não conter Glúten. Pesando 56g cada unidade; congelado; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; embalado em camadas entrefolhadas; acondicionado em caixa de papelão reforçada; rotulo contendo, data fab/val/peso, carimbo do sif; e suas condições deverão estar de acordo com a nta-76(dec.12486 de 20/10/78) e (ma.2244/97); portaria n° 20 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações. O produto deverá apresentar-se congelado em sua forma natural à temperatura de - 12°C (menos doze graus negativos) a - 18°C (menos dezoito graus negativos). A embalagem secundária não deve estar violada.	1.000	KG			
36	Linguiça Calabresa - Produto de 1ª qualidade. Resfriada; transportada e conservada a uma temperatura entre 4 e 8°C; composta de carne suína, carne mecanicamente separada, condimentos e outros ingredientes permitidos; devendo ter o sabor característico; embalagem primária flexível, termoformada a vácuo; embalagem secundária caixa de papelão reforçado; respeitando sempre temperatura, que não haja embalagens violadas, e validade estabelecida pelo órgão de controle de segurança alimentar (ANVISA).	1.000	KG			
37	Linguiça Toscana - Produto de 1ª Qualidade (porção de 50g - 1 unidade). Resfriada; transportada e conservada a uma temperatura entre 4 e 8°C; composta de carne suína adicionada de gordura suína, condimentos e outros ingredientes permitidos; embalagem primária flexível; embalagem secundária: caixa de papelão reforçado. Respeitando sempre a temperatura, que não haja embalagens violadas e validade estabelecida pelo órgão de controle de segurança alimentar (ANVISA).	1.500	KG			
38	Peito de Frango - Carne de frango, produto de 1ª qualidade	4.800	KG			

	sem osso e sem pele, com no máximo 9% de gordura, congelado; transportada e conservada a temperatura de -18°C; com cor, sabor e odor próprios, firme, consistente e não pegajosa; devendo apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante; que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; embalagem primária plástica, atóxica e apropriada para alimentos.					
39	Pernil Sem Osso - Pernil suíno de primeira qualidade, sem osso e sem pele, pouca gordura. Isentas de aditivos, ou substâncias estranhas. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; devendo apresentar-se livre de ossos, nódulo, cartilagens; coágulos e de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração; embalagem primária plástica transparente, resistente e devidamente fechada; Inspeccionado pelo ministério da agricultura. Respeitando atenciosamente a temperaturas exigida pela ANVISA.	2.000	KG			
40	Presunto Cozido Fatiado - Produto de 1ª Qualidade, sem capa de gordura (magro); Resfriado, transportado e conservado em temperatura inferior a 8°C; composto de carne de pernil suíno, sal e outros ingredientes permitidos; com aspecto, cor, sabor e odor característicos; isento de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primária de plástico transparente, atóxico e inviolável. Devem constar as informações sobre rotulagem conforme legislação de alimentos atual. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. Cumprir todas as normas exigidas pelo órgão de controle de segurança alimentar ANVISA.	1.550	KG			
41	Queijo Mussarela Fatiado - Produto de 1ª qualidade, transportado e conservado em temperatura não superior a 8°C; embalado em plástico transparente, atóxico e inviolável. Devem constar as informações sobre rotulagem conforme legislação de alimentos atual. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. Cumprir todas as normas exigidas pelo órgão de controle de segurança alimentar ANVISA.	1.550	KG			
42	Mortadela Fatiada - Produto de 1ª Qualidade. Composta da mistura de carnes bovina, suína e ave, gordura; amido, proteína de soja, sal, soro de leite, especiarias, aromas, corante e outros ingredientes; apresentando no máximo 65% de umidade; isenta de sujidades e outras substâncias estranhas, embalagem primária de plástico transparente, atóxico e inviolável. Devem constar as informações sobre rotulagem conforme legislação de alimentos atual. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. Cumprir todas as normas exigidas pelo órgão de controle de segurança alimentar ANVISA.	1.000	KG			
43	Salsicha Hot Dog - Congelada a vácuo, isenta de pimenta, não conter glúten, composta de carne suína, bovina e de ave, separadas mecanicamente, condimentos e outros ingredientes permitidos; transportada e conservada a	1.000	KG			

	temperatura inferior a -12°C; acondicionada em embalagem plástica transparente, inviolável, flexível, atóxica e termoselada a vácuo; com peso unitário mínimo de 50g por unidade; embalagens primárias 2,5 kg, embalagem secundária 12kg. Devem constar as informações sobre rotulagem conforme legislação de alimentos atual. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelévels. Cumprir todas as normas exigidas pelo órgão de controle de segurança alimentar ANVISA.					
44	Carne Seca/Charque - Carne Bovina de primeira qualidade, limpa sem osso, sem pele, pouca gordura, sem pelancas, peças embaladas á vácuo, resfriadas, isentas de aditivos e substâncias estranhas. Inspecionadas pelo ministério da agricultura. Acondicionada em embalagem primária plástica, flexível, transparente, atóxica e inviolável. Devem constar as informações sobre rotulagem conforme legislação de alimentos atual. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelévels. Cumprir todas as normas exigidas pelo órgão de controle de segurança alimentar ANVISA.	1.200	PCT			

3.2. COTA RESERVADA PARA ME OU EPP:

Item	Descrição	Quant.	Unid.	Marca	V. Unit.	V. Total
17	Maçã Nacional - Tamanho regular de 1ª Qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta; devendo ser bem desenvolvida sem danos físicos e mecânico. Acondicionadas em caixas próprias para o transporte, sem que haja danos na sua parte externa.	4.520	KG			
31	Carne Moída - Isentos de Tecidos Inferiores (cartilagens, Ossos e Outros); deverão apresentar-se livres de parasitas, larvas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-las, ou encobrir algumas substâncias. Aspecto próprio da espécie - não amolecida. Cor - própria da espécie sem manchas esverdeada. Odor e sabor característicos. Corte: passada no moedor, sendo carne de 2ª sem sofrer congelamento, apenas resfriada e acondicionada em embalagens plásticas atóxicas transparentes e resistentes grampeada mecanicamente. Devidamente rotulado em acordo com a legislação vigente. Respeitando atenciosamente as temperaturas exigidas pela ANVISA	8.000	KG			

4. CONDIÇÕES DE ENTREGA DOS PRODUTOS

4.1 - As marcas ou tipos dos produtos cotados não poderão ser substituídas no decorrer do contrato, sem a solicitação prévia da contratante e autorização desta prefeitura, mesmo que sejam por produtos de qualidades equivalentes.

4.2 - O fornecedor sujeitar-se-á à fiscalização de todos os produtos no ato da entrega, reservando-se à Prefeitura Municipal o direito de não proceder ao recebimento, caso não encontre os mesmos em condições satisfatórias.

4.3 - As entregas poderão eventualmente ser suspensas ou alteradas, a critério do órgão gestor.

4.4 - Para todos os produtos, considerar que o peso e a unidade são pré-requisitos para o recebimento.

4.5 - O transporte e a descarga dos produtos correrão por conta das empresas vencedoras sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente.

4.6 - Para todos os itens:

4.6.1 - O Setor responsável poderá solicitar a qualquer momento laudo em laboratório oficial para análise físico-química, microbiológica, microscópica (histológica) e vitaminas, devendo a empresa fornecedora arcar com os custos.

4.6.2 - No caso do produto e/ou embalagem apresentarem alterações em suas características, estando dentro do prazo de validade, a contratada estará obrigada a substituí-los, devendo retirar no local onde se encontram, não gerando quaisquer ônus para o contratante, no prazo em que a Municipalidade estabelecer.

4.7 - As entregas deverão ser efetuadas nos dias definidos pelo Departamento de Merenda Escolar das 8:00h às 11:00h e das 13:00 às 17:00.

4.8 - A solicitação de entrega do produto poderá ser efetuada pelo Setor responsável via fax ou via e-mail.

4.9 - No caso de dúvidas em relação à qualidade do produto, será retirada uma amostra do lote entregue para análises, sendo os custos laboratoriais por conta da empresa ganhadora.

5. TRANSPORTE

5.1 - Os Gêneros Alimentícios deverão ser transportados em veículo com carroceria fechada, com Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária nos termos do artigo 453, parágrafo 4.º do Decreto Estadual nº 12342/78, devendo ainda obedecer aos parâmetros indicados na Portaria nº 6 /CVS de 10/03/99.

6. REPOSIÇÃO DO PRODUTO

6.1 - A empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, quando:

6.1.1 - Houver, na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.

6.1.2 - O produto não atender às especificações deste edital.

6.1.3 - O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade).

7. VALIDADE DOS PRODUTOS

7.1 - Os produtos ora licitados deverão ter no **mínimo 80% (oitenta por cento) da de sua validade total**, contado a partir da data de entrega.

ANEXO II
PREGÃO PRESENCIAL Nº 10/2019

Modelo de DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

(A Declaração deverá ser redigida em papel timbrado da licitante).

PREGÃO PRESENCIAL Nº:

PROPONENTE:

CNPJ Nº:

IE Nº:

ENDEREÇO:

BAIRRO:

CIDADE:

TELEFONE:

E-MAIL:

A empresa supracitada, atendendo as exigências do Pregão Presencial em epígrafe, **DECLARA** que:

1. Nos termos do art. 4º, VII da Lei 10.520/02², cumpre plenamente as exigências e os requisitos de habilitação previstos no instrumento convocatório deste Pregão Presencial.

2. Está ciente que, constatada a inveracidade de quaisquer das informações e/ou de documentos fornecidos, poderá sofrer as sanções previstas no art. 7º da Lei nº 10.520/02³.

2. São verdadeiras as informações aqui prestadas, sobre as quais assumo todas as responsabilidades, sob pena de incorrer nas sanções previstas no art. 299 do Código Penal.

_____, ____ de _____ de 2019.

NOME:
RG:
CPF:
CARGO:

² Art. 4º A fase externa do pregão será iniciada com a convocação dos interessados e observará as seguintes regras:
VII - aberta a sessão, os interessados ou seus representantes, apresentarão declaração dando ciência de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação e entregarão os envelopes contendo a indicação do objeto e do preço oferecidos, procedendo-se à sua imediata abertura e à verificação da conformidade das propostas com os requisitos estabelecidos no instrumento convocatório;

³ Art. 7º Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, será descredenciado no Sicafe, ou nos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do art. 4º desta Lei, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais.

ANEXO III
PREGÃO PRESENCIAL Nº 10/2019

Modelo de **DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO ME OU EPP**

(A Declaração deverá ser redigida em papel timbrado da licitante).

PREGÃO PRESENCIAL Nº:

PROPONENTE:

CNPJ Nº:

IE Nº:

ENDEREÇO:

BAIRRO:

CIDADE:

TELEFONE:

E-MAIL:

A empresa supracitada, através de seu Representante Legal e em conjunto com seu Contador que ao final assinam, atendendo as exigências do Pregão Presencial em epígrafe **DECLARA** que:

1. Cumpre os requisitos legais para a qualificação como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte nas condições estabelecidas na Lei Complementar nº 123/06, em especial quanto ao seu art. 3º⁴.
2. Está apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos art. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123/06.
3. Não se enquadra nas situações relacionadas no § 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123/06.
4. São verdadeiras as informações aqui prestadas, sobre as quais assumimos todas as responsabilidades, sob pena de incorrer nas sanções previstas no art. 299 do Código Penal.

_____, ____ de _____ de 2019.

Representante Legal

NOME:
RG:
CPF:

Contador

NOME:
CRC:

⁴ Art. 3º Para os efeitos desta Lei Complementar, consideram-se microempresas ou empresas de pequeno porte, a sociedade empresária, a sociedade simples, a empresa individual de responsabilidade limitada e o empresário a que se refere o art. 966 da Lei nº 10.406, de 10 de janeiro de 2002 (Código Civil), devidamente registrados no Registro de Empresas Mercantis ou no Registro Civil de Pessoas Jurídicas, conforme o caso, desde que:

ANEXO IV
PREGÃO PRESENCIAL Nº 10/2019

Modelo de **DECLARAÇÃO DE CARÁTER GERAL**

(A Declaração deverá ser redigida em papel timbrado da licitante).

PREGÃO PRESENCIAL Nº:

PROPONENTE:

CNPJ Nº:

IE Nº:

ENDEREÇO:

BAIRRO:

CIDADE:

TELEFONE:

E-MAIL:

A empresa supracitada, atendendo as exigências do Pregão Presencial em epígrafe, **DECLARA** que:

1. Tomou conhecimento, aceita e concorda integralmente com todas as condições estabelecidas no edital e seus anexos;
2. Não foi declarada inidônea para licitar ou contratar por ato da Administração Pública nem esta suspensa ou impedida de licitar ou contratar com a Administração;
3. Está ciente da obrigatoriedade de declarar a superveniência de qualquer fato impeditivo à sua habilitação nos termos do art. 32, § 2º da Lei nº 8.666/93;
4. Para fins do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da CF, que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo a partir de 14 anos, na condição de aprendiz.
5. Sua proposta foi elaborada de maneira independente e que conduz seus negócios de forma a coibir fraudes, corrupção e a prática de quaisquer outros atos lesivos à Administração Pública, nacional ou estrangeira, em atendimento à Lei Federal nº 12.846/13.
6. São verdadeiras as informações aqui prestadas, sobre as quais assumimos todas as responsabilidades, sob pena de incorrer nas sanções previstas no art. 299 do Código Penal.

_____, ____ de _____ de 2019.

NOME:
RG:
CPF:
CARGO:

ANEXO V
PREGÃO PRESENCIAL Nº 10/2019

Modelo de PROPOSTA COMERCIAL

(A Proposta Comercial deverá ser redigida em papel timbrado da licitante).

PREGÃO PRESENCIAL Nº:

PROPONENTE:

CNPJ Nº:

IE Nº:

ENDEREÇO:

BAIRRO:

CIDADE:

TELEFONE:

E-MAIL:

Objeto: **Registro de Preços para aquisição de carnes, embutidos, frios e hortifrutigranjeiros para atender a Merenda Escolar, com entregas parceladas de acordo com a necessidade da Administração**, conforme quantitativos e especificações contidas no Termo de Referência constante do **Anexo I**.

Senhor Pregoeiro:

Após analisarmos minuciosamente o Edital e Anexos deste pregão, com o qual concordamos, e tomarmos conhecimento das suas condições, propomos fornecer, sob nossa integral responsabilidade, os materiais nas condições, local e prazos neles constantes, a seguir descritos:

Item	Descrição	Quant.	Unid.	Marca	V. Unit.	V. Total
1	Abacate - Formato piriforme, com casca verde e polpa amarela; devendo o lote apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar defeitos, como: podridão, passado, ferido, queimado de sol grave; defeito de casca grave ou danificação por praga. Acondicionado em embalagens e caixas apropriadas para o transporte.	300	KG			
2	Abacaxi Perola - De 1ª Qualidade, tamanho grande, polpa com coloração branca perola, formato cônico e casca c/ espessura fina; o lote devera apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos, como: podridão, amassado, sem coroa, fascinação grave; ferimento, passado, imaturo, defeito de polpa ou queimado de sol grave. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagens apropriado para o transporte.	1.500	KG			
3	Abóbora Paulista/Paulistinha - Tamanho regular de Primeira Qualidade Sem Cortes; produto fresco; deverá apresentar odor agradável, formato cilíndrico, casca fina, lisa e de coloração creme c/estrias verdes e polpa creme alaranjada; devendo o lote apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos ferimento, manchado ou podridão.	350	KG			
4	Acelga - Produto de 1ª Qualidade, coloração e formato preservados, folhas alongadas e sem presença de larvas e parasitas. Apresentando coloração branco creme e nervuras brancas; o lote devera apresentar homogeneidade visual de tamanho; não podendo apresentar os defeitos como: podridão, manchado e murcho; acondicionadas em sacos	300	KG			

	plásticos descartáveis e transparente, no máximo cinco maços por saco.					
5	Alho - Tipo extra - O produto deverá apresentar coloração do catafilo externo branco c/ listras roxas; A coloração da película do bulbilho branca; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos: brotado, chocho, podridão, murcho, fermento; passado ou quebrado grave (ausência de mais de 50% dos bulbilhos), e nem machucados, perfurado, muito maduro, e nem muito verde. O produto deve estar intacto, embalados de acordo com a solicitação em sacos de 5 kg. Na nota fiscal deverão constar as seguintes informações: o número da empresa credenciada que emitiu o certificado de classificação vegetal do produto (número do lote tem que estar relacionado na embalagem), o tipo e a marca do produto.	600	KG			
6	Banana Maçã - Tamanho regular de 1ª Qualidade em pencas, tamanho e coloração uniforme; casca c/ coloração amarelo, e espessura grossa, coloração da polpa: branca, sendo esta firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos. Odor característico. O lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar defeitos como: passada, dano por praga, podridão e fermento.	1.000	KG			
7	Banana Nanica - Tamanho regular de 1ª Qualidade em pencas, tamanho e coloração uniforme; casca c/ coloração amarelo, e espessura grossa, coloração da polpa creme pálida; com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos. O lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar defeitos como: passada, dano por praga, podridão e fermento.	5.500	KG			
8	Batata Inglesa - Tamanho regular de Primeira Qualidade Sem Cortes; produtos frescos e com grau de maturação intermediária, deverá apresentar odor agradável, consistência firme de 1ª qualidade, sem lesões de origem, sem rachaduras, sem danos físicos e mecânicos.	5.000	KG			
9	Beterraba - Formato globular; casca com coloração vermelho arroxeadado; o lote devesa apresentar homogeneidade visual de tamanho e cor; não apresentar os defeitos: podridão, passado, murcho e fermento. Tamanho regular de 1ª qualidade, fresca compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniforme. Acondicionadas em sacos de 10 kg.	900	KG			
10	Caqui - Tamanho regular de 1ª Qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos. Apresentando formato achatado, casca com coloração vermelha; polpa com coloração amarelo parda e textura mole; o lote devesa apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos: podridão, fermento, imaturo ou passado. Acondicionados em caixas próprias para o transporte sem que haja danos na fruta.	200	KG			
11	Cebola branca; de 1ª Qualidade; compacta e firme, sem	2.500	KG			

	lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes, tamanho, e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas. Apresentando casca e polpa com coloração branca; o produto deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos: brotado, fermento, perda de catafilo interno ou podridão. Acondicionadas em caixas próprias para o transporte.					
12	Cenoura - Tamanho regular de 1ª Qualidade, fresca, tamanho regular de 1ª Qualidade compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes casca com coloração alaranjada escura, textura lisa; formato cilíndrico e coração pouco evidente; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho, e cor; não apresentar os defeitos: podridão, dano por praga, murcho, fermento; ombro verde ou roxo, lenhoso, deformação grave, ou quebrado. Acondicionadas em caixas próprias para o transporte.	2.000	KG			
13	Chuchu - Tamanho regular de 1ª Qualidade; compacto e firme, o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos: podridão, murcho, passado; deformação grave, fermento, isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionadas em caixas próprias para o transporte.	600	KG			
14	Couve Flor - Produto de 1º qualidade, coloração e formato preservado, sem presença de sujidade, larvas ou outros parasitas. Apresentando inflorescência com formato globular a semi globular; coloração branca a branco creme; o lote devesa apresentar homogeneidade visual de tamanho, e cor; não apresentar os defeitos: podridão ou fermento.	350	KG			
15	Espinafre - De 1ª Qualidade, na cor verde escuro brilhante; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho; não apresentar os defeitos como: amarelado, murcho; Devem dispor de formato uniforme, folhas sem presenças de sujidades, e isento de larvas e parasitas. Acondicionadas em sacos plásticos descartáveis e transparentes, no máximo cinco maços por saco.	300	MÇ			
16	Laranja Pera - Formato esférico, casca com coloração verde alaranjada; textura levemente áspera e ausência de umbigo; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos: podridão, dano por praga, fermento; murcho e imaturo.	5.000	KG			
18	Mamão Formosa - Tamanho regular de 1ª Qualidade aspecto: globoso, misto, verdes e maduros; cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de rachaduras e livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física. Acondicionado em embalagem apropriado para o transporte.	730	KG			
19	Mandioquinha - De 1ª Qualidade, tubérculo deve ter aspecto alongado, cheiro e sabor próprios e com cozimento garantido, aspecto firme, isenta de material terroso, sem parasitas e mofo, e sem paredes arroxeadas, acondicionadas em sacos plásticos transparentes.	310	KG			

20	Maracujá - De 1ª Qualidade, livre de sujidades, de larvas e parasitas; apresentando formato globuloso e casca lisa com coloração amarela; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e cor; não apresentar os defeitos: podridão, imaturo, fermento, passado, deformação grave ou seco; tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, grande quantidade de polpa. Acondicionadas em caixas próprias para o transporte, sem que haja danos na sua parte externa.	740	KG			
21	Melancia - De 1ª Qualidade aspecto globoso, cor própria, classificada como fruta com polpa firme e intacta, media (com peso unitário variando de 7 a 10 kg); com polpa vermelha e presença de sementes; devendo o lote apresentar homogeneidade visual de tamanho e cor; não apresentar defeitos como podridão, passado, amassado, ferido, oco, imaturo, queimado de sol grave, com virose; deformação grave ou polpa branca; isenta de rachaduras e livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física. Acondicionado em embalagem apropriado para o transporte.	1.860	KG			
22	Melão - Tamanho regular de 1ª Qualidade; formato ovalado a elíptico, com casca pouco rugosa a rugosa e de cor amarelada; e polpa branco-esverdeada a creme; devendo o lote apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos: podridão, passado, imaturo ou ferido; classificada como fruta com polpa firme e intacta, isenta de rachaduras e livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física. Acondicionado em embalagem apropriado para o transporte.	600	KG			
23	Pera - Tamanho regular de 1ª qualidade, com polpa firmes e intactas, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânico. Formato globular a piriforme, coloração da casca verde a verde-amarelada; e polpa branca; devendo o lote apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar defeitos como fermento, mancha, podridão, murcho ou com defeitos na polpa; acondicionadas em caixas de 18 kg própria para o transporte sem que haja danos na sua parte externa.	1.500	KG			
24	Poncã/Tangerina/Ponkan - De ótima Qualidade, compacta, fresca e firme; isenta de sujidades; Formato Arredondado com Achatamento Nos Polos, Casca Fina e Solta; Com Coloração Laranja; Sabor Doce Acidulado e Presença de Muitas Sementes; o Lote Deverá Apresentar Homogeneidade Visual de Tamanho e cor; Não Apresentar Os Defeitos: Podridão, Passado, Imaturo, Ferimento e Dano Por Praga; devendo ser bem desenvolvida. Deve ser acondicionada em embalagem apropriada.	1.500	KG			
25	Tomate - 1ª Qualidade, aspecto globoso - mista: com verdes e maduros. Com polpa firme e intacta; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; não apresentar os defeitos: lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, isento de enfermidades; sem presença de material terroso e umidade externa anormal; classificados como	3.000	KG			

	legumes graúdos e polpas firmes, sem a presença de larvas e parasitas. Acondicionada em embalagens própria para o transportes.					
26	Vagem - Tamanho regular de 1ª qualidade, fresca compacta e firme, sem rachaduras, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniforme. Casca com coloração verde clara; com perfil semi-arqueado e ausência de fio; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos: fermento, murcho, podridão e passado.	432	KG			
27	Repolho - Tamanho regular de 1ª qualidade, sem cortes, verde, cabeça arredondada; apresentando coloração das folhas verde e textura lisa; o lote deverá apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar os defeitos como: fermento, podridão, dano por praga; devendo ser bem desenvolvido, sem danos físicos e mecânicos, livres de presença de larvas e parasitas, acondicionadas e sacos plásticos próprio para o transporte.	1.500	KG			
28	Ovos - Produto de ótima qualidade; de galinha; branco; grande; pesando no mínimo 50 gramas por unidade; isento de sujidades, fungos e substancias tóxicas; Acondicionados em bandeja com 30 ovos.	2.000	BDJ			
29	Bife - Cor, sabor e odor próprios, firme, consistente, e não pegajosa; devendo apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substancia contaminante que possa altera-la; ou encobrir alguma alteração; isenta de sujidades e outros materiais estranhos. Corte - de 1 a 5 cm, sendo carne de 1ª sem sofrer congelamento apenas resfriada e acondicionada em embalagens plásticas atóxicas transparentes, resistentes, e grampeadas mecanicamente. Devidamente rotulado em acordo com a legislação vigente. Respeitando atenciosamente a temperatura exigida pela ANVISA.	1.000	KG			
30	Carne em Cubos - Cubos tamanho médio de 3x3x3cm, resfriada ou fresca, transportada e conservada a temperatura não superior a 7°C; com cor, sabor e odor próprios, firme, sem manchas esverdeada, consistente e não pegajosa; devendo apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substancia contaminante que possa alterá-la; ou encobrir alguma alteração; Aspecto próprio da espécie - não amolecida. Acondicionada em embalagens plásticas atóxicas transparentes resistentes, grampeada mecanicamente. Devidamente rotulado em acordo com a legislação vigente. Respeitando atenciosamente as temperaturas exigidas pela ANVISA.	3.500	KG			
32	Isclas de Carne - Deverão apresentar-se livres de parasitas, larvas e de qualquer substancias contaminantes que possam alterá-las ou encobrir algumas substancias. Aspecto próprio da espécie - não amolecida. Cor - própria da espécie sem manchas esverdeada. Odor e sabor - próprio. Corte - de 1,5 de a 5 cm, sendo carne de 1ª sem sofrer congelamento apenas resfriada e acondicionada em embalagens plástica atóxica transparentes resistentes grampeada mecanicamente, contendo 5kg. Devidamente rotulado em acordo com a legislação vigente. Respeitando	3.500	KG			

	atenciosamente as temperaturas exigidas pela ANVISA.					
33	Coxa e Sobrecoxa - Produto de 1ª Qualidade, tamanho médio e padronizado e congelado. Com cor, sabor e odor próprios, firme, consistente e não pegajosa; devendo apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la, ou encobrir alguma alteração; embalagem primária plástica, atóxica e apropriada para alimentos. Respeitando atenciosamente as temperaturas exigidas pela ANVISA	5.000	KG			
34	Empanado à Base de Carne de Frango com Cenoura - Carne de frango, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, cenoura. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; livre de sujidades. Peso por unidade; 20 a 25g. Armazenar o produto em ambiente refrigerado a -12°C ou mais frio. Embalagem Primária: Saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, transparente. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado, reforçado, lacrado, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada.	760	KG			
35	Hambúguer de Carne Bovina (Com Sal) - Composto de carne bovina, água, gordura bovina. Não conter Glúten. Pesando 56g cada unidade; congelado; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; livre de sujidades, larvas e parasitas; embalado em camadas entrefolhadas; acondicionado em caixa de papelão reforçada; rotulo contendo, data fab/val/peso, carimbo do sif; e suas condições deverão estar de acordo com a nta-76(dec.12486 de 20/10/78) e (ma.2244/97); portaria nº 20 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações. O produto deverá apresentar-se congelado em sua forma natural à temperatura de - 12°C (menos doze graus negativos) a - 18°C (menos dezoito graus negativos). A embalagem secundária não deve estar violada.	1.000	KG			
36	Linguiça Calabresa - Produto de 1ª qualidade. Resfriada; transportada e conservada a uma temperatura entre 4 e 8°C; composta de carne suína, carne mecanicamente separada, condimentos e outros ingredientes permitidos; devendo ter o sabor característico; embalagem primária flexível, termoformada a vácuo; embalagem secundária caixa de papelão reforçado; respeitando sempre temperatura, que não haja embalagens violadas, e validade estabelecida pelo órgão de controle de segurança alimentar (ANVISA).	1.000	KG			
37	Linguiça Toscana - Produto de 1ª Qualidade (porção de 50g - 1 unidade). Resfriada; transportada e conservada a uma temperatura entre 4 e 8°C; composta de carne suína adicionada de gordura suína, condimentos e outros ingredientes permitidos; embalagem primária flexível; embalagem secundária: caixa de papelão reforçado. Respeitando sempre a temperatura, que não haja embalagens violadas e validade estabelecida pelo órgão de controle de segurança alimentar (ANVISA).	1.500	KG			
38	Peito de Frango - Carne de frango, produto de 1ª qualidade sem osso e sem pele, com no máximo 9% de gordura,	4.800	KG			

	congelado; transportada e conservada a temperatura de -18°C; com cor, sabor e odor próprios, firme, consistente e não pegajosa; devendo apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante; que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; embalagem primária plástica, atóxica e apropriada para alimentos.					
39	Pernil Sem Osso - Pernil suíno de primeira qualidade, sem osso e sem pele, pouca gordura. Isentas de aditivos, ou substâncias estranhas. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; devendo apresentar-se livre de ossos, nódulo, cartilagens; coágulos e de qualquer substância contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração; embalagem primária plástica transparente, resistente e devidamente fechada; Inspeccionado pelo ministério da agricultura. Respeitando atenciosamente a temperaturas exigida pela ANVISA.	2.000	KG			
40	Presunto Cozido Fatiado - Produto de 1ª Qualidade, sem capa de gordura (magro); Resfriado, transportado e conservado em temperatura inferior a 8°C; composto de carne de pernil suíno, sal e outros ingredientes permitidos; com aspecto, cor, sabor e odor característicos; isento de sujidades e outros materiais estranhos; embalagem primária de plástico transparente, atóxico e inviolável. Devem constar as informações sobre rotulagem conforme legislação de alimentos atual. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelévels. Cumprir todas as normas exigidas pelo órgão de controle de segurança alimentar ANVISA.	1.550	KG			
41	Queijo Mussarela Fatiado - Produto de 1ª qualidade, transportado e conservado em temperatura não superior a 8°C; embalado em plástico transparente, atóxico e inviolável. Devem constar as informações sobre rotulagem conforme legislação de alimentos atual. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelévels. Cumprir todas as normas exigidas pelo órgão de controle de segurança alimentar ANVISA.	1.550	KG			
42	Mortadela Fatiada - Produto de 1ª Qualidade. Composta da mistura de carnes bovina, suína e ave, gordura; amido, proteína de soja, sal, soro de leite, especiarias, aromas, corante e outros ingredientes; apresentando no máximo 65% de umidade; isenta de sujidades e outras substâncias estranhas, embalagem primária de plástico transparente, atóxico e inviolável. Devem constar as informações sobre rotulagem conforme legislação de alimentos atual. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelévels. Cumprir todas as normas exigidas pelo órgão de controle de segurança alimentar ANVISA.	1.000	KG			
43	Salsicha Hot Dog - Congelada a vácuo, isenta de pimenta, não conter glúten, composta de carne suína, bovina e de ave, separadas mecanicamente, condimentos e outros ingredientes permitidos; transportada e conservada a temperatura inferior a -12°C; acondicionada em embalagem	1.000	KG			

	plástica transparente, inviolável, flexível, atóxica e termoselada a vácuo; com peso unitário mínimo de 50g por unidade; embalagens primárias 2,5 kg, embalagem secundária 12kg. Devem constar as informações sobre rotulagem conforme legislação de alimentos atual. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelévels. Cumprir todas as normas exigidas pelo órgão de controle de segurança alimentar ANVISA.					
44	Carne Seca/Charque - Carne Bovina de primeira qualidade, limpa sem osso, sem pele, pouca gordura, sem pelancas, peças embaladas á vácuo, resfriadas, isentas de aditivos e substâncias estranhas. Inspeccionadas pelo ministério da agricultura. Acondicionada em embalagem primária plástica, flexível, transparente, atóxica e inviolável. Devem constar as informações sobre rotulagem conforme legislação de alimentos atual. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelévels. Cumprir todas as normas exigidas pelo órgão de controle de segurança alimentar ANVISA.	1.200	PCT			

3.2. COTA RESERVADA PARA ME OU EPP:

Item	Descrição	Quant.	Unid.	Marca	V. Unit.	V. Total
17	Maça Nacional - Tamanho regular de 1ª Qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta; devendo ser bem desenvolvida sem danos físicos e mecânico. Acondicionadas em caixas próprias para o transporte, sem que haja danos na sua parte externa.	4.520	KG			
31	Carne Moída - ISENTOS de Tecidos Inferiores (cartilagens, Ossos e Outros); deverão apresentar-se livres de parasitas, larvas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-las, ou encobrir algumas substâncias. Aspecto próprio da espécie - não amolecida. Cor - própria da espécie sem manchas esverdeada. Odor e sabor característicos. Corte: passada no moedor, sendo carne de 2ª sem sofrer congelamento, apenas resfriada e acondicionada em embalagens plásticas atóxicas transparentes e resistentes grampeada mecanicamente. Devidamente rotulado em acordo com a legislação vigente. Respeitando atenciosamente as temperaturas exigidas pela ANVISA	8.000	KG			

Declaramos que no preço proposto, estão inclusos todos os custos necessários para o fornecimento do objeto desta licitação, bem como todos os tributos, encargos trabalhistas, comerciais e quaisquer outras despesas que incidam ou venham a incidir sobre o mesmo, e que influenciem na formação dos preços desta Proposta Comercial.

O prazo de validade desta proposta é de _____ dias⁵, contados da abertura da proposta.

_____, ____ de _____ de 2019.

 NOME:
 RG:
 CPF:
 CARGO:

⁵ A validade da proposta não poderá ser inferior a 60 dias de acordo com item 6.1 'e'.

ANEXO VI
PREGÃO PRESENCIAL Nº 10/2019

Minuta da **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ___/2019**

Aos ___ dias do mês de _____ do ano de _____, na cidade de Taciba, Estado de São Paulo, pelo presente instrumento o **MUNICÍPIO DE TACIBA**, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 49.520.133/0001-88, com sede administrativa à Rua Capitão Whitaker nº 407, na cidade de Taciba, Estado de São Paulo neste ato representada pela Prefeito Municipal Sr. **ALAIR ANTÔNIO BATISTA**, _____, doravante denominada simplesmente **ÓRGÃO GESTOR**, tendo em vista a homologação do Pregão Presencial nº ___/19, resolve **REGISTRAR OS PREÇOS** da empresa _____, com sede na Rua _____, inscrita no CNPJ/MF sob nº _____, neste ato representada por seu (nome, função, RG e CPF do representante legal da empresa) doravante denominada simplesmente **DETENTORA DA ATA**, de acordo com a classificação por ela alcançada, e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002 e, subsidiariamente, da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e em conformidade com as disposições a seguir:

CLAUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. Constituí objeto desta Ata, o registro de preços de para **Registro de Preços para aquisição de carnes, embutidos, frios e hortifrutigranjeiros para atender a Merenda Escolar, com entregas parceladas de acordo com a necessidade da Administração**, ofertados pela Detentora da Ata de acordo com o(s) quantitativo(s), descrição(ões), marca(s) e valor(es) unitário(s) seguir discriminados:

Item	Descrição	Unid.	Quant.	Preço Unit.	Preço Total

CLAUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. A presente Ata de Registro de Preços terá vigência de **12 (doze) meses** a contar de sua assinatura.

CLAUSULA TERCEIRA – CONTRATAÇÕES

3.1. As contratações decorrentes de Ata de registro de Preços dar-se-ão, observando-se o disposto no art. 62 de Lei nº 8666/93, mediante emissão de Nota de Empenho.

3.2. Durante a vigência da Ata de Registro de Preços o Órgão Gestor poderá convocar a Detentora da Ata para retirada da Nota de Empenho, dentro do prazo de **5 (cinco) dias**, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas.

3.3. A assinatura da Nota de Empenho não gera obrigação imediata de fornecimento dos objetos desta licitação, devendo esta ser precedida de ordem de fornecimento especificando objeto, quantidade e valor, de acordo com a necessidade do Órgão Gestor.

3.4. A Detentora da Ata reconhece ainda que existência de preços registrados não obriga o Órgão Gestor a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se-lhe a realização de licitação específica para a aquisição pretendida.

CLAUSULA QUARTA - PRAZO E LOCAL DE ENTREGA E DO RECEBIMENTO

4.1. O objeto desta Ata de Registro de Preços será fornecido em até **10 (dez) dias** da requisição de fornecimento, no endereço indicado pelo Órgão Gestor.

4.2. O material será recebido:

a) provisoriamente, pelo órgão recebedor do objeto, na data da entrega, para posterior verificação da conformidade com as especificações; e

b) definitivamente, pelo responsável pela fiscalização do ajuste ou, nos casos em que se enquadrarem no § 8º do art. 15 da Lei nº 8.666/93, por comissão designada pelo Órgão Gestor, no prazo máximo de 5 (cinco) dias, contados da data do recebimento provisório, mediante termo circunstanciado, após verificação das quantidades e especificações do objeto e da sua instalação.

4.3. Constatadas irregularidades no material entregue, ao Órgão Gestor poderá:

a) se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição, sem prejuízo das penalidades cabíveis, manifestando-se o responsável motivadamente sobre o assunto, cabendo a Detentora da Ata beneficiário providenciar a substituição em conformidade com a indicação do gestor, no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, contados da notificação por escrito;

b) se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação, devendo a Detentora da Ata fazê-lo em conformidade com a indicação do Órgão Gestor, no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, contados da notificação por escrito, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

4.4. Independentemente da aceitação, a Detentora da Ata garantirá a qualidade do produto fornecido pelo prazo estabelecido na respectiva garantia, obrigando-se a repor aquele que apresentar defeito no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis, contados da notificação do Órgão Gestor.

CLÁUSULA QUINTA - PAGAMENTO

5.1. O pagamento será feito por intermédio de depósito em conta bancária do fornecedor beneficiário no prazo de até **60 (sessenta) dias** a contar do recebimento do documento fiscal, com a discriminação do objeto, acompanhada da nota de empenho, da ordem de fornecimento, não sendo, em nenhuma hipótese, permitida a antecipação de pagamentos.

5.2. As eventuais despesas bancárias decorrentes de transferência de valores para outras praças ou agências são de responsabilidade do fornecedor beneficiário.

5.3. Havendo vício a reparar em relação à nota fiscal apresentada ou em caso de descumprimento pelo fornecedor beneficiário de suas obrigações e responsabilidades pertinentes a este edital, o prazo constante do item 5.1 será suspenso até que haja reparação do vício ou adimplemento da obrigação.

5.4. Os pagamentos eventualmente realizados com atraso, desde que não decorram de ato ou fato atribuível à Detentora da Ata, sofrerão a incidência de atualização financeira e juros moratórios de 0,5% ao mês, calculado *pro rata die*.

CLAUSULA SEXTA - OBRIGAÇÕES DA DETENTORA DA ATA

6.1. Além das obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, a Detentora da Ata se obriga ainda:

a) contratar com o Órgão Gestor nas condições previstas no Edital e no preço registrado nesta Ata, os produtos objeto deste ajuste;

b) fornecer o objeto desta licitação, conforme especificações e condições estabelecidas no Edital, em seus anexos e na proposta apresentada, prevalecendo, no caso de divergência, as especificações e condições estabelecidas no Edital;

c) manter durante toda a vigência desta Ata de Registro de Preços, compatibilidade com as obrigações assumidas, bem como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, com apresentação de documentação revalidada se algum documento perder a validade;

d) satisfazer todos os requisitos, exigências e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

e) arcar com todas as despesas diretas e indiretas relacionadas ao cumprimento do objeto licitado, tais como, embalagens, seguros, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, carga e descarga, transportes e fretes referentes à entrega dos produtos, inclusive as decorrentes de devolução e reposição das mercadorias recusadas por não atenderem ao edital;

f) as entregas deverão ocorrer sem prejuízo dos serviços normais do Órgão Gestor;

g) responder por quaisquer danos causados ao Órgão Gestor ou a terceiros, oriundos de sua culpa ou dolo durante o fornecimento do objeto deste termo, os quais não serão excluídos ou reduzidos em decorrência do acompanhamento exercido pelo Órgão Gestor;

h) atender a toda a legislação vigente (no âmbito federal, estadual e municipal), durante o fornecimento do objeto deste instrumento;

i) entregar o material nos exatos termos constantes no Edital e na proposta ofertada, principalmente no tocante à unidade de fornecimento e à marca e modelo indicados durante o certame licitatório, sob pena de recusa do recebimento;

j) considerando o prazo de vigência desta Ata de Registro de Preços, na ocorrência de mudanças tecnológicas ou outros motivos devidamente justificados, poderá vir a entregar material com características equivalentes ou superiores, desde que aprovado previamente pelo Órgão Gestor;

k) em situação de recuperação judicial/extrajudicial comprovar o cumprimento das obrigações do plano de recuperação judicial/extrajudicial sempre que solicitado pelo responsável pelo acompanhamento e recebimento deste Registro de Preços e, ainda, na hipótese de substituição ou impedimento do administrador judicial, comunicá-lo imediatamente, por escrito.

CLAUSULA SÉTIMA - OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO GESTOR

7.1. São obrigações do Órgão Gestor:

- a)** receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Edital e seus anexos;
- b)** verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes deste Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- c)** comunicar à Detentora da Ata, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- d)** acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Detentora da Ata, através de comissão/servidor especialmente designado;
- e)** efetuar o pagamento à Detentora da Ata no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos neste Edital e seus anexos.

7.2. O Órgão Gestor não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Detentora da Ata com terceiros, ainda que vinculados à execução da Ata de Registro de Preços, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Detentora da Ata, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLAUSULA OITAVA - CONTROLE E FISCALIZAÇÃO

8.1. Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666/93, será designado representante do Órgão Gestor para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

8.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Detentora da Ata, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade do Órgão Gestor ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

CLÁUSULA NONA - CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

9.1. O Detentor da Ata terá seu registro de preços cancelado nas seguintes hipóteses:

9.1.1. A pedido do Detentor da Ata, quando:

- a)** comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências da Ata, por ocorrência de casos fortuitos ou de força maior devidamente comprovados;
- b)** o seu preço registrado se tornar, comprovadamente, inexequível em função da elevação dos preços de mercado, dos insumos que compõem o custo das aquisições/contratações, desde que a comunicação por parte do fornecedor beneficiário ocorra antes do pedido de fornecimento por parte do Órgão Gestor.

9.1.2. Por iniciativa do Órgão Gestor, quando:

- a) o detentor da ata não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- b) perder quaisquer das condições de habilitação exigidas no processo licitatório;
- c) por razões de interesse público devidamente motivadas e justificadas;
- d) não cumprir as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preços e deste Edital;
- e) não comparecer ou se recusar a retirar, no prazo estabelecido, os pedidos e as respectivas notas de empenho decorrentes da Ata de Registro de Preços;
- f) caracterizada qualquer hipótese de inexecução total ou parcial das condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços ou nos pedidos dela decorrentes.
- g) o fornecedor beneficiário sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 87 da Lei nº 8.666, de 1993, ou no art. 7º da Lei nº 10.520, de 2002.

9.1.3. Verificada qualquer uma das hipóteses acima, concluído o respectivo processo e depois de garantido o contraditório e a ampla defesa, sem prejuízo das sanções eventualmente cabíveis, o Órgão Gestor formalizará o cancelamento do registro correspondente e informará ao fornecedor beneficiário e aos demais a nova ordem de registro.

9.2. A Ata de Registro de Preço, decorrente desta licitação, será cancelada automaticamente:

- a) por extinção da totalidade do seu objeto; e
- b) quando não restarem fornecedores registrados.

CLAUSULA DÉCIMA - PENALIDADES

10.1. Aplicam-se a esta Ata de Registro de Preços as sanções estipuladas nas Leis Federais nº 10.520/02 e nº 8.666/93.

10.2. Pelo atraso injustificado na execução do ajuste ou pela sua inexecução total ou parcial, o Detentor da Ata ficará sujeito à penalidade de multa de 1% (um por cento) ao dia, sobre a parcela inadimplida, até o limite de 20 (vinte) dias.

10.3. Ocorrendo a hipótese prevista no item 10.1 desta Ata, a nota de empenho e o registro em ata assinada pelo Detentor da Ata responsável poderão, a qualquer tempo, ser canceladas, sem prejuízo das demais sanções.

10.4. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao Detentor da Ata, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666/93.

10.5. Sem prejuízo das sanções previstas neste edital e seus anexos, os atos lesivos à administração pública previstos no inciso IV, do art. 5º, da Lei nº 12.846/2013, sujeitarão os infratores às penalidades previstas na referida lei.

10.6. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

10.7. As multas aplicadas devem ser recolhidas a favor do Órgão Gestor em sua Tesouraria, no prazo de 10 (dez) dias, a contar da notificação escrita, podendo ainda ser descontados tais valores de créditos da Detentora da Ata por ocasião de seu pagamento, e até mesmo cobrá-los executivamente em juízo.

CLAUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DOS DOCUMENTOS INTEGRANTES

11.1. Para melhor caracterização da presente Ata, integram também este instrumento como se nela estivessem transcritos, os seguintes documentos:

- a) Edital do Pregão Presencial nº ____/19 e seus Anexos; e
- b) Proposta do Detentor da Ata constante do Processo Administrativo nº ____/19.

11.2. As partes reconhecessem expressamente como válidas e aplicáveis durante a vigência desta Ata todas as disposições contidas no Edital do Pregão Presencial descrito na alínea “a” desta cláusula.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA PUBLICAÇÃO

12.1. Em conformidade com o disposto no art. 9º c.c. parágrafo único do art. 61 da Lei nº 8.666/93, a Ata de Registro de Preço será publicada na forma de extrato no Diário Oficial Eletrônico do Município no endereço eletrônico constante do item 1.7 do Edital.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO FORO

13.1. As questões oriundas desta Ata e do procedimento licitatório que a precedeu, serão dirimidas no Foro da Comarca de Regente Feijó - SP, desde que esgotadas as vias administrativas.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 3 (três) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

MUNICÍPIO DE TACIBA
Órgão Gestor

EMPRESA
Detentora da Ata

Testemunhas:

Nome:
RG:

Nome:
RG:

Modelo de **TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO – ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

Órgão Gestor: **[Nome]**
Detentora da Ata: **[Nome]**
Ata de Registro de Preços n°: **[n°|ano]**
Objeto: **[Descrição sucinta do objeto]**
Advogado(s)/n° da OAB⁶: **[Nome e n° OAB]**

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

a) o ajuste acima referido estará sujeito a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;

b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, conforme dados abaixo indicados, em consonância com o estabelecido na Resolução n° 01/2011 do TCESP;

c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar n° 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;

d) Qualquer alteração de endereço – residencial ou eletrônico – ou telefones de contato deverá ser comunicada pelo interessado, peticionando no processo.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;

b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

Cidade, [dia|mês|ano].

GESTOR DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome:
Cargo:
CPF:
Data de Nascimento:
Endereço residencial:
E-mail institucional:

Assinatura do Gestor do Órgão/Entidade

RG:
Telefone(s):
E-mail pessoal:

Responsável pelo ÓRGÃO GESTOR:

Nome:
Cargo:
CPF:
Data de Nascimento:
Endereço residencial:
E-mail institucional:

Assinatura do Responsável pela Contratante

RG:
Telefone(s):
E-mail pessoal:

Responsável pela DETENTORA DA ATA:

Nome:
Cargo:
CPF:
Data de Nascimento:
Endereço residencial:
E-mail institucional:

Assinatura do Responsável pela Contratada

RG:
Telefone(s):
E-mail pessoal:

⁶ Facultativo. Indicar quando já constituído, informando, inclusive, o endereço eletrônico.