



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

PREGÃO PRESENCIAL 08/2021 - PROCESSO 16/20212020 - EDITAL DE LICITAÇÃO 11/2021

TIPO DE LICITAÇÃO: menor preço unitário.

REGIME DE EXECUÇÃO: empreitada por preços unitários.

OBJETO: Registro de preço para eventual e futura aquisição de carne bovina, frango, salsicha, peixe, lingüiça e outros para as escolas da rede de ensino fundamental, ensino infantil (creche e pré-escolas), ensino médio e demais setores desta Municipalidade, pelo período de 12 (doze) meses, conforme quantitativo e especificações descritas no termo de referência, por fornecimento parcelado e a pedido, respeitando as necessidades e o interesse público.

DATA DA ABERTURA: 18/03/2021.

DATA DO ENCERRAMENTO: 07/04/2021 as 09h00min, sendo que todos os horários constantes deste edital são referência de Brasília/DF.

1.- DO PREÂMBULO

1.1.- O Chefe do Poder Executivo, no uso de suas atribuições legais, torna público para conhecimentos dos interessados que será realizado no Paço Municipal, à Rua 04, 147, Centro, Corumbataí-SP, licitação na modalidade de Pregão Presencial em forma de Registro de Preços, do tipo menor preço.

1.2.- Fica designada como pregoeira neste processo licitatório a senhora Ana Izabel Lourenço Falcão, portadora do RG 66.856.177-4 SSP/SP e do CPF 090.357.984-73, tendo como equipe de apoio os seguintes membros: Roberta Rodrigues de Camargo Dietrich, portadora do RG 46.233.851-4 SSP/SP e do CPF 395.399.848-07 e Jorge Luís Gigeck, portador do RG 22.638.021-X SSP/SP e do CPF 123.684.648-67 nos termos da Portaria 7.518/2021.

2.- DO EMBASAMENTO LEGAL

2.1.- O procedimento licitatório e os atos dele decorrentes observarão as disposições da Constituição Federal, da Lei Orgânica Municipal, do Decreto Municipal 1318/2008, de 13/05/2008, Decreto Municipal 1930/2018, de 30/07/2018, Lei Federal 10.520/2002, de 17/07/2002 e subsidiariamente pela Lei Federal 8.666/93 e posteriores alterações, demais normas pertinentes e pelas condições estabelecidas pelo presente edital.

3.-DA DATA, LOCAL E HORA PARA ENTREGA PROTOCOLIZADA DOS ENVELOPES

3.1.- Os envelopes fechados, contendo a Proposta Financeira e os Documentos de Habilitação, deverão ser protocolizados diretamente no Setor de Protocolos do Paço Municipal, à Rua 04, 147, Centro, Corumbataí-SP, **rigorosamente até as 09h00min do dia 07/04/2021**, sendo que, em ato contínuo será iniciado o credenciamento dos representantes das empresas interessadas.

3.2.- Em nenhuma hipótese serão recebidos quaisquer envelopes fora do prazo estabelecido neste edital.

3.3.- Encerrada a fase de credenciamento, serão recebidos para rubrica dos presentes, os envelopes com as propostas financeira e documentos de habilitação das licitantes.

4.-DO OBJETO

4.1.-Esta licitação tem por objeto o Registro de preço para eventual e futura aquisição de carne bovina, frango, salsicha, peixe, lingüiça e outros para as escolas da rede de ensino fundamental, ensino infantil (creche e pré-escolas), ensino médio e demais setores desta Municipalidade, pelo período de 12 (doze) meses, conforme quantitativo e especificações descritas no "Anexo I –Termo de Referência" a este edital.

5.- DOS ANEXOS

5.1.- Fazem parte integrante e indissociável deste edital os seguintes anexos:



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

5.1.1.- Anexo I – Termo de Referência;

5.1.2.- Anexo II – Modelo de declaração de Requisitos de Habilitação;

5.1.3.- Anexo III – Modelo de credenciamento;

5.1.4.- Anexo IV – Modelo de formulário de dados cadastrais, declaração de fato impeditivo e marco legal anticorrupção;

5.1.5.- Anexo V – Modelo de declaração de enquadramento com ME ou EPP, para fruição dos benefícios da Lei Complementar 123/06;

5.1.6.- Anexo VI – Modelo de declaração que não emprega menor de 18 (dezoito) anos de idade;

5.1.7.- Anexo VII – Modelo de Declaração que não pertence ao quadro de funcionários desta municipalidade;

5.1.8.- Anexo VIII – Modelo de declaração de entrega e execução;

5.1.9.- Anexo IX – Modelo de declaração de atendimento as condições deste edital;

5.1.10.- Anexo X - Modelo de proposta financeira;

5.1.11.- Anexo XI - Termo de ciência e de notificação (TCESP);

5.1.12.- Anexo XII - Minuta da Ata de Registro de Preços;

5.1.13.- Anexo XIII - Comprovante de retirada do edital pelo site;

5.2.- Os formulários constantes dos Anexos II ao X são modelos, os quais poderão ser elaborados segundo os critérios de cada licitante.

6.- DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

6.1.- Poderão participar deste certame todos os interessados que estejam organizados sob personalidade jurídica, com ramo de atividade pertinente ao objeto da licitação e que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação e requisitos mínimos de classificação das propostas, constantes deste edital e seus anexos.

6.2.- Não será admitida nesta licitação a participação de pessoas jurídicas:

6.2.1.- Com falência, recuperação judicial, concordata ou insolvência, judicialmente decretadas, ou em processo de recuperação extrajudicial, exceto nos casos em que o plano de recuperação já tenha sido homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, nos termos da Súmula 50 do TCESP;

6.2.2.- Em dissolução ou liquidação;

6.2.3.- Que estejam suspensas de licitar e impedidas de contratar com qualquer órgão ou entidade da administração pública, seja na esfera Federal, Estadual, do Distrito Federal ou Municipal, nos termos do inciso III, do artigo 87, da Lei Federal 8.666/93 e suas alterações e da Súmula 51 do TCESP;

6.2.4.- Que estejam impedidas de licitar e de contratar com a administração pública, nos termos do artigo 7º da Lei Federal 10.520/2002, e decretos regulamentadores;

6.2.5.- Que estejam proibidas de contratar com a administração pública, em razão de sanção restritiva de direito decorrente de infração administrativa ambiental, nos termos do artigo 72, § 8º, inciso V, da Lei Federal 9.605/98;

6.2.6.- Que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a administração pública;

6.2.7.- Que estejam reunidas em consórcio, assim como as não personificadas;



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

6.2.8.- Que sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si;

6.2.9.- Estrangeiras que não funcionam no País;

6.2.10.- Quaisquer interessados que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei Federal 8.666/93 e posteriores alterações.

6.3.- Não será permitida a subcontratação do objeto desta licitação, bem como, dar em garantia ou vincular de qualquer forma, total ou parcialmente, o objeto com os preços registrados a qualquer pessoa física ou jurídica, sem a prévia e expressa autorização deste município.

6.4.- Não será admitida a participação direta ou indireta de servidor ou dirigente do município, conforme estabelece o artigo 9º, inciso III, § 3º, da Lei Federal 8.666/93 e artigo 22 da Lei Orgânica Municipal.

6.5.- Não será permitido a qualquer pessoa física ou jurídica, representar mais de uma licitante.

6.6.- Será admitida, em todas as etapas da licitação, a presença de no máximo um representante de cada licitante.

6.7.- Somente poderão se manifestar no transcorrer das reuniões, os representantes das licitantes, desde que devidamente credenciados, sendo que cada um deles poderá representar apenas uma credenciada.

6.8.- Às ME - Microempresas e EPP - Empresas de Pequeno Porte, que comprovarem sua regular situação, serão concedidos os benefícios previstos na Lei Complementar 123/2006 e Lei Municipal 1643/2015.

6.9.- A participação na licitação implica automaticamente na aceitação integral e irrevogável dos termos e conteúdo deste edital e seus anexos, a observância dos preceitos legais e regulamentos em vigor; e a responsabilidade pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase do processo.

6.10.- A documentação apresentada deverá estar toda em nome da matriz ou em nome da filial, devendo ser a ata de registro de preços executada pela empresa vencedora do certame.

7.- DO CREDENCIAMENTO

7.1.- No dia, hora e local estipulado no preâmbulo, as proponentes deverão apresentar e estarem representadas por agentes credenciados (devidamente munido de documento que o credencie), com poderes específicos para formular lances verbais, bem como para a prática de todos os atos inerentes ao certame, portando documento pessoal de identificação com foto, bem como documentação comprobatória dos poderes a ele atribuídos, para credenciamento junto ao pregoeiro.

7.2.- Para o credenciamento deverão ser apresentados os seguintes documentos:

7.2.1.- Anexo II - Declaração de requisitos de habilitação, preenchida, datada e assinada pelo responsável legal da licitante.

7.2.2.- Tratando-se de representante legal, (sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado), apresentar instrumento constitutivo (estatuto ou contrato social em vigor, preferencialmente consolidado), da empresa, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documento de eleição de seus administradores, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

7.2.3.- Tratando-se de procurador, o instrumento público de procuração ou de instrumento particular com assinatura do representante, ou preencher o modelo constante do Anexo III deste edital, do qual constem poderes específicos para formular ofertas e lances, negociar preço, interpor recurso e desistir de sua interposição, bem como praticar todos os demais atos pertinentes a este certame;

7.2.4.- Tratando-se de MEI, apresentar o certificado da condição de microempreendedor individual;

7.2.5.- Anexo IV - Formulário de dados cadastrais, declaração de fato impeditivo e marco legal anticorrupção, devidamente preenchido, datado e assinado pelo representante legal da licitante;



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

7.2.6.-No momento do credenciamento, a licitante que pretende se utilizar dos benefícios previstos nos artigos 42 a 45 da Lei Complementar 123/2006, deverá apresentar fora dos envelopes 01 (um) e 02 (dois), uma declaração de que se enquadra como ME ou EPP conforme modelo contido no Anexo V, juntando a Certidão Simplificada expedida pela Junta Comercial do Estado ou comprovação de Registro Civil no Cartório de Pessoa Jurídica, comprovando seu enquadramento, com data não superior a 60(sessenta) dias corridos e consecutivos da data marcada para o processamento desta licitação;

7.2.7.As empresas enquadradas com ME ou EPP que não apresentarem a declaração prevista no subitem 7.2.6, poderão participar normalmente do certame, porém em igualdade de condições das demais empresas;

7.2.8.A utilização dos benefícios concedidos pela Lei Complementar 123/2006 por licitante que não se enquadra na definição legal reservada a essas categorias, configura fraude ao certame, sujeitando a mesma à aplicação de penalidade de declaração de idoneidade para licitar e contratar com a administração pública, sem prejuízo das multas previstas neste edital e das demais cominações legais;

7.3.- 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 inconsistente, 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.

7.4.-Os documentos poderão ser apresentados por qualquer processo de cópia preferencialmente autenticada por tabelião de notas, pelo pregoeiro ou membro da equipe de apoio, hipótese em que a autenticação deverá ocorrer no momento do credenciamento.

7.5.-A apresentação do contrato social, ato constitutivo ou estatuto, apresentado no ato do credenciamento, isenta o licitante de apresentá-lo no envelope 02 (dois) – Documentos de Habilitação.

7.6.- Na hipótese de apresentação de procuração por instrumento particular, a mesma deverá vir acompanhada do contrato social da proponente ou de outro documento, onde esteja expressa a capacidade ou competência do outorgante para substituir mandatário.

7.7.- Os documentos para credenciamento deverão ser apresentados ao pregoeiro, separados dos envelopes proposta financeira e de habilitação, para que possam ser analisados no início dos trabalhos e anexados ao processo, antes da abertura desses envelopes.

7.8.- No decorrer da sessão de abertura dos envelopes, os licitantes não poderão nomear representantes, descredenciar ou substituir os já nomeados e não será admitida a participação de um mesmo representante para mais de uma empresa/entidade licitante.

8.- DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS PARA CREDENCIAMENTO, DA PROPOSTA FINANCEIRA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

8.1.- Na sessão pública de processamento desta licitação, as empresas interessadas deverão apresentar os seguintes documentos, na seguinte forma:

8.2.- Os documentos para credenciamento deverão ser apresentados fora dos envelopes 01 (um) - Proposta Financeira e 02 (dois) – Documentos de Habilitação, conforme item 7 deste edital.

8.3.- A proposta financeira e os documentos para habilitação deverão ser apresentados separadamente, em 02 (dois) envelopes fechados e indevassáveis, contendo em sua parte externa, além do nome da proponente, os seguintes dizeres:

Prefeitura Municipal de Corumbataí
Rua 04, 147, Centro, Corumbataí-SP
Envelope 01 (um) – Proposta Financeira
Pregão Presencial 08/2021
Dados da Empresa Licitante:
Razão Social:
Endereço Completo:
Telefone:



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

CNPJ:

Prefeitura Municipal de Corumbataí
Rua 04, 147, Centro, Corumbataí-SP
Envelope 02 (dois) – Documentos de Habilitação
Pregão Presencial 08/2021
Dados da Empresa Licitante:
Razão Social:
Endereço Completo:
Telefone:
CNPJ:

8.4.- Os envelopes com proposta financeira e os documentos de habilitação, serão apresentados aos licitantes devidamente fechados e invioláveis aos credenciados, momento em que dar-se-á início à fase de classificação com a abertura do envelope 01 (um) – Proposta Financeira.

8.5.- Declarada a abertura da sessão pelo pregoeiro, não mais serão admitidos novos proponentes.

8.6.- No ato de encerramento da sessão serão devolvidos os envelopes de habilitação devidamente fechados e lacrados aos licitantes que não se sagraram vencedores do certame, desde que não tenham sido interpostos recursos ou após manifestação expressa do desejo de não recorrer ou ainda após o julgamento dos mesmos.

9.- DO ENVELOPE 01 (UM) – PROPOSTA FINANCEIRA

9.1.- A proposta financeira deverá:

9.1.1.- Ser apresentada em 01 (uma) via, em língua portuguesa, salvo quando a expressões técnicas de uso corrente, preferencialmente impressa em papel timbrado da proponente ou impresso fornecido por essa Prefeitura, identificado nome ou razão social da proponente, endereço completo, telefone e correio eletrônico de mensagens (e-mail), CNPJ, inscrição estadual/municipal, redigida com clareza, sem emendas, rasuras, acréscimos ou entrelinhas, datada, rubricada em todas as folhas e a última assinada por seu representante legal;

9.1.2.- Especificar a quantidade, unidade, descrição do produto, valor unitário e valor total, item a item, e o respectivo valor total do item e total da proposta, e estar expressa em algarismos arábico, com duas casas decimais após a vírgula, em moeda corrente nacional tendo como modelo o "Anexo X –Proposta Financeira".

9.1.3.- Em caso de divergência entre os valores unitário e total, prevalecerá o valor unitário devendo o pregoeiro proceder às correções necessárias.

9.1.4.- Declarar sob as penas da lei e para os devidos fins de direito que nos preços propostos, já estão inclusos, todos os tributos, taxas, encargos sociais, trabalhistas, frete, seguro, sendo certo que qualquer divergência relativa à correta indicação de sua composição será de inteira responsabilidade da licitante, que arcará com os respectivos ônus;

9.1.5.- Conter oferta firme e precisa, sem alternativa de preços ou qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado.

9.1.6.- Toda proposta entregue será considerada com prazo de validade de 60 (sessenta) dias corridos e consecutivos, a contar da data de sua apresentação, salvo se dela constar prazo superior, quando então prevalecerá este prazo.

9.1.7.- Condições de pagamento: o pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias corridos e consecutivos, contados da data de cada entrega, por meio de depósito bancário na conta do favorecido, que será devidamente conferida e atestada pela unidade requisitante.

9.1.8.- Dados da conta bancária da licitante, constando o nome do banco, a agência e o número da respectiva conta corrente;

9.1.9.- Data, assinatura e identificação do signatário.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

9.1.10- Prazo de entrega, conforme disposto no "Anexo I – Termo de Referência";

9.2.- Notas explicativas importantes:

9.2.1.- Nos preços deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas que estejam direta ou indiretamente relacionadas com a execução total do objeto da presente licitação;

9.2.2.- O preço ofertado deverá ser expresso em moeda corrente nacional, praticado no último dia previsto para entrega da proposta, sem previsão de encargos financeiros ou expectativa inflacionária;

9.2.3- Apenas para efeito de classificação das propostas, ocorrendo divergências entre os preços unitário e global, prevalece o primeiro, e entre os valores em algarismos e os expressos por extenso, serão levados em conta esses últimos.

9.3.- Nos preços propostos e nos lances oferecidos, já deverão estar inclusos todos os custos necessários para o fornecimento do objeto da licitação, incluindo os impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, assistência técnica e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre o objeto licitado.

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

9.4.- Os preços propostos e os lances oferecidos são de exclusiva responsabilidade da licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear alteração dos mesmos, sob alegação de erro, omissão, ou qualquer outro pretexto.

9.5.- Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências essenciais deste edital e de seus anexos, bem como as omissões e as que apresentarem irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento.

9.5.1.- Consideram-se exigências essenciais àquelas que não possam ser atendidas, no ato, por simples manifestação de vontade do representante e aquelas cujo atendimento, nesse momento, possa representar risco de fraude aos princípios da licitação.

9.6.- A proposta financeira deverá limitar-se ao objeto desta licitação, sendo desconsideradas quaisquer alternativas de preços ou quaisquer outras condições não previstas nesse edital e anexos.

9.7.- Eventuais emendas, rasuras ou quaisquer outras irregularidades verificadas na apresentação de proposta financeira relativas a itens específicos ensejarão a desconsideração parcial da proposta, invalidando-a tão somente nos itens que apresentarem irregularidade.

9.8.- É de responsabilidade, unicamente, do licitante eventual extravio, destinação diversa, devassamento, não recebimento ou recebimento intempestivo dos envelopes, em razão da não indicação dos dizeres supracitados no anverso dos envelopes ou de seu envio por correio.

9.9.- Uma vez abertas as propostas financeiras, não serão admitidas retificações de preços ou alterações nas condições estipuladas.

9.10.- A apresentação da proposta pela licitante significa o pleno conhecimento e integral concordância com as cláusulas e condições desta licitação e total sujeição à legislação pertinente.

10.- DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS FINANCEIRAS

10.1.- Analisadas as propostas serão desclassificadas as que:

10.1.1.- Forem elaboradas em desacordo com os termos deste edital ou não cumprirem as condições básicas;

10.1.2.- Mantenham valores unitários, totais e/ou globais superiores aos estimados por esta Prefeitura, nos termos do estimado no "Anexo I – Termo de Referência";



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

10.1.3.- Apresentarem preços excessivos ou manifestamente inexequíveis, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrado sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos dos produtos são coerentes com os de mercado;

10.1.4.- Apresentarem preços total ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero;

10.1.5.- Apresentarem proposta alternativa;

10.2.- Serão proclamados, pelo pregoeiro, os proponentes que apresentarem as propostas de menor preço unitário para cada item cotado, e em seguida, as propostas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquele, ou as propostas das 03(três) melhores ofertas.

10.3.- Aos proponentes proclamados conforme o item anterior será dada oportunidade para nova disputa, por meio de lances verbais e sucessivos, de valores distintos e decrescentes.

10.4.- O pregoeiro convidará individualmente os licitantes classificados, de forma sequencial, a apresentarem lances verbais, a partir do autor da proposta classificada de maior valor e os demais, em ordem decrescente de valor.

10.5.- A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo pregoeiro, implicará exclusão do licitante da etapa de lances verbais e na manutenção do último preço apresentado pelo licitante, para efeito de ordenação das propostas.

10.6.- Caso não se realize o lance verbal será verificado a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado constante do Anexo I – Termo de Referência.

10.7.- Após esse ato, será encerrada a etapa competitiva e ordenada às ofertas definidas para o objeto deste edital e seus anexos, exclusivamente pelo critério de **menor preço unitário para cada item cotado**, tendo por base os preços estimados constantes do "Anexo I – Termo de Referência".

10.8.- Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o licitante desistente às penalidades previstas neste edital e demais normas aplicáveis, nos termos da legislação vigente.

10.9.- Em seguida o pregoeiro examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao objeto definido neste edital e seus anexos e valor, decidindo motivadamente a respeito. Sendo aceitável a oferta, será verificado o atendimento, pelo proponente que a tiver formulado, das condições habilitatórias.

10.10.- Constatado o atendimento pleno das exigências editalícias, será declarado o proponente vencedor, sendo a adjudicação do objeto definido neste edital e seus anexos pelo critério de menor preço unitário.

10.11.- Se a oferta não for aceitável ou se o proponente não atender às exigências do ato convocatório o pregoeiro examinará as ofertas subsequentes, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda o edital.

10.12.- Nas situações previstas nos subitens 10.6, 10.9 e 10.11, o pregoeiro poderá negociar diretamente com os proponentes para que seja obtido preço mais vantajoso para a municipalidade.

10.13.- Da reunião lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes e que, ao final, será assinada pelo pregoeiro, equipe de apoio e os proponentes presentes.

10.14.- Verificando-se, no curso da análise, o descumprimento de requisitos estabelecidos neste edital e seus anexos, a proposta será desclassificada.

10.15.- Em caso de divergências entre informações contidas em documentação impressa e na proposta específica, prevalecerão as da proposta.

10.16.- Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista no objeto deste edital e seus anexos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

10.17.-Caso haja empate nas propostas escritas, ordenadas e classificadas por empresas não enquadradas como ME – Microempresa ou EPP – Empresa de Pequeno Porte, e não se realizem lances verbais, o desempate se fará por sorteio, em ato público, na própria sessão do Pregão.

10.18.- Depois de encerrada a etapa de lances e, desde que constatado empate entre empresas enquadradas como ME ou EPP e empresas sem este tipo de enquadramento, será considerado como critério de desempate, preferência de contratação para ME - Microempresas e EPP - Empresas de Pequeno Porte, nos termos da Lei Complementar 123/2006.

10.19.- Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas ME - Microempresas e EPP - Empresas de Pequeno Porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta melhor classificada.

10.19.1.- Para atendimento aos itens 10.18 e 10.19 ocorrendo empate proceder-se-á da seguinte forma:

10.20.- A ME - Microempresa e EPP - Empresa de Pequeno Porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado, sob pena de preclusão.

10.21.- No caso de equivalência dos valores apresentados pelas ME - Microempresas e EPP - Empresas de Pequeno Porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos no item 10.19, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

10.22.- Na hipótese da não incidência dos termos previstos 10.19 e 10.20, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

10.23.- O disposto nos itens 10.19 e 10.20 somente se aplicarão quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por ME - Microempresas e EPP - Empresas de Pequeno Porte.

10.24.- O pregoeiro, na fase de julgamento, poderá promover quaisquer diligências julgadas necessárias à análise das propostas e da documentação, devendo os licitantes atender às solicitações no prazo por ele estipulado, contado do recebimento da convocação.

10.25.- Caso exista algum fato que impeça a participação de algum licitante, ou o mesmo tenha sido declarado inidôneo para licitar ou contratar com a administração pública, este será desclassificado do certame, sem prejuízo das sanções legais cabíveis.

10.26.- Quando o proponente vencedor não apresentar situação regular, no ato da assinatura da Ata de Registro de Preços, será convocado outro licitante, observada a ordem de classificação, e assim sucessivamente, sem prejuízo da aplicação de sanções cabíveis, observado o disposto neste edital.

10.27.- Se o licitante vencedor se recusar a assinar a Ata de Registro de Preços injustificadamente será aplicada a regra estabelecida no subitem anterior.

10.28.- Não poderá haver desistência dos lances apresentados, sob pena de aplicação das penalidades previstas neste edital.

11.- DO ENVELOPE 02 (DOIS) – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

11.1.- Após o encerramento da fase de lances verbais, com o julgamento das propostas de preço na forma prescrita neste edital, proceder-se-á a abertura do envelope 02 (dois) - Documentos de Habilitação.

11.2.- Será considerada habilitada a proponente que apresentar os documentos relacionados nos itens 11.2.1 a 11.2.5, e também atender os requisitos especificados no item 11.3 (notas explicativas) e seus subitens. Os documentos exigidos, não poderão, em hipótese alguma, ser substituído por protocolos que configurem o seu requerimento.

11.2.1.- DA HABILITAÇÃO JURÍDICA

11.2.1.- Registro Comercial no caso de Empresa Individual;



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

11.2.2.- Ato Constitutivo e alterações subsequentes, ou contrato social consolidado, devidamente registrados, em se tratando de sociedade comercial, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

11.2.3.- Inscrição no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada dos nomes e endereços dos diretores em exercício;

11.2.4.- Decreto de autorização em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

11.2.5.- Tratando-se de MEI, certificado da condição de Microempreendedor Individual.

11.2.6.- Os documentos acima relacionados não precisarão constar do envelope 02 (dois) - Documentos de Habilitação, se tiverem sido apresentados para o credenciamento nesta licitação.

11.2.2.- DA REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

11.2.2.1.- Prova de inscrição e situação cadastral do CNPJ - Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda (www.receita.economia.gov.br);

11.2.2.2.- Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto desta licitação;

11.2.2.3.- Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal ou outra prova equivalente, na forma da Lei (Código Tributário Nacional);

11.2.2.3.1.- A regularidade para com a Fazenda Federal deverá ser comprovada pela apresentação da Certidão de Quitação de Tributos e Contribuições Federais ou pela Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida da União, inclusive Seguridade Social, expedidas pela Secretaria da Receita Federal, com prazo de validade em vigor (www.receita.economia.gov.br);

11.2.2.3.2.- A regularidade com a Fazenda Estadual deverá ser comprovada através da apresentação da Certidão Negativa de Débitos de Tributos Mobiliários Não Inscritos na Dívida Ativa e da Certidão Negativa de Débitos Tributários da Dívida Ativa do Estado, com prazo de validade em vigor, (www.pfe.fazenda.sp.gov.br e www.dividaativa.pge.sp.gov.br, caso a licitante esteja sediada no Estado de São Paulo);

11.2.2.3.3.- A regularidade para com a Fazenda Municipal deverá ser comprovada por Certidão Negativa de Tributos Mobiliários, com prazo de validade em vigor, expedida pelo município em que o estabelecimento estiver situado;

11.2.2.4.- A regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço deverá ser comprovada pela CRF - Certificado de Regularidade do FGTS, com prazo de validade em vigor, emitido pela Caixa Econômica Federal (www.caixa.gov.br);

11.2.2.5.- A regularidade trabalhista deverá ser comprovada pela CNDT - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, com prazo de validade em vigor, nos moldes do que estabelece a Lei Federal 12.440/2011, de 07/07/2011 (www.tst.jus.br);

11.2.2.6.- As provas de regularidade deverão ser feitas por Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa;

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

11.2.2.7.- As ME e/ou EPP, por ocasião da participação neste certame, deverão apresentar toda a documentação exigida para fins de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição;



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

11.2.2.8.- Havendo alguma restrição da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 05(cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que a proponente for declarada vencedora do certame, prorrogáveis por igual período, a critério desta Prefeitura, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas, com efeito, de certidão negativa;

11.2.2.9.- A não regularização da documentação, no prazo previsto no subitem anterior, implicará na decadência do direito à celebração da ata de registro de preços, sem prejuízo das sanções previstas no artigo 81 da Lei Federal 8.666/93, sendo facultado à administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assinatura da ata, ou revogar a licitação.

11.2.3.- DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

11.2.3.1.- Comprovação de capacidade técnica operacional da empresa licitante para a comercialização de produtos semelhantes ao objeto desta licitação, nas mesmas características desta, mediante a apresentação de atestados de capacidade técnica emitidos em face da razão social da proponente, por personalidade jurídica pública ou privada, datados e assinados pelo responsável legalmente constituído, que deverá ser devidamente identificado.

11.2.3.2.- Comprovação de autorização de funcionamento da empresa participante, com renovação anual, expedido pela Vigilância Sanitária, de acordo com a Lei nº 9.782/99 e demais resoluções da ANVISA.

11.2.4.- DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

11.2.4.1.- Certidão negativa de falência, concordata, recuperação judicial ou extrajudicial expedida pelos cartórios distribuidores da sede da pessoa jurídica;

11.2.4.1.1.- Nas hipóteses em que a certidão encaminhada for positiva, deve o licitante apresentar comprovante da homologação/deferimento pelo juízo competente do plano de recuperação judicial/extrajudicial em vigor, nos termos da Súmula 50 do TCESP;

11.2.4.1.2.- As licitantes podem obter as certidões no endereço eletrônico www.esaj.tjsp.jus.br, caso estejam situadas no Estado de São Paulo;

11.2.4.2.- No caso de sociedade civil, a licitante deverá apresentar certidão dos processos cíveis em andamento, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, em data não superior a 90 (noventa) dias corridos e consecutivos, contados da data da abertura do certame, se outro prazo não constar do documento;

11.2.4.3.- No caso de MEI apresentar IDASN SIMEI, Declaração Anual do Simples Nacional do Microempreendedor Individual.

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

11.2.5.- DAS DEMAIS COMPROVAÇÕES DATADAS E ASSINADAS PELO REPRESENTANTE LEGAL DA LICITANTE

11.2.5.1.- Anexo VI – Declaração que não emprega menor de 18 (dezoito) anos de idade;

11.2.5.2.- Anexo VII – Declaração que não pertence ao quadro de funcionários desta municipalidade;

11.2.5.3.- Anexo VIII - Declaração que caso seja vencedora desta licitação se responsabiliza pela entrega e execução do objeto licitado;

11.2.5.4.- Anexo IX - Declaração que tomou conhecimento de todas as informações, condições, e exigências editalícias para o integral e efetivo cumprimento de suas obrigações;

11.3.- Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação previsto neste edital, o licitante será habilitado e declarado provisoriamente vencedor do certame.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

11.4.- Se a oferta não for aceitável, ou se o licitante desatender as exigências para a habilitação, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente de menor preço, observado o direito de preferência estipulado na Lei Complementar 123/2006, e negociará com 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 cujo autor atenda aos requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.

12.- DAS NOTAS EXPLICATIVAS IMPORTANTES

12.1.- Os documentos para habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia preferencialmente autenticada por tabelião de notas, por servidor habilitado da Prefeitura ou publicação na Imprensa Oficial.

12.2.- Em todas as hipóteses referidas neste item, não serão aceitos protocolos que configurem o seu requerimento, não podendo, ainda, ser remetidos posteriormente ao prazo fixado para a apresentação da documentação de habilitação, e nem documentos com prazo de validade vencido.

12.3.- Todos os documentos apresentados para habilitação deverão estar em nome do licitante, com o número do CNPJ e, preferencialmente, com endereço respectivo.

12.4.- Se a licitante for matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se for filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

12.5.- Caso a licitante pretenda que um de seus estabelecimentos, que não o participante desta licitação, execute a ata de registro de preços, deverá apresentar toda a documentação de ambos os estabelecimentos.

12.6.- A aceitação dos documentos obtidos via internet ficará condicionada à confirmação de sua validade também por esse meio, pela equipe de apoio ao Pregoeiro.

12.7.- Para efeito da validade das certidões de regularidade de situação perante a administração pública, se outro prazo não constar da lei ou do próprio documento, será considerado o lapso de 06(seis) meses corridos e consecutivos, entre a data de sua expedição e a da abertura do certame.

12.8.-A apresentação da cópia reprográfica do CRC - Certificado de Registro Cadastral emitido pela Prefeitura Municipal de Corumbataí, com prazo de validade em vigor, supre as exigências referente à apresentação dos documentos quanto à habilitação jurídica, regularidade fiscal e trabalhista, qualificação técnica e qualificação econômico-financeira, podendo o pregoeiro diligenciar a respeito.

12.9.- Só serão aceitos CRC - Certificados de Registro Cadastral da Prefeitura Municipal de Corumbataí cuja atividade seja compatível com o objeto licitado.

12.10.- O Pregoeiro e Equipe de Apoio (Portaria 7290/2020) poderão diligenciar em qualquer fase desta licitação, efetuando consulta na internet junto aos sites dos órgãos expedidores a fim de verificar a veracidade dos documentos obtidos por este meio eletrônico.

13.- DA HOMOLOGAÇÃO/ADJUDICAÇÃO DO OBJETO DESTA LICITAÇÃO

13.1.- Caso não haja interesse recursal manifestado na sessão o pregoeiro encaminhará a classificação final, com a proclamação do vencedor à autoridade competente para homologação/adjudicação do objeto à licitante primeira classificada, afixando-se a decisão no quadro de avisos e publicado em forma de extrato na imprensa oficial.

13.2.- Havendo interposição de recurso, após o julgamento, caberá à autoridade competente a homologação/adjudicação do objeto da licitação ao licitante vencedor, com a afixação da decisão no quadro de avisos e publicado em forma de extrato na imprensa oficial

14.- DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

14.1.- Qualquer cidadão é parte integrante para impugnar o edital desta licitação por irregularidade na aplicação da Lei Federal 8.666/93 ou Lei Federal 10.520/2020, devendo protocolizar o termo de impugnação no Setor de Protocolos do Paço Municipal, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis antes da data



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

fixada para a abertura dos envelopes de habilitação. Já a empresa interessada na licitação, detém de até o segundo dia útil que anteceder a data de processamento para apresentar a impugnação, sob pena de decadência do direito de posteriormente vir se manifestar contrariamente ao edital apresentando falhas ou irregularidades, hipótese em tal comunicação não terá efeito de impugnação ou recurso.

14.2.- Não serão reconhecidas as impugnações protocolizadas após o vencimento dos prazos legais, e, somente serão aceitas as impugnações protocolizadas no Setor de Protocolos do Paço Municipal de Corumbataí, à Rua 04, 147, Centro, Corumbataí-SP, que dá expediente ao público nos seguintes horários: das 08h00min às 11h30min e das 13h00min às 17h00min, cabendo ao Pregoeiro decidir sobre a petição no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

14.3.- Não serão reconhecidas as impugnações interpostas após vencidos os respectivos prazos legais, ou realizadas em desconformidade com o descrito neste edital.

14.4.- Acolhida a impugnação contra o edital e, caso haja necessidade, será designada nova data para a realização do certame.

15. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

15.1.- Os produtos serão recebidos pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Anexo I - Termo de Referência e na ata de registro de preços, devendo ser elaborado relatório circunstanciado, contendo o registro, a análise e a conclusão acerca das eventuais ocorrências na execução do objeto e demais documentos que julgarem necessários, devendo encaminhá-los ao fiscal da ata para recebimento definitivo.

15.2.- Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Anexo I - Termo de Referência e na ata de registro de preços, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo gestor do contrato, às custas da detentora, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

15.3.- O fiscal da ata de registro de preços analisará os relatórios e toda documentação apresentada pela fiscalização técnica e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicará as cláusulas pertinentes, solicitando à detentora da ata de registro de preços, por escrito, as respectivas correções.

15.4.- O fiscal emitirá termo circunstanciado para efeito de recebimento dos produtos, com base nos relatórios e documentação apresentados, e comunicará a detentora para que emita a nota fiscal eletrônica com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

15.5.- O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da detentora pelos prejuízos resultantes da incorreta execução da ata de registro de preços.

16.- DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

16.1.- O pagamento será efetuado pela tesouraria do município em até 30 (trinta) dias corridos e consecutivos contados da data de cada entrega com emissão da nota fiscal eletrônico correspondente, por meio de depósito bancário na conta do favorecido, que será devidamente conferida e atestada pela unidade requisitante.

16.2.- O atesto da conformidade será dado pelo responsável pela unidade requisitante, mediante a confrontação dos preços registrados e, ainda, com os produtos efetivamente entregues.

16.3.- Caso venha ocorrer à necessidade de providências complementares por parte da detentora, a fluência do prazo será interrompida, reiniciando-se a sua contagem a partir da data em que estas forem cumpridas.

16.4.- Nenhum pagamento isentará a detentora das responsabilidades assumidas na ata de registro de preços, quaisquer que sejam.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

17.- DOS REAJUSTE DE PREÇOS

17.1.- Considerando o prazo de validade da ata de registro de preços, e legislação pertinente, é vedado qualquer reajustamento de preços, exceto nas hipóteses, devidamente comprovadas, de ocorrência de situação prevista na alínea "d", do inciso II, do artigo 65, da Lei Federal 8.666/93 com as alterações decorrentes, ou redução dos preços praticados no mercado.

17.2.- Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista na alínea "d", do inciso II, do artigo 65, da Lei Federal 8.666/93 com as alterações decorrentes, a administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a ata e iniciar outro procedimento licitatório.

17.3.- Comprovada a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do registro, e, definido o novo preço a ser pago, a detentora será convocada pelo município para alteração dos preços registrados.

17.4.- Na hipótese de a detentora da ata solicitar alteração de preço, a mesma terá que justificar o pedido, através de planilhas detalhadas de custos, acompanhadas de documentos que comprovem a procedência do pedido.

17.5.- Fica facultado ao município ampla pesquisa de mercado para subsidiar, em conjunto com a análise dos requisitos dos itens anteriores, a decisão quanto a revisão dos preços, conforme o caso.

17.6.- Os preços registrados poderão ser revistos na conformidade com o que disciplina o Capítulo VIII – Da Revisão e do Cancelamento dos Preços Registrados, do Decreto Federal 8.250/2014, de 23/05/2014, que alterou o Decreto Federal 7.892/2013, de 23/01/2013.

18.- DO PRAZO PARA ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO

18.1.- Adjudicado/homologado o objeto da licitação à empresa vencedora, terá o prazo de 05(cinco) dias úteis contados da convocação, prorrogáveis desde que haja motivo justo fundamentado e escrito, aceito pela administração, comparecer ao Paço Municipal para assinar a ata de registro de preço.

18.2.- A Prefeitura poderá, até a assinatura da ata de registro de preço, desclassificar a empresa vencedora por despacho fundamentado, sem direito à indenização ou ressarcimento e sem prejuízo de outras sanções cabíveis, se tiver notícia de qualquer fato ou circunstância anterior ou posterior ao julgamento da licitação que desabone sua idoneidade financeira, técnica ou administrativa;

19.- DAS CONTRATAÇÕES DECORRENTES DOS PREÇOS REGISTRADOS

19.1.- As contratações decorrentes da ata de registro de preços serão formalizadas pela emissão das notas de empenho da despesa.

19.2.- A detentora da ata de registro de preços receberá os pedidos e a nota de empenho da despesa através de correio eletrônico (e-mail), valendo o comprovante de leitura do e-mail como prova de recebimento.

19.2.1.- A detentora da ata de registro de preços terá um prazo de 05(cinco) dias corridos e consecutivos a partir da convocação, para retirar os pedidos e a nota de empenho da despesa no Paço Municipal, caso seja frustrado o envio nos termos do item 19.2.

20.- DA GARANTIA

20.1.- Não será exigida a prestação de garantia para a celebração da ata de registro de preços.

21.- DAS PENALIDADES

21.1.- A recusa injustificada do adjudicatário em assinar a ata de registro de preço, dentro do prazo estabelecido neste edital caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, ficando sujeito, a critério da administração, e garantida a prévia defesa, às penalidades estabelecidas nos incisos I, III e IV do artigo 87 da Lei Federal 8.666/93 e multa de 15%(quinze por cento) sobre o valor global da ata.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

21.2.- As sanções previstas no subitem anterior não se aplicam às empresas remanescentes, em virtude de não aceitação da primeira convocada.

21.3.- Salvo ocorrência de caso fortuito ou de força maior, devidamente justificada e comprovada, ao não cumprimento por parte da detentora da ata de registro de preços, das obrigações assumidas, ou a infringência de preceitos legais pertinentes, serão aplicadas, segundo a gravidade da falta, as seguintes penalidades:

21.3.1.-Multa por atraso: 1%(um por cento) por dia de atraso na entrega programada, não superior a 20%(vinte por cento), a qual incidirá sobre o valor dos produtos que deveriam ser entregues;

21.3.2.-Multa por inexecução total: 30%(trinta por cento) sobre o valor global estimado da Ata de Registro de Preço

21.3.3.-Multa de 10%(dez por cento) sobre o valor global estimado da ata de registro de preços por descumprimento de quaisquer obrigações decorrentes, que não estejam previstas nos subitens acima.

21.3.4.-Cancelamento da ata de registro de preço e suspensão temporária ao direito de licitar com esta Prefeitura, bem como o impedimento de com ela contratar, pelo prazo de 12(doze) meses corridos e consecutivos, na hipótese de descumprimento integral.

21.3.5.- Pela inexecução parcial da ata de registro de preço, a administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar a detentora as sanções previstas nos incisos I, II e IV do artigo 87 da Lei Federal 8.666/93 e multa de 20%(vinte por cento) sobre o valor dos produtos não entregues.

21.4.- As multas serão, após regular processo administrativo, descontadas dos créditos da detentora da ata de registro de preços, ou, se for o caso, cobrança administrativa ou judicialmente.

21.5.- As penalidades previstas neste item têm caráter de sanção administrativa, conseqüentemente, a sua aplicação não exime a detentora da reparação das eventuais perdas e danos que seu ato punível venha a acarretar ao município de Corumbataí.

21.6.- Constatada a inveracidade de qualquer das informações fornecidas pela detentora, esta poderá sofrer quaisquer penalidades adiante previstas:

21.6.1.- Suspensão temporária ao direito de licitar e impedimento de contratar com o município de Corumbataí pelo prazo de até 02 (dois) anos.

21.6.2.-Cancelamento da ata de registro de preços, se já estiver assinada.

22.- DAS OBRIGAÇÕES DA EVENTUAL CONTRATANTE

22.1.- A eventual contratante se obriga a proporcionar a detentora da ata de registro de preços todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes, consoante estabelece a Lei Federal 8666/93 e atualizações posteriores;

22.2.- Fiscalizar e acompanhar a execução do objeto da ata de registro de preços;

22.3.- Comunicar a detentora toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução do objeto da ata de registro de preços, diligenciando nos casos que exigirem providências corretivas;

22.4.- Providenciar os pagamentos a detentora dos boletos emitidos;

22.5.- Prestar informações e esclarecimentos que venham a serem solicitados pela detentora, bem como, se responsabilizar pelo teor delas;

22.6.- Avaliar as necessidades de correções que melhorem a qualidade dos produtos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

23.- DAS OBRIGAÇÕES DA DETENTORA DA ATA

23.1.- Entregar os produtos pelos preços registrados em ata, em conformidade com o estipulado na proposta financeira de acordo com as normas especificadas nesse edital e no "Anexo I - Termo de Referência";

23.2.- Manter durante toda a execução da ata de registro de preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Lei de Licitações;

23.3.- Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da ata de registro de preços, sem prévia e expressa anuência da eventual contratante;

23.4.- Cumprir durante a vigência da ata de registro de preços todas as leis e posturas federais, estaduais e municipais, vigentes, sendo a única responsável por prejuízos decorrentes de infrações a que houver dado causa;

23.5.- Responsabilizar-se integralmente pela garantia da qualidade mínima do objeto fornecido, sob pena das sanções cabíveis;

23.6.- Arcar com eventuais prejuízos causados à eventual contratante e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometida por seus empregados e/ou prepostos envolvidos na execução da ata de registro de preços, inclusive, respondendo pecuniariamente.

23.7.- Providenciar a imediata correção das deficiências e/ou irregularidades apontadas pela eventual contratante.

23.8.- Arcar com os tributos, impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e para-fiscais, que sejam devidos em decorrência direta ou indireta da ata de registro de preços;

23.9.- Pagar seus empregados/colaboradores no prazo previsto em lei, sendo também de sua responsabilidade pagamento de todos os tributos que, direta ou indiretamente, incidam sobre o objeto desta licitação, inclusive, as contribuições previdenciárias fiscais e para fiscais, FGTS, INSS, PIS, IRPJ, ISS, emolumentos, seguros de acidentes de trabalho, ficando excluída qualquer solidariedade da Prefeitura Municipal de Corumbataí por eventuais atuações administrativas e/ou judiciais.

23.10.- Disponibilizar, a qualquer tempo, toda a documentação referente ao pagamento dos tributos, seguros, encargos sociais, trabalhistas e previdenciários relacionados com o objeto da ata de registro de preços.

23.11.- Respeitar as normas de segurança e medicina do trabalho, previstas na Consolidação das Leis do Trabalho e legislação pertinente.

24.- DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

24.1.- O cancelamento automático da ata de registro de preços ocorrerá por decurso de prazo de vigência ou quando caracterizado o interesse público devidamente fundamentado, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

24.2.- A ata de registro de preços poderá ser cancelada a pedido, quando a detentora comprovar estar impossibilitada de cumprir as exigências, por ocorrência de casos fortuitos ou de força maior; ou quando o preço registrado se tornar, comprovadamente, inexequível em função da elevação dos preços de mercado dos produtos.

24.3.- A ata de registro de preços poderá ser cancelada pela municipalidade quando:

24.3.1.- A detentora não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese de se tornar superior àqueles praticados no mercado;



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

24.3.2.-A detentora perder qualquer condição de habilitação e qualificação técnica exigida neste edital;

24.3.3.-A detentora não cumprir com as obrigações decorrentes;

24.3.4.-Houver persistência de infrações após a aplicação das multas previstas no edital e na ata;

24.3.5.-Houver liquidação judicial ou extrajudicial, concurso de credores, ou falência da detentora;

24.3.6.-Ocorreram as demais hipóteses previstas no artigo 78 da Lei Federal .666/93, com suas posteriores alterações, bem como na ata.

24.4.-O cancelamento da ata de registro de preços unilateralmente pela administração acarretará as sanções previstas na Lei Federal 8.666/93 e posteriores alterações.

25.- DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

25.1.-No sistema de registro de preços não há necessidade de constar a dotação orçamentária¹.

26. DO FORO

26.1. Para dirimir as questões oriundas do desta licitação ou da ata de registro de preços celebrada, será eleito o foro da Comarca de Rio Claro, Estado de São Paulo.

27.- DA REVOGAÇÃO E DA ANULAÇÃO

27.1.- A autoridade competente poderá revogar a presente licitação desde que presentes razões relevantes de interesse público, decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, devendo anulá-la, por ilegalidade, mediante parecer escrito devidamente fundamentado, assegurando-se o contraditório e a ampla defesa, antes da deliberação final sobre o desfazimento do certame licitatório.

28.- DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

28.1.- Fica o licitante ciente que a simples apresentação da proposta implica na aceitação de todas as condições estabelecidas neste edital, não podendo invocar nenhum desconhecimento, como elemento impeditivo da formulação de sua proposta ou de perfeito cumprimento do ajuste.

28.2.- A apresentação dos envelopes implica aceitação tácita e irrestrita pelo licitante de todas as condições estabelecidas no presente edital e em seus anexos.

28.3.- Os licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

28.4.- O pregoeiro solicitará, em qualquer época ou oportunidade, informações complementares, se julgar necessário.

28.5.- Poderão ser convidados a colaborar com o pregoeiro, assessorando-o, quando necessário, profissionais de reconhecida competência técnica, não vinculados direta ou indiretamente a qualquer dos licitantes, bem como, qualquer outro servidor dessa Prefeitura.

28.6.- O pregoeiro resolverá os casos omissos com base no ordenamento jurídico vigente.

28.7.- Das sessões públicas de processamento desta licitação serão lavradas atas circunstanciadas, a serem assinadas pelo Pregoeiro, equipe de apoio e licitantes presentes.

¹A jurisprudência do TCE/SP dispensa a documentação de existência de créditos orçamentários para realização de certame licitatório do Sistema de Registro de Preços, pois o sistema não obriga a administração a firmar os contratos decorrentes da ata. Esta circunstância permite que o bloqueio preceda somente o efetivo pedido de compra ou autorização de fornecimento. Nesse sentido confira-se TC-010019/026/07 - CONSELHEIRO FULVIO JULIÃO BIAZZI - TRIBUNAL PLENO – SESSÃO DE 28/03/2007.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

28.9.- Todas e quaisquer informações que antecederem a abertura desse processo, deverão ser formalizados por escrito, e devidamente protocolizados no Setor de Protocolos do Paço Municipal, cuja correspondência e respectiva resposta serão apensadas aos autos.

28.10.- As dúvidas surgidas na aplicação do presente edital, bem como os casos omissos, serão decididas pelo Pregoeiro.

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

28.12.- Na contagem de prazos estabelecidos neste edital e seus anexos excluir-se-á o dia de início e incluir-se-á o do vencimento e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente normal no município de Corumbataí.

29.- DAS INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

29.1.-A cópia deste edital e seus anexos poderá ser obtida no Paço Municipal, à Rua 04, 147, Centro, Corumbataí-SP, mediante a apresentação de um Pen Drive ou através do e-mail: licitacao@corumbatai.sp.gov.br, devendo a empresa solicitante enviar os dados cadastrais, CNPJ, Inscrição Estadual, endereço completo, telefone e e-mail para fins de cadastro no sistema, ou através do site www.corumbatai.sp.gov.br mediante o preenchimento do comprovante de retirada de edital.

29.2.- Os participantes deverão ter pleno conhecimento dos elementos constantes deste edital, das condições gerais e particulares do objeto da licitação, não podendo invocar qualquer desconhecimento, como elemento impeditivo da correta formulação da proposta e do integral cumprimento da ata de registro de preços.

29.3.- Decairá do direito de impugnar os termos do presente edital, o licitante que não o fizer até o prazo previsto na Lei Federal 8.666/93 e atualizações posteriores.

Corumbataí, 18 de março de 2021.

Leandro Martinez Prefeito Municipal	Ana Izabel Lourenço Falcão Pregoeira (Portaria 7.518/2021)
------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

PREGÃO PRESENCIAL 08/2021 - PROCESSO 16/2021 - EDITAL DE LICITAÇÃO 11/2021

ANEXO I – TERMO DE REFERENCIA

1.- DO OBJETO E VALOR ESTIMADO

1.1.- Registro de preço para eventual e futura aquisição de carne bovina, frango, salsicha, peixe, lingüiça e outros para as escolas da rede de ensino fundamental, ensino infantil (creche e pré-escolas), ensino médio e demais setores desta Municipalidade, pelo período de 12 (doze) meses., conforme quantitativo e especificações descritas neste termo de referência, por fornecimento parcelado e a pedido, respeitando as necessidades e o interesse público.

Item	Unidade	Quant.	Discriminação dos Produtos	Código	R\$Unitário	R\$ Total
01	5.000	Kg	Almondega bovina congelada (15/25g) – Ingredientes: Carne bovina, aqua, gordura bovina, cebola, aroma natural, proteína de soja, farinha de rosca, sal, protein animal de colágeno, alho, salsa, estabilizante tripolifosfato de sódio (estabilizante E451i), corante caramel, antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316) Contém gluten. Toda a material prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem primaria: Embalagem me sacs politicos de polietileno, contend até 2kg. Informações nutricionais: Proteína: mínimo 15%; Gordura: máximo 10%; Sódio: máximo 264mg me 100g. Prazo de validade: mínimo 4 meses. Armazenamento: Armazenar e conservar a temperatura de até 12°C ou mais frio. Embalagem secundária: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 4kg.	52103	40,97	204.850,00
02	800	Kg	Bacon em pedaço – Descrição: produto cárneo industrializado, obtido do corte da parede torácico-abdominal dos suínos, que vai do esterno ao púbis, com ou sem costela, com ou sem pele, adicionado de ingredientes e submetido ao processo térmico adequado, com defumação. Obrigatório ser sem pele e resfriado de 0 a 4°C. <u>Pedaços de 3x3e 2 (dois) em 2 (dois) Kg à vácuo.</u> Todo produto de origem animal deverá ter sido submetido aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA – “Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal” – Decreto n° 30.691, de 29/03/1952. O produto deve apresentar características organolépticas próprias da espécie, não apresentar superfície pegajosa ou de consistência anormal com indícios de fermentação, acondicionado me embalagem que proteja de contaminações e assegure sua qualidade, com data de fabricação e validade impressas, cor branco, homogenia, transportado me veículo fechado, isotérmico e resfriado, temperatura de 6 a 10°C.	8382	31,40	25.120,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

03	5.000	Kg	Carne bovina resfriada em cubos - (acém ou paleta) - Descrição: carne apresentada no corte de acém ou paleta, proveniente de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias. Devem ser resfriado e cortado em cubos de 3,0 X 3,0cm e embalada de <u>2 (dois) em 2 (dois) Kg à vácuo</u> . Durante o processamento deverá ser feito a aparagem (eliminação de excessos de gordura e cartilagem). A carne bovina em cubos no corte de 2ª (segunda) deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA – “Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal” – Decreto nº 30.691, de 29/03/1952. Características organolépticas: <u>aspecto:</u> próprio da espécie, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas; <u>odor:</u> próprio. Temperatura para entrega: -2° C a -4 C. Prazo de validade: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias. Deverá constar na embalagem a data que o produto foi embalado e o prazo de validade. Embalagem primária: à vácuo, tipo “Cryovac”, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo 2,0 (dois quilogramas) de carne de panela. Embalagem secundária: acondicionamento deverá ser em caixas plásticas brancas, em condições satisfatórias de higiene ou em caixas de papelão.	3280	33,78	168.900,00
04	5.000	Kg	Carne bovina resfriada, coxão duro cortada em tiras- Descrição: carne apresentada no corte de coxão duro, proveniente de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, cortada em tiras de 1 x 4cm – tipo estrogonofe e embalada de <u>2 (dois) em 2 (dois) Kg à vácuo</u> . Durante o processamento deverá ser feito a aparagem (eliminação de excessos de gordura e cartilagem), devendo apresentar-se livre de parasitas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA – “Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal” – Decreto nº 30.691, de 29/03/1952. Características organolépticas: <u>aspecto:</u> próprio da espécie, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas; <u>odor:</u> próprio. Temperatura para entrega: -2° C a -4 C. Prazo de validade: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias. Deverá constar na embalagem a data que o produto foi embalado e o prazo de validade. Embalagem primária: a vácuo, tipo “Cryovac”, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo 2,0 (dois quilogramas). Embalagem secundária: acondicionamento deverá ser em caixas plásticas brancas, em condições satisfatórias de higiene ou em caixas de papelão.	58319	37,75	188.750,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

05	4.000	Kg	Carne moída bovina resfriada– músculo traseiro, acém ou paleta - Descrição: carne apresentada no corte de músculo, acém ou paleta, proveniente de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, aparada e moída e embalada de <u>2 (dois) em 2 (dois) Kg à vácuo</u> . Durante o processamento deverá ser feito a aparagem (eliminação de excessos de gordura e cartilagem), devendo apresentar-se livre de parasitas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA – “Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal” – Decreto nº 30.691, de 29/03/1952. Características organolépticas: <u>aspecto:</u> próprio da espécie, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas; <u>odor:</u> próprio. Temperatura para entrega: - 2° C a -4 C. Prazo de validade: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias. Deverá constar na embalagem a data que o produto foi embalado e o prazo de validade. Embalagem primária: a vácuo, tipo “Cryovac”, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo 2,0 (dois quilogramas) de carne moída. Embalagem secundária: acondicionamento deverá ser em caixas plásticas brancas, em condições satisfatórias de higiene ou em caixas de papelão.	7620	33,85	135.400,00
06	4.000	Kg	Carne suína resfriada sem osso em bifés de 110 grs (pernil)- Descrição: carne proveniente de machos de espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias e embalada de <u>2 (dois) em 2 (dois) Kg à vácuo</u> . Durante o processamento deverá ser realizado a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e cartilagem) A carne suína deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA – “Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal” – Decreto nº 30.691, de 29/03/1952. Características organolépticas: <u>aspecto:</u> próprio da espécie, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas; <u>odor:</u> próprio. Temperatura para entrega: Temperatura para entrega: -2° C a -4 C. Prazo de validade: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias. Deverá constar na embalagem a data que o produto foi embalado e o prazo de validade. Embalagem primária: a vácuo, tipo “Cryovac”, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo 2,0 (dois quilogramas) de carne suína. Embalagem secundária: acondicionamento deverá ser em caixas plásticas brancas, em condições satisfatórias de higiene ou em caixas de papelão.	58320	21,20	84.800,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

07	6.000	Kg	Coxa e sobre coxa de frango resfriada – Descrição: coxa e sobre coxa de frango resfriada de 1ª qualidade cortada na junta e separados a coxa da sobre coxa e embalada de 2 (dois) em 2 (dois) Kg à vácuo . O produto deve apresentar características sensoriais como: aspecto próprio, não amolecido, sem restos de vísceras, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas, sabor e odor próprio característicos. Não serão aceitos produtos que contenham impurezas, objetos e corpos estranhos, ou presença de insetos. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA – “Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal” – Decreto nº 30.691, de 29/03/1952. Temperatura para entrega: -2° C a -4 C. Prazo de validade: O produto deverá ter validade mínima de 12(doze) meses, contando a partir da data em que o produto foi embalado, sendo que o mesmo, na data da entrega, a data de empacotamento não deverá ser superior a 30 dias. Embalagem primária: à vácuo, em plástico flexível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo 2,0kg (dois quilogramas) em cada pacote. Embalagem secundária: acondicionamento deverá ser em caixas plásticas brancas, em condições satisfatórias de higiene ou em caixas de papelão.	7619	13,30	79.800,00
08	4.000	Kg	Coxinha da asa de frango resfriada– Descrição: coxinha da asa de frango resfriada de 1ª qualidade. O produto deve apresentar características sensoriais como: aspecto próprio, não amolecido, sem restos de vísceras, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas, sabor e odor próprio característicos. Não serão aceitos produtos que contenham impurezas, objetos e corpos estranhos, ou presença de insetos. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA – “Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal” – Decreto nº 30.691, de 29/03/1952. Temperatura para entrega: -2° C a -4 C. Prazo de validade: O produto deverá ter validade mínima de 12(doze) meses, contando a partir da data em que o produto foi embalado, sendo que o mesmo, na data da entrega, a data de empacotamento não deverá ser superior a 30 dias. Embalagem primária: à vácuo, em plástico flexível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo 2,0kg(dois quilogramas) em cada pacote. Embalagem secundária: acondicionamento deverá ser em caixas plásticas brancas, em condições satisfatórias de higiene ou em caixas de papelão.	7001	20,43	81.720,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

09	4.000	Kg	Filé de Peito de frango fresco e em bife de 100grs homogêneos – filé de peito de frango sem pele fresca, limpo cortada em bife de 100grs e embalada de <u>2 (dois) em 2 (dois) Kg à vácuo</u> , manipulado em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. A carne de frango deverá ser congelada à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativo) e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. A carne deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - “Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal” – Decreto nº 30.691, de 29/03/1952. Temperatura para entrega: -2° C a -4 C. Prazo de validade: O produto deverá ter validade mínima de 12(doze) meses, contando a partir da data em que o produto foi embalado, sendo que o mesmo, na data da entrega, a data de empacotamento não deverá ser superior a 30 dias. Embalagem primária: à vácuo, em plástico flexível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo 2,0kg(dois quilogramas) em cada pacote. Embalagem secundária: acondicionamento deverá ser em caixas plásticas brancas, em condições satisfatórias de higiene ou em caixas de papelão.	7330	18,23	72.920,00
10	3.000	Kg	Filé de Peixe Congelado - Merluza – Descrição: Produto obtido de pescado, limpo, cortado em filé, sem cartilagem e sem pele e embalada de <u>2 (dois) em 2 (dois) Kg</u> . Deve estar congelado. O produto deve apresentar-se livre de parasitas ou de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Não deve apresentar aspecto alterado, mutilado, traumatizado ou deformado, lesões, doenças microbianas, cheiro ou sabor anormal. Não deve ser proveniente de água contaminada ou poluída, nem recolhido já morto. O produto deve estar em conformidade com a Portaria CVS nº 06/99 e Decreto Estadual nº 12.486/78-NTA 09, e atender a legislação vigente. Temperatura para entrega: -2° C a -4 C. Embalagem primária: a vácuo, em plástico flexível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo 2,0kg (dois quilograma) em cada pacote. Embalagem secundária: acondicionamento deverá ser em caixas plásticas brancas, em condições satisfatórias de higiene ou em caixas de papelão.	720	29,75	89.250,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

11	2.000	Kg	<p>Lingüiça de pernil sem amarrão de barbante com gomos de 80 grs– Descrição: Entende-se por lingüiça o produto cárneo industrializado, obtido de pernil suíno e não de tecidos adiposos, ingredientes embutidos em envoltório natural ou artificial, e submetido ao processo tecnológico adequado. Não será permitida a adição de CMS (carne mecanicamente separada), conforme indicação da Instrução Normativa nº 4, de 31/03/00. A lingüiça deverá ser preparada com carnes em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição por carne bovina e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água não deverá ultrapassar 10%(dez por cento) em peso. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exsudado líquido ou 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. Toda a carne usada na elaboração da lingüiça deverá ter sido submetida aos processo de inspeção prescritos no RIISPOA – “Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal” – Decreto nº 30.691, de 29/03/1952. Após ter sido inspecionado a carne para lingüiças, não deverá ficar exposta à contaminação ou adicionada de qualquer substância nociva para o consumo humano.</p> <p>Características sensoriais: -<u>textura</u>: característica; -<u>cor</u>: característica; -<u>sabor</u>: característico; -<u>odor</u>: característico.</p> <p>Temperatura para entrega: -2° C a -4 C. Embalagem primária: à vácuo, em plástico flexível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo 2,0kg (dois quilogramas) em cada pacote. Embalagem secundária: acondicionamento deverá ser em caixas plásticas brancas, em condições satisfatórias de higiene ou em caixas de papelão.</p>	9564	21,03	42.060,00
12	1.000	Kg	<p>Lingüiça tipo calabreza – Descrição: Entende-se por lingüiça o produto cárneo industrializado, produzida com cortes nobres de carne suína, processo de defumação natural e temperos marcantes e não de tecidos adiposos, ingredientes embutidos em envoltório natural ou artificial, e submetido ao processo tecnológico adequado. Não será permitida a adição de CMS (carne mecanicamente separada), conforme indicação da Instrução Normativa nº 4, de 31/03/00. A lingüiça deverá ser preparada com carnes em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição por carne bovina e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exsudado líquido ou 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. Toda a carne usada na elaboração da lingüiça deverá ter sido submetida ao processo de inspeção prescritos no RIISPOA – “Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal” – Decreto nº 30.691, de 29/03/1952. Após ter sido inspecionado a carne para lingüiças, não deverá ficar exposta à contaminação ou adicionada de qualquer substância nociva para o consumo humano. Características sensoriais: <u>textura</u>: característica; <u>cor</u>: característica; <u>sabor</u>: característico; <u>odor</u>: característico. Temperatura para entrega: -2° C a -4 C. Embalagem primária: à vácuo, em plástico flexível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo 2,0kg (dois quilogramas) em cada pacote. Embalagem secundária: acondicionamento deverá ser em caixas plásticas brancas, em condições satisfatórias de higiene ou em caixas de papelão.</p>	729	23,73	23.730,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

13	4.000	Kg	Peito de frango desossado resfriado, sem pele e cortado em 3cmx1cm – tipo estrogonofe – peito de frango desossado, sem pele, limpo em cubos, manipulado em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária e embalada de <u>2 (dois) em 2 (dois) Kg à vácuo</u> . A carne de frango deverá fresca à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativo) e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. A carne deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - “Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal” – Decreto nº 30.691, de 29/03/1952. Prazo de validade: O produto deverá ter validade mínima de 12(doze) meses, contando a partir da data em que o produto foi embalado, sendo que o mesmo, na data da entrega, a data de empacotamento não deverá ser superior a 30 dias. Temperatura para entrega: -2° C a -4 C. Embalagem primária: à vácuo, em plástico flexível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo 2,0kg(dois quilogramas) em cada pacote. Embalagem secundária: acondicionamento deverá ser em caixas plásticas brancas, em condições satisfatórias de higiene ou em caixas de papelão.	58321	18,98	75.920,00
14	3.000	Kg	Peito de frango desossado e sem pele – peito de frango desossado, sem pele e congelado, limpo, manipulado em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. A carne de frango deverá ser fresca à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativo) e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. A carne deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - “Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal” – Decreto nº 30.691, de 29/03/1952. Temperatura para entrega: -2° C a -4 C. Prazo de validade: O produto deverá ter validade mínima de 12(doze) meses, contando a partir da data em que o produto foi embalado, sendo que o mesmo, na data da entrega, a data de empacotamento não deverá ser superior a 30 dias. Embalagem primária: à vácuo, em plástico flexível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo 2,0kg(dois quilogramas) em cada pacote. Embalagem secundária: acondicionamento deverá ser em caixas plásticas brancas, em condições satisfatórias de higiene ou em caixas de papelão.	4426	18,15	54.450,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

15	3.500	Kg	Salsicha sem corante tipo Hot Dog – Descrição: produto cárneo industrializado obtido a partir da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta), embutido em envoltório natural ou artificial, ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. É tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. Deverá ser congelada, armazenada e transportada em condições que preservem as características e a qualidade do alimento. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial a Resolução RDC nº175/03 – ANVISA, Resolução RDC nº 12/01 – ANVISA, Portaria SVS/MS nº 1002, Portaria nº 06/88, Portaria SVS/MS nº 540/97, Decreto nº 12.486/78, da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo CVS – 06/99 e Instrução Normativa MAPA nº 04/00. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA – “Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal” – Decreto nº 30.691, de 29/03/1952. Características gerais: o produto deverá ser apresentado com carnes e toucinhos em perfeito estado de conservação, sendo vedada a substituição de toucinho por gorduras bovinas e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais equinos, caninos e felinos. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudado, líquidos 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 aproximadamente 50g (cinquenta gramas). Características organolépticas: <u>cor:</u> característica; <u>-odor:</u> característico; <u>-sabor:</u> característico; <u>-textura:</u> característica. Prazo de validade: (mínimo); 180 (cento e oitenta) dias. Embalagem primária: à vácuo, termoformada em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente e lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, com peso líquido de 2,0kg (dois quilogramas) por embalagem. Embalagem secundária: Caixa de papelão lacrada com fita adesiva, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada.	6591	14,40	50.400,00
16	4.000	Kg	Empanado de frango – Feito cortes nobres de frango, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária e empanado com farinha de trigo e milho, que proporciona à carne uma crocância sem igual. Embalagem primária: à vácuo, em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg. Prazo de validade: Mínimo de 4 meses. Armazenamento: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. Embalagem secundária: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 4 kg.	677	28,67	114.680,00
Valor Global Estimado em R\$					1.492.750,00	

Fonte: 03 (três) cotações extraídas do mercado, conforme cópias juntadas no processo licitatório.

2.- DAS JUSTIFICATIVAS

2.1.- A alimentação escolar é um direito constitucional e é uma das atividades desenvolvidas nas instituições de ensino que são fruto do que prega o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), iniciativa do Governo Federal que contribui para o desenvolvimento, a aprendizagem e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos da rede pública.

2.2.- A contratação de empresa para fornecimento de carnes a serem utilizadas no preparo da alimentação escolar faz-se necessária para que as escolas possam ofertar diariamente a alimentação dos estudantes matriculados nas escolas do município.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

2.3.- O fornecimento deverá obedecer criteriosamente o cardápio elaborado pela nutricionista responsável pela merenda escolar nas suas quantidades e parcelamento diário de acordo com as necessidades de cada escola.

2.4.- A presente licitação será feita através do sistema de Registro de Preços, cuja ata resultante da licitação terá como validade o período de 12(doze) meses, sendo vedada a sua prorrogação.

2.5.- Justifica-se ainda a presente aquisição por meio de Sistema de registro de preço no fato de que compras realizadas por este instrumento são financeiramente mais vantajosas, além de viabilizar preços finais de compras mais baixos.

2.6.- Dessa forma, o interesse público é resguardado levando-se em consideração o princípio constitucional da economicidade.

3.- DO LOCAL E PRAZO DE ENTREGA DO OBJETO

3.1.- As entregas deverão ser realizadas na **Creche Municipal Professora Silmara Lopes da Silva Bianchin** sita à Rua 2JRC, nº 555, Jd. Residencial Colina, na **EMEI D. Helena**, sita à Avenida 3, nº 14, Centro, na **E.M. Professora Maria de Lourdes Pedroso Perin**, sita à Avenida 1, nº 512, Centro e na **Escola Governador Jânio Quadros**, sita na Avenida 2, nº 513, Centro.

3.2.- As entregas serão de segunda a sexta feira, em horário normal de expediente, das 7h00 às 17h00, conforme cronograma de entrega realizado pela Secretaria Municipal de Educação.

3.3.- As despesas com transporte, fretes, bem como qualquer outro relacionado à entrega dos materiais é de total responsabilidade da detentora da ata de registro de preços.

3.4.- Caso detecte alguma falha no fornecimento, em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, sem prejuízo das sanções previstas.

3.5.- A detentora da ata de registro de preços ficará sujeita as seguintes condições:

3.5.1.- Seguir programação da eventual contratante quanto à data, horário, local, quantidade e qualidade a serem entregues.

3.5.2.- As quantidades dos produtos são estimadas e a eventual contratante não se obriga a adquirir suas totalidades, o fazendo de acordo com o desenvolvimento das atividades, observando-se o que dispõem o § 1º do artigo 65, da Lei Federal 8.666/93.

4.- DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

4.1.-O pagamento será efetuado por ordem bancária ou extraordinariamente pela Tesouraria, mediante apresentação da competente documentação fiscal, devidamente conferida e atestada pelo setor competente, em até 30(trinta) dias corridos e consecutivos do seu recebimento.

5.- DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

5.1.- Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela detentora, de acordo com as cláusulas da detentora da ata de registro de preços e os termos de sua proposta;

5.2.- Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

5.3.- Notificar a detentora da ata de registro de preços por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;

5.4.- Pagar à detentora da ata de registro de preços o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas na ata;



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

6.- DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 6.1.-** Fazer as entregas conforme especificações deste termo de referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das obrigações;
- 6.2.-** Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os produtos em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções;
- 6.3.-** Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à eventual contratante;
- 6.4.-** Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da administração;
- 6.5.-** Manter durante toda a vigência da ata de registro de preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 6.6.-** Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 6.7.-** Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do artigo 57, da Lei Federal 8.666/93 e alterações;
- 6.8.-** Deter instalações, aparelhamento e pessoal técnico adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação;

7.- DA SUBCONTRATAÇÃO

- 7.1.-** Não será admitida a subcontratação do objeto desta licitação, sem a anuência da eventual contratante.

8.- DO FISCAL DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 8.1.-** A responsabilidade pela fiscalização da ata de registro de preços será da Sra. Jeane Maria Kviatkovski Naitzki, CPF nº 175.591.068-11, Secretária da Educação, que providenciará as anotações, em registro próprio, das ocorrências relacionadas com a execução, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou defeitos observados.
- 8.2.-** As decisões e providências que ultrapassarem a sua competência deverão ser solicitadas às autoridades competentes em tempo hábil, para a adoção das medidas convenientes.

Corumbataí/SP, 18 de março de 2021.

Jeane Maria Kviatkovski Naitzki
Secretária da Educação
Portaria N°: 7.329/2020



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA LICITANTE

PREGÃO PRESENCIAL 08/2021 - PROCESSO 16/2021 - EDITAL DE LICITAÇÃO 11/2021

ANEXO II - MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE CUMPRE PLENAMENTE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

Rua 4, 147, Centro, Corumbataí/SP

CEP: 13.540-000

Telefone: 19-3577-9000

Pregoeiro e Equipe de Apoio

Razão Social:
Endereço:
CNPJ (MF):
Telefone: ()
E-mail institucional:

A licitante acima identificada, por intermédio de seu representante legal abaixo descrito e assinado, para cumprimento do previsto no inciso VII, do artigo 4º, da Lei Federal 10.520/2002, de 17/07/2002, e no item 7 do edital da licitação acima descrita, declara expressamente que cumpre plenamente os requisitos de habilitação exigidos no ato convocatório.

Representante legal:	
Cédula de Identidade RG:	CPF:
Local e Data:	
Carimbo e Assinatura:	

Esta declaração deverá ser entregue ao pregoeiro separadamente dos envelopes (Proposta Financeira e Documentos de Habilitação) exigidos nesta licitação.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA LICITANTE

PREGÃO PRESENCIAL 08/2021 - PROCESSO 16/2021 - EDITAL DE LICITAÇÃO 11/2021

ANEXO III - MODELO DE CREDENCIAMENTO

PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

Rua 4, 147, Centro, Corumbataí/SP

CEP: 13.540-000

Telefone: 19-3577-9000

Pregoeiro e Equipe de Apoio

A licitante:

Razão Social:
Endereço:
CNPJ (MF):
Telefone: ()
E-mail institucional:

Representada por:

Representante legal:	
Cédula de Identidade RG:	CPF:
E-mail pessoal:	Celular:

Credencia:

Credenciado:	
Cédula de Identidade RG:	CPF:
E-mail pessoal:	Celular:

Para representá-lo junto a Prefeitura Municipal de Corumbataí na reunião de abertura dos envelopes com as propostas financeiras e documentos de habilitação da licitação acima descrita, podendo praticar todos os atos inerentes, dar lances, negociais, interpor e desistir de recursos em todas as fases do referido certame licitatório.

Local e Data:
Carimbo e Assinatura:

RECONHECER FIRMA EM CARTORIO



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

PREGÃO PRESENCIAL 08/2021 - PROCESSO 16/2021 - EDITAL DE LICITAÇÃO 11/2021

ANEXO IV – MODELO DE DADOS CADASTRAIS, DECLARAÇÃO DE FATO IMPEDITIVO E MARCO LEGAL ANTICORRUPÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

Rua 4, 147, Centro, Corumbataí/SP

CEP: 13.540-000

Telefone: 19-3577-9000

Pregoeiro e Equipe de Apoio

I) Dados cadastrais da empresa licitante (pessoa jurídica):

Razão Social			
Endereço			
Município/UF		CEP	
Telefone ()		CNPJ (MF)	
Inscrição Estadual		E-mail Institucional	
Inscrição Municipal			

II) Declaração:

Declaro expressamente e sob as penas da Lei, que a empresa acima qualificada, a qual represento, não está impedida de contratar com a administração pública direta ou indiretamente e que não foi declarada inidônea pelo Poder Público, de quaisquer das esferas da federação; não está impedida ou suspensa por qualquer órgão público, seja na esfera Federal, Estadual ou Municipal, não se encontra, nos termos da legislação em vigor ou desta licitação, sujeita a qualquer outro fator ou circunstância que possa impedir sua regular habilitação na presente licitação, e que se compromete a comunicar ocorrência de fatos supervenientes.

Declaro expressamente e sob as penas da Lei, especialmente o artigo 299 do Código Penal Brasileiro, que:

a) A proposta financeira apresentada no envelope 01 (um) foi elaborada de maneira independente e o seu conteúdo não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado ou discutido com qualquer outra licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório;

b) A intenção de apresentar a proposta financeira não foi informada ou discutida com qualquer outra licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório;

c) Esta licitante não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outra licitante ou interessada, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório;

d) O conteúdo da proposta financeira apresentada não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outra licitante ou interessada, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório antes da adjudicação do objeto;

e) O conteúdo da proposta financeira apresentada não foi, no todo ou em parte, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante relacionado, direta ou indiretamente, ao órgão público antes da abertura oficial das propostas; e

f) O representante legal da licitante está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

Declaro, ainda, que a pessoa jurídica que represento conduz seus negócios de forma a coibir fraudes, corrupção e a prática de quaisquer outros atos lesivos à Administração Pública, nacional ou



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

estrangeira, em atendimento à Lei Federal 12.846/ 2013 e ao Decreto Estadual 60.106/2014, tais como:

I – Prometer, oferecer ou dar, direta ou indiretamente, vantagem indevida a agente público, ou a terceira pessoa a ele relacionada;

II – Comprovadamente, financiar, custear, patrocinar ou de qualquer modo subvencionar a prática dos atos ilícitos previstos em Lei;

III – Comprovadamente, utilizar-se de interposta pessoa física ou jurídica para ocultar ou dissimular seus reais interesses ou a identidade dos beneficiários dos atos praticados;

IV – No tocante a licitações, contratos e ata de registro de preços:

a) Frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o caráter competitivo de procedimento licitatório público;

b) Impedir, perturbar ou fraudar a realização de qualquer ato de procedimento licitatório público;

c) Afastar ou procurar afastar licitante, por meio de fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo;

d) Fraudar licitação pública, contrato ou ata de registro de preços dela decorrente;

e) Criar, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para participar de licitação pública ou celebrar contrato administrativo ou ata de registro de preços;

f) Obter vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificações ou prorrogações de contratos celebrados com a administração pública, sem autorização em lei, no ato convocatório da licitação pública ou nos respectivos instrumentos contratuais; ou

g) Manipular ou fraudar o equilíbrio econômico-financeiro dos contratos ou atas de registro de preços celebrados com a administração pública;

V – Dificultar atividade de investigação ou fiscalização de órgãos, entidades ou agentes públicos, ou intervir em sua atuação, inclusive no âmbito das agências reguladoras e dos órgãos de fiscalização do sistema financeiro nacional.

III) Dados do responsável legal para a assinatura da ata de registro de preços (pessoa física):

Representante legal:	
Cédula de Identidade RG:	CPF:
Nacionalidade:	Estado Civil:
Data de Nascimento:	E-mail pessoal:
Celular: ()	Cargo na empresa:
Endereço Residencial:	
Local e Data:	
Carimbo e Assinatura:	



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

PREGÃO PRESENCIAL 08/2021 - PROCESSO 16/2021 - EDITAL DE LICITAÇÃO 11/2021

**ANEXO V - DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO "ME" OU "EPP", PARA
FRUIÇÃO DOS BENEFÍCIOS DA LEI COMPLEMENTAR 123/2006**

PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

Rua 4, 147, Centro, Corumbataí/SP

CEP: 13.540-000

Telefone: 19-3577-9000

Pregoeiro e Equipe de Apoio

Razão Social:
Endereço:
CNPJ (MF):
Telefone: ()
E-mail institucional:

A licitante acima identificada, por intermédio de seu representante legal, declara, para os devidos fins do disposto na Lei Complementar 123/06 e posteriores alterações, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da Lei, que esta empresa, na presente data, enquadra-se como:

() ME - Microempresa, conforme inciso I, do artigo 3º da Lei Complementar 123/2006.

() EPP – Empresa de Pequeno Porte, conforme inciso II, do artigo 3º, da Lei Complementar 123/2006.

Declaro ainda, que a empresa está excluída das vedações constantes do § 4º, do artigo 3º da Lei Complementar 123/2006.

Representante legal:	
Cédula de Identidade RG:	CPF:
Local e Data:	
Carimbo e Assinatura:	

Esta declaração deverá vir acompanhada da Certidão Simplificada expedida pela Junta Comercial do Estado ou anotação do Registro Civil no Cartório de Pessoa Jurídica, comprovando seu enquadramento, com data não superior a 60 (sessenta) dias corridos e consecutivos da data marcada para a entrega dos envelopes com documentos de habilitação e proposta financeira ou outra equivalente no caso de MEI.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

PREGÃO PRESENCIAL 08/2021 - PROCESSO 16/2021 - EDITAL DE LICITAÇÃO 11/2021

ANEXO VI - MODELO DE DECLARAÇÃO QUE NÃO EMPREGA MENOR DE DEZOITO ANOS DE IDADE

PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

Rua 4, 147, Centro, Corumbataí/SP

CEP: 13.540-000

Telefone: 19-3577-9000

Pregoeiro e Equipe de Apoio

Razão Social:
Endereço:
CNPJ (MF):
Telefone: ()
E-mail institucional:

A licitante acima identificada, por intermédio do seu representante legal abaixo descrito e assinado, declara, para fins do disposto no inciso V do artigo 27 da Lei Federal 8.666/93, de 21/06/1993, acrescido pela Lei Federal 9.854/99, de 27/10/1999, que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesseis) anos.

Ressalva: emprega menor, a partir dos 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz ().

(Em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima).

Representante legal:	
Cédula de Identidade RG:	CPF:
Local e Data:	
Carimbo e Assinatura:	



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

PREGÃO PRESENCIAL 08/2021 - PROCESSO 16/2021 - EDITAL DE LICITAÇÃO 11/2021

**ANEXO VII - MODELO DE DECLARAÇÃO QUE NÃO PERTENCE AO QUADRO DE
FUNCIONARIOS DA PREFEITURA DE CORUMBATAÍ-SP**

PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

Rua 4, 147, Centro, Corumbataí/SP

CEP: 13.540-000

Telefone: 19-3577-9000

Pregoeiro e Equipe de Apoio

Razão Social:
Endereço:
CNPJ (MF):
Telefone: ()
E-mail institucional:

A licitante acima identificada, por intermédio de seu representante legal, declara para fins do disposto no artigo 9º, da Lei Federal 8.666/93 e posteriores alterações, que nenhum dos titulares e/ou sócios da empresa pertence ao quadro de funcionários ativos da administração pública municipal de Corumbataí, incluindo autarquias, empresas públicas ou fundações, instituídas ou mantidas pelo Poder Público Municipal de Corumbataí.

Representante legal:	
Cédula de Identidade RG:	CPF:
Local e Data:	
Carimbo e Assinatura:	



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

PREGÃO PRESENCIAL 08/2021 - PROCESSO 16/2021 - EDITAL DE LICITAÇÃO 11/2021

ANEXO VIII - MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENTREGA E EXECUÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

Rua 4, 147, Centro, Corumbataí/SP

CEP: 13.540-000

Telefone: 19-3577-9000

Pregoeiro e Equipe de Apoio

Razão Social:
Endereço:
CNPJ (MF):
Telefone: ()
E-mail institucional:

A licitante acima identificada, por intermédio de seu representante legal, declara que se responsabilizará pela entrega e execução do objeto desta licitação conforme preços registrados, ordem de fornecimento e nota de empenho da despesa, nos termos do disposto no Anexo I – Termo de Referência deste edital, atendendo a todos os prazos necessários.

Representante legal:	
Cédula de Identidade RG:	CPF:
Local e Data:	
Carimbo e Assinatura:	



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

PREGÃO PRESENCIAL 08/2021 - PROCESSO 16/2021 - EDITAL DE LICITAÇÃO 11/2021

**ANEXO IX - MODELO DE DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AS CONDIÇÕES DO
EDITAL E ANEXOS**

PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

Rua 4, 147, Centro, Corumbataí/SP

CEP: 13.540-000

Telefone: 19-3577-9000

Pregoeiro e Equipe de Apoio

Razão Social:
Endereço:
CNPJ (MF):
Telefone: ()
E-mail institucional:

A licitante acima identificada, por intermédio de seu representante legal, declara que caso seja vencedora desta licitação, se compromete a atender todas as condições estabelecidas no edital e seus anexos.

Representante legal:	
Cédula de Identidade RG:	CPF:
Local e Data:	
Carimbo e Assinatura:	



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

PREGÃO PRESENCIAL 08/2021 - PROCESSO 16/2021 - EDITAL DE LICITAÇÃO 11/2021

ANEXO X - MODELO DE PROPOSTA FINANCEIRA

PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

Rua 4, 147, Centro, Corumbataí/SP

CEP: 13.540-000

Telefone: 19-3577-9000

Pregoeiro e Equipe de Apoio

Dados Cadastrais da Proponente:

Razão Social			
Endereço			
Município/UF		CEP	
Telefone Fixo ()		CNPJ (MF)	
Telefone Celular ()		E-mail Institucional	
Inscrição Estadual		SUSEP	

Item	Unidade	Quant.	Discriminação dos Produtos	Código	R\$Unitário	R\$ Total
01	5.000	Kg	Almondega bovina congelada (15/25g) – Ingredientes: Carne bovina, água, gordura bovina, cebola, aroma natural, proteína de soja, farinha de rosca, sal, protein animal de colágeno, alho, salsa, estabilizante tripolifosfato de sódio (estabilizante E451i), corante caramelo, antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316) Contém gluten. Toda a material prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem primária: Embalagem me sacs politicos de polietileno, contend até 2kg. Informações nutricionais: Proteína: mínimo 15%; Gordura: máximo 10%; Sódio: máximo 264mg me 100g. Prazo de validade: mínimo 4 meses. Armazenamento: Armazenar e conservar a temperatura de até 12°C ou mais frio. Embalagem secundária: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 4kg.	52103		



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

02	800	Kg	Bacon em pedaço – Descrição: produto cárneo industrializado, obtido do corte da parede torácico-abdominal dos suínos, que vai do esterno ao púbis, com ou sem costela, com ou sem pele, adicionado de ingredientes e submetido ao processo térmico adequado, com defumação. Obrigatório ser sem pele e resfriado de 0 a 4°C. <u>Pedaços de 3x3e 2 (dois) em 2 (dois) Kg à vácuo.</u> Todo produto de origem animal deverá ter sido submetido aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA – “Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal” – Decreto nº 30.691, de 29/03/1952. O produto deve apresentar características organolépticas próprias da espécie, não apresentar superfície pegajosa ou de consistência anormal com indícios de fermentação, acondicionado me embalagem que proteja de contaminações e assegure sua qualidade, com data de fabricação e validade impressas, cor branco, homogenia, transportado me veículo fechado, isotérmico e resfriado, temperatura de 6 a 10°C.	8382		
03	5.000	Kg	Carne bovina resfriada em cubos - (acém ou paleta) - Descrição: carne apresentada no corte de acém ou paleta, proveniente de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias. Devem ser resfriado e cortado em cubos de 3,0 X 3,0cm e embalada de <u>2 (dois) em 2 (dois) Kg à vácuo.</u> Durante o processamento deverá ser feito a aparagem (eliminação de excessos de gordura e cartilagem). A carne bovina em cubos no corte de 2ª (segunda) deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA – “Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal” – Decreto nº 30.691, de 29/03/1952. Características organolépticas: <u>aspecto:</u> próprio da espécie, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas; <u>odor:</u> próprio. Temperatura para entrega: -2° C a -4 C. Prazo de validade: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias. Deverá constar na embalagem a data que o produto foi embalado e o prazo de validade. Embalagem primária: à vácuo, tipo “Cryovac”, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo 2,0 (dois quilogramas) de carne de panela. Embalagem secundária: acondicionamento deverá ser em caixas plásticas brancas, em condições satisfatórias de higiene ou em caixas de papelão.	3280		



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

04	5.000	Kg	<p>Carne bovina resfriada, coxão duro cortada em tiras– Descrição: carne apresentada no corte de coxão duro, proveniente de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, cortada em tiras de 1 x 4cm – tipo estrogonofe e embalada de 2 (dois) em 2 (dois) Kg à vácuo. Durante o processamento deverá ser feito a aparagem (eliminação de excessos de gordura e cartilagem), devendo apresentar-se livre de parasitas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA – “Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal” – Decreto nº 30.691, de 29/03/1952. Características organolépticas: aspecto: próprio da espécie, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas; odor: próprio. Temperatura para entrega: -2° C a -4 C. Prazo de validade: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias. Deverá constar na embalagem a data que o produto foi embalado e o prazo de validade. Embalagem primária: a vácuo, tipo “Cryovac”, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo 2,0 (dois quilogramas). Embalagem secundária: acondicionamento deverá ser em caixas plásticas brancas, em condições satisfatórias de higiene ou em caixas de papelão.</p>	58319		
05	4.000	Kg	<p>Carne moída bovina resfriada– músculo traseiro, acém ou paleta - Descrição: carne apresentada no corte de músculo, acém ou paleta, proveniente de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, aparada e moída e embalada de 2 (dois) em 2 (dois) Kg à vácuo. Durante o processamento deverá ser feito a aparagem (eliminação de excessos de gordura e cartilagem), devendo apresentar-se livre de parasitas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA – “Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal” – Decreto nº 30.691, de 29/03/1952. Características organolépticas: aspecto: próprio da espécie, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas; odor: próprio. Temperatura para entrega: -2° C a -4 C. Prazo de validade: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias. Deverá constar na embalagem a data que o produto foi embalado e o prazo de validade. Embalagem primária: a vácuo, tipo “Cryovac”, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo 2,0 (dois quilogramas) de carne moída. Embalagem secundária: acondicionamento deverá ser em caixas plásticas brancas, em condições satisfatórias de higiene ou em caixas de papelão.</p>	7620		



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

06	4.000	Kg	<p>Carne suína resfriada sem osso em bifés de 110 grs (pernil)- Descrição: carne proveniente de machos de espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias e embalada de <u>2 (dois) em 2 (dois) Kg à vácuo.</u> Durante o processamento deverá ser realizado a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e cartilagem) A carne suína deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA – “Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal” – Decreto nº 30.691, de 29/03/1952. Características organolépticas: <u>aspecto:</u> próprio da espécie, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas; <u>odor:</u> próprio. Temperatura para entrega: Temperatura para entrega: -2° C a -4 C. Prazo de validade: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias. Deverá constar na embalagem a data que o produto foi embalado e o prazo de validade. Embalagem primária: a vácuo, tipo “Cryovac”, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo 2,0 (dois quilogramas) de carne suína. Embalagem secundária: acondicionamento deverá ser em caixas plásticas brancas, em condições satisfatórias de higiene ou em caixas de papelão.</p>	58320		
07	6.000	Kg	<p>Coxa e sobre coxa de frango resfriada – Descrição: coxa e sobre coxa de frango resfriada de 1ª qualidade <u>cutada na junta e separados a coxa da sobre coxa</u> e embalada de <u>2 (dois) em 2 (dois) Kg à vácuo.</u> O produto deve apresentar características sensoriais como: aspecto próprio, não amolecido, sem restos de vísceras, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas, sabor e odor próprio característicos. Não serão aceitos produtos que contenham impurezas, objetos e corpos estranhos, ou presença de insetos. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA – “Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal” – Decreto nº 30.691, de 29/03/1952. Temperatura para entrega: -2° C a -4 C. Prazo de validade: O produto deverá ter validade mínima de 12(doze) meses, contando a partir da data em que o produto foi embalado, sendo que o mesmo, na data da entrega, a data de empacotamento não deverá ser superior a 30 dias. Embalagem primária: à vácuo, em plástico flexível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo 2,0kg (dois quilogramas) em cada pacote. Embalagem secundária: acondicionamento deverá ser em caixas plásticas brancas, em condições satisfatórias de higiene ou em caixas de papelão.</p>	7619		



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

08	4.000	Kg	Coxinha da asa de frango resfriada- Descrição: coxinha da asa de frango resfriada de 1ª qualidade. O produto deve apresentar características sensoriais como: aspecto próprio, não amolecido, sem restos de vísceras, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas, sabor e odor próprio característicos. Não serão aceitos produtos que contenham impurezas, objetos e corpos estranhos, ou presença de insetos. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA – “Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal” – Decreto nº 30.691, de 29/03/1952. Temperatura para entrega: -2° C a -4 C. Prazo de validade: O produto deverá ter validade mínima de 12(doze) meses, contando a partir da data em que o produto foi embalado, sendo que o mesmo, na data da entrega, a data de empacotamento não deverá ser superior a 30 dias. Embalagem primária: à vácuo, em plástico flexível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo 2,0kg(dois quilogramas) em cada pacote. Embalagem secundária: acondicionamento deverá ser em caixas plásticas brancas, em condições satisfatórias de higiene ou em caixas de papelão.	7001		
09	4.000	Kg	Filé de Peito de frango fresco e em bife de 100grs homogêneos- filé de peito de frango sem pele fresca, limpo cortada em bife de 100grs e embalada de 2 (dois) em 2 (dois) Kg à vácuo, manipulado em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária. A carne de frango deverá ser congelada à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativo) e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. A carne deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - “Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal” – Decreto nº 30.691, de 29/03/1952. Temperatura para entrega: -2° C a -4 C. Prazo de validade: O produto deverá ter validade mínima de 12(doze) meses, contando a partir da data em que o produto foi embalado, sendo que o mesmo, na data da entrega, a data de empacotamento não deverá ser superior a 30 dias. Embalagem primária: à vácuo, em plástico flexível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo 2,0kg(dois quilogramas) em cada pacote. Embalagem secundária: acondicionamento deverá ser em caixas plásticas brancas, em condições satisfatórias de higiene ou em caixas de papelão.	7330		
10	3.000	Kg	Filé de Peixe Congelado - Merluza – Descrição: Produto obtido de pescado, limpo, cortado em filé, sem cartilagem e sem pele e embalada de 2 (dois) em 2 (dois) Kg. Deve estar congelado. O produto deve apresentar-se livre de parasitas ou de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Não deve apresentar aspecto alterado, mutilado, traumatizado ou deformado, lesões, doenças microbianas, cheiro ou sabor anormal. Não deve ser proveniente de água contaminada ou poluída, nem recolhido já morto. O produto deve estar em conformidade com a Portaria CVS nº 06/99 e Decreto Estadual nº 12.486/78-NTA 09, e atender a legislação vigente. Temperatura para entrega: -2° C a -4 C. Embalagem primária: a vácuo, em plástico flexível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo 2,0kg (dois quilograma) em cada pacote. Embalagem secundária: acondicionamento deverá ser em caixas plásticas brancas, em condições satisfatórias de higiene ou em caixas de papelão.	720		



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

11	2.000	Kg	<p>Lingüiça de pernil sem amarrão de barbante com gomos de 80 grs– Descrição: Entende-se por lingüiça o produto cárneo industrializado, obtido de pernil suíno e não de tecidos adiposos, ingredientes embutidos em envoltório natural ou artificial, e submetido ao processo tecnológico adequado. Não será permitida a adição de CMS (carne mecanicamente separada), conforme indicação da Instrução Normativa nº 4, de 31/03/00. A lingüiça deverá ser preparada com carnes em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição por carne bovina e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água não deverá ultrapassar 10%(dez por cento) em peso. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exsudado líquido ou 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. Toda a carne usada na elaboração da lingüiça deverá ter sido submetida aos processo de inspeção prescritos no RIISPOA – “Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal” – Decreto nº 30.691, de 29/03/1952. Após ter sido inspecionado a carne para lingüiças, não deverá ficar exposta à contaminação ou adicionada de qualquer substância nociva para o consumo humano. Características sensoriais: -<u>textura:</u> característica; -<u>cor:</u> característica; -<u>sabor:</u> característico; -<u>odor:</u> característico. Temperatura para entrega: -2° C a -4 C. Embalagem primária: à vácuo, em plástico flexível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo 2,0kg (dois quilogramas) em cada pacote. Embalagem secundária: acondicionamento deverá ser em caixas plásticas brancas, em condições satisfatórias de higiene ou em caixas de papelão.</p>	9564	
12	1.000	Kg	<p>Lingüiça tipo calabreza – Descrição: Entende-se por lingüiça o produto cárneo industrializado, produzida com cortes nobres de carne suína, processo de defumação natural e temperos marcantes e não de tecidos adiposos, ingredientes embutidos em envoltório natural ou artificial, e submetido ao processo tecnológico adequado. Não será permitida a adição de CMS (carne mecanicamente separada), conforme indicação da Instrução Normativa nº 4, de 31/03/00. A lingüiça deverá ser preparada com carnes em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição por carne bovina e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exsudado líquido ou 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. Toda a carne usada na elaboração da lingüiça deverá ter sido submetida ao processo de inspeção prescritos no RIISPOA – “Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal” – Decreto nº 30.691, de 29/03/1952. Após ter sido inspecionado a carne para lingüiças, não deverá ficar exposta à contaminação ou adicionada de qualquer substância nociva para o consumo humano. Características sensoriais: <u>textura:</u> característica; <u>cor:</u> característica; <u>sabor:</u> característico; <u>odor:</u> característico. Temperatura para entrega: -2° C a -4 C. Embalagem primária: à vácuo, em plástico flexível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo 2,0kg(dois quilogramas) em cada pacote. Embalagem secundária: acondicionamento deverá ser em caixas plásticas brancas, em condições satisfatórias de higiene ou em caixas de papelão.</p>	729	



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

13	4.000	Kg	<p>Peito de frango desossado resfriado, sem pele e cortado em 3cmx1cm – tipo estrogonofe – peito de frango desossado, sem pele, limpo em cubos, manipulado em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária e embalada de <u>2 (dois) em 2 (dois) Kg à vácuo</u>. A carne de frango deverá fresca à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativo) e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. A carne deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - “Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal” – Decreto nº 30.691, de 29/03/1952. Prazo de validade: O produto deverá ter validade mínima de 12(doze) meses, contando a partir da data em que o produto foi embalado, sendo que o mesmo, na data da entrega, a data de empacotamento não deverá ser superior a 30 dias. Temperatura para entrega: -2° C a -4 C. Embalagem primária: à vácuo, em plástico flexível, atóxica, transparente e resistente, termosoldada, contendo 2,0kg(dois quilogramas) em cada pacote. Embalagem secundária: acondicionamento deverá ser em caixas plásticas brancas, em condições satisfatórias de higiene ou em caixas de papelão.</p>	58321		
14	3.000	Kg	<p>Peito de frango desossado e sem pele– peito de frango desossado, sem pele e congelado, limpo, manipulado em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. A carne de frango deverá ser fresca à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativo) e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. A carne deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - “Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal” – Decreto nº 30.691, de 29/03/1952. Temperatura para entrega: -2° C a -4 C. Prazo de validade: O produto deverá ter validade mínima de 12(doze) meses, contando a partir da data em que o produto foi embalado, sendo que o mesmo, na data da entrega, a data de empacotamento não deverá ser superior a 30 dias. Embalagem primária: à vácuo, em plástico flexível, atóxica, transparente e resistente, termosoldada, contendo 2,0kg(dois quilogramas) em cada pacote. Embalagem secundária: acondicionamento deverá ser em caixas plásticas brancas, em condições satisfatórias de higiene ou em caixas de papelão.</p>	4426		



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

15	3.500	Kg	<p>Salsicha sem corante tipo Hot Dog – Descrição: produto cárneo industrializado obtido a partir da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta), embutido me envoltório natural ou artificial, ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. É tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. Deverá ser congelada, armazenada e transportada me condições que preservem as características e a qualidade do alimento. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, me especial a Resolução RDC nº175/03 – ANVISA, Resolução RDC nº 12/01 – ANVISA, Portaria SVS/MS nº 1002, Portaria nº 06/88, Portaria SVS/MS nº 540/97, Decreto nº 12.486/78, da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo CVS – 06/99 e Instrução Normativa MAPA nº 04/00. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA – “Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal” – Decreto nº 30.691, de 29/03/1952. Características gerais: o produto deverá ser apresentado com carnes e toucinhos me perfeito estado de conservação, sendo vedada a substituição de toucinho por gorduras bovinas e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais equinos, caninos e felinos. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% me peso. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudado, líquidos me partes flácidas ou de consistencia 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 aproximadamente 50g (cinquenta grammas). Características organolépticas: <u>cor:</u> característica; <u>-odor:</u> característico; <u>-sabor:</u> característico; <u>-textura:</u> característica. Prazo de validade: (mínimo); 180 (cento e oitenta) dias. Embalagem primária: à vácuo, termoformada em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente e lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, com peso líquido de 2,0kg (dois quilogramas) por embalagem. Embalagem secundária: Caixa de papelão lacrada com fita adesiva, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada.</p>	6591		
16	4.000	Kg	<p>Empanado de frango – Feito cortes nobre de frango, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária e empanado com farinha de trigo e milho, que proporciona à carne uma crocância sem igual. Embalagem primária: à vácuo, em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg. Prazo de validade: Mínimo de 4 meses. Armazenamento: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. Embalagem secundária: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 4 kg.</p>	677		
			Valor Global Estimado em R\$			

Condições de _____; pagamento:

Prazo de validade desta proposta financeira: _____ (_____) dias corridos a contar do dia de abertura das propostas;

Prazo de entrega do objeto da presente licitação: _____;



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

Declaramos expressamente que nos preços propostos estão inclusas todas as parcelas relativas aos custos do objeto, encargos sociais e trabalhistas, contribuições fiscais, acréscimos decorrentes de trabalhos noturnos, domingos e feriados e quaisquer outras despesas diretas ou indiretas, constituindo-se, portanto, na única remuneração a ser paga pela eventual contratante pelo objeto da presente licitação;

Declaramos expressamente que utilizaremos a equipe técnica e a equipe administrativa que forem necessárias para a perfeita execução do objeto, comprometendo-nos desde já a substituir ou aumentar a quantidade de equipamentos e de pessoal, desde que assim o exija a fiscalização da eventual contratante, para o cumprimento das obrigações assumidas;

Declaramos expressamente que na execução do objeto, observaremos rigorosamente as especificações das normas técnicas brasileiras ou qualquer outra norma que garanta a qualidade igual ou superior, bem como as recomendações e instruções da fiscalização da eventual contratante, assumindo, desde já, a integral responsabilidade pela perfeita realização dos trabalhos, de conformidade com as especificações.

Representante legal:	
Cédula de Identidade RG:	CPF:
Local e Data:	
Carimbo e Assinatura:	



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

PREGÃO PRESENCIAL 08/2021 - PROCESSO 16/2021 - EDITAL DE LICITAÇÃO 11/2021

ANEXO XI - TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO - TCESP

EVENTUAL CONTRATANTE: Município de Corumbataí;

DETENTORA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS: _____

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº (DE ORIGEM): ____/2020.

OBJETO: Registro de preço para eventual e futura aquisição de carne bovina, frango, salsicha, peixe, lingüiça e outros para as escolas da rede de ensino fundamental, ensino infantil (creche e pré-escolas), ensino médio e demais setores desta Municipalidade, pelo período de 12 (doze) meses, conforme quantitativo e especificações descritas no termo de referência, por fornecimento parcelado e a pedido, respeitando as necessidades e o interesse público

ADVOGADO: Dr. Henrique Zago Rodrigues de Camargo/OAB/SP 273.553.

Pelo presente termo, nós, abaixo identificados:

1. Estamos cientes deque:

- a) O ajuste acima referido estará sujeito a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) Poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, conforme dados abaixo indicados, em consonância com o estabelecido na Resolução 01/2011 do TCESP;
- c) Além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar 709/93, de 14/01/1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) Qualquer alteração de endereço residencial ou eletrônico ou telefones de contato deverá ser comunicada pelo interessado, peticionando no processo.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

- a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
- b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

Corumbataí-SP, ___ de _____ de 2020.

GESTOR DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: Leandro Martinez; Cargo: Prefeito Municipal; Data de Nascimento: 16/01/1973;
CPF: 177.606.268-00; RG: 23.826.512-2/SSP/SP; Endereço residencial: Avenida Michel Zaine, 399,
Centro, CEP: 13540-000, Corumbataí-SP; E-mail institucional:
leandro.martinez@corumbatai.sp.gov.br; gabinete@corumbatai.sp.gov.br; E-mail pessoal:
kisso.martinez@gmail.com; Telefone: (19) 3577-9000; Celular: (19) 99767-1554/99997-1242.

Assinatura : _____

Responsáveis que assinaram o ajuste:

PelaEVENTUAL CONTRATANTE:

Nome: Leandro Martinez; Cargo: Prefeito Municipal; Data de Nascimento: 16/01/1973;
CPF: 177.606.268-00; RG: 23.826.512-2/SSP/SP; Endereço residencial: Avenida Michel Zaine, 399,
Centro, CEP: 13540-000, Corumbataí-SP; E-mail institucional:
leandro.martinez@corumbatai.sp.gov.br; gabinete@corumbatai.sp.gov.br; E-mail pessoal:
kisso.martinez@gmail.com; Telefone: (19) 3577-9000; Celular: (19) 99767-1554/99997-1242.

Assinatura : _____

Pela DETENTORA:

Nome: _____; Cargo: _____; Data de Nascimento: __/__/____;
CPF: _____; RG: _____; Endereço residencial: _____;
E-mail institucional: _____; E-mail pessoal: _____; Telefone: (____)
_____;

Assinatura : _____



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

PREGÃO PRESENCIAL 08/2021 - PROCESSO 16/2021 - EDITAL DE LICITAÇÃO 11/2021

ANEXO XII – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Aos dias do mês de de 2020, no Paço Municipal, a Rua 04, 147, Centro, Corumbataí-SP, compareceram de um lado o **Município de Corumbataí**, inscrito no CNPJ/MF 44.660.397/0001-13, neste ato representado pelo Chefe do Poder Executivo, **Leandro Martinez**, portador da cédula de identidade RG 23.826.512-2/SSP/SP e do CPF 177.606.268-00, doravante simplesmente designado MUNICÍPIO e, de outro lado, a empresa , com sede na , inscrita com CNPJ/MF , neste ato representado pelo senhor , portador da cédula de identidade RG e do CPF , residente e domiciliado na , doravante designada simplesmente DETENTORA. Esta ata de registro de preços tem sua fundamentação legal nos Decretos Municipais 1318/2008, de 13/05/2008 e 1930/2018, de 30/07/2018, na Lei Federal 10.520, aplicando-se no que couberem as disposições contidas na Lei Federal 8.666/93, e suas alterações.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1.- Registro de preço para eventual e futura aquisição de carne bovina, frango, salsicha, peixe, lingüiça e outros para as escolas da rede de ensino fundamental, ensino infantil (creche e pré-escolas), ensino médio e demais setores desta Municipalidade, pelo período de 12 (doze) meses, conforme quantitativo e especificações descritas no termo de referência, por fornecimento parcelado e a pedido, respeitando as necessidades e o interesse público, conforme quantitativo e especificações constantes no "Anexo I – Termo de Referência" do edital do **Pregão Presencial 08/2021**, que fica fazendo parte integrante e indissociável da presente ata de registro de preços, independente de transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA VALIDADE DOS PREÇOS REGISTRADOS

2.1.- A presente Ata de Registro de Preços terá a validade por 12(doze) meses corridos e consecutivos, contados a partir da data da sua celebração.

2.2.- Durante a vigência desta ata, o MUNICÍPIO não será obrigado a adquirir os produtos referidos na cláusula anterior exclusivamente pelo Sistema de Registro de Preços, podendo fazê-lo mediante outra licitação quando julgar conveniente, sem que caiba recursos ou indenização de qualquer espécie à DETENTORA, ou, cancelar esta ata, na ocorrência de alguma das hipóteses legalmente previstas para tanto, garantida à DETENTORA, neste caso, o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA TERCEIRA - DOS PREÇOS REGISTRADOS

3.1.- Ficam registrados os preços abaixo descritos, nos quais se incluem, além do lucro, as despesas de impostos, taxas, de escritório e expediente, e quaisquer outras despesas que estejam direta ou indiretamente, relacionadas com a execução do objeto desta Ata de Registro de Preços, conforme segue:



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

Item	Unidade	Quant.	Discriminação dos Produtos	Código	R\$Unitário	R\$ Total
01	5.000	Kg	Almondega bovina congelada (15/25g) – Ingredientes: Carne bovina, aqua, gordura bovina, cebola, aroma natural, proteína de soja, farinha de rosca, sal, protein animal de colágeno, alho, salsa, estabilizante tripolifosfato de sódio (estabilizante E45li), corante caramel, antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316) Contém gluten. Toda a material prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embalagem primaria: Embalagem me sacs politicos de polietileno, contend até 2kg. Informações nutricionais: Proteína: mínimo 15%; Gordura: máximo 10%; Sódio: máximo 264mg me 100g. Prazo de validade: mínimo 4 meses. Armazenamento: Armazenar e conservar a temperatura de até 12°C ou mais frio. Embalagem secundária: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 4kg.	52103		
02	800	Kg	Bacon em pedaço – Descrição: produto carne industrializado, obtido do corte da parede torácico-abdominal dos suínos, que vai do esterno ao púbis, com ou sem costela, com ou sem pele, adicionado de ingredientes e submetido ao processo térmico adequado, com defumação. Obrigatório ser sem pele e resfriado de 0 a 4°C. <u>Pedaços de 3x3e 2 (dois) em 2 (dois) Kg à vácuo.</u> Todo produto de origem animal deverá ter sido submetido aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA – “Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal” – Decreto nº 30.691, de 29/03/1952. O produto deve apresentar características organolépticas próprias da espécie, não apresentar superfície pegajosa ou de consistência anormal com indícios de fermentação, acondicionado me embalagem que proteja de contaminações e assegure sua qualidade, com data de fabricação e validade impressas, cor branco, homogenia, transportado me veículo fechado, isotérmico e resfriado, temperatura de 6 a 10°C.	8382		



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

03	5.000	Kg	<p>Carne bovina resfriada em cubos - (acém ou paleta) - Descrição: carne apresentada no corte de acém ou paleta, proveniente de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias. Devem ser resfriado e cortado em cubos de 3,0 X 3,0cm e embalada de <u>2 (dois) em 2 (dois) Kg à vácuo</u>. Durante o processamento deverá ser feito a aparagem (eliminação de excessos de gordura e cartilagem). A carne bovina em cubos no corte de 2ª (segunda) deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA – “Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal” – Decreto nº 30.691, de 29/03/1952. Características organolépticas: <u>aspecto:</u> próprio da espécie, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas; <u>odor:</u> próprio. Temperatura para entrega: -2° C a -4 C. Prazo de validade: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias. Deverá constar na embalagem a data que o produto foi embalado e o prazo de validade. Embalagem primária: à vácuo, tipo “Cryovac”, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo 2,0 (dois quilogramas) de carne de panela. Embalagem secundária: acondicionamento deverá ser em caixas plásticas brancas, em condições satisfatórias de higiene ou em caixas de papelão.</p>	3280		
04	5.000	Kg	<p>Carne bovina resfriada, coxão duro cortada em tiras- Descrição: carne apresentada no corte de coxão duro, proveniente de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, cortada em tiras de 1 x 4cm – tipo estrogonofe e embalada de <u>2 (dois) em 2 (dois) Kg à vácuo</u>. Durante o processamento deverá ser feito a aparagem (eliminação de excessos de gordura e cartilagem), devendo apresentar-se livre de parasitas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA – “Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal” – Decreto nº 30.691, de 29/03/1952. Características organolépticas: <u>aspecto:</u> próprio da espécie, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas; <u>odor:</u> próprio. Temperatura para entrega: -2° C a -4 C. Prazo de validade: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias. Deverá constar na embalagem a data que o produto foi embalado e o prazo de validade. Embalagem primária: a vácuo, tipo “Cryovac”, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo 2,0 (dois quilogramas). Embalagem secundária: acondicionamento deverá ser em caixas plásticas brancas, em condições satisfatórias de higiene ou em caixas de papelão.</p>	58319		



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

05	4.000	Kg	Carne moída bovina resfriada- músculo traseiro, acém ou paleta - Descrição: carne apresentada no corte de músculo, acém ou paleta, proveniente de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, aparada e moída e embalada de <u>2 (dois) em 2 (dois) Kg à vácuo</u> . Durante o processamento deverá ser feito a aparagem (eliminação de excessos de gordura e cartilagem), devendo apresentar-se livre de parasitas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA – “Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal” – Decreto nº 30.691, de 29/03/1952. Características organolépticas: <u>aspecto:</u> próprio da espécie, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas; <u>odor:</u> próprio. Temperatura para entrega: - 2° C a -4 C. Prazo de validade: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias. Deverá constar na embalagem a data que o produto foi embalado e o prazo de validade. Embalagem primária: a vácuo, tipo “Cryovac”, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo 2,0 (dois quilogramas) de carne moída. Embalagem secundária: acondicionamento deverá ser em caixas plásticas brancas, em condições satisfatórias de higiene ou em caixas de papelão.	7620		
06	4.000	Kg	Carne suína resfriada sem osso em bifes de 110 grs (pernil)- Descrição: carne proveniente de machos de espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias e embalada de <u>2 (dois) em 2 (dois) Kg à vácuo</u> . Durante o processamento deverá ser realizado a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e cartilagem) A carne suína deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA – “Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal” – Decreto nº 30.691, de 29/03/1952. Características organolépticas: <u>aspecto:</u> próprio da espécie, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas; <u>odor:</u> próprio. Temperatura para entrega: Temperatura para entrega: -2° C a -4 C. Prazo de validade: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias. Deverá constar na embalagem a data que o produto foi embalado e o prazo de validade. Embalagem primária: a vácuo, tipo “Cryovac”, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo 2,0 (dois quilogramas) de carne suína. Embalagem secundária: acondicionamento deverá ser em caixas plásticas brancas, em condições satisfatórias de higiene ou em caixas de papelão.	58320		



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

07	6.000	Kg	Coxa e sobre coxa de frango resfriada – Descrição: coxa e sobre coxa de frango resfriada de 1ª qualidade cortada na junta e separados a coxa da sobre coxa e embalada de 2 (dois) em 2 (dois) Kg à vácuo . O produto deve apresentar características sensoriais como: aspecto próprio, não amolecido, sem restos de vísceras, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas, sabor e odor próprio característicos. Não serão aceitos produtos que contenham impurezas, objetos e corpos estranhos, ou presença de insetos. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA – “Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal” – Decreto nº 30.691, de 29/03/1952. Temperatura para entrega: -2° C a -4 C. Prazo de validade: O produto deverá ter validade mínima de 12(doze) meses, contando a partir da data em que o produto foi embalado, sendo que o mesmo, na data da entrega, a data de empacotamento não deverá ser superior a 30 dias. Embalagem primária: à vácuo, em plástico flexível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo 2,0kg (dois quilogramas) em cada pacote. Embalagem secundária: acondicionamento deverá ser em caixas plásticas brancas, em condições satisfatórias de higiene ou em caixas de papelão.	7619		
08	4.000	Kg	Coxinha da asa de frango resfriada– Descrição: coxinha da asa de frango resfriada de 1ª qualidade. O produto deve apresentar características sensoriais como: aspecto próprio, não amolecido, sem restos de vísceras, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas, sabor e odor próprio característicos. Não serão aceitos produtos que contenham impurezas, objetos e corpos estranhos, ou presença de insetos. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA – “Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal” – Decreto nº 30.691, de 29/03/1952. Temperatura para entrega: -2° C a -4 C. Prazo de validade: O produto deverá ter validade mínima de 12(doze) meses, contando a partir da data em que o produto foi embalado, sendo que o mesmo, na data da entrega, a data de empacotamento não deverá ser superior a 30 dias. Embalagem primária: à vácuo, em plástico flexível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo 2,0kg(dois quilogramas) em cada pacote. Embalagem secundária: acondicionamento deverá ser em caixas plásticas brancas, em condições satisfatórias de higiene ou em caixas de papelão.	7001		



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

09	4.000	Kg	<p>Filé de Peito de frango fresco e em bife de 100grs homogêneos– filé de peito de frango sem pele fresca, limpo cortada em bife de 100grs e embalada de <u>2 (dois) em 2 (dois) Kg à vácuo</u>, manipulado em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária. A carne de frango deverá ser congelada à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativo) e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. A carne deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - “Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal” – Decreto nº 30.691, de 29/03/1952. Temperatura para entrega: -2° C a -4 C. Prazo de validade: O produto deverá ter validade mínima de 12(doze) meses, contando a partir da data em que o produto foi embalado, sendo que o mesmo, na data da entrega, a data de empacotamento não deverá ser superior a 30 dias. Embalagem primária: à vácuo, em plástico flexível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo 2,0kg(dois quilogramas) em cada pacote. Embalagem secundária: acondicionamento deverá ser em caixas plásticas brancas, em condições satisfatórias de higiene ou em caixas de papelão.</p>	7330		
10	3.000	Kg	<p>Filé de Peixe Congelado - Merluza – Descrição: Produto obtido de pescado, limpo, cortado em filé, sem cartilagem e sem pele e embalada de <u>2 (dois) em 2 (dois) Kg</u>. Deve estar congelado. O produto deve apresentar-se livre de parasitas ou de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Não deve apresentar aspecto alterado, mutilado, traumatizado ou deformado, lesões, doenças microbianas, cheiro ou sabor anormal. Não deve ser proveniente de água contaminada ou poluída, nem recolhido já morto. O produto deve estar em conformidade com a Portaria CVS nº 06/99 e Decreto Estadual nº 12.486/78-NTA 09, e atender a legislação vigente. Temperatura para entrega: -2° C a -4 C. Embalagem primária: a vácuo, em plástico flexível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo 2,0kg (dois quilograma) em cada pacote. Embalagem secundária: acondicionamento deverá ser em caixas plásticas brancas, em condições satisfatórias de higiene ou em caixas de papelão.</p>	720		



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

11	2.000	Kg	<p>Lingüiça de pernil sem amarrão de barbante com gomos de 80 grs– Descrição: Entende-se por lingüiça o produto cárneo industrializado, obtido de pernil suíno e não de tecidos adiposos, ingredientes embutidos em envoltório natural ou artificial, e submetido ao processo tecnológico adequado. Não será permitida a adição de CMS (carne mecanicamente separada), conforme indicação da Instrução Normativa nº 4, de 31/03/00. A lingüiça deverá ser preparada com carnes em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição por carne bovina e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água não deverá ultrapassar 10%(dez por cento) em peso. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exsudado líquido ou 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. Toda a carne usada na elaboração da lingüiça deverá ter sido submetida aos processo de inspeção prescritos no RIISPOA – “Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal” – Decreto nº 30.691, de 29/03/1952. Após ter sido inspecionado a carne para lingüiças, não deverá ficar exposta à contaminação ou adicionada de qualquer substância nociva para o consumo humano. Características sensoriais: -textura: característica; -cor: característica; -sabor: característico; -odor: característico. Temperatura para entrega: -2° C a -4 C. Embalagem primária: à vácuo, em plástico flexível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo 2,0kg (dois quilogramas) em cada pacote. Embalagem secundária: acondicionamento deverá ser em caixas plásticas brancas, em condições satisfatórias de higiene ou em caixas de papelão.</p>	9564	
12	1.000	Kg	<p>Lingüiça tipo calabreza – Descrição: Entende-se por lingüiça o produto cárneo industrializado, produzida com cortes nobres de carne suína, processo de defumação natural e temperos marcantes e não de tecidos adiposos, ingredientes embutidos em envoltório natural ou artificial, e submetido ao processo tecnológico adequado. Não será permitida a adição de CMS (carne mecanicamente separada), conforme indicação da Instrução Normativa nº 4, de 31/03/00. A lingüiça deverá ser preparada com carnes em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição por carne bovina e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exsudado líquido ou 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. Toda a carne usada na elaboração da lingüiça deverá ter sido submetida ao processo de inspeção prescritos no RIISPOA – “Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal” – Decreto nº 30.691, de 29/03/1952. Após ter sido inspecionado a carne para lingüiças, não deverá ficar exposta à contaminação ou adicionada de qualquer substância nociva para o consumo humano. Características sensoriais: textura: característica; cor: característica; sabor: característico; odor: característico. Temperatura para entrega: -2° C a -4 C. Embalagem primária: à vácuo, em plástico flexível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo 2,0kg(dois quilogramas) em cada pacote. Embalagem secundária: acondicionamento deverá ser em caixas plásticas brancas, em condições satisfatórias de higiene ou em caixas de papelão.</p>	729	



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

13	4.000	Kg	<p>Peito de frango desossado resfriado, sem pele e cortado em 3cmx1cm – tipo estrogonofe – peito de frango desossado, sem pele, limpo em cubos, manipulado em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária e embalada de <u>2 (dois) em 2 (dois) Kg à vácuo</u>. A carne de frango deverá fresca à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativo) e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. A carne deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - “Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal” – Decreto nº 30.691, de 29/03/1952. Prazo de validade: O produto deverá ter validade mínima de 12(doze) meses, contando a partir da data em que o produto foi embalado, sendo que o mesmo, na data da entrega, a data de empacotamento não deverá ser superior a 30 dias. Temperatura para entrega: -2° C a -4 C. Embalagem primária: à vácuo, em plástico flexível, atóxica, transparente e resistente, termosoldada, contendo 2,0kg(dois quilogramas) em cada pacote. Embalagem secundária: acondicionamento deverá ser em caixas plásticas brancas, em condições satisfatórias de higiene ou em caixas de papelão.</p>	58321		
14	3.000	Kg	<p>Peito de frango desossado e sem pele– peito de frango desossado, sem pele e congelado, limpo, manipulado em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. A carne de frango deverá ser fresca à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativo) e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. A carne deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - “Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal” – Decreto nº 30.691, de 29/03/1952. Temperatura para entrega: -2° C a -4 C. Prazo de validade: O produto deverá ter validade mínima de 12(doze) meses, contando a partir da data em que o produto foi embalado, sendo que o mesmo, na data da entrega, a data de empacotamento não deverá ser superior a 30 dias. Embalagem primária: à vácuo, em plástico flexível, atóxica, transparente e resistente, termosoldada, contendo 2,0kg(dois quilogramas) em cada pacote. Embalagem secundária: acondicionamento deverá ser em caixas plásticas brancas, em condições satisfatórias de higiene ou em caixas de papelão.</p>	4426		



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

15	3.500	Kg	<p>Salsicha sem corante tipo Hot Dog – Descrição: produto cárneo industrializado obtido a partir da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta), embutido me envoltório natural ou artificial, ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. É tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. Deverá ser congelada, armazenada e transportada me condições que preservem as características e a qualidade do alimento. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, me especial a Resolução RDC nº175/03 – ANVISA, Resolução RDC nº 12/01 – ANVISA, Portaria SVS/MS nº 1002, Portaria nº 06/88, Portaria SVS/MS nº 540/97, Decreto nº 12.486/78, da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo CVS – 06/99 e Instrução Normativa MAPA nº 04/00. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA – “Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal” – Decreto nº 30.691, de 29/03/1952. Características gerais: o produto deverá ser apresentado com carnes e toucinhos me perfeito estado de conservação, sendo vedada a substituição de toucinho por gorduras bovinas e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais equinos, caninos e felinos. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% me peso. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudado, líquidos me partes flácidas ou de consistencia 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 aproximadamente 50g (cinquenta gramas). Características organolépticas: <u>cor:</u> característica; <u>-odor:</u> característico; <u>-sabor:</u> característico; <u>-textura:</u> característica. Prazo de validade: (mínimo); 180 (cento e oitenta) dias. Embalagem primária: à vácuo, termoformada em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente e lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, com peso líquido de 2,0kg (dois quilogramas) por embalagem. Embalagem secundária: Caixa de papelão lacrada com fita adesiva, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada.</p>	6591		
16	4.000	Kg	<p>Empanado de frango – Feito cortes nobre de frango, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária e empanado com farinha de trigo e milho, que proporciona à carne uma crocância sem igual. Embalagem primária: à vácuo, em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg. Prazo de validade: Mínimo de 4 meses. Armazenamento: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. Embalagem secundária: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 4 kg.</p>	677		
			Valor Global Estimado em R\$			

CLÁUSULA QUARTA – DO FORNECIMENTO DOS PRODUTOS

4.1.- Os produtos serão fornecidos a pedido, de forma parcelada, de acordo com as necessidades do MUNICÍPIO, mediante ordem de fornecimento e nota de empenho da despesa expedida pela contabilidade do MUNICÍPIO.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

CLÁUSULA QUINTA - CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

5.1.- Os pagamentos serão efetuados pela tesouraria do MUNICÍPIO em até 30 (trinta) dias corridos e consecutivos, contados da data de cada entrega, com emissão da nota fiscal eletrônica correspondente, por meio de depósito bancário na conta da DETENTORA (Banco _____, agência _____, conta corrente _____) ou pagamento de boleto na rede bancária, que será devidamente conferida e atestada pela unidade requisitante.

5.2.- O atesto da conformidade da execução do objeto será dado pelo responsável por cada unidade requisitante (centro de custo) e conferido pelo fiscal da ata de registro de preços, Sra. Jeane Maria Kviatkovski Naitzki, CPF nº 175.591.068-11, Secretária da Educação, mediante a confrontação dos preços constantes da nota fiscal eletrônica com os preços registrados.

5.3.- Caso venha ocorrer à necessidade de providências complementares por parte da DETENTORA, a fluência do prazo será interrompida, reiniciando-se a sua contagem a partir da data em que estas forem cumpridas.

5.4.- Nenhum pagamento isentará a DETENTORA das responsabilidades assumidas nesta ata, quaisquer que sejam.

CLÁUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES DA EVENTUAL CONTRATANTE

6.1.- O MUNICÍPIO se obriga a proporcionar a DETENTORA todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes, consoante estabelece a Lei Federal 8666/93 e atualizações posteriores;

6.2.- Fiscalizar e acompanhar a execução do objeto da ata de registro de preços;

6.3.- Comunicar a DETENTORA toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução do objeto da ata de registro de preços, diligenciando nos casos que exigirem providências corretivas;

6.4.- Providenciar os pagamentos devidos a DETENTORA;

6.5.- Prestar informações e esclarecimentos que venham a serem solicitados pela DETENTORA, bem como, se responsabilizar pelo teor delas;

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS OBRIGAÇÕES DA DETENTORA DA ATA

7.1.- Entregar os produtos pelos preços registrados em ata, em conformidade com o estipulado na proposta financeira de acordo com as normas especificadas no edital e no "Anexo I - Termo de Referência";

7.2.- Manter durante toda a execução da ata de registro de preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Lei de Licitações;

7.3.- Cumprir durante a vigência da ata de registro de preços todas as leis e posturas federais, estaduais e municipais, vigentes, sendo a única responsável por prejuízos decorrentes de infrações a que houver dado causa;

7.4.- Responsabilizar-se integralmente pela garantia da qualidade mínima do objeto fornecido, sob pena das sanções cabíveis;

7.5.- Arcar com eventuais prejuízos causados ao MUNICÍPIO e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometida por seus empregados e/ou prepostos envolvidos na execução dessa ata de registro de preços, inclusive, respondendo pecuniariamente.

7.6.- Providenciar a imediata correção das deficiências e/ou irregularidades apontadas pelo MUNICÍPIO.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

7.7.- Arcar com os tributos, impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e para-fiscais, que sejam devidos em decorrência direta ou indireta dessa ata de registro de preços;

7.8.- Pagar seus empregados/colaboradores no prazo previsto em lei, sendo também de sua responsabilidade pagamento de todos os tributos que, direta ou indiretamente, incidam sobre o objeto, inclusive as contribuições previdenciárias fiscais e para fiscais, FGTS, INSS, PIS, IRPJ, ISS, emolumentos, seguros de acidentes de trabalho, ficando excluída qualquer solidariedade do MUNICÍPIO por eventuais atuações administrativas e/ou judiciais.

7.9.- Respeitar as normas de segurança e medicina do trabalho, previstas na Consolidação das Leis do Trabalho e legislação pertinente.

CLÁUSULA OITAVA - DAS PENALIDADES E MULTAS

8.1.- Salvo ocorrência de caso fortuito ou de força maior, devidamente justificada e comprovada, ao não cumprimento, por parte da DETENTORA Das obrigações assumidas, ou a infringência de preceitos legais pertinentes, serão aplicadas, segundo a gravidade da falta, as seguintes penalidades:

8.1.1.-Multa por atraso: 1% (um por cento) por dia de atraso na entrega programada, não superior a 20% (vinte por cento), a qual incidirá sobre o valor dos produtos que deveriam ser entregues;

8.1.2.-Multa por inexecução total: 30% (trinta por cento) sobre o valor global estimado dessa Ata de Registro de Preço

8.1.3.-Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor global estimado dessa ata de registro de preços por descumprimento de quaisquer obrigações decorrentes, que não estejam previstas nos subitens acima.

8.1.4.- Cancelamento dessa ata de registro de preço e suspensão temporária ao direito de licitar com este MUNICÍPIO, bem como o impedimento de com ele contratar, pelo prazo de 12 (doze) meses corridos e consecutivos, na hipótese de descumprimento integral.

8.1.5.- Pela inexecução parcial dessa ata de registro de preço, o MUNICÍPIO poderá, garantida a prévia defesa, aplicar a DETENTORA as sanções previstas nos incisos I, II e IV do artigo 87 da Lei Federal 8.666/93 e multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor dos produtos não entregues.

8.2.- As multas serão, após regular processo administrativo, descontadas dos créditos da DETENTORA, ou, se for o caso, cobrança administrativa ou judicialmente.

8.3.- As penalidades previstas neste item têm caráter de sanção administrativa, conseqüentemente, a sua aplicação não exime a DETENTORA da reparação das eventuais perdas e danos que seu ato punível venha a acarretar ao MUNICÍPIO.

8.4.- Constatada a inveracidade de qualquer das informações fornecidas pela DETENTORA, esta poderá sofrer quaisquer penalidades adiante previstas:

8.4.1.- Suspensão temporária ao direito de licitar e impedimento de contratar com o MUNICÍPIO pelo prazo de até 02 (dois) anos.

8.4.2.- Cancelamento dessa ata de registro de preços, se já estiver assinada.

CLÁUSULA NONA - DA REVISÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

9.1.-Os preços registrados poderão ser revistos na conformidade com o que disciplina o Capítulo VIII - Da Revisão e do Cancelamento dos Preços Registrados, do Decreto Federal 8.250/2014, de 23/05/2014, que alterou o Decreto Federal 7.892/2013, de 23/01/2013.

9.2.- Considerando o prazo de validade dessa ata de registro de preços, e legislação pertinente, é vedado qualquer reajustamento de preços, exceto nas hipóteses, devidamente comprovadas, de



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

ocorrência de situação prevista na alínea "d", do inciso II, do artigo 65, da Lei Federal 8.666/93 com as alterações decorrentes, ou redução dos preços praticados no mercado.

9.3.- Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista na alínea "d", do inciso II, do artigo 65, da Lei Federal 8.666/93 com as alterações decorrentes, o MUNICÍPIO, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a ata e iniciar outro procedimento licitatório.

9.4.- Comprovada a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do registro, e, definido o novo preço a ser pago, a DETENTORA será convocada pelo MUNICÍPIO para alteração dos preços registrados.

9.5.- Fica facultado ao MUNICÍPIO ampla pesquisa de mercado para subsidiar, em conjunto com a análise dos requisitos dos itens anteriores, a decisão quanto a revisão dos preços, conforme o caso.

CLÁUSULA DÉCIMA - DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

10.1.- O cancelamento automático dessa ata de Registro de Preços ocorrerá por decurso de prazo de vigência ou quando caracterizado o interesse público devidamente fundamentado, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

10.2.-Essa ata de registro de preços poderá ser cancelada a pedido, quando a DETENTORA comprovar estar impossibilitada de cumprir as exigências, por ocorrência de casos fortuitos ou de força maior; ou quando o preço registrado se tornar, comprovadamente, inexequível em função da elevação dos preços produtos.

10.3.-Essa ata de registro de preços poderá ser cancelada pelo MUNICÍPIO quando:

10.3.1.- A DETENTORA não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese de se tornar superior àqueles praticados no mercado;

10.3.2.- A DETENTORA perder qualquer condição de habilitação e qualificação técnica exigida no edital;

10.3.3.- A DETENTORA não cumprir com as obrigações decorrentes;

10.3.4.- Houver persistência de infrações após a aplicação das multas previstas nessa ata;

10.3.5.- Houver liquidação judicial ou extrajudicial, concurso de credores, ou falência da DETENTORA;

10.3.6.- Ocorreram as demais hipóteses previstas no artigo 78 da Lei Federal 8.666/93, com suas posteriores alterações, bem como na ata;

10.4.- O cancelamento da ata de registro de preços unilateralmente pelo MUNICÍPIO acarretará as sanções previstas na Lei Federal 8.666/93 e posteriores alterações.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA NOTA DE EMPENHO DA DESPESA

11.1.- As obrigações decorrentes dessa ata de registro de preços serão formalizadas por meio de notas de empenho da despesa.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DO PRAZO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

12.1.- O prazo de vigência desta ata de registro de preços é de 12 (doze) meses corridos e consecutivos, com início na data de sua assinatura.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA FISCALIZAÇÃO

13.1.- O fiscal da ata de registro de preços anotará em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas ao mesmo, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados, conforme determina o § 1º, do artigo 67 da Lei Federal 8.666/93;



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

13.2.- Cabe à DETENTORA atender prontamente a quaisquer exigências da fiscalização inerentes ao objeto dessa ata de registro de preços, sem que disso decorra qualquer ônus para o MUNICÍPIO, não implicando a atividade da fiscalização em qualquer exclusão ou redução da responsabilidade da DETENTORA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade e na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade do MUNICÍPIO ou de seus agentes e/ou prepostos;

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA- DA DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA

14.1.- No sistema de registro de preços não há necessidade de constar a dotação orçamentária².

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO FORO

15.1.- O foro para dirimir os possíveis litígios que decorrerem da presente ata de registro de preços, será o Foro da Comarca de Rio Claro/SP, desistindo de outro qualquer, por mais privilegiado que seja. E, por estarem assim, certas e avençadas, assinam as partes, já qualificadas no preâmbulo deste, a presente ata de registro de preços, digitada em __ (___) laudas e firmada em 03 (três) vias de igual teor e valor, na presença de duas testemunhas, infra-assinadas, permanecendo a primeira e a segunda via em poder do MUNICÍPIO e a terceira via entregue ao DETENTORA.

Leandro Martinez Prefeito Municipal	Detentora
------------------------------------------------	------------------

Testemunhas:

RG	RG
----	----

]

²A jurisprudência do TCE/SP dispensa a documentação de existência de créditos orçamentários para realização de certame licitatório do Sistema de Registro de Preços, pois o sistema não obriga a administração a firmar os contratos decorrentes da ata. Esta circunstância permite que o bloqueio preceda somente o efetivo pedido de compra ou autorização de fornecimento. Nesse sentido confira-se TC-010019/026/07 - CONSELHEIRO FULVIO JULIÃO BIAZZI - TRIBUNAL PLENO – SESSÃO DE 28/03/2007.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CORUMBATAÍ

PREGÃO PRESENCIAL 08/2021 - PROCESSO 16/2021 - EDITAL DE LICITAÇÃO 11/2021

ANEXO XIII - COMPROVANTE DE RETIRADA DE EDITAL

Declaro para os devidos fins que baixei o edital e anexos junto ao endereço eletrônico www.corumbatai.sp.gov.br.

Objeto: Registro de preço para eventual e futura aquisição de carne bovina, frango, salsicha, peixe, lingüiça e outros para as escolas da rede de ensino fundamental, ensino infantil (creche e pré-escolas), ensino médio e demais setores desta Municipalidade, pelo período de 12 (doze) meses, conforme quantitativo e especificações descritas no termo de referência, por fornecimento parcelado e a pedido, respeitando as necessidades e o interesse público, conforme quantitativo e especificações constantes no "Anexo I - Termo de Referência" a este edital.

Razão Social	
Endereço	
Bairro	
Município/UF	
CEP	
CNPJ	
Inscrição Estadual	
Telefone	
E- mail Institucional	

Importante: Visando à comunicação futura entre esta Prefeitura e sua empresa, solicitamos a Vossa Senhoria preencher o recibo de retirada do edital e remetê-lo ao Setor de Licitações por meio do e-mail: licitacao@corumbatai.sp.gov.br.

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

Local e Data	
Nome do Contato	
Cédula de Identidade RG	
E-mail Pessoal	
Assinatura	