Prefeitura do Município de Jaguariúna

Departamento de Licitações e Contratos
Rua Alfredo Bueno, 1235 - Centro - Jaguariúna-SP - CEP 13820-000
Fone: (19) 3867 9801 / 9780 / 9707 / 9757 / 9792 / 9786
www.licitacoes.jaguariuna.sp.gov.br

RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL PELA INTERNET

PREGÃO PRESENCIAL N° 060/2015

Denominação:

CNPJ/CPF n°:

Endereço:

E-mail:

Cidade: Estado:

Telefone: Fax:

Responsável por contato:

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

Local: _____, de _____ de 2015.

_____
Assinatura

Senhora Licitante,

Visando à comunicação futura entre esta Prefeitura e sua empresa, solicitamos a Vossa Senhoria preencher o recibo de retirada do Edital e remetê-lo ao Departamento de Licitações e Contratos, preferencialmente pelo e-mail: ricardo_licitacoes@jaguariuna.sp.gov.br

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

EDITAL
PREGÃO PRESENCIAL Nº 060/2015

(COM RESERVA DE COTA PARA MICROEMPRESA, EMPRESA DE PEQUENO PORTE E MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL)

Entidade Licitadora: Prefeitura do Município de Jaguariúna

Objeto: Fornecimento de carnes bovinas diversas, carnes de frango diversas, iscas de filé de tilápia, almôndegas e salsicha tipo hot dog.

TIPO DE LICITAÇÃO: Menor Preço

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: Menor preço unitário por item

ENCERRAMENTO (entrega dos envelopes e credenciamento): **13 de maio de 2015, às 14:00 horas.**

LOCAL PARA REALIZAÇÃO DO CREDENCIAMENTO E RECEBIMENTO DOS ENVELOPES: Rua Alfredo Bueno n. 1235 – Centro, na sala de sessão do Departamento de Licitações e Contratos

DOTAÇÃO: nº 020620 12.306.0019.2019.0000 3.3.90.30.00

FUNDAMENTO LEGAL: Este certame será regido pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de Julho de 2002, aplicando-se, subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal nº 8.666 de 21 de Junho de 1993 e pela Lei Complementar 147 de 07 de agosto de 2014 (Lei Geral das Micro e Pequenas Empresas) e Decreto Municipal nº 2509/2006.

A Prefeitura Municipal torna público, para conhecimento dos interessados, que realizará licitação na modalidade Pregão Presencial e receberá os envelopes “A” (PROPOSTA DE PREÇOS) e “B” (HABILITAÇÃO), no local acima indicado.

1.0 DOCUMENTOS INTEGRANTES

1.1 Integram o presente edital, como partes indissociáveis, os seguintes ANEXOS:

ANEXO I – Quantitativos e Descritivos por item;
ANEXO II – Modelo de Proposta;
ANEXO III – Declaração de microempresa ou empresa de pequeno porte;
ANEXO IV – Minuta de Contrato;
ANEXO V – Termo de Ciência e Notificação.
ANEXO VI - Unidades escolares e seus respectivos endereços.

2.0 OBJETO

2.1. Fornecimento de carnes bovinas diversas, carnes de frango diversas, iscas de filé de tilápia, almôndegas e salsicha tipo hot dog, nos quantitativos e descritivos constantes em **ANEXO I.**

3.0. PRAZO, FORMA E CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO:

3.1 Os produtos serão fornecidos semanalmente por um período de 12 (doze) meses, contados da assinatura do contrato, podendo ser prorrogável à critério da Administração.

3.2 As entregas deverão ser realizadas diretamente nas Unidades Escolares do Município (**ANEXO VI**), mediante Ordem de Entrega, que será emitida pela Secretaria de Educação/Alimentação Escolar, a qual constará item, quantidade, nome da Escola e endereço.

3.3 As Ordens de Entregas serão emitidas com antecedencia de 01 (uma) semana, e as entregas deverão acontecer impreterívelmente às segundas-feiras e sextas feiras, conforme mencionado na programação.

3.3.1 Todas as entregas deverão ser realizadas das 07:00 às 10:00 horas.

3.4 O transporte dos produtos deverá ser feito em condições adequadas, com bons procedimentos higiênicos, em veículos frigorificados, próprios para o transporte do objeto, respeitando-se a temperatura do mesmo.

3.5 No ato da entrega, o responsável pelo recebimento recusará o produto, se este não atender às especificações do Edital, ou ainda, se:

3.5.1 houver na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham à contaminação e/ ou deteriorização;

3.5.2 não atender às legislações em vigor;

3.5.3 houver, na entrega, produto deteriorado ou impróprio para o consumo;

3.5.4 apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade) e em desacordo com as características organolépticas solicitadas neste Edital; ou,

3.5.5 apresentar-se em descongelamento quando for para ser entregue congelado.

3.6 Em todas as situações explicitadas nas Cláusulas 3.5 e seguintes, as licitantes vencedoras serão notificadas e ficarão obrigadas a substituir o produto no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, após a notificação.

3.7 A cada entrega, a licitante vencedora deverá apresentar ao responsável pelo recebimento, recibo constando os itens e quantitativos solicitados, o qual deverá ser assinado e datado pelo mesmo. Tal recibo deverá estar em 02 (duas) vias, sendo 01 (uma) entregue ao responsável pelo recebimento e a outra entregue a licitante vencedora para fins de pagamento e conferência no momento do recebimento da Nota Fiscal.

3.8 A Prefeitura do Município de Jaguariúna compromete-se a pagar somente a quantidade entregue, não tendo a licitante vencedora direito a qualquer pagamento

ou indenização se ao final do Contrato a quantidade entregue não atingir a totalidade.

3.9 A entrega e o transporte do objeto ponto a ponto, não terão nenhum ônus para a Prefeitura do Município de Jaguariúna.

3.10 Sempre que necessário, será encaminhado uma amostra do produto entregue para Análise Bromatológica (exame físico-químico, microbiológico, microscópio e organoléptico), sendo que as despesas correrão por conta das licitantes vencedoras.

4.0 CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1. Poderão participar da licitação empresas brasileiras ou estrangeiras em funcionamento no Brasil, pertencentes ao ramo do objeto licitado, nos seguintes termos:

4.1.1 Para as “Cotas Principais” – os interessados que atendam aos requisitos do edital;

4.1.2 Para as “Cotas Reservadas” - somente as empresas enquadradas com Microempresas – ME, Empresa de Pequeno Porte – EPP, Microempreendedor Individual – MEI, nos termos do art. 3º e 18º-E, ambos da Lei Complementar nº 123/2006, com as alterações da Lei complementar 147/2014, sem prejuízo de sua participação no lote principal.

4.2 É vedada à participação de:

4.2.1 Consórcios;

4.2.2 Empresas declaradas inidôneas para licitar a qualquer órgão ou entidade da Administração direta e indireta, Federal, Estadual ou Municipal;

4.2.3 Empresas impedidas de licitar ou contratar com a Prefeitura do Município de Jaguariúna;

4.2.4 Empresas com falência decretada ou em recuperação judicial;

4.2.5 Empresas das quais participe, seja a que título for, servidor público do município de Jaguariúna.

5.0 CREDENCIAMENTO

5.1 No dia, hora e local estipulados no preâmbulo deste edital, será realizado o credenciamento e o recebimento dos envelopes dos proponentes.

5.1.1 O documento de credenciamento deverá ser entregue juntamente com a respectiva cédula de identidade ou documento equivalente, **FORA dos envelopes “PROPOSTA DE PREÇOS” e “HABILITAÇÃO”.**

5.1.2 Quando se tratar de sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado, deverá apresentar instrumento constitutivo da empresa registrado na Junta Comercial, ou se tratando de sociedade simples, o ato constitutivo registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

5.1.3 Quando se tratar de Procurador, instrumento público de procuração ou instrumento particular, do qual constem poderes específicos pra formular ofertas e lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição, bem como praticar todos os demais atos pertinentes ao certame. No caso de instrumento particular, o procurador deverá apresentar instrumento constitutivo da empresa na forma estipulada na cláusula 5.1.2.

5.2. A não apresentação do documento de credenciamento não será motivo para a desclassificação ou inabilitação do proponente. Neste caso, o representante ficará apenas impedido de se manifestar e responder pelo proponente durante os trabalhos.

5.3. Cada credenciado poderá representar apenas uma empresa.

5.4. Quanto às microempresas e empresas de pequeno porte:

5.4.1 Na ocasião do credenciamento, as microempresas e empresas de pequeno porte poderão participar desta licitação em condições diferenciadas, na forma prescrita na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, devendo para isso, DECLARAR de acordo com o modelo estabelecido no **ANEXO III** deste Edital, para fins legais, sob as penas da lei, que cumprem os requisitos legais para qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte nas condições do Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte, instituído pela Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, em especial quanto ao seu art. 3º, que estão aptas a usufruir do tratamento favorecido nos seus artigos 42 a 49 e que não se enquadram nas situações relacionadas no §4º do artigo 3º da citada Lei complementar, sob pena de assim não fazer, não poder usufruir dos benefícios concedidos pela referida lei e ser inabilitada de participar da cota reservada a este tipo de empresa.

5.4.2. Da mesma forma estabelecida no subitem 5.4.1 deverá proceder o Microempreendedor Individual conforme assegura o art. 18-E da Lei complementar 123/06.

5.5. Os documentos de credenciamento serão retidos pela Equipe de Pregão e juntados ao processo administrativo.

5.6. Encerrada a fase de credenciamento pela Pregoeira, não serão admitidos credenciamentos de eventuais licitantes retardatários, bem como receber os envelopes propostas de preços e habilitação.

5.7 O Licitante que não contar com representante presente na sessão ou, ainda que presente, não puder praticar atos em seu nome por conta da apresentação de documentos defeituosos, ficará impedido de participar da fase de lances verbais, de negociar preços, de declarar a intenção de interpor ou de renunciar ao direito de interpor recurso, ficando mantido, portanto, o valor apresentado na proposta de preço escrita, que há de ser considerado para efeito de ordenação das propostas e apuração do menor valor unitário por item.

6.0 FORMA DE APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES

6.1 Os Envelopes "A" – PROPOSTA DE PREÇOS e "B" – HABILITAÇÃO deverão ser apresentados, separadamente, em envelopes lacrados, contendo preferencialmente os seguintes dizeres na parte externa:

ENVELOPE A – PROPOSTA DE PREÇOS
PREGÃO N.º 060/2015.
RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE:_____
CNPJ N.º _____

ENVELOPE B – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
PREGÃO N.º 060/2015.
RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE: _____
CNPJ N.º _____

6.2. A ausência dos dizeres na parte externa dos envelopes, não constituirá motivo para desclassificação do proponente que poderá inserir as informações faltantes.

6.3. Caso eventualmente ocorra à abertura do envelope B – Habilitação antes do envelope A – Proposta, por falta de informação na parte externa dos envelopes, será aquele novamente lacrado sem análise de seu conteúdo e rubricado o lacre por todos os presentes.

7.0 CONTEÚDO DOS ENVELOPES

7.1. O Envelope "A" – PROPOSTA DE PREÇOS deverá conter a Proposta do proponente de acordo com o disposto no item 7 deste Edital.

7.2. O Envelope "B" – HABILITAÇÃO deverá conter a documentação de que trata o item 8 deste Edital.

8.0 ENVELOPE A – PROPOSTA

8.1. A proposta propriamente dita, em uma via, redigida em português de forma clara e detalhada, sem emendas ou rasuras, assinada em seu final pelo representante legal da proponente e rubrica nas demais folhas, **e deverá conter:**

8.1.2 Razão social, endereço completo, CNPJ/MF e Inscrição Estadual ou Municipal;

8.1.3. Número do pregão;

8.1.4. Local, data, assinatura e identificação do responsável, com sua respectiva função;

8.1.5 Descrição/característica do item cotado, (não há obrigatoriedade de cotar todos os itens, uma vez que esta licitação a forma de julgamento é menor preço unitário por item), marca/frigorífico, preço por quilograma e valor total, em moeda corrente nacional, incluindo os tributos incidentes e transporte, conforme modelo de Proposta em **ANEXO II.**

8.1.6 **Validade da proposta**: mínimo de **60 (sessenta) dias**, a contar da data de abertura da sessão publica do Pregão;

8.2. A proposta de preços deverá conter oferta firme e precisa, sem alternativa de preços ou qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado.

8.3. Quaisquer tributos, custos e despesas diretas ou indiretas, omitidos da proposta ou incorretamente cotados, serão considerados como inclusos nos preços, não sendo aceitos pleitos de acréscimos a qualquer título.

8.4. A proposta escrita de preço deverá conter oferta firme e precisa, sem alternativa de preços ou qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado.

8.5. Em circunstâncias excepcionais, antes do término do período original de validade das propostas/lances, a Pregoeira poderá solicitar que os proponentes estendam o período de validade das propostas/lances para um período específico adicional. Essa solicitação, bem como as respostas dos proponentes, serão feitas por escrito. O proponente poderá recusar a solicitação, resultando na desistência da participação no processo licitatório, sem que a ele sejam imputadas penalidades por tal ato.

8.6. O critério de julgamento das propostas de preços será do de **MENOR PREÇO UNITÁRIO POR ITEM,** satisfeitos todos os termos estabelecidos neste ato convocatório.

8.7. Serão desclassificados os lances finais ou, na inexistência de lances, as propostas iniciais que apresentarem preços excessivos ou manifestamente inexequíveis, quando comparados aos preços de mercado, pesquisados pelo órgão interessado.

8.8. Serão DESCLASSIFICADAS as propostas de preços:

8.8.1. Que não atenderem às exigências do edital e seus ANEXOS ou da legislação aplicável;

8.8.2. Omissas ou vagas bem como as que apresentarem irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento;

8.8.3 Que impuserem condições ou contiverem ressalvas em relação às condições estabelecidas neste edital.

8.9. DA COTA RESERVADA DE ATÉ 25% PARA ME E EPP

8.9.1. Conforme instituído pelo artigo 48, III, da Lei Complementar 123/06, na redação dada pela Lei Complementar 147/14, fica reservada cota para a contratação de microempresas, empresas de pequeno porte e o microempreendedor individual, por força do art. 18-E da mesma Lei complementar.

8.9.2. Para a cota reservada para microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedor individual, a proposta comercial deverá ser apresentada, conforme situações previstas no artigo 48, III, da LC 123/06, ressalvado o seguinte:

8.9.2.1 Se não houver competidor enquadrado como microempresas, empresas de pequeno ou microempreendedor individual capaz de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório relativamente ao(s) item(ns) a ela reservado(s), ou não houver proposta válida para a(s) cota(s) reservada(s) será ela(s) adjudicada ao vencedor da cota principal e, obrigatoriamente, pelo mesmo valor unitário adjudicado.

8.9.2.2. Não se aplica o disposto no subitem 10.11 a cota reservada.

9.0 ENVELOPE B – HABILITAÇÃO

9.1. Será considerado habilitado o proponente que, declarado vencedor, apresentar os documentos relacionados nos itens 9.4 a 9.6.5 deste edital.

9.2. Constituem motivos para inabilitação dos proponentes:

9.2.1. a não apresentação da documentação exigida para habilitação;

9.2.2. a apresentação de documentos com prazo de validade vencido;

9.2.3. a mesclagem de documentos de estabelecimentos diversos (matriz e filial), com exceção do previsto no subitem 9.3.2;

9.2.4. o não cumprimento dos requisitos de habilitação.

9.3. Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por Cartório competente ou, excepcionalmente autenticado, pela Pregoeira ou um dos membros da equipe de apoio, ou por publicação em órgão de imprensa oficial ou, ainda, extraídos via internet.

9.3.1. Para os documentos que não contenham prazo de validade expresso, serão aceitos quando emitidos até 90 (noventa) dias anteriores à data de sua apresentação.

9.3.2. O proponente poderá apresentar documentos referentes à matriz (sede) e/ou filial (domicílio) da empresa, desde que apresente os documentos correspondentes ao estabelecimento que pretenda contratar, sendo vedada a mesclagem de

documentos de estabelecimento diversos, exceto a Prova de Regularidade para com o FGTS e INSS, quando houver recolhimento centralizado desses tributos.

9.3.3. Os documentos deverão preferencialmente ser apresentados ordenadamente, numerados seqüencialmente por item da habilitação, de modo a facilitar sua análise.

9.4. Regularidade Fiscal e Trabalhista
A documentação relativa à Regularidade Fiscal e Trabalhista consistirá em:

9.4.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) do Ministério da Fazenda ou Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral, relativo à sede (matriz) ou domicílio (filial) do proponente.

9.4.2. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal relativa a Tributos Federais e a Dívida Ativa da União, que deverá ser comprovada através da apresentação de Certidão expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil.

9.4.3. Certidão de Regularidade de ICMS – Imposto sobre circulação de mercadorias e serviços, expedida pela Secretaria da Fazenda ou Certidão Negativa de Débitos Tributários expedida pela Procuradoria Geral do estado ou declaração de isenção ou não incidência assinada pelo representante legal da licitante, sob as penas da Lei.

9.4.4. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal da sede da Proponente, através de Certidão Negativa de Débitos de Mobiliários.

9.4.5. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS através do Certificado de Regularidade do FGTS – CRF, emitido pela Caixa Econômica Federal.

9.4.6. Prova de regularidade relativa à Seguridade Social – INSS, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei – Certidão Negativa de Débito – CND.

9.4.7 Prova de regularidade relativa a débitos de natureza trabalhista, demonstrando situação regular no cumprimento de obrigações estipuladas pela legislação trabalhista, através de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

9.4.8 Declaração assinada por representante legal do proponente de que não outorga trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de 18 (dezoito), e qualquer trabalho a menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos.

9.5 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA
9.5.1 01 (um) ou mais atestados de capacidade técnica, emitido por órgão público ou privado, assinado pelo responsável.

9.6 OUTROS DOCUMENTOS
9.6.1 Licença de Funcionamento expedida pela Vigilância Sanitária da sede da licitante, dentro de seu período de validade.

9.6.2 Declaração da licitante de que se responsabiliza pela qualidade físico-química e sanitária dos produtos.

9.6.3 Declaração da licitante de que se compromete a apresentar na assinatura do Contrato, cópia autenticada da Inspeção Sanitária do(s) produto(s) cotado(s) (SIF ou SISP).

9.6.4 Declaração da licitante de que se compromete a apresentar na assinatura do Contrato, cópia autenticada da Ficha Técnica do produto cotado, emitida pelo seu fabricante, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável.

9.6.5 Declaração da licitante de que se compromete a apresentar na assinatura do Contrato, cópia autenticada do Registro de Rótulo do(s) produto(s) cotado(s) no órgão competente;

9.6.6 As provas de regularidades deverão ser feitas por Certidão Negativa ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa.

9.7. Considera-se Positiva com efeitos de Negativa a Certidão de que conste a existência de créditos não vencidos; em curso de cobrança executiva em que tenha sido efetivada a penhora; ou cuja exigibilidade esteja suspensa por moratória, ou depósito de seu montante integral, ou reclamações e recursos, nos termos das leis reguladoras do processo tributário administrativo ou concessão de medida liminar em mandado de segurança.

9.7.1. A comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura de contrato.

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

9.7.3. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da publicação da homologação do certame, prorrogáveis por igual período, a critério desta Prefeitura, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

9.7.4. A não regularização da documentação, no prazo previsto na cláusula anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções legais, procedendo-se a convocação dos licitantes para, em sessão publica, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório.

10.0 DA SESSÃO PÚBLICA DE ABERTURA DO PREGÃO

10.1 No dia, hora e local, designados no edital, será realizada sessão pública para recebimento das propostas de preços e da documentação de habilitação, podendo o

interessado ou seu representante legal proceder ao respectivo credenciamento, nos termos do Item 5 deste edital.

10.2 Feito o credenciamento, a Equipe de Apoio receberá também, se houver, a Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, visando o exercício de preferência, após será realizada a abertura dos envelopes contendo as propostas de preços, sendo as mesmas rubricadas e analisados por todos os presentes.

10.2.1 Durante as análises não serão aceitas manifestações verbais dos representantes credenciados, sendo tais manifestações permitidas em momento oportuno, ou seja, antes da adjudicação do item ao licitante vencedor.

10.3 O tempo para formulação de lances verbais e para determinação do valor entre lances, será acordado entre os credenciados e a Pregoeira, por ocasião do início da Sessão Pública.

10.4 Após será identificada a proposta de menor preço unitário por item.

10.5 As propostas com valores unitários superiores em até 10% (dez por cento) da proposta de menor preço unitário, não irão para a fase de lances verbais.

10.6. Não havendo, no mínimo, três propostas válidas nos termos do item 10.5 deste edital, serão selecionadas até três melhores propostas e os seus autores convidados a participar dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas escritas.

10.7 Em caso de empate de melhores propostas, na hipótese do item anterior, todos os proponentes com o mesmo preço serão convidados a participar dos lances verbais.

10.7.1 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.

10.8 Em seguida, será dado início à etapa de apresentação de lances verbais, formulados de forma sucessiva, inferiores à proposta de menor preço unitário por item.

10.9 A Sra. Pregoeira convidará individualmente os proponentes classificados, de forma sequencial, a apresentar lances verbais em valor inferior ao da última proposta, a partir do autor da proposta classificada de maior preço, e os demais, em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de sorteio no caso de empate de preços.

10.10 O encerramento da fase competitiva dar-se-á quando, indagados pela Pregoeira, os proponentes manifestarem seu desinteresse em apresentar novos lances.

10.11. Por força dos arts. 44 e 45 da Lei Complementar n° 123/06, será observado:
a) como critério de desempate, será assegurada preferência de contratação para as microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedor individual, entendendo-se por empate aquelas situações em que os lances apresentados pelas microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedor individual sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores ao melhor lance;

b) a microempresa ou empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual melhor classificada terá a oportunidade de apresentar imediatamente novo lance, sob pena de preclusão;

c) o lance mencionado na alínea anterior deverá ser inferior àquele considerado vencedor do certame, situação em que o objeto licitado será adjudicado em favor da detentora deste novo lance (ME ou EPP ou MEI);

d) não ocorrendo à contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual, na forma da alínea anterior, serão convocadas as MEs ou EPPs ou MEIs remanescentes, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

e) no caso de equivalência de valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte e microempreendedor individual que se encontrem enquadradas no disposto na **alínea b**, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar o melhor lance;

f) na hipótese da não contratação nos termos previsto na **alínea b**, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame;

g) o disposto na alínea anterior, somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por ME ou EPP ou MEI.

10.12 Não se aplicará o critério previsto no subitem anterior para o(s) lote(s) reservado(s) e exclusivamente destinado(s) para a participação das ME/EPP/MEI.

10.13 Caso a **mesma empresa** vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação deverá ocorrer pelo menor preço ofertado.

10.14 A ausência de representante credenciado ou a desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pela Pregoeira, implicará a exclusão do proponente da etapa de lances verbais e a manutenção do último preço apresentado pelo proponente, para efeito de ordenação das propostas, sempre verificando o exercício de preferência da microempresa e empresa de pequeno porte.

10.15 Caso não se realizem lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço unitário por item e os valores estimados para a licitação.

10.16 Quando comparecer um único proponente ou houver uma única proposta válida, caberá à Pregoeira verificar a aceitabilidade do preço ofertado.

10.17 Declarada encerrada a etapa de lances a Sra. Pregoeira examinará a aceitabilidade do preço da classificada, decidindo motivadamente a respeito.

10.18 Considerada aceitável a proposta de menor preço unitário por item obedecidas as exigências fixadas no edital, será declarado vencedor e após será aberto seu envelope contendo os documentos de habilitação, para confirmação das suas condições habilitatórias.

10.19 Constatado o atendimento das exigências de habilitação fixadas no edital, o licitante do melhor preço unitário por item será adjudicado o objeto ao licitante vencedor, desde que, não ocorra nenhuma manifestação motivada dos demais representantes.

10.20 Se o proponente desatender às exigências habilitatórias, a Pregoeira examinará a oferta subsequente, verificando a habilitação do proponente, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de um valor que atenda ao edital, sendo o respectivo proponente declarado vencedor.

10.21 Nas situações previstas nos itens 10.14, 10.15, 10.16 e 10.19 deste edital, a Sra. Pregoeira poderá negociar diretamente com o proponente para que seja obtido melhor preço unitário por item.

10.22 Todos os documentos serão colocados à disposição dos presentes para livre exame e rubrica.

10.23 A manifestação da intenção de interpor recurso será feita antes da adjudicação do objeto ao licitante vencedor, com registro em ata da síntese das suas razões, quando então, dependendo do resultado da consulta, a licitação seguirá um dos destinos constantes do item 10 deste edital.

10.24 O recurso contra decisão da Pregoeira e sua equipe de apoio terá efeito suspensivo.

10.25 O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

10.26 A falta de manifestação motivada do proponente na sessão importará a decadência do direito de recurso.

10.27 Caso, excepcionalmente, seja suspensa ou encerrada a sessão antes de cumpridas todas as fases preestabelecidas, os envelopes habilitação devidamente rubricados pelos presentes, ficarão sob a guarda da Prefeitura Municipal, sendo exibidos aos proponentes na reabertura da sessão ou na nova sessão previamente marcada para prosseguimento dos trabalhos.

11.0 ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

11.1. Caso não haja recurso, a Sra. Pregoeira, na própria sessão pública, adjudicará o objeto do certame ao autor da proposta de menor preço unitário por item, encaminhando o processo para homologação pela entidade competente.

11.2. Caso haja recurso, os interessados deverão protocolar razões do recurso no Departamento de Protocolo e Arquivo desta Prefeitura, no prazo de três dias, contados do dia subseqüente à realização do pregão, ficando os demais proponentes desde logo intimados a apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr no dia útil subseqüente ao término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

11.2.1. O recurso indeferido pela Pregoeira, será submetido a entidade competente que poderá ratificar a decisão da Pregoeira e consequentemente adjudicar e homologar o objeto, ou retificar a decisão, determinando a reparação de algum ato realizado no procedimento; o ato será refeito, dando-se continuidade ao certame a partir da correção do vício.

11.2.2. O recurso deferido pela Pregoeira, convencendo-se da necessidade de reforma da decisão, retornará a fase questionada, corrigindo o vício processual e dando prosseguimento ao certame.

12.0 DA CONTRATAÇÃO

12.1. Homologada a licitação, o adjudicatário assinará o Contrato que compõe o **ANEXO IV,** constando as condições e forma de pagamento, as sanções para o caso de inadimplemento e as demais obrigações das partes, fazendo a mesma parte integrante deste Edital.

12.2. Quando o adjudicatário convocado, dentro do prazo de validade de sua proposta, não mantiver habilitação regular ou se recusar a assinar o Contrato, será convocado outro licitante, observada a ordem de classificação, e assim sucessivamente, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis, observado o disposto no item 9.17 do presente edital.

13.0 DO PAGAMENTO

13.1. A cada entrega, a **CONTRATADA** emitirá Nota Fiscal Eletrônica (NF-e), ao seguinte endereço eletrônico merenda@jaguariuna.sp.gov.br , a qual será rubricada e atestada pela Secretaria de Educação.

13.2. Deverá estar indicado na Nota Fiscal Eletrônica (NF-e) número do Pregão, bem como o número do Contrato.

13.3. O pagamento será efetuado até o 25º (vigésimo quinto) dia posterior á data de apresentação da Nota Fiscal Eletrônica (NF-e).

13.4. Deverá ser obrigatoriamente indicada na Nota Fiscal Eletrônica (NF-e), número da Agência e o número da conta bancária do Banco do Brasil S/A., a qual serão efetivados os pagamentos.

13.4.1. Na ausência do número da agência e conta bancária do Banco do Brasil S/A não serão efetivados os pagamentos.

14.0 PENALIDADES

14.1 A desistência da proposta, lance ou oferta e a recusa em assinar o Contrato, quando enviada dentro do prazo de validade de sua proposta ensejarão:

14.1.1. Cobrança pela Prefeitura, por via administrativa ou judicial, de multa equivalente a 10% (dez por cento) sobre o valor total do vencedor.

14.2. As penalidades previstas neste item têm caráter de sanção administrativa, sendo que, a sua aplicação não exime a Contratada da reparação das eventuais perdas e danos que seu ato venha acarretar a Prefeitura.

14.3. As penalidades são independentes e a aplicação de uma não exclui a das demais, quando cabíveis.

14.4. Na apresentação de documentação inverossímil ou cometer fraude, o proponente ou contratado poderá sofrer, sem prejuízo da comunicação do ocorrido ao Ministério Público, quaisquer das sanções adiante previstas, que poderão ser aplicadas cumulativamente:

14.4.1. Declaração de inidoneidade enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a Prefeitura, que será concedida sempre que o responsável ressarcir a mesma dos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo de até 05 (cinco) anos.

14.4.2. Na hipótese de rescisão determinada por ato unilateral e escrito da entidade Licitadora, ficarão assegurados a mesma os direitos elencados no artigo 80 da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações.

15.0 DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

15.1. As proponentes deverão observar todas as cláusulas deste Edital, uma vez que o seu descumprimento acarretará às sanções previstas na legislação brasileira. Aqueles que agirem de má-fé estarão sujeitos às penalidades previstas em Lei.

15.2. O objeto deverá estar rigorosamente dentro das especificações estabelecidas neste Edital e seus anexos, sendo que a inobservância desta condição implicará recusa, com a aplicação das penalidades contratuais.

15.3. Fica assegurado à Prefeitura Municipal o direito de:

15.3.1. Adiar a data de abertura do presente Pregão, dando conhecimento aos interessados, com a antecedência de pelo menos 24 (vinte e quatro) horas, antes da data inicialmente marcada;

15.3.2. Anular ou revogar, no todo ou em parte, o presente Pregão, a qualquer tempo, desde que ocorrentes as hipóteses de ilegalidade ou interesse público, dando ciência aos interessados;

15.3.3. Alterar as condições deste Edital ou qualquer documento pertinente a este Pregão, fixando novo prazo, não inferior a 08 (oito) dias úteis, para a abertura das propostas, a contar da publicação das alterações.

15.4. A participação neste Pregão implicará aceitação integral e irretratável das normas deste Edital e seus anexos, bem como na observância dos preceitos legais e regulamentares, ressalvados o direito de impugnação e recurso.

15.5. É facultada a Pregoeira, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada á inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

15.6. O presente Edital e seus anexos será disponibilizado para consulta, ou para aquisição, ao preço de R$ 14,00 (catorze reais), a partir do dia 27 de abril de 2015, no Departamento de Licitações e Contratos, à Rua Alfredo Bueno nº 1235 – Centro, das 8:00 às 16:00 horas, sendo fornecido o respectivo comprovante de aquisição. Será ainda disponibilizado, sem ônus no portal eletrônico www.licitacoes.jaguariuna.sp.gov.br.

15.7. A proponente que pretender obter esclarecimentos sobre este Edital e seus anexos deverá solicitá-los por escrito, por meio de carta, telegrama ou *e-mail*, enviado ao endereço abaixo, até 02 (dois) dias úteis antes da data estabelecida para a apresentação das propostas, e serão atendidos, dentro do menor prazo possível, pela Prefeitura Municipal que comunicará por escrito aos demais interessados que tenham retirado os Editais. No caso de ausência da solicitação pressupõe-se que os elementos constantes deste ato convocatório são suficientes, claros e precisos, não cabendo, portanto, posteriormente, qualquer reclamação. Enviar pedidos de esclarecimentos para o endereço e/ou telefones descritos abaixo:

Prefeitura Municipal de Jaguariúna, Rua Alfredo Bueno nº 1235 – Centro, Tel (19) 3867-9757, no horário compreendido das 08:00 às 16:00 horas, ou através do endereço eletrônico ricardo_licitacoes@jaguariuna.sp.gov.br.

16.0 DO FORO

16.1 Fica eleito o Foro da Comarca de Jaguariúna, Estado de São Paulo, onde serão propostas as ações oriundas de direitos e obrigações deste Edital.

Jaguariúna, 24 de abril de 2015.

_____

Tarcísio Cleto Chiavegato
Prefeito

ANEXO I
QUANTITATIVOS E DESCRITIVOS POR ITEM

ITEM	*QUANT. KG*	*DESCRIÇÃO*
01	***ATÉ 9.000 KG (COTA PRINCIPAL)***	**ALMÔNDEGA MISTA (CARNE BOVINA E CARNE DE FRANGO) CONGELADA** **a)** **Descrição do produto:** carne bovina e carne de frango e seus ingredientes característicos do produto. **b)** **Características físico-químicas:** gordura máxima de 10%, proteína mínima de 15%, carboidrato máximo de 10% e sódio máximo de 300 mg em 100 gr. **c)** **Transporte:** em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -12º C. **d)** **Embalagem:** cada unidade de almôndega deve ter entre 15 a 25 gramas cada, ser a granel, congelado, acondicionados em embalagens tipo saco plástico de polietileno atóxico, contendo peso líquido de 02 kg cada, acondicionados em embalagens secundárias tipo caixa de papelão reforçado, devidamente identificado. Os produtos deverão estar sempre em temperatura congelada, em condições para armazenamento de -12º C ou mais frio. Será considerado impróprio e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto a contaminação e/ou que contenham impurezas, corpos estranhos que comprometa a qualidade do produto. O prazo de validade dever ser de no mínimo 04 (quatro) meses e máximo de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo, rachaduras ou furos em sua superfície. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as seguintes informações: **1.** Identificação do produto, inclusive a marca; **2.** Nome do fabricante; **3.** Data de fabricação; **4.** Data de validade ou prazo máximo para o consumo; **5.** Peso líquido; **6.** Componentes do produto; **7.** Número do lote; **8.** Número do Registro em órgão competente; **9.** Carimbo do SIF/SISP. *O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.*
02	***ATÉ 3.000 KG (COTA RESERVADA ME, EPP E MEI)***	**ALMÔNDEGA MISTA (CARNE BOVINA E CARNE DE FRANGO) CONGELADA** **a)** **Descrição do produto:** carne bovina e carne de frango e seus ingredientes característicos do produto. **b)** **Características físico-químicas:** gordura máxima de 10%, proteína mínima de 15%, carboidrato máximo de 10% e sódio máximo de 300 mg em 100 gr. **c)** **Transporte:** em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser

		efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -12º C. **d) Embalagem:** cada unidade de almôndega deve ter entre 15 a 25 gramas cada, ser a granel, congelado, acondicionados em embalagens tipo saco plástico de polietileno atóxico, contendo peso líquido de 02 kg cada, acondicionados em embalagens secundárias tipo caixa de papelão reforçado, devidamente identificado. Os produtos deverão estar sempre em temperatura congelada, em condições para armazenamento de -12º C ou mais frio. Será considerado impróprio e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto a contaminação e/ou que contenham impurezas, corpos estranhos que comprometa a qualidade do produto. O prazo de validade dever ser de no mínimo 04 (quatro) meses e máximo de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo, rachaduras ou furos em sua superfície. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as seguintes informações: **1.** Identificação do produto, inclusive a marca; **2.** Nome do fabricante; **3.** Data de fabricação; **4.** Data de validade ou prazo máximo para o consumo; **5.** Peso líquido; **6.** Componentes do produto; **7.** Número do lote; **8.** Número do Registro em órgão competente; **9.** Carimbo do SIF/SISP. *O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.*
03	***ATÉ 12.000 KG (COTA PRINCIPAL)***	**CARNE BOVINA EM CUBOS, TIPO PATINHO, CONGELADA IQF (CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL)** **a) Descrição do produto:** carne bovina, de 1ª qualidade tipo patinho, congelada, cortada em cubos padronizados, sem osso, limpo, apresentando aspecto próprio de carne firme não amolecida, nem pegajosa, cor característica vermelho vivo, sem manchas esverdeadas, com sabor e textura característicos. Os cortes e recortes de patinho deverão estar isentos de aponevroses, cartilagens e ossos para ser processados (cubos). O produto deverá estar em temperatura congelada a -12º C. *O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS.* **b) Características físico-químicas:** gordura máxima de 10%, proteína mínima de 20%. **c) Transporte:** em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -12º C. **d) Embalagem:** a embalagem primária deverá ser em sacos plástico de polietileno, resistente, com capacidade de 2 kg, íntegras, lacradas, sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulada e reforçada, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Será considerada imprópria e será recusada a

		embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as seguintes informações: **1.** Identificação do produto, inclusive a marca; **2.** Nome do fabricante; **3.** Data de fabricação; **4.** Data de validade ou prazo máximo para o consumo; **5.** Peso líquido; **6.** Componentes do produto; **7.** Número do lote; **8.** Número do Registro em órgão competente; **9.** Carimbo do SIF/SISP. *O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.*
04	***ATÉ 4.000 KG (COTA RESERVADA ME, EPP E MEI)***	**CARNE BOVINA EM CUBOS, TIPO PATINHO, CONGELADA IQF (CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL)** **a) Descrição do produto:** carne bovina, de 1ª qualidade tipo patinho, congelada, cortada em cubos padronizados, sem osso, limpo, apresentando aspecto próprio de carne firme não amolecida, nem pegajosa, cor característica vermelho vivo, sem manchas esverdeadas, com sabor e textura característicos. Os cortes e recortes de patinho deverão estar isentos de aponevroses, cartilagens e ossos para ser processados (cubos). O produto deverá estar em temperatura congelada a -12º C. *O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS.* **b) Características físico-químicas:** gordura máxima de 10%, proteína mínima de 20%. **c) Transporte:** em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -12º C. **d) Embalagem:** a embalagem primária deverá ser em sacos plástico de polietileno, resistente, com capacidade de 2 kg, íntegras, lacradas, sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulada e reforçada, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as seguintes informações: **1.** Identificação do produto, inclusive a marca; **2.** Nome do fabricante; **3.** Data de fabricação; **4.** Data de validade ou prazo máximo para o consumo; **5.** Peso líquido; **6.** Componentes do produto; **7.** Número do lote; **8.** Número do Registro em órgão competente; **9.** Carimbo do SIF/SISP.

		O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
05	***ATÉ 12.000 KG (COTA PRINCIPAL)***	**CARNE BOVINA EM ISCAS, TIPO PATINHO, CONGELADA IQF (CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL)** **a) Descrição do produto:** carne bovina, de 1ª qualidade tipo patinho, congelada, cortada em iscas padronizadas, sem osso, limpo, apresentando aspecto próprio de carne firme não amolecida, nem pegajosa, cor característica vermelho vivo, sem manchas esverdeadas, com sabor e textura característicos. Os cortes e recortes de patinho deverão estar isentos de aponevroses, cartilagens e ossos para ser processados (iscas). O produto deverá estar em temperatura congelada a -12º C. *O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS.* **b) Características físico-químicas:** gordura máxima de 10%, proteína mínima de 20%. **c) Transporte:** em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -12º C. **d) Embalagem:** a embalagem primária deverá ser em sacos plástico de polietileno, resistente, com capacidade de 2 kg, íntegras, lacradas, sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulada e reforçada, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as seguintes informações: **1.** Identificação do produto, inclusive a marca; **2.** Nome do fabricante; **3.** Data de fabricação; **4.** Data de validade ou prazo máximo para o consumo; **5.** Peso líquido; **6.** Componentes do produto; **7.** Número do lote; **8.** Número do Registro em órgão competente; **9.** Carimbo do SIF/SISP. *O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.*
06	***ATÉ 4.000 KG (COTA RESERVADA ME, EPP E MEI)***	**CARNE BOVINA EM ISCAS, TIPO PATINHO, CONGELADA IQF (CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL)** **a) Descrição do produto:** carne bovina, de 1ª qualidade tipo patinho, congelada, cortada em iscas padronizadas, sem osso, limpo, apresentando aspecto próprio de carne firme não amolecida, nem pegajosa, cor característica vermelho vivo, sem manchas esverdeadas, com sabor e textura característicos. Os cortes e recortes de patinho deverão estar isentos de aponevroses, cartilagens e ossos para ser processados (iscas). O produto deverá estar em temperatura congelada

		a -12º C. *O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS.* **b) Características físico-químicas:** gordura máxima de 10%, proteína mínima de 20%. **c) Transporte:** em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -12º C. **d) Embalagem:** a embalagem primária deverá ser em sacos plástico de polietileno, resistente, com capacidade de 2 kg, íntegras, lacradas, sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulada e reforçada, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as seguintes informações: **1.** Identificação do produto, inclusive a marca; **2.** Nome do fabricante; **3.** Data de fabricação; **4.** Data de validade ou prazo máximo para o consumo; **5.** Peso líquido; **6.** Componentes do produto; **7.** Número do lote; **8.** Número do Registro em órgão competente; **9.** Carimbo do SIF/SISP. *O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.*
07	***ATÉ 15.000 KG (COTA PRINCIPAL)***	**CARNE BOVINA MOÍDA, TIPO PATINHO, CONGELADA IQF (CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL)** **a) Descrição do produto:** carne bovina moída, de 1ª qualidade tipo patinho, congelada, sem osso, limpo, apresentando aspecto próprio de carne firme não amolecida, nem pegajosa, cor característica vermelho vivo, sem manchas esverdeadas, com sabor e textura característicos. Os cortes e recortes de patinho deverão estar isentos de aponevroses, cartilagens e ossos para ser processados (moídos). O produto deverá estar em temperatura congelada a -12º C. *O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS.* **b) Transporte:** em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -12º C. **c) Características físico-químicas:** gordura máxima de 5%. **d) Embalagem:** a embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno, transparente, resistente, com capacidade de 02 kg, devem estar íntegras, lacradas, sem água e sem rachaduras ou furos. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulada e reforçada, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade e contendo 10 kg de peso líquido (05 pacotes de

		02 kg) do produto. Não serão aceitos embalagens descongeladas. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações: **1.** Nome do fabricante; **2.** Data de fabricação; **3.** Data de validade ou prazo máximo para consumo; **4.** Peso líquido; **5.** Número do lote; **6.** Número de registro do produto no órgão competente; **7.** Carimbo do SIF/SISP. *O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.*
08	***ATÉ 5.000 KG (COTA RESERVADA ME, EPP E MEI)***	**CARNE BOVINA MOÍDA, TIPO PATINHO, CONGELADA IQF (CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL)** **a) Descrição do produto:** carne bovina moída, de 1ª qualidade tipo patinho, congelada, sem osso, limpo, apresentando aspecto próprio de carne firme não amolecida, nem pegajosa, cor característica vermelho vivo, sem manchas esverdeadas, com sabor e textura característicos. Os cortes e recortes de patinho deverão estar isentos de aponevroses, cartilagens e ossos para ser processados (moídos). O produto deverá estar em temperatura congelada a -12º C. *O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS.* **b) Transporte:** em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -12º C. **c) Características físico-químicas:** gordura máxima de 5%. **d) Embalagem:** a embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno, transparente, resistente, com capacidade de 02 kg, devem estar íntegras, lacradas, sem água e sem rachaduras ou furos. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulada e reforçada, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade e contendo 10 kg de peso líquido (05 pacotes de 02 kg) do produto. Não serão aceitos embalagens descongeladas. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações: **1.** Nome do fabricante; **2.** Data de fabricação; **3.** Data de validade ou prazo máximo para consumo; **4.** Peso líquido; **5.** Número do lote; **6.** Número de registro do produto no órgão competente; **7.** Carimbo do SIF/SISP.

		O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
09	***ATÉ 4.500 KG (COTA PRINCIPAL)***	**CARNE DE FRANGO COZIDA, DESFIADA E CONGELADA** **a) Descrição do produto:** peito de frango ou coxa e sobrecoxa sem osso e sem pele, água, sal, proteína de soja, condimentos e especiarias e realçador de sabor. O produto deverá ser obtido a partir de aves sadias, abatidas sob previa inspeção sanitária. As coxas e sobrecoxas ou peito de frango sem osso e sem pele são temperadas, cozidos e desfiados por desfiamento mecânico; após o desfiamento o produto é embalado em sacos plásticos de polietileno e congelado no túnel contínuo à temperatura de -18º C a -12º C ou mais frio e transportado em condições que preservem todas as características e a qualidade do alimento congelado. *O produto deverá estar de acordo com a Legislação Vigente: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 (AVISA/MS); Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 (ANVISA/MS); Portaria nº 1002/1004 de 11/12/1998 SVS/MS; Portaria nº 06 – CVS/99; Portaria nº 368 de 04/09/97 do MAA; Portaria nº 05 de 08/11/1988 e Legislação em vigor quanto às normas de higiene e rotulagem.* O produto deverá apresentar características sensoriais como aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor própria sem manchas pardecentes ou esverdeadas, sabor e odor próprios característicos. O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização e deverá seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela *Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 – ANVISA/MS*. O produto deverá ter validade mínima de 04 (quatro) meses a partir da data de fabricação; o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. **b) Transporte:** em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -12º C. **c) Embalagem:** o produto deverá estar congelado, embalados em sacos plásticos de polietileno, atóxica, lacrada, sem sinais de rachadura ou furos na superfície e sem acúmulos de água ou gelo, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido mínimo de 02 kg e máximo de 05 kg por embalagem/pacote. A embalagem secundária deverá ser em caixas de papelão ondulada, lacrada, resistente ao impacto e as condições de estocagem e armazenamento. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Não serão aceitos durante a entrega o produto em estado de descongelamento. Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações: **1.** Identificação do produto, inclusive a marca; **2.** Nome do fabricante; **3.** Data de fabricação; **4.** Data de validade ou prazo máximo para o consumo; **5.** Peso líquido; **6.** Componentes do produto; **7.** Número do lote; **8.** Número do registro do produto no órgão competente; **9.** Carimbo do SIF/SISP.
10	***ATÉ 1.500 KG (COTA RESERVADA ME, EPP E MEI)***	**CARNE DE FRANGO COZIDA, DESFIADA E CONGELADA** **a) Descrição do produto:** peito de frango ou coxa e sobrecoxa sem osso e sem

		pele, água, sal, proteína de soja, condimentos e especiarias e realçador de sabor. O produto deverá ser obtido a partir de aves sadias, abatidas sob previa inspeção sanitária. As coxas e sobrecoxas ou peito de frango sem osso e sem pele são temperadas, cozidos e desfiados por desfiamento mecânico; após o desfiamento o produto é embalado em sacos plásticos de polietileno e congelado no túnel contínuo à temperatura de -18º C a -12º C ou mais frio e transportado em condições que preservem todas as características e a qualidade do alimento congelado. *O produto deverá estar de acordo com a Legislação Vigente: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 (AVISA/MS); Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 (ANVISA/MS); Portaria nº 1002/1004 de 11/12/1998 SVS/MS; Portaria nº 06 – CVS/99; Portaria nº 368 de 04/09/97 do MAA; Portaria nº 05 de 08/11/1988 e Legislação em vigor quanto às normas de higiene e rotulagem.* O produto deverá apresentar características sensoriais como aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor própria sem manchas pardecentes ou esverdeadas, sabor e odor próprios característicos. O produto não deverá conter materiais estranhos ao processo de industrialização e deverá seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela *Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003 – ANVISA/MS*. O produto deverá ter validade mínima de 04 (quatro) meses a partir da data de fabricação; o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. **b)** **Transporte:** em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -12º C. **c)** **Embalagem:** o produto deverá estar congelado, embalados em sacos plásticos de polietileno, atóxica, lacrada, sem sinais de rachadura ou furos na superfície e sem acúmulos de água ou gelo, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido mínimo de 02 kg e máximo de 05 kg por embalagem/pacote. A embalagem secundária deverá ser em caixas de papelão ondulada, lacrada, resistente ao impacto e as condições de estocagem e armazenamento. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração e que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Não serão aceitos durante a entrega o produto em estado de descongelamento. Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações: **1.** Identificação do produto, inclusive a marca; **2.** Nome do fabricante; **3.** Data de fabricação; **4.** Data de validade ou prazo máximo para o consumo; **5.** Peso líquido; **6.** Componentes do produto; **7.** Número do lote; **8.** Número do registro do produto no órgão competente; **9.** Carimbo do SIF/SISP.
11	***ATÉ 6.000 KG (COTA PRINCIPAL)***	**CARNE DE AVES MOÍDA, TEMPERADA, EMPANADA, COZIDA E CONGELADA COM LEGUMES** **a)** **Descrição do produto:** carne de aves, obtido a partir de filé de peito, ou coxa e sobrecoxa, CMS (carne mecanicamente separada). O produto deve conter farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, farinha inativada, amido de milho, sal, açúcar, água, proteína texturizada de soja, proteína isolada de soja, fécula de mandioca, dextrina, especiarias, vegetais (cenoura, brócolis e milho), emulsificantes, corante natural de urucum, corante natural de caramelo, realçador de sabor, espessantes, aromatizantes naturais e gordura vegetal. Cada unidade do produto empanado deverá pesar aproximadamente 25 a 30 gramas.

		O produto deverá estar sempre em temperatura congelada, em condições para armazenamento de -18º C ou mais frio. O prazo de validade dever ser mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação. O transporte do produto deverá ser realizado por veículos frigorificados, devidamente higienizados, que garanta a manutenção do produto a -18º C ou mais frio em perfeito estado de conservação. **b) Características físico-químicas (composição nutricional por porção mínima de 100 gramas):** carboidratos totais máximo de 18%, proteínas mínimo de 5%, gorduras totais máxima de 10%, gorduras trans 0 gr (isento), fibras mínimo 0,5%. O produto deverá apresentar características organolépticas antes e após a cocção como: • ***Aspecto:*** *próprio e firme;* • ***Cor:*** *próprio e uniforme, sem manchas escuras;* • ***Odor:*** *próprio e agradável;* • ***Sabor:*** *próprio e agradável;* • ***Consistência/Textura:*** *própria crocante.* **c) Transporte:** em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -12º C. **d) Embalagem:** as embalagens primárias devem ser confeccionadas em plástico de alta densidade, transparente, resistente e atóxica, compatível com o contato direto com o alimento, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas, com lacres por termosoldagem. Capacidade de acondicionamento de 2,5 kg a 05 kg. *O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente Resoluções RDC nº 359/03 e RDC 360/03.* As embalagens secundárias deverão ser em caixas de papelão reforçado, resistente a impactos e as condições de transporte, armazenamento e estocagem em sistema de congelamento, com capacidade de 10 kg do produto. As caixas de papelão deverão ser lacradas por fita gomada ou etiquetas adesivas para garantia de inviolabilidade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. Não serão aceitos durante a entrega, produto em estado de descongelamento. Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações: **1.** Nome do fabricante; **2.** Data de fabricação; **3.** Data de validade ou prazo máximo para consumo; **4.** Peso líquido; **5.** Número do lote; **6.** Número de registro do produto no órgão competente; **7.** Carimbo do SIF/SISP.
12	***ATÉ 2.000 KG (COTA RESERVADA ME, EPP E MEI)***	**CARNE DE AVES MOÍDA, TEMPERADA, EMPANADA, COZIDA E CONGELADA COM LEGUMES** **a) Descrição do produto:** carne de aves, obtido a partir de filé de peito, ou coxa e sobrecoxa, CMS (carne mecanicamente separada). O produto deve conter farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, farinha inativada, amido de milho, sal, açúcar, água, proteína texturizada de soja, proteína isolada de soja, fécula de mandioca, dextrina, especiarias, vegetais (cenoura, brócolis e milho), emulsificantes, corante natural de urucum, corante natural de caramelo, realçador de sabor, espessantes, aromatizantes naturais e gordura vegetal. Cada unidade do produto empanado deverá pesar aproximadamente 25 a 30 gramas. O produto deverá estar sempre em temperatura congelada, em condições para armazenamento de -18º C ou mais frio. O prazo de validade dever ser mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação. O transporte do produto deverá ser realizado por veículos frigorificados, devidamente higienizados, que

		garanta a manutenção do produto a -18º C ou mais frio em perfeito estado de conservação. **b) Características físico-químicas (composição nutricional por porção mínima de 100 gramas):** carboidratos totais máximo de 18%, proteínas mínimo de 5%, gorduras totais máxima de 10%, gorduras trans 0 gr (isento), fibras mínimo 0,5%. O produto deverá apresentar características organolépticas antes e após a cocção como: • ***Aspecto:*** *próprio e firme;* • ***Cor:*** *próprio e uniforme, sem manchas escuras;* • ***Odor:*** *próprio e agradável;* • ***Sabor:*** *próprio e agradável;* • ***Consistência/Textura:*** *própria crocante.* **c) Transporte:** em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -12º C. **d) Embalagem:** as embalagens primárias devem ser confeccionadas em plástico de alta densidade, transparente, resistente e atóxica, compatível com o contato direto com o alimento, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas, com lacres por termosoldagem. Capacidade de acondicionamento de 2,5 kg a 05 kg. *O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente Resoluções RDC nº 359/03 e RDC 360/03.* As embalagens secundárias deverão ser em caixas de papelão reforçado, resistente a impactos e as condições de transporte, armazenamento e estocagem em sistema de congelamento, com capacidade de 10 kg do produto. As caixas de papelão deverão ser lacradas por fita gomada ou etiquetas adesivas para garantia de inviolabilidade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. Não serão aceitos durante a entrega, produto em estado de descongelamento. Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações: **1.** Nome do fabricante; **2.** Data de fabricação; **3.** Data de validade ou prazo máximo para consumo; **4.** Peso líquido; **5.** Número do lote; **6.** Número de registro do produto no órgão competente; **7.** Carimbo do SIF/SISP.
13	***ATÉ 13.500 KG (COTA PRINCIPAL)***	**CARNE BOVINA, TIPO COXÃO MOLE EM BIFE, CONGELADA IQF (CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL)** **a) Descrição do produto:** carne congelada de bovino sem osso, tipo coxão mole, cortado em bifes com 100-120 gramas aproximadamente, com no máximo 8% de gordura. O produto deve apresentar características sensoriais como aspecto próprio não amolecido, nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, sabor e odor próprio. **b) Transporte:** em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -12º C. **c) Embalagem:** o gênero deverá ser acondicionado em sacos plásticos de polietileno, contendo peso líquido de 02 kg em cada pacote. A embalagem secundária deverá ser caixas de papelão ondulada, reforçada, forradas com plástico, lacradas e com especificação de peso líquido e/ou número de pacotes. Em hipótese alguma serão aceitos embalagens que contenham impurezas, objetos, corpos estranhos ou presença de insetos que comprometam a qualidade do produto. O produto deverá estar em temperatura congelada. O produto

		deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações: **1.** Identificação do produto, inclusive a marca; **2.** Nome do fabricante; **3.** Data de fabricação; **4.** Data de validade ou prazo máximo para o consumo; **5.** Peso líquido; **6.** Componentes do produto; **7.** Número do lote; **8.** Número do registro em órgão competente; **9.** Registro/Carimbo do SIF/SISP. *O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.*
14	***ATÉ4.500 KG (COTA RESERVADA ME, EPP E MEI)***	**CARNE BOVINA, TIPO COXÃO MOLE EM BIFE, CONGELADA IQF (CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL)** **a)** **Descrição do produto:** carne congelada de bovino sem osso, tipo coxão mole, cortado em bifes com 100-120 gramas aproximadamente, com no máximo 8% de gordura. O produto deve apresentar características sensoriais como aspecto próprio não amolecido, nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, sabor e odor próprio. **b)** **Transporte:** em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -12º C. **c)** **Embalagem:** o gênero deverá ser acondicionado em sacos plásticos de polietileno, contendo peso líquido de 02 kg em cada pacote. A embalagem secundária deverá ser caixas de papelão ondulada, reforçada, forradas com plástico, lacradas e com especificação de peso líquido e/ou número de pacotes. Em hipótese alguma serão aceitos embalagens que contenham impurezas, objetos, corpos estranhos ou presença de insetos que comprometam a qualidade do produto. O produto deverá estar em temperatura congelada. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data da entrega. Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações: **1.** Identificação do produto, inclusive a marca; **2.** Nome do fabricante; **3.** Data de fabricação; **4.** Data de validade ou prazo máximo para o consumo; **5.** Peso líquido; **6.** Componentes do produto; **7.** Número do lote; **8.** Número do registro em órgão competente; **9.** Registro/Carimbo do SIF/SISP. *O produto deverá estar de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.*

15	***ATÉ 12.750 KG (COTA PRINCIPAL)***	**FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM BIFE, CONGELADA IQF (CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL)** **a) Descrição do produto:** filé de peito de frango em bife, de 1ª qualidade. O produto deve apresentar características sensoriais como aspecto próprio da carne, firme, não amolecido e nem pegajosa, sem restos de vísceras, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeados, sabor, odor e textura próprio característicos. **b) Transporte:** em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -18º C. **c) Embalagem:** o gênero deverá ser acondicionado em sacos de polietileno, atóxico, contendo peso líquido de 02 kg em cada pacote. O acondicionamento dos pacotes deverá ser em caixas de papelão ondulada, forradas, lacradas e com especificação de peso líquido e/ou número de pacotes. Não serão aceitos embalagens que contenham impurezas, objetos e corpos estranhos ou presença de insetos, comprometendo a qualidade do produto. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da entrega. Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações: **1.** Identificação do Produto, inclusive a marca; **2.** Nome do fabricante; **3.** Data de fabricação; **4.** Data de validade ou prazo máximo para o consumo; **5.** Peso líquido; **6.** Componentes do Produto; **7.** Número do lote; **8.** Número do registro em órgão competente; **9.** Registro do SIF/SISP. *O produto deverá estar de acordo com o Regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.*
16	***ATÉ 4.250 KG (COTA RESERVADA ME, EPP E MEI)***	**FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM BIFE, CONGELADA IQF (CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL)** **a) Descrição do produto:** filé de peito de frango em bife, de 1ª qualidade. O produto deve apresentar características sensoriais como aspecto próprio da carne, firme, não amolecido e nem pegajosa, sem restos de vísceras, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeados, sabor, odor e textura próprio característicos. **b) Transporte:** em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -18º C. **c) Embalagem:** o gênero deverá ser acondicionado em sacos de polietileno, atóxico, contendo peso líquido de 02 kg em cada pacote. O acondicionamento dos pacotes deverá ser em caixas de papelão ondulada, forradas, lacradas e com especificação de peso líquido e/ou número de pacotes. Não serão aceitos embalagens que contenham impurezas, objetos e corpos estranhos ou presença de insetos, comprometendo a qualidade do produto. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, o mesmo

		não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da entrega. Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações: **1.** Identificação do Produto, inclusive a marca; **2.** Nome do fabricante; **3.** Data de fabricação; **4.** Data de validade ou prazo máximo para o consumo; **5.** Peso líquido; **6.** Componentes do Produto; **7.** Número do lote; **8.** Número do registro em órgão competente; **9.** Registro do SIF/SISP. *O produto deverá estar de acordo com o Regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.*
17	***ATÉ 12.750 KG (COTA PRINCIPAL)***	**FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM CUBOS, CONGELADA IQF (CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL)** **a) Descrição do produto:** filé de peito de frango cortado em cubos, sem pele e sem osso. O produto deve apresentar características sensoriais como aspecto próprio da carne, firme, não amolecida e nem pegajosa, sem restos de vísceras, com cor própria da carne sem manchas esverdeadas, com sabor, odor e textura próprio característicos. **b) Transporte:** em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -18º C. **c) Embalagem:** o gênero deverá ser acondicionado em sacos de polietileno, atóxico, lacrada, sem sinais de rachadura ou furos na superfície, sem acúmulos de água, resistente ao transporte e ao armazenamento, contendo pelo líquido de 02 kg por pacote. O produto deverá estar congelado à temperatura de -18º C. Não serão aceitos produtos descongelados. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação; o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias. O acondicionamento dos pacotes deverá ser em caixas de papelão onduladas, forradas e lacradas, resistente ao impacto e as condições de estocagem e armazenamento, contendo no máximo 10 kg (05 pacotes de 02 kg). Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações: **1.** Identificação do produto, inclusive a marca; **2.** Nome do fabricante; **3.** Data de fabricação; **4.** Data de validade ou prazo máximo para o consumo; **5.** Peso líquido; **6.** Componentes do produto; **7.** Número do lote; **8.** Número do registro do produto no órgão competente; **9.** Carimbo do SIF/SISP. *O produto deverá estar de acordo com o Regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.*

18	***ATÉ 4.250 KG (COTA RESERVADA ME, EPP E MEI)***	**FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM CUBOS, CONGELADA IQF (CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL)** **a) Descrição do produto:** filé de peito de frango cortado em cubos, sem pele e sem osso. O produto deve apresentar características sensoriais como aspecto próprio da carne, firme, não amolecida e nem pegajosa, sem restos de vísceras, com cor própria da carne sem manchas esverdeadas, com sabor, odor e textura próprio característicos. **b) Transporte:** em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -18º C. **c) Embalagem:** o gênero deverá ser acondicionado em sacos de polietileno, atóxico, lacrada, sem sinais de rachadura ou furos na superfície, sem acúmulos de água, resistente ao transporte e ao armazenamento, contendo pelo líquido de 02 kg por pacote. O produto deverá estar congelado à temperatura de -18º C. Não serão aceitos produtos descongelados. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação; o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias. O acondicionamento dos pacotes deverá ser em caixas de papelão onduladas, forradas e lacradas, resistente ao impacto e as condições de estocagem e armazenamento, contendo no máximo 10 kg (05 pacotes de 02 kg). Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações: **1.** Identificação do produto, inclusive a marca; **2.** Nome do fabricante; **3.** Data de fabricação; **4.** Data de validade ou prazo máximo para o consumo; **5.** Peso líquido; **6.** Componentes do produto; **7.** Número do lote; **8.** Número do registro do produto no órgão competente; **9.** Carimbo do SIF/SISP. *O produto deverá estar de acordo com o Regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.*
19	***ATÉ 7.500 KG (COTA PRINCIPAL)***	**ISCAS DE FILÉ DE TILÁPIA** **a) Descrição do produto:** carne de tilápia, livre de pele, cartilagens, espinhas e parasitas, cortados em iscas. Após descongelamento, o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens, espinhas e parasitas. As iscas devem ter no mínimo 08 cm de comprimento e peso por isca de no mínimo 25 gramas. O produto deverá estar sempre em temperatura congelada, em condições para armazenamento de -12º C. O prazo de validade dever ser mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação. O transporte do produto deverá ser realizado por veículos frigorificados, devidamente higienizados, que garanta a manutenção do produto a -12º C ou mais frio em perfeito estado de conservação. **b) Transporte:** em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -12º C. **c) Embalagem:** a embalagem primária deverá ser em embalagem atóxica, termossoldado, transparente, resistente, compatível ao contato direto com

		alimentos e armazenamento com peso líquido de no mínimo 02 kg e máximo de 05 kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e condições de estocagem em sistema de congelamento, com capacidade máxima para 10 kg. As caixas de papelão deverão ser lacradas por fita gomada ou etiquetas adesivas para garantia de inviolabilidade. Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações: **1.** Identificação do produto, inclusive a marca; **2.** Nome do fabricante; **3.** Data de fabricação; **4.** Data de validade ou prazo máximo para o consumo; **5.** Peso líquido; **6.** Componentes do produto; **7.** Número do lote; **8.** Número do Registro e carimbo em órgão competente; *O produto deverá estar de acordo com o Regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.*
20	***ATÉ 2.500 KG (COTA RESERVADA ME, EPP E MEI)***	**ISCAS DE FILÉ DE TILÁPIA** **a) Descrição do produto:** carne de tilápia, livre de pele, cartilagens, espinhas e parasitas, cortados em iscas. Após descongelamento, o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens, espinhas e parasitas. As iscas devem ter no mínimo 08 cm de comprimento e peso por isca de no mínimo 25 gramas. O produto deverá estar sempre em temperatura congelada, em condições para armazenamento de -12º C. O prazo de validade dever ser mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação. O transporte do produto deverá ser realizado por veículos frigorificados, devidamente higienizados, que garanta a manutenção do produto a -12º C ou mais frio em perfeito estado de conservação. **b) Transporte:** em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -12º C. **c) Embalagem:** a embalagem primária deverá ser em embalagem atóxica, termossoldado, transparente, resistente, compatível ao contato direto com alimentos e armazenamento com peso líquido de no mínimo 02 kg e máximo de 05 kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e condições de estocagem em sistema de congelamento, com capacidade máxima para 10 kg. As caixas de papelão deverão ser lacradas por fita gomada ou etiquetas adesivas para garantia de inviolabilidade. Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações: **1.** Identificação do produto, inclusive a marca; **2.** Nome do fabricante; **3.** Data de fabricação; **4.** Data de validade ou prazo máximo para o consumo; **5.** Peso líquido; **6.** Componentes do produto; **7.** Número do lote; **8.** Número do Registro e carimbo em órgão competente; *O produto deverá estar de acordo com o Regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de*

		Produto de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
21	***ATÉ 7.500 KG (COTA PRINCIPAL)***	**SALSICHA TIPO HOT DOG CONGELADA, PACOTE 05 KG** **a) Descrição do produto:** produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. A salsicha deverá ser congelada e armazenada à temperatura de -18º C a -12º C ou mais frio, e transportado em condições que preservem a qualidade e a característica do produto. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade, textura amolecida e pegajosa. A salsicha depois de embutida deverá ter gomos uniformes de 40 gramas a 50 gramas. O peso unitário da salsicha deverá ser definido e especificado pela Empresa na Ficha Técnica e mantida durante todo o fornecimento. O produto deverá ter prazo de validade de 06 (seis) meses e somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta) dias da data da entrega. O produto deverá estar congelado. O produto deverá ser rotulado de acordo com as Resoluções RDC 359-03 e RDC 360/03 da ANVISA/MS. **b) Embalagem:** a embalagem primária deverá ser em saco de polietileno atóxico, termoformada, transparente, atóxica, resistente ao transporte e armazenamento com capacidade para 05 kg do produto. A embalagem secundária da salsicha deverá ser caixa de papelão ondulado, reforçado, envoltos em filme de PVC termoencolhível resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada, com capacidade máxima para 20 kg (04 pacotes de peso líquido de 05 kg) do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. A embalagem deve garantir a integridade do produto até o consumo. Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações: **1.** Identificação do produto, inclusive marca; **2.** Nome do fabricante; **3.** Data de fabricação; **4.** Data de validade ou prazo máximo para consumo; **5.** Peso líquido; **6.** Componentes do produto; **7.** Número do lote; **8.** Número do registro do produto no órgão competente; **9.** Carimbo do SIF. *O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial a Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC 12/01 da ANVISA/MS, Instrução Normativa nº 4/00 de 31/03/2000.*
22	***ATÉ 2.500 KG (COTA RESERVADA ME, EPP E MEI)***	**SALSICHA TIPO HOT DOG CONGELADA, PACOTE 05 KG** **a) Descrição do produto:** produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. A salsicha deverá ser congelada e armazenada à temperatura de -18º C a -12º C ou mais frio, e transportado em condições que preservem a qualidade e a característica do produto. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade, textura amolecida e pegajosa. A salsicha depois de embutida deverá ter gomos

		uniformes de 40 gramas a 50 gramas. O peso unitário da salsicha deverá ser definido e especificado pela Empresa na Ficha Técnica e mantida durante todo o fornecimento. O produto deverá ter prazo de validade de 06 (seis) meses e somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta) dias da data da entrega. O produto deverá estar congelado. O produto deverá ser rotulado de acordo com as Resoluções RDC 359-03 e RDC 360/03 da ANVISA/MS. **b) Embalagem:** a embalagem primária deverá ser em saco de polietileno atóxico, termoformada, transparente, atóxica, resistente ao transporte e armazenamento com capacidade para 05 kg do produto. A embalagem secundária da salsicha deverá ser caixa de papelão ondulado, reforçado, envoltos em filme de PVC termoencolhível resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada, com capacidade máxima para 20 kg (04 pacotes de peso líquido de 05 kg) do produto. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. A embalagem deve garantir a integridade do produto até o consumo. Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações: **1.** Identificação do produto, inclusive marca; **2.** Nome do fabricante; **3.** Data de fabricação; **4.** Data de validade ou prazo máximo para consumo; **5.** Peso líquido; **6.** Componentes do produto; **7.** Número do lote; **8.** Número do registro do produto no órgão competente; **9.** Carimbo do SIF. *O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial a Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC 12/01 da ANVISA/MS, Instrução Normativa nº 4/00 de 31/03/2000.*
23	***ATÉ 5.250 KG (COTA PRINCIPAL)***	**COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM OSSO, CONGELADA IQF (CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL)** **a) Descrição do produto:** coxa e sobrecoxa de frango sem osso, com pele congelada de 1ª qualidade. O produto deve apresentar características sensoriais como: aspecto próprio da carne, firme, não amolecido e nem pegajosa, sem restos de vísceras, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas, sabor, odor e textura próprio característicos. **b) Transporte:** em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -18º. **c) Embalagem:** o gênero deverá ser acondicionado em saco de polietileno, atóxico, contendo peso líquido de 02 kg em cada pacote. O acondicionamento dos pacotes deverá ser em caixas de papelão ondulada, lacradas, contendo peso de 10 kg (05 pacotes de 02 kg). Não serão aceitos embalagens que contenham impurezas, objetos e corpos estranhos ou presença de insetos, comprometendo a qualidade do produto. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da entrega. Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações: **1.** Identificação do Produto, inclusive a marca; **2.** Nome do fabricante; **3.** Data de fabricação; **4.** Data de validade ou prazo máximo para o consumo;

		5. Peso líquido; **6.** Componentes do Produto; **7.** Número do lote; **8.** Número do registro em órgão competente; **9.** Registro do SIF/SISP. *O produto deverá estar de acordo com o Regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.*
24	***ATÉ 1.750 KG (COTA RESERVADA ME, EPP E MEI)***	**COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM OSSO, CONGELADA IQF (CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL)** **a) Descrição do produto:** coxa e sobrecoxa de frango sem osso, com pele congelada de 1ª qualidade. O produto deve apresentar características sensoriais como: aspecto próprio da carne, firme, não amolecido e nem pegajosa, sem restos de vísceras, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas, sabor, odor e textura próprio característicos. **b) Transporte:** em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -18º. **c) Embalagem:** o gênero deverá ser acondicionado em saco de polietileno, atóxico, contendo peso líquido de 02 kg em cada pacote. O acondicionamento dos pacotes deverá ser em caixas de papelão ondulada, lacradas, contendo peso de 10 kg (05 pacotes de 02 kg). Não serão aceitos embalagens que contenham impurezas, objetos e corpos estranhos ou presença de insetos, comprometendo a qualidade do produto. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, o mesmo não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da entrega. Nos rótulos das embalagens deverão constar de forma clara as seguintes informações: **1.** Identificação do Produto, inclusive a marca; **2.** Nome do fabricante; **3.** Data de fabricação; **4.** Data de validade ou prazo máximo para o consumo; **5.** Peso líquido; **6.** Componentes do Produto; **7.** Número do lote; **8.** Número do registro em órgão competente; **9.** Registro do SIF/SISP. *O produto deverá estar de acordo com o Regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.*

ANEXO II – MODELO DE PROPOSTA

Pregão Presencial 060/2015
Razão Social da Empresa: _____
CNPJ: _____
Objeto: Aquisição de gêneros perecíveis.

ITEM	*QUANT. KG*	*DESCRIÇÃO*	*VALOR UNITÁRIO*	*VALOR TOTAL*	*MARCA/ FRIGORÍFICO*
01	***ATÉ 9.000 KG (COTA PRINCIPAL)***	***ALMÔNDEGA MISTA (CARNE BOVINA E CARNE DE FRANGO) CONGELADA***			
02	***ATÉ 3.000 KG (COTA RESERVADA ME, EPP E MEI)***	***ALMÔNDEGA MISTA (CARNE BOVINA E CARNE DE FRANGO) CONGELADA***			
03	***ATÉ 12.000 KG (COTA PRINCIPAL)***	***CARNE BOVINA EM CUBOS, TIPO PATINHO, CONGELADA IQF (CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL)***			
04	***ATÉ 4.000 KG (COTA RESERVADA ME, EPP E MEI)***	***CARNE BOVINA EM CUBOS, TIPO PATINHO, CONGELADA IQF (CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL)***			
05	***ATÉ 12.000 KG (COTA PRINCIPAL)***	***CARNE BOVINA EM ISCAS, TIPO PATINHO, CONGELADA IQF (CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL)***			
06	***ATÉ 4.000 KG (COTA RESERVADA ME, EPP E MEI)***	***CARNE BOVINA EM ISCAS, TIPO PATINHO, CONGELADA IQF (CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL)***			
07	***ATÉ 15.000 KG (COTA PRINCIPAL)***	***CARNE BOVINA MOÍDA, TIPO PATINHO, CONGELADA IQF (CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL)***			
08	***ATÉ 5.000 KG (COTA RESERVADA ME, EPP E MEI)***	***CARNE BOVINA MOÍDA, TIPO PATINHO, CONGELADA IQF (CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL)***			

09	***ATÉ 4.500 KG (COTA PRINCIPAL)***	***CARNE DE FRANGO COZIDA, DESFIADA E CONGELADA***			
10	***ATÉ 1.500 KG (COTA RESERVADA ME, EPP E MEI)***	***CARNE DE FRANGO COZIDA, DESFIADA E CONGELADA***			
11	***ATÉ 6.000 KG (COTA PRINCIPAL)***	***CARNE DE AVES MOÍDA, TEMPERADA, EMPANADA, COZIDA E CONGELADA COM LEGUMES***			
12	***ATÉ 2.000 KG (COTA RESERVADA ME, EPP E MEI)***	***CARNE DE AVES MOÍDA, TEMPERADA, EMPANADA, COZIDA E CONGELADA COM LEGUMES***			
13	***ATÉ 13.500 KG (COTA PRINCIPAL)***	***CARNE BOVINA, TIPO COXÃO MOLE EM BIFE, CONGELADA IQF (CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL)***			
14	***ATÉ4.500 KG (COTA RESERVADA ME, EPP E MEI)***	***CARNE BOVINA, TIPO COXÃO MOLE EM BIFE, CONGELADA IQF (CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL)***			
15	***ATÉ 12.750 KG (COTA PRINCIPAL)***	***FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM BIFE, CONGELADA IQF (CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL)***			
16	***ATÉ 4.250 KG (COTA RESERVADA ME, EPP E MEI)***	***FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM BIFE, CONGELADA IQF (CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL)***			
17	***ATÉ 12.750 KG (COTA PRINCIPAL)***	***FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM CUBOS, CONGELADA IQF (CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL)***			
18	***ATÉ 4.250 KG (COTA RESERVADA ME, EPP E MEI)***	***FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM CUBOS, CONGELADA IQF (CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL)***			

19	***ATÉ 7.500 KG (COTA PRINCIPAL)***	***ISCAS DE FILÉ DE TILÁPIA***			
20	***ATÉ 2.500 KG (COTA RESERVADA ME, EPP E MEI)***	***ISCAS DE FILÉ DE TILÁPIA***			
21	***ATÉ 7.500 KG (COTA PRINCIPAL)***	***SALSICHA TIPO HOT DOG CONGELADA, PACOTE 05 KG***			
22	***ATÉ 2.500 KG (COTA RESERVADA ME, EPP E MEI)***	***SALSICHA TIPO HOT DOG CONGELADA, PACOTE 05 KG***			
23	***ATÉ 5.250 KG (COTA PRINCIPAL)***	***COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM OSSO, CONGELADA IQF (CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL)***			
24	***ATÉ 1.750 KG (COTA RESERVADA ME, EPP E MEI)***	***COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM OSSO, CONGELADA IQF (CONGELAMENTO RÁPIDO INDIVIDUAL)***			

Prazo de validade da proposta: Mínimo de 60 (sessenta) dias contados da data de abertura da sessão pública do Pregão.

Data, e assinatura do responsável

Dados do responsável pela assinatura do contrato (devidamente comprovado pela documentação apresentada no envelope HABILITAÇÃO, Procuração com poderes específicos ou Contrato Social).
NOME:
ESTADO CIVIL:
PROFISSÃO:
RG:
CPF:
ENDEREÇO:
ENDEREÇO ELETRÔNICO:

ANEXO III

DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

DECLARO, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, que a empresa _____ (denominação da pessoa jurídica), CNPJ nº _____ é microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do enquadramento previsto na Lei Complementar nº 147, de 07 de agosto de 2014, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apta, portanto, a exercer o direito de preferência como critério de desempate no procedimento licitatório do Pregão nº 060/2015, realizado pela Prefeitura do Município de Jaguariúna.

_____, _____, de _____de _____.

_____
Assinatura do representante legal
Nome: _____
RG nº : _____

ANEXO IV

MINUTA DE CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JAGUARIÚNA, E A EMPRESA _____, PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS PERECÍVEIS.

Processo Administrativo n° 4132/2015.
Contrato nº. ____/2015.

A **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JAGUARIÚNA**, com sede a Rua Alfredo Bueno, nº 1235 – Bairro: Centro, inscrita no CNPJ/MF nº. 46.410.866/0001-71 neste ato representado pelo Excelentíssimo Prefeito Municipal Sr. **TARCÍSIO CLETO CHIAVEGATO**, brasileiro, casado, empresário, portador da Cédula de Identidade RG nº 7.481.699-8 – SSP/SP, e inscrito no CPF/MF sob nº 056.597.528-53, residente e domiciliado na Praça Carlos Gomês nº 14, Jardim Paraíso, neste município de Jaguariúna, Estado de São Paulo, doravante denominada simplesmente **CONTRATANTE** e de outro lado a Empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob nº _____, a Rua/Av._____, nº. _____ Bairro: _____, CEP.: _____, no Município de _____, Estado de _____, representada neste ato pelo Senhor _____, (Nacionalidade, Profissão), portador da Cédula de Identidade RG nº. _____ e inscrito no CPF/MF sob nº _____, residente e domiciliado à Rua _____ - Bairro: _____, CEP.: _____, no Município de _____, Estado de _____, doravante denominada **CONTRATADA**, têm entre si justo e contratado o que segue:

1.0 DO OBJETO
1.1 Fornecimento de carnes bovinas diversas, carnes de frango diversas, iscas de filé de tilápia, almôndegas e salsicha tipo hot dog, nos quantitativos e descritivos**,** especificações e marca/frigorífico abaixo mencionados:
Item ___:_____, Marca/Frigorífico: _____,
Item ___:_____, Marca/ Frigorífico: _____.

2.0 DOCUMENTOS INTEGRANTES
2.1 Para todos os efeitos legais, para melhor caracterização do fornecimento, bem como para definir procedimentos e normas decorrentes das obrigações ora contraídas, integram este Contrato, como se nele estivessem transcritos, com todos os seus anexos, os seguintes documentos:
a-) Pregão Presencial nº 060/2015;
b-) Processo Administrativo n° 4132/2015**.**

2.2 Os documentos referidos no item anterior, são considerados suficientes para, em complemento a este Contrato, definir a sua extensão e, desta forma reger o fornecimento do objeto contratado.

3.0 PRAZO, FORMA, LOCAL DE ENTREGA E TRANSPORTE
3.1 Os produtos serão fornecidos semanalmente por um período de 12 (doze) meses, contados da assinatura deste, podendo ser prorrogável à critério da **CONTRATANTE**.

3.2 As entregas deverão ser realizadas diretamente nas Unidades Escolares do Município (**ANEXO VI,** parte integrante do Edital), mediante Ordem de Entrega, que será emitida pela Secretaria de Educação/Alimentação Escolar, a qual constará item, quantidade, nome da Escola e endereço.

3.3 As Ordens de Entregas serão emitidas com antecedencia de 01 (uma) semana, e as entregas deverão acontecer impreterívelmente às segundas-feiras e sextasfeiras, conforme mencionado na programação.

3.3.1 Todas as entregas deverão ser realizadas das 07:00 às 10:00 horas.

3.4 O transporte dos produtos deverá ser feito em condições adequadas, com bons procedimentos higiênicos, em veiculos frigorificados, próprios para o transporte do objeto, respeitando-se a temperatura do mesmo.

3.5 No ato da entrega, o responsável pelo recebimento recusará o produto, se este não atender às especificações solicitadas no Edital, ou ainda, se:

3.5.1 houver na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham à contaminação e/ ou deteriorização;

3.5.2 não atender às legislações em vigor;

3.5.3 houver, na entrega, produto deteriorado ou impróprio para o consumo;

3.5.4 apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade) e em desacordo com as características organolépticas solicitadas no Edital ou;

3.5.5 apresentar-se em descongelamento quando for para ser entregue congelado.

3.6 Em todas as situações explicitadas acima, a **CONTRATADA** será notificada e ficará obrigada a substituir o produto no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, após a notificação.

3.7 A cada entrega, a **CONTRATADA** deverá apresentar ao responsável pelo recebimento, recibo constando os itens e quantitativos solicitados, o qual deverá ser assinado e datado pelo mesmo. Tal recibo deverá estar em 02 (duas) vias, sendo 01 (uma) entregue ao responsável pelo recebimento e a outra entregue a **CONTRATADA** para fins de pagamento e conferência no momento do recebimento da Nota Fiscal.

3.8 A **CONTRATANTE** compromete-se a pagar somente a quantidade entregue, não tendo a **CONTRATADA** direito a qualquer pagamento ou indenização se ao final do Contrato a quantidade entregue não atingir a totalidade.

3.9 A entrega e o transporte do objeto (ponto a ponto) não terão nenhum ônus para a **CONTRATANTE**.

3.10 Sempre que necessário, será encaminhado uma amostra do produto entregue para Análise Bromatológica (exame físico-químico, microbiológico, microscópio e organoléptico), sendo que as despesas correrão por conta da **CONTRATADA**.

4.0 DO(S) VALOR(ES)
4.1. O(s) valor(es) unitários por item conforme cláusula 1.0 é (são) de: item ___ com valor unitário R$ _____, totalizando o valor de R$ _____, item ____com o valor unitário R$ _____, totalizando o valor de R$ _____, apresentado(S) como lance final pela **CONTRATADA**, devidamente aprovado(s) pela **CONTRATANTE**, totalizando o valor de **R$ _____ (_____).**

4.2 O(s) valor(es) retro referido(s) é(são) final(is) e irreajustável(is), não se admitindo qualquer acréscimo, estando incluído(s) no(s) mesmo(s) todas as despesas e custos, diretos e indiretos, como também os lucros da **CONTRATADA.**

4.3 As despesas decorrentes do presente Contrato, correrão por conta da dotação orçamentária nº. **020620 12.306.0019.2019.0000 3.3.90.30.00**

5.0 CONDIÇÕES E FORMA DE PAGAMENTO
5.1. A cada entrega, a **CONTRATADA** emitirá Nota Fiscal Eletrônica (NF-e), ao seguinte endereço eletrônico merenda@jaguariuna.sp.gov.br, a qual será rubricada e atestada pela Secretaria de Educação.

5.2. Deverá estar indicado na Nota Fiscal Eletrônica o número do Pregão, bem como o número deste contrato.

5.3. Os pagamentos serão efetuados até o 25º (vigésimo quinto) dia posterior á data de apresentação da Nota Fiscal Eletrônica (NF-e).

5.4 Deverá estar obrigatoriamente indicado na Nota Fiscal Eletrônica (NF-e), o número da Agência e o número da conta bancária do Banco do Brasil, a qual serão efetivados os pagamentos, não sendo aceito a indicação de conta poupança.

5.4.1 Na ausencia do número da agencia e conta bancária do Baco do Brasil, não será efetivado o pagamento.

5.5 À **CONTRATADA** fica vedado negociar ou efetuar a cobrança ou o desconto da fatura emitida através de rede bancária ou com terceiros, permitindo-se, tão somente, cobranças em carteira simples, ou seja, diretamente na **CONTRATANTE**.

5.6. Em hipótese alguma será efetivado pagamento antecipado ou sem a apresentação do constante na Cláusula 5.1 e 5.4, deste instrumento.

6.0 PENALIDADES:
6.1 A inexecução total do Contrato, importará à **CONTRATADA** a suspensão do direito de contratar com qualquer ente da Administração Direta ou Indireta, pelo prazo desde já fixado em 05 (cinco) anos ou 60 (sessenta) meses, contados da

aplicação de tal medida punitiva, bem como multa de 10% (dez por cento), sobre o valor do Contrato.

6.2 Se a **CONTRATADA** inadimplir, no todo ou em parte este instrumento, ficará sujeita a sanções previstas nos artigos 86, 87 e 88 da Lei Federal nº 8.666/93, com as alterações da Lei Federal nº 8.883/94.

6.3 O fornecimento do objeto fora das características especificadas no dital, ocasionará o não recebimento do mesmo, acarretando desta forma na rescisão do contrato, conforme Cláusula 7.1.

6.4 As eventuais multas aplicadas por força do disposto no sub-item precedente, não terão caráter compensatório, mas simplesmente moratório e, portanto, não eximem a **CONTRATADA** da reparação de possíveis danos, perdas ou prejuízos que os seus atos venham a acarretar, nem impedem a declaração de rescisão do pacto em apreço.

6.5 Será propiciada defesa à **CONTRATADA**, antes da imposição das penalidades elencados nos itens precedentes.

6.6 Os valores pertinentes às multas aplicadas, serão descontados dos créditos a que a **CONTRATADA** tiver direito ou cobrados judicialmente.

7.0 RESCISÃO:
7.1 A inexecução total ou parcial deste Contrato, além de ocasionar a aplicação das penalidades anteriormente enunciadas, ensejará também a sua rescisão, desde que ocorram quaisquer dos motivos enumerados no art. 77 e 78, da Lei nº 8.666/93.

7.2 A rescisão do Contrato poderá se dar sob qualquer das formas delineadas no art. 79, da Lei nº 8.666/93.

7.3 Se a rescisão da avença se der por qualquer das causas previstas nos incs. I a XI, do art. 78, da Lei nº 8.666/93, a **CONTRATADA** sujeitar-se-á, ainda, ao pagamento de multa equivalente a 10% (dez por cento) do valor do contrato.

8.0- DISPOSIÇÕES GERAIS:
8.1 A **CONTRATADA** será a única responsável para com os seus empregados e auxiliares, no que concerne ao cumprimento da legislação trabalhista, previdência social, seguro de acidentes do trabalho ou quaisquer outros encargos previstos em Lei, em especial no que diz respeito às normas do trabalho, previstas na Legislação Federal (Portaria n° 3214, de 08-07-1978, do Ministério do Trabalho), sendo que o seu descumprimento poderá motivar a aplicação de multas por parte da **CONTRATANTE** ou rescisão contratual com a aplicação das sanções cabíveis.

8.2 A **CONTRATADA** assume integral responsabilidade pelos danos que causar à **CONTRATANTE** ou a terceiros, por si ou por seus sucessores e representantes no fornecimento do objeto contratado, isentando a **CONTRATADA** de toda e qualquer reclamação que possa surgir em decorrência dos mesmos.

8.3 A **CONTRATADA** obriga-se a manter em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

8.4 Aplica-se a este Contrato as disposições da Lei nº 8.666/93, que regulamenta as licitações e contratações promovidas pela Administração Pública.

8.5 A **CONTRATADA** apresenta este ato os seguintes documentos:
8.5.1 Cópia autenticada da Inspeção Sanitária do(s) item (ns) constante(s) em Cláusula 1.1, (SIF ou SISP).

8.5.2 Cópia autenticada da Ficha Técnica, emitida pelo seu fabricante, devidamente assinada, constando o nome e o registro profissional do técnico responsável, do(s) item (ns) constante(s) em Cláusula 1.1.

8.5.3 Cópia autenticada do Registro de Rótulo do(s) item (ns) constante(s) em Cláusula 1.1.

9.0 TOLERÂNCIA:
9.1 Se qualquer das partes contratantes, em benefício da outra, permitir, mesmo por omissões, a inobservância no todo ou em parte, de qualquer dos itens e condições deste Contrato e/ou de seus Anexos, tal fato não poderá liberar, desonerar ou de qualquer forma afetar ou prejudicar esses mesmos itens e condições, os quais permanecerão inalterados, como se nenhuma tolerância houvesse ocorrido.

10.0 VALOR DO CONTRATO:
10.1 Dá-se ao presente Contrato, o valor total estimado de R$ _____ (_____), para todos os efeitos legais.

11.0 TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO:
11.1 Na qualidade de **CONTRATANTE** e **CONTRATADA**, assinarão Termo de Ciência e Notificação, relativo a tramitação deste Pregão perante o Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, conforme **Anexo V**.

12.0 VIGÊNCIA:
12.1 Este contrato vigorará por 12 (doze) meses contados de sua assinatura, podendo ser prorrogável a critério da **CONTRATANTE.**

13.0 FORO
13.1 Elegem as partes contratantes o Foro da Comarca de Jaguariúna, Estado de São Paulo, onde serão propostas as ações oriundas de direitos e obrigações deste Contrato, renunciando expressamente a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por assim estarem justas e contratadas, as partes, por seus representantes legais, assinam o presente Contrato, em 03 (três) vias de igual teor e forma para um só e jurídico efeito, perante as testemunhas abaixo-assinadas, a tudo presentes.

Jaguariúna, _____de _____de 2015.

_____
PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JAGUARIÚNA
Tarcisio Cleto Chiavegato
Prefeito

_____
CONTRATADA

TESTEMUNHAS _____ _____

ANEXO V

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

PREGÃO PRESENCIAL Nº 060/2015.
Contrato n° _____/2015.
Objeto: Fornecimento de gêneros perecíveis. – itens __, __, __,....
Contratante: Prefeitura do Município de Jaguariúna
Contratada: _____.

Na qualidade de **CONTRATANTE** e **CONTRATADA** respectivamente, do Termo acima identificado, e, cientes do seu encaminhamento ao TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO, para fins de instrução e julgamento, damo-nos por CIENTES e NOTIFICADOS para acompanhar todos os atos da tramitação processual, até julgamento final e sua publicação e, se for o caso e de nosso interesse, para, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito da defesa, interpor recursos e o mais que couber. Outrossim, declaramos estar ciente, doravante, de que todos os despachos e decisões que vierem a ser tomada, 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, de 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.

Jaguariúna, __ de _____ de 2015.

_____
CONTRATANTE

_____
CONTRATADA

ANEXO VI

UNIDADES ESCOLARES E SEUS RESPECTIVOS ENDEREÇOS

UNIDADE	ENDEREÇO	FONE
APAE	Rua Amazonas, 1296 - Mauá I	3867-3088 / 3867-4850
CEI Profª Ana Lucia Marion	Praça Maria Pereira Pontes, s/n - Jardim Boa Vista	3837-2763
CEI CATA-VENTO	Av. Thomás Jasso, 884 - Dona Irma	3837-3946
CEI Dona Cecília Nader Hossri	Rua Joaquim Pinto Andrade, 537 - Jardim Botânico	3837-4511
CEI Guedes	Rua Servilho Dal'Bó, 180 - Guedes	3867-0843
CEI Jardim Alice	Rua Goiás, 150 - Jardim Alice	3867-5024
CEI Jardim Sônia	Rua Fernando de Noronha, 56 - Jardim Sônia	3867-5645
CEI Nassif	Rua Turato, 175 - João Aldo Nassif	3867-4364
CEI Profª Lourdes Baccarelli de Souza (Tia Lourdinha)	Rua Joaquim Elias, s/n - Parque Florianópolis	3837-2579
CEI Dona Ik	Rua Gáspere, 687 - Jardim São Sebastião	3867-2942 / 3867-3978
CEI Profª Maria do Carmo Martins Rodrigues 1 (Tia Carmo 1)	Rua Laranjeira, 364 - Roseira de Cima	3837-2260
CEI Profª Maria do Carmo Martins Rodrigues 2 (Tia Carmo 2)	Rua Macieira, 424 - Roseira de Cima	3837-3374
CEI ALGODÃO DOCE	Rua Maranhão, 2211 - Capotuna	3937-4922
CEI JARDIM EUROPA		

EMEI Castelinho Encantado	Rua Turato, 225 - João Aldo Nassif	3867-1657
EMEI Criança Feliz	Rua Ruy Barbosa, 76 - Jardim Botânico	3837-2088
EMEI Prof. Eraldo de Moraes Penteado	Av. Alexandre Marion, 500 - Vila 12 de Setembro	3867-1302/3867-3994
EMEI Jardim Encantado	Rua Dom Pedro I, 36 - Vila 07 de Setembro	3867-1814
EMEI Prof. Oscar de Almeida	Av. Lauro de Carvalho, 1266 - Centro	3867-1862
EMEI Pingo de Gente	Rua Brás Pinto Catão, 100 - Guedes	3867-0843
EM Ângelo Bizzo	Estrada Municipal JGR 221, s/n - Bom Jardim	3837-1305/3837-1941
EM Pref. Adone Bonetti	Rua Galo, 80 - Roseira de Cima	3867-2463 / 3867-5099
EM Cel. Amâncio Bueno	Rua Bahia, 140 - Jardim São João	3867-1501 / 3867-5084
EM Prof. Irineu Espedito Ferrari	Praça Basaglia, 170 - Vila 12 de Setembro	3867-2931/3867-3223
EM Prof. Mário Bergamasco	Rua Francisco Sales Pires, 252 - Parque Florianópolis	3837-2449
EM Pref. Francisco Xavier Santiago	Rua Francisco Dal'Bó, s/n - Guedes	3867-1094
EM Dr. Franklin de Toledo Piza Filho	Rua Gáspere, s/n - Jardim São Sebastião	3867-1317
EM Pref. Joaquim Pires Sobrinho I	Rua Vigato, s/n - Vila Miguel Martini	3867-3049
EM Pref. Joaquim Pires Sobrinho II	Av. Antônio Pinto Catão, 1661 - João Aldo Nassif	3937-4083
EM Profª Maria Tereza Piva	Praça Benedito Bergamasco, s/n - Nova Jaguariúna	3867-3051/3867-1010

EM Profª Oscarlina Pires Turato	Av. Guido Tozzi, s/n - Tanquinho Velho	3867-3071
EM Profª Sada Salomão Hossri	Rua Parisi, 300 - Vila São José	3867-3048
EE Profª Anna Calvo de Godoy	Rua Goiás, 70 - Mauá I	3867-3061
EE Prof. Celso Henrique Tozzi	Rua Marechal Floriano Peixoto, 261 - Berlim	3867-1570
EE Profª Júlia Calhau Rodrigues	Rua Roraima, 55 - Dom Bosco	3867-1401
DEPÓSITO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	Rua Amazonas, 1470 - Jardim Alice	3837-4922
SEDUC	Rua Cel. Amâncio Bueno, 400 - Centro	3867-1121