

EDITAL Nº 046, DE 13 DE MAIO DE 2016.**PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 011/16, PROCESSO Nº 058/16, OBJETIVANDO A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS TIPO CARNES DIVERSAS, PARA ATENDIMENTO DE VÁRIOS ÓRGÃOS DA ADMINISTRAÇÃO.**

O Senhor **JOSÉ ANTÔNIO YOUSSEF ABOUD**, Prefeito do Município de Guará, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais, torna público que se acha aberta, nesta unidade, licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL**, do tipo **MENOR PREÇO**, e o regime de execução "**PREÇO UNITÁRIO**", objetivando o Registro de Preços dos bens relacionados no Anexo I, que será regida pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, especialmente no seu art. 11, Decreto Municipal nº 2.369 de 19 de março de 2012, aplicando-se subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal nº 8.666, de 23 de junho de 1993, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Os interessados terão acesso ao presente Edital onde poderão conhecer e examinar seu conteúdo, nos dias úteis, no horário das 08h00min às 17h00min, no prédio da Administração onde se encontra afixado, à Rua Washington Luiz, nº 188, ou se preferir pelo site www.guara.sp.gov.br. Os interessados poderão também retirar cópia impressa do mesmo na sala da Diretoria da Divisão Administrativa, no mesmo local, através do recolhimento de R\$ 7,50(sete reais e cinquenta centavos), até o último dia útil antes da data prevista para o encerramento do prazo para entrega dos envelopes. As empresas enquadradas como microempresa ou empresa de pequeno porte estão isentas deste recolhimento, de acordo com a Lei Complementar Municipal nº 111, de 20/12/2013.

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

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

A sessão de processamento do pregão será realizada no Paço Municipal, sito a Rua Washington Luiz, nº 146/188, centro, iniciando-se no dia **02/06/2016, (quinta-feira), às 13h00min**, e será conduzida pelo Pregoeiro com o auxílio da Equipe de Apoio, designados nos autos do processo em epígrafe.

I – DO OBJETO

1 – A presente licitação tem por objeto o Registro de Preços dos bens relacionados no Anexo I, observadas as especificações ali estabelecidas, visando aquisições de gêneros alimentícios tipo carnes diversas, para atendimento de vários órgãos da Administração, para compra parcelada, conforme necessidades.

EDITAL Nº 046, DE 13 DE MAIO DE 2016.**II – DA PARTICIPAÇÃO**

1 – Poderão participar do certame todos os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação que preencherem as condições de credenciamento constantes deste Edital.

III – DO CREDENCIAMENTO

1 – O credenciamento será realizado no início da sessão do processamento da licitação, no local e data indicados nas Disposições Preliminares. Deverão ser apresentados os seguintes documentos:

1.1 – Anexo II - Minuta da Declaração de Requisitos da Habilitação;

1.2 – Anexo IV - Minuta de Credenciamento;

1.3 – No credenciamento, deverão ser obedecidos os seguintes procedimentos:

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

b) tratando-se de Procurador, o instrumento público de procuração ou de instrumento particular com firma reconhecida do representante legal que o assina, do qual constem poderes específicos para formular ofertas e lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição, bem como praticar todos os demais atos pertinentes a este certame. No caso de instrumento particular, o procurador deverá apresentar instrumento constitutivo da empresa e documento de identidade na forma estipulada na alínea “c”;

c) o Representante (legal ou procurador) da empresa interessada deverá identificar-se exibindo documento oficial de identificação que contenha foto;

d) o licitante que não contar com representante presente na sessão ou, ainda que presente, não puder praticar atos em seu nome por conta da apresentação de documentação defeituosa, ficará impedido de participar da fase de lances verbais, de negociar preços, de declarar a intenção de interpor ou de renunciar ao direito de interpor recurso, ficando mantido, portanto, o preço apresentado na proposta escrita, que há de ser considerada para efeito de ordenação das propostas e apuração do menor preço;

e) será admitido apenas 01 (um) representante para cada licitante credenciado, sendo que cada um deles poderá representar apenas um credenciado.

1.4 – As microempresas e empresas de pequeno porte que quiserem postergar a comprovação da regularidade fiscal para o momento posterior à fase de habilitação, e ter preferência no critério de desempate quando do julgamento das propostas, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, deverão apresentar, também, declaração, conforme modelo constante do Anexo III deste edital, de que estão enquadradas como microempresa ou empresa de pequeno porte (conforme o caso) nos termos do art. 3º da Lei Complementar nº 123/06, e que querem exercer a preferência no critério de desempate no julgamento das propostas de preços.

1.5 – Os documentos relacionados no item III não precisarão constar no Envelope nº 02 “Documentos”, se tiverem sido apresentados para o credenciamento.

EDITAL Nº 046, DE 13 DE MAIO DE 2016.

1.6 – A ausência do Credenciado, em qualquer momento da sessão, importará a imediata exclusão da licitante por ele representada, salvo autorização expressa do Pregoeiro.

IV – DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS

1 – A proposta e os documentos para habilitação deverão ser apresentados, separadamente, em 02 envelopes fechados e indevassáveis, contendo em sua parte externa, além do nome da proponente, os seguintes dizeres:

À Prefeitura Municipal de Guará
**Pregão Presencial para
Registro de Preços nº 011/16**
Entrega: 02/06/2016 às 13h00min
“ENVELOPE Nº 01 – PROPOSTA”

À Prefeitura Municipal de Guará
**Pregão Presencial para
Registro de Preços nº 011/16**
Entrega: 02/06/2016 às 13h00min
“ENVELOPE Nº 02 – DOCUMENTOS”

V – DO CONTEÚDO DO ENVELOPE PROPOSTA

1 – No Envelope nº 01 “**PROPOSTA**”, deverá conter:

1.1 – A proposta deverá ser elaborada em papel timbrado da empresa e redigida em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, em uma única via datilografada ou digitada, com suas páginas numeradas seqüencialmente, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas e ser datada e assinada pelo representante legal da licitante ou pelo procurador, juntando-se a procuração, na qual deverão constar as seguintes especificações:

- a) nome, endereço, CNPJ e inscrição estadual;
- b) número do Pregão Presencial e do Processo;
- c) descrição dos produtos especificando item, quantidade, unidade, embalagem, marca, preço unitário e total de cada item, conforme Anexo I deste edital;
- d) prazo de validade da proposta (60 dias);
- e) prazo máximo de atendimento das requisições (24 horas)
- f) período de vigência do fornecimento (item IX - subitem 1);
- g) condições de pagamento (item XIII – subitem 1);

1.2 – As especificações do objeto descritas na proposta deverão ser fiéis ao(s) produto(s)/equipamentos(s), serviço(s) cotado(s) pelo licitante, e não à simples cópia do descritivo apresentado no Anexo I deste Edital.

2 – Declaração em papel timbrado da empresa assinada pelo seu representante legal, de que, caso seja vencedora, compromete-se a atender a todas as condições estabelecidas no Edital e em seus anexos.

3 – Na elaboração da Proposta o proponente considerará ainda:

- a) Não será admitida cotação inferior à quantidade prevista neste Edital;
- b) O preço ofertado permanecerá fixo e irrevogável;
- c) Caso a empresa deixe de constar em sua proposta o seu prazo de validade, condição de pagamento e prazo de entrega ficará entendida a aceitação das condições constantes do Edital, considerando-se deste modo a classificação da proposta.

EDITAL Nº 046, DE 13 DE MAIO DE 2016.

4 – A fim de facilitar os trabalhos da Comissão, solicitamos aos licitantes que preencham o arquivo “proposta.xml”, disponível no site www.guara.sp.gov.br, link “Licitações”, devendo o mesmo ser entregue impresso, datado e assinado, como também, gravado em um CD (Compact Disk) ou Pen Drive, com arquivo gerado em extensão.ret e colocado dentro do envelope “Proposta”. Para o preenchimento desse arquivo, utilize o aplicativo “COTACAO.EXE”, que está disponível no site www.fiorilli.com.br/cotacao.exe.

4.1 – Os licitantes que atenderem a solicitação deste item ficarão dispensados do cumprimento do subitem 1.1 e seguintes.

VI – DO CONTEÚDO DO ENVELOPE "DOCUMENTOS" PARA HABILITAÇÃO

1 – Os documentos relacionados no art. 27 a 31 da Lei Federal nº 8.666/93:

I – cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

II – cédula de identidade;

III – registro comercial, no caso de empresa individual;

IV – ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

V – inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

VI – prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Geral de Contribuintes (CNPJ);

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

VIII – prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

IX – prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei.

X – prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

XI – comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação;

XII – balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

XIII – certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física;

EDITAL Nº 046, DE 13 DE MAIO DE 2016.

2 – declaração elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal da licitante, assegurando a inexistência de impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração.

3 – DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO:

3.1 – Os interessados cadastrados na Prefeitura Municipal de Guará, na correspondente especialidade, deverão apresentar o respectivo comprovante de registro cadastral, acompanhado dos documentos que já estejam com os respectivos prazos de validade vencidos, na data de apresentação das propostas.

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

4 – Os documentos exigidos poderão ser apresentados em original (o que não recomendamos, pois serão retidos e juntados ao processo), por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da administração ou publicação em órgão da imprensa oficial, com exceção daqueles emitidos via Internet. A qualquer momento do horário de expediente o servidor do setor competente autenticará as cópias solicitadas, segundo as fórmulas legais, não realizando esse procedimento, entretanto, durante a realização da sessão de licitação.

VII – DO PROCEDIMENTO E DO JULGAMENTO

1 – No horário e local indicados no preâmbulo, será aberta a sessão de processamento do Pregão, iniciando-se com o credenciamento dos interessados em participar do certame, com duração mínima de 10(dez) minutos.

2 – Após o credenciamento, as licitantes entregarão ao Pregoeiro a declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação, de acordo com o estabelecido no Anexo II deste Edital e, em envelopes separados, a proposta de preços e os documentos de habilitação.

3 – A análise das propostas pelo Pregoeiro visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, sendo desclassificadas as propostas:

- a) cujo objeto não atenda as especificações, prazos e condições fixados no Edital;
- b) que apresentem preço baseado exclusivamente em proposta das demais licitantes.

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

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

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

- a) seleção da proposta de menor preço e as demais com preços até 10% superiores àquela;
- b) não havendo pelo menos 3 (três) preços na condição definida na alínea anterior, serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até o

EDITAL Nº 046, DE 13 DE MAIO DE 2016.

máximo de 3 (três). No caso de empate nos preços, serão admitidas todas as propostas empatadas, independentemente do número de licitantes.

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

5.1 – A licitante sorteada em primeiro lugar poderá escolher a posição na ordenação de lances em relação aos demais empatados, e assim sucessivamente até a definição completa da ordem de lances.

6 – Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço, observada a redução mínima entre os lances de **2,00% (dois por cento)**, aplicável inclusive em relação ao primeiro.

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

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

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

10 – Após a negociação, se houver, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor preço, decidindo motivadamente a respeito.

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

11 – Considerada aceitável a oferta de menor preço, será aberto o envelope contendo os documentos de habilitação do respectivo proponente.

12 – A verificação via internet de algum documento será certificada pelo Pregoeiro e deverão ser anexados aos autos os documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada.

12.1 – A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, a licitante será inabilitada.

13 – Para aferir o exato cumprimento das condições estabelecidas no subitem 2.1 do item VI, o Pregoeiro, se necessário, diligenciará.

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

15 – Se a oferta não for aceitável, ou se a licitante desatender as exigências para a habilitação, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente de menor preço, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cuja autora atenda os requisitos de habilitação, caso em que será declarada vencedora.

16 – Em seguida, abrirá os envelopes nº 02 das licitantes que aceitaram e decidirá sobre as respectivas habilitações. As habilitadas serão incluídas na ata de registro de preços, observada a ordem de classificação, a que alude o subitem 8 supra.

EDITAL Nº 046, DE 13 DE MAIO DE 2016.**VIII – DO RECURSO, DA HOMOLOGAÇÃO E DO REGISTRO DOS PREÇOS**

- 1 – No final da sessão, a licitante que quiser recorrer deverá manifestar imediata e motivadamente a sua intenção, abrindo-se então o prazo de 3 (três) dias para apresentação de memoriais, ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.
- 2 – A ausência de manifestação imediata e motivada da licitante importará a decadência do direito de recurso e o encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação.
- 3 – Interposto o recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente informado à autoridade competente.
- 4 – O recurso terá efeito suspensivo e o seu acolhimento importará a invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 5 – Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento e determinará a convocação dos beneficiários para a assinatura da Ata de Registro de Preços.
- 6 – A Ata de Registro de Preços será formalizada, com observância das disposições do Decreto Municipal nº 2.369 de 19 de março de 2012 e será subscrita pela autoridade que assinou/rubricou o edital.
- 7 – A licitante que convocada para assinar a ata deixar de fazê-lo no prazo fixado, dela será excluída.
- 8 – Colhidas as assinaturas, o Órgão Gerenciador providenciará a imediata publicação da ata e, se for o caso, do ato que promover a exclusão de que trata o subitem anterior.

IX – DO PRAZO DE VALIDADE E DO CANCELAMENTO

- 1 – O prazo de validade do registro de preços será de 12 (doze) meses, contados a partir da data da publicação da respectiva Ata.
- 2 – O cancelamento do registro de preços ocorrerá nas hipóteses e condições estabelecidas no artigo 17 do Decreto Municipal nº 2.369 de 19 de março de 2012.

X – DAS CONTRATAÇÕES

- 1 – Os fornecedores de bens incluídos na Ata de Registro de Preços estarão obrigados a celebrar os contratos que poderão advir, nas condições estabelecidas no ato convocatório, nos respectivos anexos e na própria Ata.
- 2 – A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência de contratação em igualdade de condições.
- 3 – Quando da necessidade de contratação, as Secretarias participantes, por intermédio do gestor do contrato por ele indicado, consultará o Órgão Gerenciador para obter a indicação do fornecedor, dos quantitativos a que este ainda se encontra obrigado e dos preços registrados.

EDITAL Nº 046, DE 13 DE MAIO DE 2016.

4 – Com as informações do Órgão Gerenciador o gestor convocará o fornecedor indicado, celebrando o contrato ou instrumento equivalente.

5 – Para instruir a formalização dos contratos ou instrumento equivalente, o fornecedor do bem deverá providenciar e encaminhar ao órgão contratante, no prazo de 5 (cinco) dias úteis a partir da data da convocação, certidões negativas de débitos para com o Sistema de Seguridade Social (INSS), o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e certidões negativas de tributos e contribuições federais, expedidas pela Secretaria da Receita Federal e pela Procuradoria da Fazenda Nacional, sob pena de a contratação não se concretizar.

6 – Se as certidões anteriormente apresentadas para habilitação ou constantes do cadastro estiverem dentro do prazo de validade, o fornecedor ficará dispensado da apresentação das mesmas.

7 – O fornecedor do bem deverá no prazo de 05 (cinco) dias corridos contados da data da convocação, comparecer ao órgão contratante para assinar o termo de contrato ou retirar instrumento equivalente.

XI – DOS PRAZOS, DAS CONDIÇÕES E DO LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO

1 – O objeto desta licitação deverá ser entregue parceladamente nos locais e datas determinadas pelo setor competente, as quais poderão ser diárias, semanais, quinzenais ou mensais, conforme necessidades, e efetuadas por conta e risco da proponente vencedora, conforme orientação do Órgão Gestor, correndo por conta da Contratada as despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.

2 – O fornecedor sujeitar-se-á à fiscalização do produto no ato da entrega, reservando ao Município, o direito de não proceder ao recebimento, caso não encontre o mesmo em condições satisfatórias ou não atendam às especificações deste edital.

XII – DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

1 – O objeto da presente licitação será recebido parceladamente durante a vigência da Ata do Registro de Preços, nos locais e endereços indicados pelo setor competente.

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

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

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

a.1) na hipótese de substituição, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de 05(cinco) dias, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;

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

b.1) na hipótese de complementação, a Contratada deverá fazê-la em conformidade

EDITAL Nº 046, DE 13 DE MAIO DE 2016.

com a indicação do Contratante, no prazo máximo de 05(cinco) dias, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

4 – O recebimento do objeto dar-se-á definitivamente ao findar a vigência da Ata do Registro de Preços, contado da data de entrega do(s) bem(ns) uma vez verificado o atendimento integral da quantidade e das especificações contratadas, mediante Termo de Recebimento Definitivo ou Recibo, firmado pelo servidor responsável.

XIII – DA FORMA DE PAGAMENTO

1 – O pagamento será efetuado em até 30(trinta) dias, contados da apresentação da nota fiscal/fatura no protocolo do órgão contratante.

2 – As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu vencimento ocorrerá 05(cinco) dias após a data de sua apresentação válida.

3 – O pagamento será feito mediante crédito aberto em conta corrente em nome da Contratada.

4 – O não-pagamento nos prazos previstos acarretará à Prefeitura multa moratória de 0,03% (três centésimos por cento) do valor da parcela devida, a ser aplicado por dia de atraso até o do efetivo pagamento.

XIV – DO REAJUSTE

1 – De acordo com as Leis federais nºs 9.069/95 e 10.192/2001, não haverá reajuste de preço, salvo novo regramento legal.

2 – Objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, para restabelecer a relação que as partes pactuaram inicialmente para a justa remuneração do fornecimento, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, as partes admitem recomposição de preços com base em Planilhas de Custos que comprovem efetivamente as alterações, de acordo com a alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações.

2.1 – O interessado, ao requerer a recomposição de preços deverá neste instrumento descrever a ocorrência dos fatos extraordinários, justificados por meio de instrumentos que comprovem claramente a necessidade da manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato.

2.2 – O modelo da Planilha de Custos que se refere o subitem anterior está disponibilizado no site www.quara.sp.gov.br.

XV – DAS SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO

1 – O(s) licitante(s)/contratado(s) que praticar(em) quaisquer atos previstos no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/2002, bem como no artigo 87 da Lei Federal nº 8.666/93, conforme o caso, ficará(ão) sujeito(s) às seguintes penalidades previstas no Decreto Municipal nº 1.450, de 15.02.2000, que serão aplicadas mediante procedimento administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa:

I) Advertência;

II) Pela recusa na assinatura do contrato, de sua aceitação ou retirada do instrumento equivalente ou, ainda, pela inexecução do seu objeto, parcial ou

EDITAL Nº 046, DE 13 DE MAIO DE 2016.

totalmente, a Administração aplicará multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida.

- III) O atraso injustificado do início do fornecimento sujeitará a contratada à multa de 0,1% ao dia sobre o valor ajustado.
- IV) O atraso injustificado superior a 60 (sessenta) dias corridos será considerado inexecução, salvo razões de interesse público expostos no ato da autoridade competente para a contratação.
- V) Suspensão do direito de licitar e contratar com a Prefeitura Municipal de Guará - SP, pelo prazo de até 05 (cinco) anos; e
- VI) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

2 – As sanções de que trata o subitem anterior poderão ser aplicadas juntamente com as multas estipuladas em ato normativo dos órgãos participantes, garantido o exercício de prévia e ampla defesa.

3 – As multas são autônomas e a aplicação de uma não exclui a de outra.

4 – Os procedimentos para aplicação de advertência e multa relativas ao inadimplemento de obrigações contratuais serão conduzidos no âmbito do Órgão Participante contratante e as penalidades serão aplicadas por autoridade competente do mesmo órgão.

5 – Os procedimentos para aplicação das demais penalidades não indicadas no parágrafo anterior serão conduzidos no âmbito do Órgão Gerenciador e as penalidades serão aplicadas por autoridade competente do mesmo órgão.

XVI – DA ENTREGA DAS AMOSTRAS

1 – Os licitantes deverão entregar amostras dos seus produtos até as 13h00min do dia 02.06.16, no Almoarifado Municipal à Rua Bernardino de Campos, s/nº, para serem submetidos à análise e laudo técnico da Comissão Analisadora de Produtos.

2 – Os licitantes deverão obter recibo no ato da entrega dos produtos no Almoarifado, protocolo este que deverá constar do envelope “Proposta”, sem o qual não poderá participar das fases seguintes da licitação (Anexo VIII).

3 – Serão desclassificados os produtos que não forem considerados de qualidade aceitável pela Comissão Analisadora de Produtos.

4 – O item que o proponente deixar de apresentar para amostra na data e horário estipulado no subitem 1, será automaticamente desclassificado.

5 – As amostras fornecidas para análise estarão à disposição dos proponentes, a partir da data da adjudicação, para serem retiradas dentro do prazo de 10 (dez) dias, o que após esse prazo passarão a integrar os estoques do Almoarifado por caracterizar desinteresse em reavê-las.

XVII – DOS PRODUTOS HOMOLOGADOS

1 – As marcas dos produtos constantes do Anexo VII deste edital foram homologadas pela Comissão Analisadora de Produtos e, uma vez que seja do

EDITAL Nº 046, DE 13 DE MAIO DE 2016.

interesse da licitante optar pelo fornecimento de alguma dessas marcas homologadas o mesmo ficará dispensado da apresentação das amostras desses produtos.

2 – Caso a licitante não trabalhe com as marcas homologadas poderá ofertar outras, desde que cumpra o estabelecido no item XVI deste Edital.

XVIII – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

2 – O resultado do presente certame será divulgado no Diário Oficial do Estado e no endereço eletrônico www.quara.sp.gov.br.

3 – Os demais atos pertinentes a esta licitação, passíveis de divulgação, serão publicados nos mesmos meios os quais foram divulgados esta licitação.

4 – Os envelopes contendo os documentos de habilitação, não abertos, ficarão à disposição para retirada no Serviço de Licitações, Rua Washington Luiz, 188 – Guará - SP, após a publicação da Ata de Registro de Preços, pelo prazo de 15 (quinze) dias, após os quais serão inutilizados sem comunicação prévia.

5 – Qualquer cidadão é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade, devendo protocolar o pedido até 5 dias úteis antes da data fixada para a abertura dos envelopes de habilitação, devendo a Administração julgar e responder à impugnação em até 3 dias úteis, sem prejuízo da faculdade prevista no § 1º do artigo 113 do Estatuto Licitatório.

5.1 – Decairá o direito de impugnar os termos do edital de licitação o licitante que não o fizer até o segundo dia útil que anteceder a abertura dos envelopes proposta e de habilitação, as falhas ou irregularidades que viciariam esse edital, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.

5.2 – A petição será dirigida à autoridade subscritora do Edital, que decidirá no prazo de 01(um) dia útil.

5.3 – As impugnações serão recebidas no Protocolo Central da Prefeitura, protocoladas pelos interessados, uma vez que as mesmas receberão um número de registro de entrada de documentos, quando deverá ser recolhida taxa de protocolo.

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

6 – Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo Órgão Gerenciador.

7 – Integram o presente Edital:

ANEXO I	Especificações dos Itens e Quantidades;
ANEXO II	Minuta de Declaração de atendimento às exigências de habilitação prévia (Específica para Microempresa – ME ou Empresa de Pequeno Porte – EPP);
ANEXO III	Minuta de declaração de enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte nos termos do art. 3º da Lei Complementar nº 123/06;

EDITAL Nº 046, DE 13 DE MAIO DE 2016.

ANEXO IV	Minuta de Credenciamento;
ANEXO V	Minuta do Contrato de Fornecimento;
ANEXO VI	Minuta da Ata de Registro de Preços;
ANEXO VII	Produtos Homologados
ANEXO VIII	Protocolo de Entrega de Amostras

8 – Os preços registrados serão publicados no Diário Oficial do Estado, trimestralmente.

9 – Não será exigida a prestação de garantia para as contratações resultantes desta licitação.

10 – Os esclarecimentos relativos a esta licitação serão prestados nos dias de expediente, das 09h00min às 18h00min, no Serviço de Licitações, situado na Rua Washington Luiz, nº 188, bairro Centro, cidade de Guará, Estado de São Paulo, CEP 14580-000, pelo telefone (16) 3831-9823 (Jaqueline) ou (16) 3831-9827 (João Palma), pelo fax (16) 3831-3033 ou pelo e-mail: licitacao@guara.sp.gov.br

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

12 – As empresas estarão sendo constantemente avaliadas quanto à qualidade dos produtos entregues e dos serviços prestados. Caso os mesmos não atendam as exigências estabelecidas, ou não sejam compatíveis com as amostras apresentadas, as licitantes sujeitar-se-ão às penalidades, conforme faculta o artigo 87 da Lei 8.666/93.

PREFEITURA MUNICIPAL DE GUARÁ, em 13 de maio de 2016.

JOSÉ ANTÔNIO YOUSSEF ABOUD
Prefeito Municipal

Registrado, publicado e arquivado na Diretoria da Divisão Administrativa, data supra.

JOÃO AUGUSTO PALMA
Diretor da Divisão Administrativa

EDITAL Nº 046, DE 13 DE MAIO DE 2016.**ANEXO I**

1	ALMÔNDEGA BOVINA ASSADA/COZIDA	<p>Classificação/Características gerais: carne bovina, água, gordura bovina, proteína de soja, farinha de rosca, amido de mandioca, cebola em pó, alho em pó, sal, açúcar, cebolinha desidratada em flocos, salsa desidratada em flocos, estabilizante e antioxidante. Contém glúten. Peso unitário aceito: De 12g a 17g. Composição e requisitos: Carboidratos : 2%, Gorduras totais: 19 %, Proteínas 23%, VCT= 187 kcal / 80 g . Peso unitário do produto: Aproximadamente 02 kg do produto. Prazo de validade: Produto com prazo de validade : 12 meses a contar da data de fabricação. Condições de armazenamento e conservação: Embalagem fechada: - 12º C a . 18º C . Embalagem primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, aprovado para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa, coloração azul, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações e vazamentos, perfeitamente lacrado resistente ao transporte e armazenamento. Peso líquido de 02 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulada reforçada resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante o seu período de validade. Peso líquido de 12 kg. Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. denominação de venda do produto (nome do produto e marca) 2. identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão 'Indústria Brasileira') 3. data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote 4. lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados 5. conteúdo líquido 6. condições de armazenamento 7. condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária 8. empilhamento máximo (na embalagem secundária) 9. carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF ou Serviço Inspeção Estadual- SISF. 10. número de registro do produto no órgão competente.</p>	KG	1.400,
2	ATUM	<p>Classificação/ Características gerais: atum em conserva em óleo comestível, preparado a partir de atum fresco, limpo e sem vísceras, descamado, pré-cozido, adicionado à óleo de soja como líquido de cobertura, ralado. O produto deve ser elaborado a partir de matéria prima em perfeito estado de conservação e higiene e submetido a processo tecnológico adequado. Peso drenado: 95%, 2% de óleo de soja, 1,9% de água, 0,8% de sal, 0,3% caldo vegetal, em 100g do produto: < 1,0g de carboidrato, 5g de lipídeos, 27g de proteína e 160Kcal. Embalagem: plástica aluminizada apropriada para conservação do produto, perfeitamente selada, inviolável, isenta de defeitos, pesando de 500g a 1kg. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço da empresa, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de</p>	KG	375,

EDITAL Nº 046, DE 13 DE MAIO DE 2016.

		armazenamento.		
3	BACON	Classificação/Características gerais: carne suína defumada com adição de sal, açúcar, estabilizante polifosfato de sódio, antioxidante eritorbato de sódio e conservadores nitrato de nitrito de sódio. Embalagem: plástica apropriada para a conservação do produto, perfeitamente selada, inviolável, isenta de defeitos, pesando 500g. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço da empresa, constando obrigatoriamente o registro no SIF ou SISP; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.	KG	40,
4	BIFE (COXÃO MOLE)	Classificação/Características gerais: proveniente de machos da espécie bovina, sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponeuroses. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). O produto deve estar de acordo com a NTA-3 do Decreto nº 12.486, de 20/10/78, Portaria nº 1.428/MS, de novembro de 1993 e Resolução nº 23, de 15/03/2000. A carne bovina em bife, congelada, tipo coxão mole deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: o produto deverá estar em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 1Kg, tendo os bifes aproximadamente 70g. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF ou SISP; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de - 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.	KG	174,
5	CARNE - MOÍDA (PATINHO)	Classificação/Características gerais: proveniente de machos da espécie bovina, sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponeuroses. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). O produto deverá estar de acordo com a NTA-3 do Decreto nº 12.486, de 20/10/78, Portaria nº 1.428/MS, de novembro de 1993 e Resolução nº 23, de 15/03/2000. A carne bovina tipo acém moído, congelado, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: o produto deverá estar em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente em pacotes de 1Kg. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIM, SIF ou SISP; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de - 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias.	KG	10.745,

EDITAL Nº 046, DE 13 DE MAIO DE 2016.

6	CARNE CURADA COZIDA DESMIADA CONGELADA DE BOVINO – AROMA DE CARNE SECA	Classificação/Características gerais: carne bovina, água, sal, estabilizante tripolifosfato de sódio, espessante carragena, aroma idêntico ao natural de carne seca, acidulante ácido cítrico e conservante nitrito de sódio. Contém aromatizante sintético idêntico ao natural. Não contém Glúten. Proteína: = 22 % Carboidrato: = 1 %, Lipídeos: = 8 % Cloreto de Sódio: = 4%. Peso unitário do produto: aproximadamente 02 kg do produto. Prazo de validade: 12 meses a contar da data de fabricação. Condições de armazenamento e conservação: Embalagem fechada: -	KG	600,
		12° C a . 18° C . Embalagem primária: saco PEBD, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, coloração transparente/azul, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. Peso líquido: 02 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Peso líquido: 12 kg. Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. denominação de venda do produto (nome do produto e marca) 2. identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão 'Indústria Brasileira') 3. data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote 4. lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados 5. conteúdo líquido 6. condições de armazenamento 7. condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária 8. empilhamento máximo (na embalagem secundária) 9. carimbo do Serviço de Inspeção Federal - SIF ou Serviço Inspeção Estadual- SISP. 10. número de registro do produto no órgão competente.		
7	CARNE DE FRANGO COZIDA TEMPERADA, DESMIADA E CONGELADA	Classificação/Características gerais: filé, peito ou coxas e sobrecoxas de frango sem osso e sem pele, água, sal, proteína de soja, condimentos e especiarias, realçador de sabor: glutamato monossódico (INS 621), acidulante: ácido cítrico (INS 330), polifosfato de sódio (INS 459i) e espessante: carragena (INS 407). Os filés são temperados através de injeção e massageamento, cozidos e desmiados mecanicamente. Após o desfiamento, o frango desfiado é embalado em sacos de polietileno e em caixa de papelão e imediatamente congelados no túnel contínuo. Numa porção de 100g do produto deverá conter: 170Kcal, 2g de carboidratos, 28g de proteínas, 7 g de gorduras totais e 2g de gorduras saturadas, 75mg de colesterol, 21mg de cálcio, 321mg de ferro e 1210mg de sódio. Devendo ser transportada à temperatura de -12° C (doze graus centígrados negativos) ou inferior. Embalagem: o produto deverá estar congelado, embalagem de polietileno, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com pesos de 2Kg ou 5 Kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Embalagem secundária: 2Kg, 8Kg ou 20Kg. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro,	KG	1.700,

EDITAL Nº 046, DE 13 DE MAIO DE 2016.

		constando obrigatoriamente registro no SIF/SISP; Identificação completa da data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento. O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias.		
8	CARNE EM CUBOS (ACEM)	Classificação/Características gerais: carne bovina, acém, em cubos congelados individualmente (IQF). Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Dimensões do cubo: 2x2x2. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em cubos congelada, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A carne bovina em cubos deverá conter no máximo, 10% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Quanto a perda de líquidos durante o descongelamento, este não deverá ser superior a 3%. Embalagem: o produto deverá estar congelado e embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, azul e resistente ao transporte e armazenamento. A embalagem deverá permanecer íntegra por todo o período de validade do produto, portanto não deverá apresentar vazamento de sangue na fase de descongelamento sob refrigeração. Os pacotes deverão conter pesos de 2 kg.	KG	228,
9	CARNE EM CUBOS (CARNE BOVINA SEM OSSO - PEIXINHO)	Classificação/Características gerais: Cubos de peixinho com dimensões aproximadas de 2x2x2 cm, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponevroses. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Devendo ser congelada e transportada a temperatura de - 18°C (dezoito graus centígrados negativo ou inferior). O produto deverá estar de acordo com a NTA-3 do Decreto nº 12.486, de 20/10/78, Portaria nº 1.428/MS, de novembro de 1993 e Resolução nº 23, de 15/03/2000. Embalagem: o produto deverá estar congelado, embalagem plástica sob vácuo, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com pesos de 1 Kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: 1) Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/SISP; 2) Identificação completa do produto (Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo) 3) Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; 4) Peso líquido; 5) Condições de armazenamento.	KG	9.040,
10	CARNE EM CUBOS (PATINHO)	Classificação/Características gerais: carne bovina, patinho, em cubos congelados individualmente (IQF). Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em tiras congelada deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A carne bovina em tiras deverá conter no máximo, 10% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter	KG	9.000,

EDITAL Nº 046, DE 13 DE MAIO DE 2016.

		no máximo 3% de aponevroses. Quanto a perda de líquidos durante o descongelamento, este não deverá ser superior á 3%. Embalagem: o produto deverá estar congelado e embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, azul e resistente ao transporte		
		e armazenamento. A embalagem deverá permanecer íntegra por todo o período de validade do produto, portanto não deverá apresentar vazamento de sangue na fase de descongelamento sob refrigeração. Os pacotes deverão conter pesos de 2 kg.		
11	CARNE EM TIRAS (COXÃO MOLE)	Classificação/Características gerais: carne bovina, coxão mole – chã de dentro, em tiras congeladas. Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em tiras congelada deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A carne bovina em tiras deverá conter no máximo, 10% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Quanto a perda de líquidos durante o descongelamento, este não deverá se superior á 3%. Embalagem: o produto deverá estar congelado e embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, azul e resistente ao transporte e armazenamento. A embalagem deverá permanecer íntegra por todo o período de validade do produto, portanto não deverá apresentar vazamento de sangue na fase de descongelamento sob refrigeração. Os pacotes deverão conter pesos de 2 kg.	KG	4.500,
12	CHARQUE (CARNE SECA)	Classificação/Características gerais: Corte bovino dianteiro. Ingredientes: carne bovina e sal. Informação nutricional: em 30g contém 54 kcal, 0g de carboidrato, 8g de proteína, 2g de gorduras totais, 0g de gordura trans, 195mg de sódio. Embalagem: plástica devidamente lacrada, contendo rótulo completo do produto, data de fabricação, data de validade, de acordo com a legislação, com peso de 500g.	KG	55,
13	COXA E SOBRECOPA DE FRANGO SEM ADIÇÃO DE SAL E TEMPEROS	Classificação/Características gerais: coxa e sobrecoxa de frango manipulada em condições higiênico-sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18°C ou inferior. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento). Prazo de validade mínimo de 6 meses. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 1,2 a 1,5Kg. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.	KG	3.945,
14	COXINHA DA ASA IQF	Classificação/Características gerais: manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Deverá ser submetida à tecnologia de congelamento I.Q.F para congelamento individual. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 1Kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens, deverão constar de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do fabricante e marca; nome e endereço do fabricante; data de validade ou prazo máximo para consumo; data de fabricação do produto; peso líquido; condições de armazenamento e empilhamento	KG	5.500,

EDITAL Nº 046, DE 13 DE MAIO DE 2016.

		máximo; carimbo/número do SIF ou SISF; número do lote (caso utilizado). O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias.		
15	EMPANADO DE FRANGO	Classificação/Características gerais: composto de peito de frango sem pele, sem osso, empanado com farinha de rosca flocada, sal e condimentos (isento de pimenta, pele de aves e cartilagens); congelada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; livre de sujidades, parasitas e larvas, embalado em sistema cry-o-vac, com peso de até 25g por unidade. Embalagem: atóxica e resistente podendo conter de 3 a 5kg. Deverá ser congelado à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Rótulo contendo data de fabricação, validade, peso, ingrediente, carimbo do SIF e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-76 (Decreto nº 12.486, de 20/10/78) e (MA – Decreto 2.244, de 04/06/97).	KG	900,
16	EMPANADO DE PEIXE	Classificação/Características gerais: carne mecanicamente separada de peixe (Tambaqui, Pintado, Surubim, Tilápia), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido, gordura vegetal de óleo de algodão, proteína texturizada de soja, sal, farinha de milho fortificada com ferro e ácido fólico, amido modificado, ovo em pó integral, coentro em pó, alho em pó, cebola em pó, levedura, umectante sorbitol (INS 420), acidulante ácido cítrico (INS 330), realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621), fermentos químicos pirofosfato dissódico (INS 450ii) e bicarbonato de sódio (INS 500ii), aroma natural de maçã e óleo resina de alecrim. Contém Glúten. Embalagem: sacos de polietileno de alta densidade, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, com peso unitário de 20g e peso total da embalagem de 2,5 Kg.	KG	1.100,
17	FILEZINHO FRANGO - SASSAMI	Classificação/Características gerais: frango semi-processado; peito de frango cortados em tirinhas; congelado individualmente (IQF); sem pele e sem osso; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas e sem parasitas; acondicionado em saco plástico polietileno, transparente, atóxico; fornecido em pacote de 2,5 kg; devendo ser congelado e transportada à temperatura de - 18°C ou inferior. o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Observar as especificações da Norma Técnica de Alimentos 3 – NTA 3 do Decreto Estadual n.º 12.436 de 20/10/78, que aprovou normas técnicas especiais de alimentos e bebidas Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento, de acordo com a NTA-76 (Decreto 12.486, de 20/10/78) e (MA – Decreto 2.244, de 04/06/97). O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias.	KG	8.016,
18	FRANGO - SASSAMI	Classificação/Características gerais: frango semi-processado; peito de frango cortados em tirinhas; congelado; sem pele e sem osso; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas e sem parasitas; acondicionado em saco plástico polietileno, transparente, atóxico; fornecido em pacote de 1 kg; devendo ser congelado e transportada à temperatura de - 18°C ou inferior. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro,	KG	320,

EDITAL Nº 046, DE 13 DE MAIO DE 2016.

		constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento, de acordo com a NTA-76 (Decreto 12.486, de 20/10/78) e (MA – Decreto 2.244, de 04/06/97).		
19	FRANGO INTEIRO	Classificação/Características gerais: frango semi-processado; inteiro; congelado; sem pés, sem cabeça, sem miúdos; com	KG	20,
		aspecto, cor, cheiro, e sabor próprios; sem manchas e parasitas; manipulada em condições higiênicas sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18°C ou inferior. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento). Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de pesando entre 1,8 a 2,5kg. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.		
20	HAMBURGUER MISTO	Classificação/Características gerais: produto carne industrializado obtido à partir de carne moída de aves e de carne bovina adicionado ou não de tecido adiposo e ingredientes, moldado e submetido ao processo tecnológico adequado. Deverá ser congelado à temperatura de - 12°C (doze graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente em especial a Instrução Normativa 20/2000 MAPA, Resolução RDC 175/2003 da Anvisa/MS, Resolução RDC 12/2001 da Anvisa/MS e Portaria 1002/SVS/MS, pesando 56g cada. Caixa com no mínimo 36 unidades, congelado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, sem pimenta, livre de sujidades, larvas e parasitas. Embalagem: o produto deverá estar embalado em camadas interfolhadas, acondicionado em caixas de papelão reforçada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével, contendo data de fabricação, validade e peso, carimbo do SIF e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-76 (Decreto 12.486, de 20/10/78) e (MA - Decreto 2.244, de 04/06/97).	KG	700,
21	LARGATO BOVINO	Classificação/Características gerais: carne bovina de primeira qualidade, limpa sem ossos, sem pele, pouca gordura, sem pelancas, com peso médio de 3kg cada peça. Embalagem: à vácuo, congelada à - 12 graus Celsius. Isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura.	KG	50,
22	LINGUIÇA CALABRESA	Linguiça calabresa cozida e defumada Classificação/Características gerais: linguiça; defumada; calabresa; preparada com carne não mista, nem toucinho e condimentos (isento de pimenta); com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura de refrigeração adequada; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-05 (Decreto 12.486, de 20/10/78). Embalagem: acondicionada em embalagem de polietileno, a vácuo, de 5Kg, com SIF do Ministério da Agricultura e validade mínima de 3 meses da data de entrega.	KG	792,

EDITAL Nº 046, DE 13 DE MAIO DE 2016.

23	LINGUIÇA SUÍNA FINA	Classificação/Características gerais: linguiça in natura; preparada com carne de pernil e condimentos; com aspecto normal, firme, sem umidade; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperatura de refrigeração de 0°C a 7°C; acondicionada em saco de polietileno, devidamente fechado. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de pesando de 0,5 a 1kg. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.	KG	155,
24	LOMBO SUÍNO - PEÇA INTEIRA	Classificação/ Características gerais: carne suína, lombo, em peça, congelado, sem osso, acondicionada em sacos plásticos transparentes, atóxicos, pesando aproximadamente 2,5 kg. Suas condições deverão estar de acordo com a nta-76(dec.12486 de 20/10/78) e (ma 2244/97),(lei estad.8.208/92, pot. 1.210/06 sms.g) e suas alterações. Produto sujeito a verificação no ato da entrega e aos procedimentos administrativos.	KG	240,
25	MORTADELA	Classificação/ Características gerais: mortadela, constituída da mistura de carnes bovina e suína; composta de condimentos e outras substâncias alimentares, apresentando no máximo 25% de umidade e 10% de cubos de toucinho; primeira qualidade, isento de sujidades e outras e outras substâncias estranhas em sua composição. Data de validade mínima de 20 dias a contar da entrega. Acondicionado em plástico atóxico, peça única, com diâmetro de 15 cm. Suas condições deverão estar de acordo com a nta-5 decreto 12.486 de 20/10/78; instrução normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações; produto sujeito a verificação no ato da entrega e aos procedimentos administrativos.	KG	160,
26	PEITO DE FRANGO COM OSSO	Classificação/Características gerais: frango semi-processado; peito com osso, em peça, sem tempero; congelado, com validade de 12 meses; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas e parasitas; manipulada em condições higiênico-sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada à temperatura de -18°C ou inferior. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes pesando 500g a 600g por peça. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.	KG	8,
27	PEITO DE FRANGO SEM OSSO	Classificação/Características gerais: frango semi-processado; peito sem osso, em peça, sem tempero; congelado, com validade de 12 meses; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas e parasitas; manipulada em condições higiênico-sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada à temperatura de -18°C ou inferior. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes pesando 700g a 800g por peça. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.	KG	370,

EDITAL Nº 046, DE 13 DE MAIO DE 2016.

28	PEITO DE FRANGO TEMPERADO E COZIDO EM TIRAS	Classificação/Características gerais: sabor suave de frango cozido. Textura macia e succulenta. Produto em tiras e congelado (IQF) individualmente. Ingredientes: Peito de frango, água, sal, amido de mandioca e proteína de soja concentrada. Estabilizantes tripolifosfato de sódio e polifosfato de sódio. Não contém glúten. Composição e requisitos: Proteína: = 25 % Amido: = 2 % Lipídeos: = 3,0 % Cloreto de Sódio: = 1,5 %. Peso unitário do produto: aproximadamente 02 kg do produto. Prazo de validade: 12 meses a contar da data de fabricação. Condições de armazenamento e conservação: Embalagem fechada: - 12º C. Embalagem primária: saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, coloração azul, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. Peso líquido: 02 kg Embalagem secundária:	KG	5.500,
		caixa de papelão ondulado reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Peso líquido: 12 kg. Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. denominação de venda do produto (nome do produto e marca) 2. identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão 'Indústria Brasileira') 3. data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote 4. lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados 5. conteúdo líquido 6. condições de armazenamento 7. condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária 8. empilhamento máximo (na embalagem secundária) 9. carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF ou Serviço Inspeção Estadual- SISF. 10. número de registro do produto no órgão competente.		
29	PEIXE EM POSTA DE 1ª QUALIDADE (CAÇÃO)	Classificação/Características gerais: Sem cabeça e sem vísceras. Congelado por processo rápido e conservado em temperatura adequada para congelamento (-12 a -18°C), não apresentando qualquer sinal de descongelamento no ato da entrega. Cada unidade deverá ser embalada em saco plástico de polietileno com indicação de peso e prazo de validade.	KG	1.710,
30	PERNIL SUÍNO EM CUBOS	Classificação/Características gerais: proveniente de machos da espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses), os cubos deverão ter aproximadamente 3x3x3 cm. A carne suína deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: o produto deverá estar embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 02kg e congelado e mantido em temperatura de -12°C ou inferior. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.	KG	4.172,

EDITAL Nº 046, DE 13 DE MAIO DE 2016.

31	PERNIL SUÍNO INTEIRO - SEM OSSO	Classificação/Características gerais: Carne suína sem sal; pernil traseiro; congelada em peça inteira, sem osso, sem pele; acondicionado em sacos plásticos transparentes, atóxico, em caixas apropriadas; pesando aproximadamente 6 kg a peça. Suas condições deverão estar de acordo com a nta3 e decreto 12486 de 20/10/78) e (ma 2244/97); port.304 de 22/04/96, port.90, port.89 de 15/02/96 e suas posteriores alterações. Produto sujeito a verificação no ato da entrega e aos procedimentos administrativos.	KG	130,
32	PRESUNTO COZIDO SEM CAPA DE GORDURA	Classificação/ Características gerais: O produto deverá ser obtido a partir de pernil suíno, sal, açúcar, especiarias, conservantes e estabilizantes de acordo com a legislação vigente. Ser livre de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Não serão permitidas embalagens danificadas. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado à vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de aproximadamente 3,5 a 4 Kg. Rótulo: o produto deverá estar fatiado, interfolhado com filme plástico acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 500 gramas, em temperatura de refrigeração (entre 0 e 7°C), com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	KG	1.268,
33	QUEIJO - TIPO MUÇARELA	Classificação/Características gerais: produto elaborado unicamente com leite de vaca, provenientes de animais sadios, com formato de paralelepípedo. A crosta deverá ser fina ou não formada; a consistência semidura, rígida e a textura fechada indicando nenhuma fermentação. Processado em condições higiênicas sanitárias. As condições do produto deverão estar de acordo com a Portaria MA.364 de 04/09/97 e NTA – 11 (Decreto 12486 de 20/10/78). Embalagem: o produto deverá estar fatiado, interfolhado com filme plástico acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 500 gramas, em temperatura de refrigeração (entre 0 e 7°C), com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: denominação “queijo”, seguida do nome que indique a variedade e classe, endereço do fabricante, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto; data de fabricação; prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Validade mínima de 2 meses e a validade de entrega deverá ser de 4 dias a contar a data da entrega.	KG	1.270,
34	QUEIJO - TIPO PRATO	Classificação/ Características gerais: queijo prato, embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, pesando em torno de 500 g, com data de validade mínima de 1 mês e 6 dias a contar da data da entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a portaria ma.358 de 04/09/97 e nta-11(decreto 12486 de 20/10/78) e suas alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega e aos procedimentos administrativos determinados pelo mapa.	KG	50,
35	SALAME, TIPO ITALIANO	Classificação/ Características gerais: salaminho, tipo italiano, constituído da mistura de carnes bovina, suína crua; condimentado, adicionado de toucinho de 5 a 10%, isento de sujidades e outras substâncias estranhas. Acondicionado em papel parafinado, peça inteira, com peso de 380 a 680 g. Data de validade mínima de 01 mês a contar da data de entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a nta-5(decreto 12.486 de 20/10/78), inst. normativa 22 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito a	KG	45,

EDITAL Nº 046, DE 13 DE MAIO DE 2016.

		verificação no ato da entrega e aos procedimentos administrativos.		
36	SALSICHA DE PERU	Classificação/Características gerais: Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de peru, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. Poderá ser adicionado ao produto, desde que declarados, sais minerais que não compitam entre si em termo de biodisponibilidade. A salsicha deverá ser preparada com carnes de peru em perfeito estado de conservação, isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens não sendo permitida a substituição e o emprego de carnes de animais bovinos, eqüinos, caninos, felinos e outras	KG	1.600,
		espécies de aves e nem a utilização de gorduras provenientes de animais bovinos, eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso. O produto não deverá apresentar superfície úmida pegajosa, exsudato, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O peso unitário de cada gomo deverá ser de 40 a 50 gramas. Embalagem: a embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, termoformada em sacos fabricados com filme coextrusado a base de nylon e polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente e lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 3.0 kg (três quilogramas) por embalagem. A embalagem deverá apresentar o produto de forma ordenada e paralela, a fim de evitar quebra ou deformação. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com as Resoluções RDC 359/03 e RDC 360/03 da ANVISA/MS. O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias.		
37	SALSICHA TIPO HOT DOG	Classificação/Características gerais: congelada a temperatura de -12°C ou inferior, contendo 2 % de amido e isenta de pimenta. a) Nitrito de potássio ou de sódio: máximo de 0,02%, quando usados isoladamente ou combinados. b) Nitrito de Potássio ou de sódio, associados ou não: máximo de 0,05%. c) Cloreto de sódio: máximo 2%. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. O produto deve estar de acordo com a NTA-3 (Decreto 12.486, de 20/10/78). Embalagem: As salsichas deverão ter peso unitário de 40 a 50g, acondicionadas em pacotes de 3kg ou 5 kg. Deverão estar embaladas a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente e reembaladas em caixa de papelão lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.	KG	3.645,

EDITAL Nº 046, DE 13 DE MAIO DE 2016.

ANEXO II

**Minuta de declaração de atendimento às exigências de habilitação prévia –
Específica para Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP).**

DECLARAÇÃO DE REQUISITOS DA HABILITAÇÃO

Pregão Presencial nº: 011/16

Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios tipo carnes diversas, para atendimento de vários órgãos da Administração, para compra parcelada.

A _____(nome da licitante)_____, qualificada como microempresa (ou empresa de pequeno porte) por seu representante legal (doc. anexo), inscrita no CNPJ sob nº _____, com sede à _____(endereço completo)_____, nos termos do artigo 4º, VII, da Lei Federal nº 10.520/2002, declara para os devidos fins de direito que cumpre plenamente os requisitos da habilitação estabelecidos nas cláusulas do edital em epígrafe, exceto no que diz respeito aos requisitos de regularidade fiscal, que serão provados no momento oportuno, conforme estabelecidos pelo edital, nos termos do autorizado pelos artigos 42 e 43 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

Sendo expressão da verdade, subscrevo-me.

[cidade], [dia] de [mês] de 2016.

(Assinatura do Representante Legal)

EDITAL Nº 046, DE 13 DE MAIO DE 2016.

ANEXO III

Minuta de declaração de enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

**DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA (ME)
OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE (EPP)**

Pregão Presencial nº: 011/16

Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios tipo carnes diversas, para atendimento de vários órgãos da Administração, para compra parcelada.

A _____ (nome da licitante) _____, qualificada como microempresa (ou empresa de pequeno porte) por seu representante legal (doc. anexo), CNPJ sob nº _____, com sede à _____ (endereço completo) _____, declara para os devidos fins de direito que pretende postergar a comprovação da regularidade fiscal para momento oportuno, conforme estabelecido no edital, e ter preferência no critério de desempate quando do julgamento das propostas, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

Sendo expressão da verdade, subscrevo-me.

[cidade], [dia] de [mês] de 2016.

(Assinatura do Representante Legal)

EDITAL Nº 046, DE 13 DE MAIO DE 2016.

ANEXO IV
CRENCIAMENTO ESPECÍFICO
(MODELO)

Pelo presente, a empresa, situada no(a).....(endereço completo)....., CNPJ nº, por seu(diretor ou sócio com poderes de gerência)....., outorga ao Sr., RG nº, CPF nº, amplos poderes para representá-la junto à Prefeitura Municipal de Guará, no **PREGÃO PRESENCIAL Nº 011/16, PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 058/16**, para formular ofertas e lances, negociar preço, incluindo poderes para interpor ou desistir de recursos, receber intimações, enfim, praticar todos os atos que julgar necessário ao citado processo, podendo o credenciado receber intimações no seguinte endereço:(Rua, número, complementos, bairro, cidade, unidade da federação, CEP).

[cidade], [dia] de [mês] de 2016.

(Nome e assinatura do subscritor, devidamente identificado)

EDITAL Nº 046, DE 13 DE MAIO DE 2016.**ANEXO V
MINUTA DE CONTRATO****CONTRATO Nº 000/00, DE 00 DE MAIO DE 2016.****TERMO DE CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS TIPO CARNES DIVERSAS, PARA ATENDIMENTO DE VÁRIOS ÓRGÃOS DA ADMINISTRAÇÃO, PARA COMPRA PARCELADA.**

Pelo presente instrumento de contrato de fornecimento de produtos, de um lado a **PREFEITURA MUNICIPAL DE GUARÁ**, neste ato representada pelo Sr. **JOSÉ ANTÔNIO YOUSSEF ABOUD**, Prefeito do Município de Guar´, Estado de Sˆo Paulo, aqui denominada simplesmente “**CONTRATANTE**”, e do outro lado, a empresa, CNPJ(MF) 00.000.000/0001-00, IE nˆo 000.000.000.000, estabelecida na cidade de, à Rua, nˆo, bairro, aqui denominada “**CONTRATADA**”, neste ato representada pelo Sr., nacionalidade, Estado civil, Profissˆo, RG 0.000.000/SSP-SP, CPF 000.000.000-00, residente e domiciliado à Rua, nˆo, bairro, CEP, da cidade de, Estado de, tem entre si justos e avençados o presente contrato mediante as cl´usulas e condiçˆes a seguir enumeradas, que aceitam e se comprometem a cumprir:

CL´USULA PRIMEIRA – DO OBJETO

O presente instrumento tem por objeto o Registro de Preços dos bens relacionados no Anexo I do edital 046/16, observadas as especificaçˆes ali estabelecidas, visando aquisiçˆes de gˆneros aliment´cios tipo carnes diversas, para atendimento de v´rios ´rgˆos da Administraçˆo, para compra parcelada, conforme necessidades.

CL´USULA SEGUNDA – FORMA DE FORNECIMENTO E OBRIGAÇˆES

1 – Compromete a Contratante:

- a) realizar a entrega dos produtos, conforme requisitados, nos dias definidos pelo setor competente;
- b) atender no prazo m´ximo de 24 (vinte e quatro) horas as requisಿçˆes emitidas pela Contratante;
- c) responsabilizar-se pela autenticidade, qualidade e fidelidade às especificaçˆes dos produtos entregues, arcando por quaisquer danos de natureza dolosa ou culposa que estes venham causar à Contratante;

CL´USULA TERCEIRA – DA VIGˆNCIA

A duraçˆo deste contrato ´ o equivalente a validade do registro de preçˆs, ou seja, 12 (doze) meses, contados a partir da data da publicaçˆo da respectiva Ata.

EDITAL Nº 046, DE 13 DE MAIO DE 2016.**CONTRATO Nº 000/00(Continuação)****CLÁUSULA QUARTA – DO VALOR**

Os valores unitários são os constantes da proposta da “Contratada”, sendo o valor global para o fornecimento de R\$ (.....).

CLÁUSULA QUINTA – DAS CONDIÇÕES E FORMA DE PAGAMENTO

O pagamento dos produtos fornecidos serão feitos até 30 (trinta) dias da data da emissão da nota fiscal de entrega, conforme as necessidades da Administração e mediante requisições.

O atraso na emissão da fatura pela contratada implica em igual atraso pela Prefeitura Municipal, no pagamento.

Os pagamentos serão efetuados através de cheque nominal em favor do licitante vencedor, a ser retirado na Tesouraria Municipal ou depositado em Conta Corrente do licitante.

CLÁUSULA SEXTA – DA CORREÇÃO MONETÁRIA

O não-pagamento nos prazos previstos acarretará à Prefeitura multa moratória de 0,03% (três centésimos por cento) do valor da parcela devida, a ser aplicado por dia de atraso até o do efetivo pagamento.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS SANÇÕES

O(s) licitante(s)/contratado(s) que praticar(em) quaisquer atos previstos no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/2002, bem como no artigo 87 da Lei Federal nº 8.666/93, conforme o caso, ficará(ão) sujeito(s) às seguintes penalidades previstas no Decreto Municipal nº 1.450, de 15.02.2000, que serão aplicadas mediante procedimento administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa:

I) Advertência;

II) Pela recusa na assinatura do contrato, de sua aceitação ou retirada do instrumento equivalente ou, ainda, pela inexecução do seu objeto, parcial ou totalmente, a Administração aplicará multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida.

III) O atraso injustificado do início do fornecimento sujeitará a contratada à multa de 0,1% ao dia sobre o valor ajustado.

IV) O atraso injustificado superior a 60 (sessenta) dias corridos será considerado inexecução, salvo razões de interesse público expostos no ato da autoridade competente para a contratação.

V) Suspensão do direito de licitar e contratar com a Prefeitura Municipal de Guará-SP, pelo prazo de até 05 (cinco) anos; e

VI) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

EDITAL Nº 046, DE 13 DE MAIO DE 2016.
CONTRATO Nº 000/00(Continuação)

CLÁUSULA OITAVA – DOS RECURSOS

Os recursos orçamentários para atendimento das despesas decorrentes deste contrato estão previstos na classificação funcional programática:

Despesa	Órgão	Econômica	Função
102	02.03.01	3.3.90.30.07	04
154	02.05.01	3.3.90.30.07	10
264	02.06.01	3.3.90.30.07	12
302	02.06.02	3.3.90.30.07	12
303	02.06.02	3.3.90.30.07	12
304	02.06.02	3.3.90.30.07	12
350	02.06.04	3.3.90.30.07	12
426	02.06.08	3.3.90.30.07	12
427	02.06.08	3.3.90.30.07	12
428	02.06.08	3.3.90.30.07	12
429	02.06.08	3.3.90.30.07	12
430	02.06.08	3.3.90.30.07	12
442	02.06.09	3.3.90.30.07	12
475	02.07.01	3.3.90.30.07	27
483	02.08.01	3.3.90.30.07	08
493	02.08.01	3.3.90.30.07	08
495	02.08.01	3.3.90.30.07	08
537	02.08.01	3.3.90.30.07	08
727	02.08.01	3.3.90.30.07	08
736	02.08.01	3.3.90.30.07	08

Sub-Função	Programa	Ação	Fontes	Cod. Aplicação
122	0046	2063	01	110000
301	0113	2067	01	310000
361	0145	2065	01	220000
365	0160	2061	05	200002
365	0160	2061	05	200006
365	0160	2061	01	110000
363	0154	2019	01	230000
361	0142	2021	01	110000
361	0142	2021	02	200003
361	0142	2021	05	200007
361	0142	2021	05	200008
361	0142	2021	05	200009
362	0153	2020	05	200005
812	0285	2025	01	100000
241	0102	2012	05	500029

EDITAL Nº 046, DE 13 DE MAIO DE 2016.
CONTRATO Nº 000/00(Continuação)

243	0101	2012	02	500006
243	0101	2012	05	500012
244	0106	2013	01	510000
243	0101	2012	05	500000
243	0101	2012	02	500032

CLÁUSULA NONA – DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

O presente contrato será regido pelas disposições contidas no Edital nº 046/16, pelos Decretos Municipais nº 1.662, de 21 de março de 2005, nº 1.908, de 31 de julho de 2008 e nº 2.369 de 19 de março de 2012, aplicando-se subsidiariamente, no que couberem, as disposições das Leis federais nº 10.520, de 17 de julho de 2002, e nº 8.666, de 21 de junho de 1993, as do Código de Defesa do Consumidor, e os casos omissos serão resolvidos pela Administração, obedecendo a prevalência do interesse público.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA MANUTENÇÃO DA HABILITAÇÃO

O contratado se obriga a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA RESCISÃO CONTRATUAL

A inexecução total ou parcial deste contrato enseja a sua rescisão, importando o reconhecimento dos direitos da Administração Municipal, nos termos do art. 77 e 78 do Estatuto Federal Licitatório, com as conseqüências contratuais previstas em Lei, ficando desde já eleito o Fórum da Comarca de Guará, para dirimir quaisquer pendências que do presente advirem.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO REGIME DE EXECUÇÃO

As mercadorias objeto do presente contrato serão fornecidas sob o regime de preço unitário, conforme as necessidades da Administração e definitivamente no término do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO REAJUSTE

De acordo com as Leis federais nºs 9.069/95 e 10.192/2001, não haverá reajuste de preço, salvo novo regramento legal.

Objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, para restabelecer a relação que as partes pactuaram inicialmente para a justa remuneração do fornecimento, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, as partes admitem recomposição de preços com base em Planilhas de Custos que comprovem efetivamente as alterações, de acordo com a alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações.

EDITAL Nº 046, DE 13 DE MAIO DE 2016.
CONTRATO Nº 000/00(Continuação)

O interessado, ao requerer a recomposição de preços deverá neste instrumento descrever a ocorrência dos fatos extraordinários, justificados por meio de instrumentos que comprovem claramente a necessidade da manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato.

O modelo da Planilha de Custos que se refere o subitem anterior está disponibilizado no endereço eletrônico: www.guara.sp.gov.br.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA VINCULAÇÃO

Este instrumento contratual está vinculado ao Edital nº 046/16, ao Pregão Presencial nº 011/16, ao Processo nº 058/16, e demais condições oferecidas em sua proposta.

E assim por se acharem justos e contratados, firmam o presente em 02(duas) vias de igual teor e forma.

PREFEITURA MUNICIPAL DE GUARÁ, em

JOSÉ ANTÔNIO YOUSSEF
ABBOUD
Prefeito Municipal
“CONTRATANTE”

.....
.....
“CONTRATADA”

EDITAL Nº 046, DE 13 DE MAIO DE 2016.**ANEXO VI****MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
PREGÃO PRESENCIAL Nº 011/16**

Aos dias do mês de de dois mil e quinze, autorizada pelo processo de **Pregão Presencial nº 011/16**, foi lavrada a presente **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS** para, de acordo com o disposto no art. 15, II, da Lei Federal nº 8.666/93, e das disposições contidas na Lei Federal nº 10.520/02, Decreto Municipal nº 4.794/06 e Processo nº 058/16 que conjuntamente com as condições adiante estipuladas, regem o relacionamento **PREFEITURA e FORNECEDOR**:

1. Consideram-se registrados, para eventual fornecimento, de acordo com as necessidades da Administração e através de Requisições, os seguintes preços do **FORNECEDOR** _____, estabelecido à _____, nº _____, bairro _____, cidade de _____, Estado de _____, inscrito no CNPJ/MF sob o nº _____:

ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	PREÇO

2. Havendo interesse, a **PREFEITURA** convocará o **FORNECEDOR** para a assinatura do contrato de fornecimento ou retirar o instrumento equivalente (Autorização de Fornecimento) e entrega do(s) item(ns) que se sagrou vencedor, nos termos do Edital.

3. **Vigência da Ata**: 12 (doze) meses contados a partir da data de sua assinatura.

4. As despesas decorrentes do fornecimento correrão à conta de recursos próprios do orçamento vigente alocados sob as rubricas orçamentárias descritas abaixo, e consignados no orçamento de 2016:

Despesa	Órgão	Econômica	Função
102	02.03.01	3.3.90.30.07	04
154	02.05.01	3.3.90.30.07	10
264	02.06.01	3.3.90.30.07	12
302	02.06.02	3.3.90.30.07	12
303	02.06.02	3.3.90.30.07	12
304	02.06.02	3.3.90.30.07	12
350	02.06.04	3.3.90.30.07	12
426	02.06.08	3.3.90.30.07	12
427	02.06.08	3.3.90.30.07	12
428	02.06.08	3.3.90.30.07	12
429	02.06.08	3.3.90.30.07	12
430	02.06.08	3.3.90.30.07	12

EDITAL Nº 046, DE 13 DE MAIO DE 2016.

442	02.06.09	3.3.90.30.07	12
475	02.07.01	3.3.90.30.07	27
483	02.08.01	3.3.90.30.07	08
493	02.08.01	3.3.90.30.07	08
537	02.08.01	3.3.90.30.07	08
727	02.08.01	3.3.90.30.07	08
736	02.08.01	3.3.90.30.07	08

Sub-Função	Programa	Ação	Fontes	Cod. Aplicação
122	0046	2063	01	110000
301	0113	2067	01	310000
361	0145	2065	01	220000
365	0160	2061	05	200002
365	0160	2061	05	200006
365	0160	2061	01	110000
363	0154	2019	01	230000
361	0142	2021	01	110000
361	0142	2021	02	200003
361	0142	2021	05	200007
361	0142	2021	05	200008
361	0142	2021	05	200009
362	0153	2020	05	200005
812	0285	2025	01	100000
241	0102	2012	05	500029
243	0101	2012	02	500006
244	0106	2013	01	510000
243	0101	2012	05	500000
243	0101	2012	02	500032

5. As contratações advindas deste registro de preços serão regidas pelas disposições das Leis nº 10.520/02 e nº 8.666/93, e do Decreto Municipal nº 2.369 de 19 de março de 2012, bem como pelo estabelecido nesta ata.

6. Este registro de preços não obriga a **PREFEITURA** a firmar contratações com o **FORNECEDOR**, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, assegurada, nesta hipótese, a preferência do beneficiário do registro em igualdade de condições.

7. O descumprimento do presente, assim como a inexecução total ou parcial do contrato, sujeitará o **FORNECEDOR** às penalidades constantes do **EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 011/16** e legislação aplicável.

8. O registro de preços poderá ser suspenso ou cancelado no interesse da **PREFEITURA** e nas hipóteses do artigo 78 da Lei nº 8.666/93, ou a pedido justificado do **FORNECEDOR**, nos termos do Decreto Municipal nº 2.369 de 19 de março de 2012.

9. O **FORNECEDOR** deverá manter, enquanto vigorar o Registro de Preços e em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no **PREGÃO PRESENCIAL Nº 011/16**.

EDITAL Nº 046, DE 13 DE MAIO DE 2016.

10. As questões oriundas deste termo e dos contratos ou pedidos de fornecimento serão dirimidas no Foro da Comarca de Guará – Estado de São Paulo.

11. Para constar, lavrou-se o presente termo, que vai assinado pelo **Senhor JOSÉ ANTONIO YOUSSEF ABBoud**, Prefeito do Município de Guará, Estado de São Paulo, representando a **PREFEITURA**, e pelo **Senhor** _____, portador da Cédula de Identidade RG n _____ e inscrito no CPF/MF sob n _____, representando o **FORNECEDOR**.

**JOSÉ ANTONIO YOUSSEF
ABBoud
Prefeito Municipal**

.....
“FORNECEDOR”

EDITAL Nº 046, DE 13 DE MAIO DE 2016.**ANEXO VII
PRODUTOS HOMOLOGADOS**

ITEM	UNIDADE	PRODUTO	MARCA	MARCA	MARCA
15	Kg	Coxa e sobrecoxa	Seara	Sadia	Copacol
16	kg	Empanado de frango	Sadia	Rezende	-
18	Kg	Filezinho frango – sassami	Sadia	Seara	Valesul
21	Kg	Hambúrguer Misto	Sadia	Rezende	-
23	kg	Lingüiça Calabresa cozida e defumada	Sadia	Rezende	Aurora
33	Kg	Presunto cozido sem capa de gordura	Sadia	Rezende	Seara
34	Kg	Queijo - tipo muçarela	Sadia	Centenário	Aurora
34	Kg	Salsicha tipo hot dog	Sadia	Rezende	Aurora

EDITAL Nº 046, DE 13 DE MAIO DE 2016.**ANEXO VIII****PROTOCOLO DE ENTREGA DE AMOSTRA DOS PRODUTOS**

Pregão Presencial nº: 011/16
Processo nº: 058/16

A T E S T A D O

Atestamos o recebimento das amostras dos produtos entregues pela empresa _____, para serem submetidas à análise de qualidade adotada por este Município, para a aquisição de gêneros alimentícios tipo carnes diversas, para atendimento de vários órgãos da Administração, para compra parcelada.

Segue abaixo a descrição e as marcas dos produtos apresentados para amostra.

Item	Descrição dos produtos	Marca

Prefeitura Municipal de Guará, em _____ (data e hora) _____.

Assinatura e Carimbo
do Almojarife