



**MUNICÍPIO DE CRAVINHOS**  
**ESTADO DE SÃO PAULO**  
**PREGÃO N.º 023/2014**

**PREGÃO Nº 023/2014**

Objeto: O presente pregão visa a escolha da melhor proposta para Aquisição de Carnes Bovinas, Peito de Frango, Coxa e Sobre-Coxa de Frango e etc. a serem utilizados na Merenda Escolar.

**Sessão de Julgamento:**

**20/05/2014 – 09:00 horas**



**MUNICÍPIO DE CRAVINHOS**  
**ESTADO DE SÃO PAULO**  
**PREGÃO N.º 023/2014**

Ordem de Serviço

Do: Prefeito Municipal  
Ao: Departamento de Licitações

Ref.: Autorização de Licitação

Autorizo o Departamento de Licitações a proceder licitação, na modalidade Pregão, para Aquisição de Carnes Bovinas, Peito de Frango, Coxa e Sobre-Coxa de Frango e etc. a serem utilizados na Merenda Escolar, conforme pedido elaborado pela Sra. Maysa Marcomini Silva – Nutricionista.

Gabinete do Prefeito, 30 de abril de 2014.

**JOSÉ CARLOS CARRASCOSA DOS SANTOS**  
**PREFEITO MUNICIPAL DE CRAVINHOS**



# MUNICÍPIO DE CRAVINHOS

ESTADO DE SÃO PAULO

**PREGÃO N.º 023/2014**

## **PREGÃO N.º 023/2014**

O Prefeito Municipal de Cravinhos, no uso de suas atribuições legais, torna público que, no dia 20/05/2014, às 09:00 h (nove horas), na sede do Município, sito à Rua Tiradentes n. 253, realizar-se-á licitação, na modalidade pregão, do tipo menor preço unitário, para Aquisição de Carnes Bovinas, Peito de Frango, Coxa e Sobre-Coxa de Frango e etc. à serem utilizados na Merenda Escolar, que será regida pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, aplicando-se subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal nº 8.666/93, com suas alterações legais.

### **1. DO OBJETO**

1.1 Constitui objeto do presente pregão a Aquisição de Carnes Bovinas, Peito de Frango, Coxa e Sobre-Coxa de Frango e etc. a serem utilizados na Merenda Escolar.

### **2. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

2.1 Poderão participar deste certame licitatório, todos os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto licitado e, bem como aquelas que preencherem as condições de credenciamento constantes do presente edital, sendo vedada a participação de empresas declaradas inidôneas pelo Poder Público de qualquer esfera ou sob processo de concordata, falência, concurso de credores, em dissolução ou liquidação.

### **3. COMPOSIÇÃO DO EDITAL**

3.1 Fazem parte integrante e indissociável deste Edital, como se nele estivessem transcritos, os seguintes Anexos:

Anexo I - Termo de Referência;

Anexo II - Declaração de Cumprimento dos Requisitos de Habilitação;

Anexo III - Planilha Estimativa de Custo;

Anexo IV - Formulário para Apresentação de Proposta de Preço;

Anexo V - Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo Superveniente a Habilitação;

Anexo VI - Declaração de Não Emprego de Menor;



# MUNICÍPIO DE CRAVINHOS

ESTADO DE SÃO PAULO

PREGÃO N.º 023/2014

Anexo VII - Minuta de Contrato;

Anexo VIII – Termo de Credenciamento;

## 4. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

4.1 Os recursos financeiros serão atendidos por verbas próprias, constantes do orçamento vigente, suplementada se necessário:

02.00.00 Prefeitura Municipal

02.02.00 Secretaria de Educação

02.02.05 Merenda Escolar

168.3.3.90.30.00 12.361.0011.2.028 Materiais de Consumo

169.3.3.90.30.00 12.361.0011.2.028 Materiais de Consumo

170.3.3.90.30.00 12.361.0011.2.028 Materiais de Consumo

171.3.3.90.30.00 12.362.0011.2.028 Materiais de Consumo

174.3.3.90.30.00 12.366.0011.2.028 Materiais de Consumo

175. 3.3.90.30.00 12.366.0011.2.028 Materiais de Consumo

## 5. DO CREDENCIAMENTO

5.1 No dia, horário e local estipulados no preâmbulo, para credenciamento junto a pregoeira, deverão ser apresentados os seguintes documentos:

5.1.1 Tratando-se de procurador, o instrumento público de procuração público ou particular, com firma reconhecida, constando poderes específicos para formular lances verbais, negociar preços, interpor recursos e desistir de sua interposição, apresentar razões recursais e contra-razões, bem como para a prática de todos os atos pertinentes e inerentes este certame.

5.1.2 Tratando-se de proprietário, sócio, dirigente ou pessoa de condição assemelhada, deverá apresentar documento comprobatório da sua condição, no qual estejam expressos os seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em nome daquela, também acompanhado de documento pessoal de identificação.

5.2 O representante legal e o procurador deverão identificar-se exibindo documento oficial de identificação que contenha foto.

5.3. Não será admitido o credenciamento de um mesmo representante para mais de uma empresa licitante



# MUNICÍPIO DE CRAVINHOS

ESTADO DE SÃO PAULO

PREGÃO N.º 023/2014

## 6. DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS NECESSÁRIOS À HABILITAÇÃO

6.1 O envelope nº 01 – “Proposta Comercial” e o envelope nº 02 – “Documentos Necessários à Habilitação” **deverão ser apresentados até às 09:00 horas, do dia 20 de maio de 2014**, separadamente, em 02 envelopes lacrados e rubricados em seu fecho, contendo em sua parte externa, os seguintes dizeres a seguir delineados:

### ENVELOPE 1 – “PROPOSTA COMERCIAL”

PREGÃO N.º 023/2014

RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE

ENDEREÇO COMPLETO

CNPJ

### ENVELOPE 2 – “DOCUMENTOS NECESSÁRIOS À HABILITAÇÃO”

PREGÃO N.º 023/2014

RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE

ENDEREÇO COMPLETO

CNPJ

6.2 A proposta deverá ser elaborada em 1 (uma) única via, redigida em língua portuguesa com precisão, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas, devidamente datada e assinada pelo representante legal da licitante ou por procurador.

6.3 Os documentos necessários à habilitação deverão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por tabelião de notas ou cópia acompanhada do original para autenticação pela pregoeira ou por membro da Equipe de Apoio, sendo certo que, nenhum documento será autenticado durante a sessão de julgamento da presente licitação.

6.4 Para os efeitos da Lei Complementar n. 123 / 2006, as MICROEMPRESAS e EMPRESAS DE PEQUENO PORTE deverão apresentar também uma **DECLARAÇÃO** nos seguintes termos:



# MUNICÍPIO DE CRAVINHOS

ESTADO DE SÃO PAULO

PREGÃO N.º 023/2014

## “DECLARAÇÃO PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE”

### MODELO DE DECLARAÇÃO

(nome / razão social) \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ n.º. \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) \_\_\_\_\_, portador(a) da Carteira de Identidade n.º. \_\_\_\_\_ e do CPF n.º. \_\_\_\_\_, **DECLARA**, para fins do disposto no subitem 6.4. do Edital do Pregão Presencial n.º. 023/2014, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, ser \_\_\_\_\_ (microempresa ou empresa de pequeno porte) nos termos da legislação vigente, não possuindo nenhum dos impedimentos previstos no § 4º do artigo 3º da Lei Complementar n.º. 123 / 06.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2014.

(assinatura do representante legal)

**COM RECONHECIMENTO DE FIRMA**

6.4.1 A falsidade da declaração prestada nos moldes do item acima, objetivando os benefícios da Lei Complementar n. 123 / 2006, caracterizará o crime de que trata o art. 299 do Código Penal, sem prejuízo do enquadramento em outras figuras penais e da sanção administrativa consistente na aplicação de multa, no importe de 20% (vinte por cento) do valor global da proposta apresentada, bem como na declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública pelo prazo de 05 (cinco) anos.

## 7. DO CONTEÚDO DO ENVELOPE Nº 01 “PROPOSTA COMERCIAL”

7.1 A proposta comercial deverá mencionar os seguintes elementos:

- a) Razão Social, endereço e CNPJ da licitante;
- b) Número do Pregão a que se refere a proposta;
- c) Prazo de validade da proposta: mínimo de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data de sua apresentação;
- d) Relação do objeto cotado, constando o número de ordem de apresentação dos itens, de acordo com a disposição contida no Anexo IV deste edital,



# MUNICÍPIO DE CRAVINHOS

ESTADO DE SÃO PAULO

PREGÃO N.º 023/2014

quantidade, unidade, marca (**SOMENTE UMA MARCA**), valor unitário proposto e total de cada item, em expressão monetária vigente no Brasil e, em havendo divergência ou discrepância entre os valores unitários e global, prevalecerá o valor unitário;

e) Nos valores propostos deverão estar inclusos todos e qualquer encargos inerentes ao fornecimento objeto deste certame licitatório, tais como tributos, taxas, encargos sociais, trabalhistas, frete, seguro etc. incidentes direta ou indiretamente para o integral cumprimento da proposta apresentada, sendo que a **proposta deverá conter preços expressos em algarismos com duas casas decimais.**

f) Condições de pagamento: O pagamento será realizado conforme as entregas devidamente efetuadas e aceita pelo Município, em 30 (trinta) dias após a apresentação da Nota Fiscal.

g) Condições de Entrega do objeto licitado: As entregas serão semanais, às terças-feiras, até as 09:00 horas da manhã, sendo que as quantidades solicitadas para a semana, deverão ser entregues de forma única, no Setor de Merenda Escolar, sito à Rua Antônio Amoroso s/n, em Cravinhos/SP. A requisição será realizada até sexta-feira da semana anterior a da entrega. A licitante fica obrigada a aceitar nas mesmas condições contratuais os acréscimos ou supressões, até 25% (vinte e cinco por cento) de cada item.

## **8. DO CONTEÚDO DO ENVELOPE “DOCUMENTOS NECESSÁRIOS À HABILITAÇÃO”**

**8.1. Os Documentos para Habilitação** deverão ser apresentados em uma via inclusa no respectivo Envelope nº. 02 – “Documentos para Habilitação”, preferencialmente numerados seqüencialmente e rubricados em todas as suas páginas por representante legal da licitante ou preposto, devendo a sua apresentação ser conforme a disposição do art. 32, “caput” da Lei nº. 8.666 / 93, com suas alterações legais, sendo que deverão ser apresentados os seguintes documentos, sob pena de Inabilitação do proponente:

**8.1.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA**, que conforme o caso consistirá em:

- a) Registro comercial, no caso de empresa individual;
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores,



# MUNICÍPIO DE CRAVINHOS

ESTADO DE SÃO PAULO

PREGÃO N.º 023/2014

com a comprovação da publicação na imprensa da ata arquivada, bem como das respectivas alterações, caso existam;

c) Inscrição do ato constitutivo no caso de sociedades civis, acompanhada de prova da eleição dos administradores ou diretoria em exercício;

d) 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.

**OBSERVAÇÃO:** A apresentação do documento exigido por este item fica dispensada desde que o mesmo já tenha sido apresentado para fins de credenciamento, nos termos do item 8 deste instrumento convocatório;

**8.1.2. REGULARIDADE FISCAL e TRABALHISTA**, que será satisfeita através da apresentação dos seguintes documentos:

**8.1.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);**

**8.1.2.2. Prova de inscrição no cadastro de contribuinte estadual**, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

**8.1.2.3. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal**, mediante apresentação de Certidão Conjunta de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;

**8.1.2.4. Prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Estadual** do domicílio ou sede da licitante, expedida pelo órgão competente;

**8.1.2.5. Prova de inexistência de débitos inadimplidos** perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943. (Incluído pela Lei nº 12.440, de 2011)

**8.1.2.6. Prova de regularidade junto à Seguridade Social - INSS;**

**8.1.2.7. Prova de regularidade perante o FGTS;**

**OBSERVAÇÃO:** Serão aceitos documentos e certificados de regularidade fiscal obtidos na rede Mundial de Computadores - Internet, estando condicionado ao fato de que os mesmos poderão ter a sua validade confirmada pela Pregoeira e Equipe de Apoio, nos respectivos sites.

**8.1.3. Qualificação econômico-financeira**, que será satisfeita através da apresentação do seguinte documento:





# MUNICÍPIO DE CRAVINHOS

ESTADO DE SÃO PAULO

PREGÃO N.º 023/2014

**8.1.3.1.** Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

**8.1.4.** Qualificação Técnica, que será satisfeita através da apresentação do seguinte documento:

**8.1.4.1.** Atestado(s) emitido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, em nome do licitante, que comprovem quantitativos razoáveis, assim considerados de 50% (cinquenta por cento) a 60% (sessenta por cento) da execução pretendida (Súmula nº 024 – TCE).

**8.1.4.1.1.** O(s) atestado(s) deverá(ao) conter:

- Prazo contratual, datas de início e término;
- Objeto fornecido;
- Quantidades fornecidas;
- Caracterização do bom desempenho da licitante;
- Outros dados característicos e,
- A identificação da pessoa jurídica emitente bem como o nome e o cargo do signatário.

**8.1.4.1.2.** A referida comprovação poderá ser efetuada pelo somatório das quantidades realizadas em tantos contratos quanto dispuser o licitante.

**8.1.5.** Os licitantes deverão apresentar as seguintes **DECLARAÇÕES**:

**8.1.5.1. DECLARAÇÃO** emitida pelo representante legal de que tem pleno conhecimento deste Edital e seus Anexos, bem como, de que recebeu todos os documentos e informações necessárias, os quais possibilitaram a correta elaboração de sua proposta comercial, declarando por fim, que aceita e se submete a todas as condições estabelecidas no presente Edital, conforme modelo constante neste Edital.

**8.1.5.2. DECLARAÇÃO** emitida pelo representante legal constando a inexistência de fato impeditivo legal de licitar ou contratar com órgãos ou entidades da Administração Pública em geral, conforme modelo constante do Anexo IV deste Edital.

**8.1.5.3. DECLARAÇÃO** emitida pelo representante legal de que a empresa encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal, conforme modelo constante do Anexo V deste Edital.

**8.2.** Todas as **DECLARAÇÕES** exigidas para habilitação dos licitantes, deverão ser apresentadas com as **FIRMAS DEVIDAMENTE RECONHECIDAS**.

**8.3.** Os documentos exigidos deverão estar com prazo vigente e poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada em



# MUNICÍPIO DE CRAVINHOS

ESTADO DE SÃO PAULO

PREGÃO N.º 023/2014

cartório competente ou por servidor da Administração, ou por publicação em órgão de imprensa oficial.

**8.4.** Nas hipóteses referidas no item anterior, não serão aceitos protocolos e documentos com prazo de validade vencido.

**8.5.** Qualquer certidão exigida nesta licitação, quando a mesma não estipular seu prazo de validade, deverá ser atualizada dentro de 180 (cento e oitenta) dias de sua emissão.

**8.6.** Caso a licitante seja a matriz e a executora do contrato seja a filial, os documentos referentes a Habilitação deverão ser apresentados em nome da Matriz e da filial, simultaneamente. Entretanto, aqueles documentos que são expedidos exclusivamente em nome da matriz, serão aceitos, desde que conste nos mesmos, a abrangência da respectiva filial que executará o contrato, sendo certo que a certidão negativa de falência e concordata deverá ser expedida pelo distribuidor do principal estabelecimento.

## **9-DO RECEBIMENTO E ABERTURA DOS ENVELOPES**

9.1 No dia, hora e local designados neste Edital, na presença dos representantes de todas as licitantes, devidamente credenciados, e demais pessoas que queiram assistir ao ato, a pregoeira, que dirigirá a sessão, após a abertura da mesma, receberá os documentos abaixo relacionados, de cada licitante, admitindo-se, contudo, a entrega por pessoas não previamente credenciadas, sendo registradas em ata os nomes das licitantes.

9.1.1 Declaração, separada de qualquer dos envelopes exigidos no subitem abaixo, declarando que cumpre os requisitos de habilitação para o presente certame licitatório, conforme modelo sugestão contido no Anexo II deste Edital.

9.1.2 Em se tratando de microempresa e empresa de pequeno porte, a declaração de que trata o item 6.4 deste edital, sob pena de não fazer jus às disposições contidas na Lei Complementar nº. 123/2006.

9.1.3 Em envelopes devidamente fechados, a documentação exigida para Proposta de Preço (envelope n.º 1) e Habilitação (envelope n.º 2).

9.2 A não-entrega da Declaração exigida no subitem 9.1.1 deste Edital implicará o não-recebimento, por parte da pregoeira, dos envelopes contendo a documentação da Proposta de Preço e de Habilitação e, portanto, a não-aceitação da licitante no certame licitatório.



# MUNICÍPIO DE CRAVINHOS

ESTADO DE SÃO PAULO

PREGÃO N.º 023/2014

9.3 Tão logo tenham sido recebidos os documentos exigidos na licitação, na forma do subitem 9.1. deste Edital, a pregoeira comunicará aos presentes que a partir daquele momento não mais serão admitidas novas licitantes ao certame.

9.4 Encerrada fase de recepção dos documentos exigidos na licitação, a pregoeira concluirá, se ainda não o tiver feito, o exame dos documentos de credenciamento dos representantes das licitantes tal como previsto no item 5 supra, exame este iniciado antes da abertura da sessão.

9.5 Concluídas a fase de recepção dos documentos exigidos na licitação e de credenciamento dos representantes das licitantes, a pregoeira promoverá a abertura dos envelopes contendo as propostas de preços, conferindo-as e rubricando-as em todas as suas folhas.

9.6 Após a entrega dos envelopes não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela pregoeira.

## 10. DO JULGAMENTO

### 10.1 Divisão por etapas para ordenamento dos trabalhos

10.1.1 O julgamento da licitação será dividido em duas etapas (Classificação das propostas e Habilitação) e obedecerá, quanto à classificação das propostas, ao critério do **menor preço por item** do objeto do Edital.

10.1.1.1 A etapa de classificação de preços, que compreenderá a ordenação das propostas de todas as licitantes, classificação das propostas passíveis de ofertas de lances verbais, oferta de lances verbais das licitantes proclamadas para tal, classificação final das propostas e exame da aceitabilidade da proposta da primeira classificada, quanto ao valor.

10.1.1.2 A etapa de habilitação compreenderá a verificação e análise dos documentos apresentados no envelope “Documentos de Habilitação” da licitante classificada em primeiro lugar, relativamente ao atendimento das exigências constantes do presente Edital.

### 10.2 Etapa de Classificação de Preços

10.2.12 Serão abertos os envelopes “Proposta de Preço” de todas as licitantes.

10.2.12 A pregoeira informará aos participantes presentes quais licitantes apresentaram propostas de preço para o fornecimento do objeto da presente licitação e os respectivos valores ofertados.



## MUNICÍPIO DE CRAVINHOS

ESTADO DE SÃO PAULO

PREGÃO N.º 023/2014

10.2.12 A pregoeira fará a ordenação dos valores das propostas, em ordem crescente, de todas as licitantes.

10.2.12 A pregoeira classificará a licitante da proposta de **menor preço para cada item** e aquelas licitantes que tenham apresentado propostas em valores sucessivos e superiores em até 10% (dez por cento), relativamente à de menor preço, para que seus autores participem dos lances verbais.

10.2.4.1 O valor máximo, em reais, das propostas a serem admitidas para a etapa de lances verbais, conforme subitem 10.2.4, será o valor da proposta válida de menor preço, multiplicada por 1,10 (um vírgula dez), desprezando-se a terceira casa decimal.

10.2.12 Quando não houver, pelo menos, 3 (três) propostas escritas de preços nas condições definidas no subitem anterior, a pregoeira classificará as melhores propostas, até o máximo 3 (três), para que seus autores participem dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas escritas.

10.2.5.1 No computo do item anterior, serão admitidas no máximo 3 (três) propostas, ou seja, a(s) proposta(s) classificada(s) conforme o item 10.2.4., acrescida daquela(s) classificada(s) na forma do item 10.2.5.

10.2.12 Em seguida, será iniciada a fase de apresentação de lances verbais a serem propostos pelos representantes das licitantes classificadas para tanto, lances verbais estes que deverão ser formulados de forma sucessiva, em valores distintos e decrescentes, ficando esclarecido que o valor do primeiro lance verbal deverá ser inferior ao valor da menor proposta escrita ofertada.

10.2.12 A pregoeira convidará os representantes das licitantes classificadas (para os lances verbais), a apresentar, individualmente, lances verbais, a partir da proposta escrita classificada com o maior preço, prosseguindo seqüencialmente, em ordem decrescente de valor.

10.2.12 Caso não mais se realizem lances verbais, será encerrada a etapa competitiva e ordenadas as ofertas, exclusivamente pelo critério de menor preço por item.

10.2.12 A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pela pregoeira, implicará exclusão da licitante das rodadas posteriores de oferta de lances verbais, ficando sua última proposta registrada para classificação, no final da etapa competitiva.

10.2.12 Caso não se realize nenhum lance verbal, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço para cada item e o valor estimado para a contratação.



# MUNICÍPIO DE CRAVINHOS

ESTADO DE SÃO PAULO

PREGÃO N.º 023/2014

10.2.11 Declarada encerrada a etapa competitiva e classificadas as propostas, a pregoeira examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito, sendo observado, para efeitos da Lei Complementar nº. 123/06, o disposto no item 10.4 “DA PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE”, deste Edital.

10.2.12 Caso haja empate nas propostas escritas, ordenadas e classificadas, e não se realizem lances verbais, o desempate se fará por sorteio, em ato público, na própria sessão do Pregão.

10.2.13 Nas situações previstas nos subitens 10.2.9, 10.2.12 e 10.3.4, a pregoeira poderá negociar diretamente com o representante credenciado para que seja obtido preço melhor.

10.2.14 Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se a licitante desistente às sanções administrativas constantes do subitem 12.1, deste Edital.

10.2.15 Será desclassificada a proposta que contiver preço ou entrega das mercadorias condicionada a prazos, descontos, vantagens de qualquer natureza não previstos neste Pregão, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido.

10.2.16 Em caso de divergência entre informações contidas em documentação impressa e na proposta específica, prevalecerão as da proposta.

### **10.3 Etapa de Habilitação, Declaração da Licitante Vencedora e Adjudicação.**

10.3.1 Efetuados os procedimentos previstos no item 10.2 deste Edital, e sendo aceitável a proposta classificada em primeiro lugar, a pregoeira anunciará a abertura do envelope referente aos "Documentos de Habilitação" desta licitante.

10.3.2 As licitantes que deixarem de apresentar quaisquer dos documentos exigidos para a habilitação na presente licitação, ou os apresentarem em desacordo com o estabelecido neste Edital, serão inabilitadas.

10.3.2.1 A não-apresentação no Envelope n.º 2 – Documentos de Habilitação, de qualquer documento exigido neste Edital, para fins de habilitação, implicará inabilitação da licitante.

10.3.3. As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeitos de habilitação, conforme item 08 deste Edital, sob pena de inabilitação, ainda que essa apresente alguma restrição.



## MUNICÍPIO DE CRAVINHOS

ESTADO DE SÃO PAULO

**PREGÃO N.º 023/2014**

10.3.4. Havendo alguma restrição na documentação para comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 02 (dois) dias úteis, contados da declaração de vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, devendo a empresa interessada apresentar as respectivas certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

10.3.5. A não-regularização da documentação no prazo previsto no subitem 10.3.4., implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo da aplicação de multa equivalente a 20% (vinte por cento) do valor da proposta apresentada, bem como na declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública pelo prazo de 05 (cinco) anos, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

10.3.6 Constatado o atendimento das exigências previsto pelo Edital, a licitante será declarada vencedora, sendo-lhe adjudicado o objeto da licitação, pela própria pregoeira, na hipótese da inexistência de recursos, e pela autoridade titular do órgão promotor do certame, na hipótese de existência de recursos e desde que improvidos, face ao reconhecimento da regularidade dos atos procedimentais.

10.3.7 Se a licitante desatender às exigências habilitatórias, a pregoeira examinará a oferta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à habilitação da licitante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital, sendo a respectiva licitante declarada vencedora e a ela adjudicado o objeto do certame, pela Pregoeira.

10.3.8 Da sessão do Pregão será lavrada ata circunstanciada, que mencionará as licitantes credenciadas, as propostas escritas e as propostas verbais finais apresentadas, a ordem de classificação, a análise da documentação exigida para habilitação e os recursos interpostos, devendo ser a mesma assinada, ao final, pela pregoeira, sua Equipe de Apoio e pelo(s) representante(s) credenciado(s) da(s) licitante(s) ainda presente(s) à sessão.

10.3.9 Os envelopes com os documentos relativos à habilitação das licitantes não declaradas vencedoras permanecerão em poder da pregoeira, devidamente lacrados, até que seja assinado o respectivo contrato. Após esse fato, ficarão por 20 (vinte) dias correntes à disposição das licitantes interessadas. Findo esse prazo, sem que sejam retirados, serão destruídos.





# MUNICÍPIO DE CRAVINHOS

ESTADO DE SÃO PAULO

PREGÃO N.º 023/2014

10.3.10 Ao final da sessão, na hipótese de inexistência de recursos, será feita, pela Pregoeira, a adjudicação do objeto da licitação à licitante declarada vencedora, com posterior encaminhamento dos autos ao Prefeito Municipal para homologação do certame e decisão quanto à contratação; na hipótese de existência de recursos, os autos serão encaminhados ao Prefeito Municipal para julgamento e, em caso de improvimento, adjudicação do objeto da licitação à licitante vencedora, homologação do certame e decisão quanto à contratação.

10.4 “DA PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE”

10.4.1 Nos termos dos artigos da Lei Complementar nº. 123/06, após a classificação final dos preços propostos, como critério de desempate, será dada preferência à contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte desde que o menor preço ofertado não seja de uma microempresa ou empresa de pequeno porte.

10.4.2. O empate mencionado no caput deste item será verificado na(s) situação(ões) em que a(s) proposta(s) apresentada(s) pela microempresa ou empresa de pequeno porte seja igual ou até 5% (cinco por cento) superiores à(s) proposta(s) mais bem classificada(s) em cada item, ocasião(ões) na(s) qual(is), proceder-se-á da seguinte forma:

10.4.2.1 A microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada no lote, de acordo com o disposto no subitem 10.4.2 poderá, no prazo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão, apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado.

10.4.2.2. Não ocorrendo à contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do subitem 10.4.2.1, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na situação definida no subitem 10.4.2, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

10.4.3. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 10.4.2, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

10.4.4. Na hipótese da não-contratação nos termos previstos nos subitens anteriores, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame, na própria sessão pública, após verificação da documentação de habilitação.



# MUNICÍPIO DE CRAVINHOS

ESTADO DE SÃO PAULO

PREGÃO N.º 023/2014

## 11. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

11.1 Ao final da sessão, depois de declarada a licitante vencedora do certame, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, com registro em ata da síntese das suas razões, podendo juntar memoriais no prazo de 3 (três) dias úteis, ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

11.2 A falta de manifestação imediata e motivada da licitante em recorrer, ao final da sessão do Pregão, importará na preclusão do direito de recurso e a adjudicação do objeto da licitação pela pregoeira à licitante vencedora.

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

11.4 Os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados na sede da Prefeitura Municipal de Cravinhos.

11.5 Julgados os recursos, e constatada a regularidade dos atos procedimentais, o Prefeito Municipal, homologará a licitação e decidirá quanto à contratação.

11.6 A fase recursal deverá ser formalmente anunciada pela pregoeira, que consultará as licitantes representadas sobre sua intenção de recorrer e declarará, expressamente, que só serão conhecidos os recursos interpostos antes do término da sessão. Também não serão conhecidas as contra-razões a recursos intempestivamente apresentadas.

## 12. DAS SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO

12.1 A licitante, pela inexecução total ou parcial das condições estabelecidas no ajuste, sem a devida justificativa aceita por este órgão licitante, e sem prejuízo das demais sanções aplicáveis, ficará sujeita, a critério deste mesmo órgão licitante, às seguintes penalidades:

12.1.1 advertência;

12.1.1 multa de 10% (dez por cento) do valor global do contrato;

12.1.2 suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com este órgão licitante, pelo prazo de até 02 (dois) anos;

12.1.3 declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da





# MUNICÍPIO DE CRAVINHOS

ESTADO DE SÃO PAULO

PREGÃO N.º 023/2014

punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo de sanção aplicada com base no inc. III do art. 87 da Lei nº 8.666/93.

12.2 Pelo atraso na entrega do objeto licitado, observando-se as condições e o prazo de entrega previamente definido, será apenada à licitante, multa moratória de 0,1 % (zero vírgula um por cento) por dia de atraso até o limite de 10% (dez por cento) sobre o valor do objeto entregue em atraso, independentemente das sanções legais que possam ser aplicadas, de acordo com os arts. 86, 87 e 88, da Lei nº 8.666/93, salvo se o prazo for prorrogado pela Administração.

12.3 A multa referida no subitem anterior será descontada do pagamento devido à licitante.

12.4 A licitante estará, ainda, sujeita às penalidades previstas nos arts. 90 a 97 da Lei nº 8.666/93.

## 13. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

13.1 As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, atendido ao interesse público e o da Administração, sem comprometimento da segurança da contratação.

13.2 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento da licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualidade e a exata compreensão da sua proposta durante a realização da sessão pública deste Pregão e desde que não fique comprometido o interesse do órgão promotor do certame, bem como a finalidade e a segurança da futura contratação.

13.3 É facultada a pregoeira ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

13.4 Nenhuma indenização será devida às licitantes pela elaboração ou pela apresentação de documentação referente ao presente Edital.

13.5 A adjudicação do objeto da licitação à licitante vencedora e a homologação do resultado desta licitação não implicarão direito à contratação.

13.6 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital, exclui-se o dia do início e inclui-se o do vencimento, observando-se que só se iniciam e vencem



# MUNICÍPIO DE CRAVINHOS

ESTADO DE SÃO PAULO

PREGÃO N.º 023/2014

prazos em dia de expediente normal deste órgão licitante, exceto quando for explicitamente disposto em contrário.

13.7 O Prefeito Municipal poderá revogar a presente licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou mediante provocação de terceiros, nos termos do art. 49, da Lei no 8.666/93.

13.8 No caso de alteração deste Edital no curso do prazo estabelecido para a realização do Pregão, este prazo será reaberto, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

13.9 Para dirimir, na esfera judicial, as questões oriundas do presente Edital será competente o foro da comarca de Cravinhos, não obstante outro domicílio que a **CONTRATADA** venha a adotar, ao qual expressamente renuncia.

13.10 Na hipótese de não haver expediente no dia da abertura da presente licitação, ficará esta transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo local e horário anteriormente estabelecido.

13.11 Cópia do Edital e seus Anexos serão fornecidos, mediante o pagamento de R\$ 20,00 (Vinte reais), no horário normal de expediente, na sede deste órgão licitante.

13.12 Os casos omissos serão resolvidos pela pregoeira.

Cravinhos, 30 de abril de 2014.

JOSE CARLOS CARRASCOSA DOS SANTOS  
PREFEITO MUNICIPAL DE CRAVINHOS



# MUNICÍPIO DE CRAVINHOS

ESTADO DE SÃO PAULO

PREGÃO N.º 023/2014

## ANEXO I

### TERMO DE REFERÊNCIA

#### INTRODUÇÃO

Este Termo de Referência foi elaborado em cumprimento ao disposto no Decreto Municipal nº 1008, de 24 de agosto de 2005.

#### DO OBJETO

Aquisição de Carnes Bovinas, Peito de Frango, Coxa e Sobre-Coxa de Frango e etc. a serem utilizados na Merenda Escolar, observando-se as quantidades estabelecidas.

#### DA JUSTIFICATIVA

A necessidade da presente aquisição justifica-se tendo em vista a obrigatoriedade de elaboração de cardápio adequado para os alunos da rede pública.

#### DO VALOR DE REFERÊNCIA

O custo estimado foi calculado com base nos preços praticados no mercado e a quantidade de consumo, foi estimada com base no consumo médio de meses anteriores, bem como na perspectiva de incremento de atividades desenvolvidas pela Administração, conforme tabela abaixo:



# MUNICÍPIO DE CRAVINHOS

ESTADO DE SÃO PAULO

PREGÃO N.º 023/2014

ITEM	QTDE	UNID.	DESCRIÇÃO	V. UNIT.	V. TOTAL
1	14.400	kg	<p><b>CARNE BOVINA;</b> Características gerais: Matéria prima: Cubos de acém com dimensões aproximadas de 2x2x2 cm, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponeuroses. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). A carne deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Devendo ser congelada e transportada a temperatura de – 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. ). O produto deverá estar de acordo com a NTA-3 do Decreto nº 12.486, de 20/10/78, Portaria nº 1.428/MS, de novembro de 1993 e Resolução nº 23, de 15/03/2000. Características organolépticas:Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. Embalagem e peso: o produto deverá estar congelado, embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com pesos de 2 Kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/SISP;</li><li>2) Identificação completa do produto</li><li>Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo;</li><li>3) temperatura de estocagem, armazenamento e conservação;</li><li>4) peso líquido;</li><li>5) condições de armazenamento.</li></ol> <p>O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Transporte: veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária (Artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual n.º 12.342/78, Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária e CVS 6 de 17/11/99 com data de expedição não anterior a 1996. O motorista e o ajudante de transporte deverão estar devidamente uniformizados para a entrega na unidade. Uniforme: calça e jaleco com identificação do fornecedor, touca tipo rede sob boné ou gorro, sapatos fechados e com solado antiderrapante. Entrega: 2 vez ao mês ou de acordo com a requisição. O veículo deverá estar das 7:00 às 10 horas na Cozinha Piloto, situada na Rua Antônio Amoroso, 12 – João Berbel I – Cravinhos –SP. Apresentar ficha técnica. (SOMENTE EMPRESA VENCEDORA ) Apresentar laudo de análise microbiológica e bromatológica expedido por instituição de reconhecida notoriedade pública, com data não superior a 1 ano. ( SOMENTE EMPRESA VENCEDORA )</p>	R\$ 14,39	R\$ 207.216,00



# MUNICÍPIO DE CRAVINHOS

ESTADO DE SÃO PAULO

PREGÃO N.º 023/2014

2	10.000	kg	<p><b>ALMÔNDEGA MISTA (CARNE DE AVES E CARNE BOVINA) CONGELADA;</b> Características gerais: Especificações: Ingredientes: Carne Moída de Peru, Toucinho, Carne Bovina, Água, Proteína Texturizada de Soja, Sal Refinado, Maltodextrina, Fosfato para Salmoura, Aroma Natural de Cebola, Reforçador de Sabor Carne Bovina, Cebola Desidratada em Pó, Corante Caramelo Tipo C, Eritorbato de Sódio, Glutamato Monossódico, Corante Natural de Beterraba, Aroma Natural de Alho e outros ingredientes que não descaracterizem o produto. Característica Físico-Química: Gordura (máx.): 20%; Proteína (mín.): 12%; Carboidratos (máx.): 10%; Teor de cálcio (máx. base seca): 0,1% em almôndega crua, 0,45% em almôndegas cozida. Nota: Será permitida a perda máxima de 35% do peso total inicial, após 40 minutos de cocção seca. EMBALAGEM FECHADA: Validade mínima: 04 (quatro) meses. Temperatura de armazenamento: a (-12°C) (ou mais frio); Data de entrega não deverá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Embalagem Primária: Saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, termosoldado, transparente com capacidade para 2kg de produto e resistente ao transporte e ao armazenamento. Peso Líquido: 02kg. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado, reforçado envoltos em filme de PVC termoencolhível, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, com capacidade para 2 (dois) pacotes de peso líquido de 2kg de produto. Peso Líquido: 04kg APRESENTAÇÃO DE DOCUMENTOS TÉCNICOS: (SOMENTE EMPRESA VENCEDORA) Cópia reprográfica autenticada do Certificado de Registro do produto no órgão competente (Ministério da Agricultura); Comprovante autenticado de que o produto está sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura e Reforma Agrária; Laudo Bromatológico: Caso este laudo não esteja completo, poderão ser anexados outros, comprovando-os. Os laudos apresentados não poderão ter data anterior a 120 (cento e vinte) dias da entrega da documentação e deverão ser emitidos por: Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Agricultura para realização de análises de alimentos de origem animal ou laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou laboratórios credenciados pelo Ministério da Saúde para análise de alimentos para fins de registro ou controle ou laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais. Ficha técnica do produto (SOMENTE EMPRESA VENCEDORA) Entrega: 2 vez ao mês ou de acordo com a requisição. O veículo deverá estar das 7:00 às 10 horas na Cozinha Piloto, situada na Rua Antônio Amoroso, 12 – João Berbel I – Cravinhos –SP.</p>	R\$ 15,61	R\$ 156.100,00
---	--------	----	---	-----------	----------------



# MUNICÍPIO DE CRAVINHOS

ESTADO DE SÃO PAULO

PREGÃO N.º 023/2014

3	7.000	kg	<p><b>PEDAÇOS EMPANADOS E CONGELADOS DE AVES;</b> Características gerais: carne de frango, farinha de trigo fortificada ferro e com ácido fólico, gordura vegetal, água, amido, farinha de rosca, sal hipossódico, cebola, sal, açúcar, minerais (ferro e zinco), alho, vitaminas (B12, B6, B1 e B2), estabilizante tripolifosfato de sódio, realçador de sabor, glutamato monossódico, aromatizantes: aroma natural e aroma idêntico ao natural, espessante goma xantana, corantes: urucum e carmim de cochoilha. Contém Glúten.</p> <p>Peso unidade: 18g</p> <p>Embalagem Primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente com capacidade para 3Kg de produto. Peso líquido: 3Kg. Secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado, lacrado com fita adesiva, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, com capacidade para quatro pacotes de peso líquido de 3Kg de produto. Peso líquido: 12Kg.</p> <p>ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com as Resoluções RDC 359/03 e RDC 360/03 da ANVISA/MS.</p> <p>Validade do produto: 120 dias. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: A empresa deverá apresentar: (SOMENTE EMPRESA VENCEDORA) Cópia reprográfica autenticada do Certificado de Registro do produto com Memorial Descritivo no Órgão competente (Ministério da Agricultura). Comprovante autenticado de que o produto está sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura e Reforma Agrária. Laudo Bromatológico: caso este laudo não esteja completo, poderão ser anexados outros, complementando-o. Os laudos apresentados não poderão ter data anterior a 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias da entrega da documentação e deverão ser emitidos por: § laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Agricultura para realização de análises de alimentos de origem animal ou § laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou § laboratórios credenciados pelo Ministério da Saúde para análise de alimentos para fins de registro ou controle ou § laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais.</p> <p>Ficha Técnica do produto: com todos os itens fielmente preenchidos. (SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)</p> <p>O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Transporte: veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária (Artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual n.º 12.342/78, Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária e CVS 6 de 17/11/99 com data de expedição não anterior a 1996. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para a entrega na unidade. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18º C (dezoito graus centígrados negativos ) ou inferior. Uniforme: calça e jaleco com identificação do fornecedor, touca tipo rede sob boné ou gorro, sapatos fechados e com solado antiderrapante.</p> <p>Entrega: 2 vez ao mês ou de acordo com a requisição. O veículo deverá estar das 7:00 às 10 horas na Cozinha Piloto, situada na Rua Antônio Amoroso, 12 – João Berbel I – Cravinhos –SP.</p>	R\$ 15,37	R\$ 107.590,00
---	-------	----	---	-----------	----------------



# MUNICÍPIO DE CRAVINHOS

ESTADO DE SÃO PAULO

PREGÃO N.º 023/2014

4	8.000	kg	<p><b>HAMBÚRGUER DE CARNE BOVINA;</b> Características gerais: Carne bovina, proteína de soja, gordura bovina, gordura vegetal, sal, maltodextrina, condimentos, aroma natural de carne bovina, estabilizantes tripolifosfato de sódio e polifosfato de sódio, realçador de sabor glutamato monossódico, antioxidante eritorbato de sódio, corante natural vermelho de beterraba. Não contém glúten. Peso unidade: 56g ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com as Resoluções RDC 359/03 e RDC 360/03 da ANVISA/MS. Validade do produto: 120 dias. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: A empresa deverá apresentar: (SOMENTE EMPRESA VENCEDORA) Cópia reprográfica autenticada do Certificado de Registro do produto com Memorial Descritivo no Órgão competente (Ministério da Agricultura). Comprovante autenticado de que o produto está sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura e Reforma Agrária. Laudo Bromatológico: caso este laudo não esteja completo, poderão ser anexados outros, complementando-o. Os laudos apresentados não poderão ter data anterior a 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias da entrega da documentação e deverão ser emitidos por: § laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Agricultura para realização de análises de alimentos de origem animal ou § laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou § laboratórios credenciados pelo Ministério da Saúde para análise de alimentos para fins de registro ou controle ou § laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais. Ficha Técnica do produto: com todos os itens fielmente preenchidos. (SOMENTE EMPRESA VENCEDORA) O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Transporte: veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária (Artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual n.º 12.342/78, Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária e CVS 6 de 17/11/99 com data de expedição não anterior a 1996. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para a entrega na unidade. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18º C (dezoito graus centígrados negativos ) ou inferior. Uniforme: calça e jaleco com identificação do fornecedor, touca tipo rede sob boné ou gorro, sapatos fechados e com solado antiderrapante. Entrega: 2 vez ao mês ou de acordo com a requisição. O veículo deverá estar das 7:00 às 10 horas na Cozinha Piloto, situada na Rua Antônio Amoroso, 12 – João Berbel I – Cravinhos –SP</p>	R\$ 12,13	R\$ 97.040,00
5	15.000	kg	<p><b>Frango semi-processado; peito, sem osso e sem pele,</b> partes inteiras, sem tempero; congelado; com aspecto, cor e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a nta-3(decreto 12486 de 20/10/78) e (ma. 2244/97).</p>	R\$ 11,27	R\$ 169.050,00





# MUNICÍPIO DE CRAVINHOS

ESTADO DE SÃO PAULO

PREGÃO N.º 023/2014

6	1.800	kg	<b>Frango semi-processado; coxa e sobre-coxa;</b> congelado; partes inteiras, c/osso e pele; com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado em saco plástico polietileno, transparente, atóxico; pesando entre 200 a 250g por unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a nta-3(decreto 12486/78), (ma. 224497) e (port. 210/98) devendo obedecer o valor limite de 6% de água; produto suj.verific. no ato da entrega aos proced.administrativos determinados pela sec. agric.	R\$ 10,37	R\$ 18.666,00
7	7.500	kg	<b>SALSICHA DE PERU:</b> Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de peru, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. Poderá ser adicionado ao produto, desde que declarados, sais minerais que não compitam entre si em termo de biodisponibilidade. A salsicha deverá ser congelada e armazenada à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativo) ou inferior e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial a Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC 12/01 da ANVISA/MS, Portaria 1002 SVS/MS, Portaria nº6/88, Portaria 540/97 da SVS/MS e Decreto 12.486/78 da Secretaria da Saúde do Estado de São Paulo, CVS-6/99, Instrução Normativa nº4/00 M.A.P.A. Embalagem: A embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, termoformada em sacos fabricados com filme coextrusado a base de nylon e polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente e lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 3.0 kg (três quilogramas) por embalagem. A embalagem deverá apresentar o produto de forma ordenada e paralela, a fim de evitar quebra ou deformação. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada constituída por tampa e fundo envoltos em filme de PVC termoencolhível, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, 12,0 kg (doze quilogramas) de peso líquido. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com as Resoluções RDC 359/03 e RDC 360/03 da ANVISA/MS. Características gerais do produto: A salsicha deverá ser preparada com carnes de peru em perfeito estado de conservação, isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens não sendo permitida a substituição e o emprego de carnes de animais bovinos, eqüinos, caninos, felinos e outras espécies de aves e nem a utilização de gorduras provenientes de animais bovinos, eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O peso unitário de cada gomo deverá ser de 40 a 50 gramas. O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Transporte: veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária (Artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual n.º 12.342/78, Portaria 15	R\$ 10,70	R\$ 80.250,00





# MUNICÍPIO DE CRAVINHOS

ESTADO DE SÃO PAULO

PREGÃO N.º 023/2014

		<p>do Centro de Vigilância Sanitária e CVS 6 de 17/11/99 com data de expedição não anterior a 1996. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para a entrega na unidade. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de – 18º C (dezoito graus centígrados negativos ) ou inferior.</p> <p>Uniforme: calça e jaleco com identificação do fornecedor, touca tipo rede sob boné ou gorro, sapatos fechados e com solado antiderrapante.</p> <p>Entrega: 2 vez ao mês ou de acordo com a requisição. O veículo deverá estar das 7:00 às 10 horas na Cozinha Piloto, situada na Rua Antônio Amoroso, 12 – João Berbel I – Cravinhos –SP.</p> <p>Documentação técnica: (SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)</p> <p>A empresa deverá apresentar: Cópia reprográfica autenticada do Certificado de Registro do produto no Órgão competente (Ministério da Agricultura), ou da sua publicação datada no Diário Oficial da União, dentro de seu prazo de validade.</p> <p>Cópia reprográfica autenticada do Registro da empresa no Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura e Reforma Agrária.</p> <p>Declaração do órgão competente de que a empresa e o produto estão sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura e Reforma Agrária.</p> <p>Certificado de análises e ensaios: Caso este certificado não esteja completo, poderão ser anexados outros, complementando-o. Os certificados de análises e ensaios apresentados deverão ser emitidos por:</p> <p>§ laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Agricultura para realização de análises de alimentos de origem animal ou</p> <p>§ laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou</p> <p>§ laboratórios credenciados pelo Ministério da Saúde para análise de alimentos para fins de registro ou controle ou</p> <p>§ laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais.</p> <p>Ficha Técnica, com todos os itens fielmente preenchidos. (SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)</p>		
--	--	---	--	--



# MUNICÍPIO DE CRAVINHOS

ESTADO DE SÃO PAULO

PREGÃO N.º 023/2014

8	18.000	kg	<p><b>CARNE SUÍNA;</b> Características gerais: Matéria prima: Cubos de pernil com dimensões aproximadas de 2x2x2 cm, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, isenta de cartilagem, máximo de 3% de aponeuroses. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). A carne deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Devendo ser congelada e transportada a temperatura de - 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. Embalagem e peso: o produto deverá estar congelado, embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com pesos de 2 Kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/SISP;</li><li>2) Identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo;</li><li>3) temperatura de estocagem, armazenamento e conservação;</li><li>4) peso líquido;</li><li>5) condições de armazenamento.</li></ol> <p>O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Transporte: veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária (Artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual n.º 12.342/78, Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária e CVS 6 de 17/11/99 com data de expedição não anterior a 1996. O motorista e o ajudante de transporte deverão estar devidamente uniformizados para a entrega na unidade. Uniforme: calça e jaleco com identificação do fornecedor, touca tipo rede sob boné ou gorro, sapatos fechados e com solado antiderrapante. Entrega: 2 vez ao mês ou de acordo com a requisição. O veículo deverá estar das 7:00 às 10 horas na Cozinha Piloto, situada na Rua Antônio Amoroso, 12 - João Berbel I - Cravinhos -SP. Apresentar ficha técnica. (SOMENTE EMPRESA VENCEDORA) Apresentar laudo de análise microbiológica e bromatológica expedido por instituição de reconhecida notoriedade pública, com data não superior a 1 ano. ( SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)</p>	R\$ 14,75	R\$ 265.500,00
---	--------	----	--	-----------	----------------



# MUNICÍPIO DE CRAVINHOS

ESTADO DE SÃO PAULO

PREGÃO N.º 023/2014

9	4.000	kg	<b>ATUM</b> ; Características gerais: atum ralado com óleo comestível e caldo vegetal. Embalagem Primária: bolsa metálica flexível esterelizável (retort pouch) composta por PET; alumínio, PET e polipropileno. Espessura de 120+- 8%um e peso de 136+- 8%g/m2. Fechamento por selagem térmica. Identificação do Produto:etiqueta colada à bolsa com o nome do produto, peso líquido, peso drenado, lista de ingredientes, recomendação de manuseio após abertura, informações do fabricante, número de registro no Ministério da Agricultura, carimbo do serviço de inspeção federal e código de barras. Embalagem secundária: caixa de papelão com 06 unidades com as informações: nome do produto, marca comercial, número de unidades e peso líquido, informação de paletização, precauções de armazenamento, informações do fabricante e importador, carimbo do serviço de inspeção federal, código de barras, data de fabricação carimbada na caixa e validade. Transporte: veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária (Artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual n.º 12.342/78, Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária e CVS 6 de 17/11/99 deverão estar devidamente uniformizados para a entrega na unidade. Uniforme: calça e jaleco com identificação do fornecedor, touca tipo rede sob boné ou gorro, sapatos fechados e com solado antiderrapante. Entrega: 1 vez ao mês ou de acordo com a requisição. O veículo deverá estar das 7:00 às 10 horas na Cozinha Piloto, situada na Rua Antônio Amoroso, 12 – João Berbel I – Cravinhos –SP. Apresentar ficha técnica. (SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)	R\$ 31,07	R\$ 124.280,00
<b>VALOR TOTAL</b>					
<b>R\$ 1.225.692,00</b>					

## DA DEFINIÇÃO DOS MÉTODOS E ESTRATÉGIAS

A CONTRATADA responderá, civil e penalmente, por quaisquer danos materiais ou pessoais ocasionados, à Administração e/ou terceiros, por seus empregados, dolosa ou culposamente, e deve comunicar imediatamente, por escrito, à CONTRATANTE, através do fiscal do contrato formalmente designado, qualquer anormalidade verificada, inclusive de ordem funcional.

## PRAZO, FORMA E LOCAL DE ENTREGA

As entregas serão semanais, às terças-feiras, até as 09:00 horas da manhã, sendo que as quantidades solicitadas para a semana, deverão ser entregues de forma única, no Setor de Merenda Escolar, sito à rua Antônio Amoroso s/n, em Cravinhos/SP. A requisição será realizada até sexta-feira da semana anterior a da entrega. A licitante fica obrigada a aceitar nas mesmas condições contratuais os acréscimos ou supressões, até 25% (vinte e cinco por cento) de cada item.

## DA MODALIDADE DE LICITAÇÃO



# MUNICÍPIO DE CRAVINHOS

ESTADO DE SÃO PAULO

**PREGÃO N.º 023/2014**

Para a aquisição do objeto, será empregada a modalidade de licitação denominada PREGÃO (PRESENCIAL), a qual observará os preceitos de direito público e, em especial as disposições da Lei n.º 10.520, de 17 de julho de 2.002, do Decreto Municipal n.º 1008, de 24 de agosto de 2005, e, subsidiariamente, da Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1.993, com suas alterações.

## **DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO**

Será vencedora a licitante que apresentar o menor preço por item do objeto a ser licitado.

## **CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

Condições de pagamento: O pagamento será realizado conforme as entregas devidamente efetuadas e aceita pelo Município, em até 30 (trinta) dias após a apresentação da Nota Fiscal.

## **DO CONTRATO**

A empresa vencedora do certame deverá assinar o respectivo contrato, conforme minuta (Anexo VII), no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contados da publicação da homologação na imprensa oficial.

## **DAS ALTERAÇÕES NO TERMO DE REFERÊNCIA**

Este Termo de Referência poderá sofrer alterações, até a data de divulgação ou publicação do instrumento convocatório, notadamente no que se refere à quantidade, dados para a apresentação de proposta de preço, bem como para se adequar às condições estabelecidas pela legislação de regência.

Cravinhos, 30 de abril de 2014.

JOSE CARLOS CARRASCOSA DOS SANTOS  
PREFEITO MUNICIPAL



# MUNICÍPIO DE CRAVINHOS

ESTADO DE SÃO PAULO

PREGÃO N.º 023/2014

## ANEXO II

### DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA DE CUMPRIMENTO DE REQUISITO DE HABILITAÇÃO

\_\_\_\_\_  
(razão social na empresa)

CNPJ N.º : \_\_\_\_\_ com sede na \_\_\_\_\_  
(n.º de inscrição)

\_\_\_\_\_  
(endereço completo)

por intermédio de seu representante legal, infra-assinado, para cumprimento do previsto no inciso VII do artigo 4.º da Lei n.º 10.520, de 17/07/2002, publicada no DOU de 18/07/2002, e no subitem 9.1.1 do mesmo Edital, e para os fins do Pregão n.º 023/2014, **DECLARA** expressamente que cumpre plenamente os requisitos de habilitação exigidos no Edital do Pregão em epígrafe.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2014.

\_\_\_\_\_  
(assinatura do responsável pela empresa)

Nome ou carimbo: \_\_\_\_\_

Cargo ou carimbo: \_\_\_\_\_

**OBS.: Esta declaração deverá ser entregue a pregoeira, após a abertura da sessão, antes e separadamente dos envelopes (Proposta de Preço e Habilitação) exigidos nesta licitação.**



# MUNICÍPIO DE CRAVINHOS

ESTADO DE SÃO PAULO

PREGÃO N.º 023/2014

## ANEXO III

### PLANILHA ESTIMATIVA DE CUSTO

O custo estimado foi calculado com base nos preços praticados no mercado e a quantidade de consumo, foi estimada com base no consumo médio dos meses anteriores:

ITEM	QTDE	UNID.	DESCRIÇÃO	V. UNIT.	V. TOTAL
1	14.400	kg	<p><b>CARNE BOVINA;</b> Características gerais: Matéria prima: Cubos de acém com dimensões aproximadas de 2x2x2 cm, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponeuroses. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). A carne deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Devendo ser congelada e transportada a temperatura de – 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. ). O produto deverá estar de acordo com a NTA-3 do Decreto nº 12.486, de 20/10/78, Portaria nº 1.428/MS, de novembro de 1993 e Resolução nº 23, de 15/03/2000. Características organolépticas:Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. Embalagem e peso: o produto deverá estar congelado, embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com pesos de 2 Kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/SISP;</li><li>2) Identificação completa do produto</li><li>Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo;</li><li>3) temperatura de estocagem, armazenamento e conservação;</li><li>4) peso líquido;</li><li>5) condições de armazenamento.</li></ol> <p>O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Transporte: veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária (Artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual n.º 12.342/78, Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária e CVS 6 de 17/11/99 com data de expedição não anterior a 1996. O motorista e o ajudante de transporte deverão estar devidamente uniformizados para a entrega na unidade. Uniforme: calça e jaleco com identificação do fornecedor, touca tipo rede sob boné ou gorro, sapatos fechados e com solado antiderrapante. Entrega: 2 vez ao mês ou de acordo com a requisição. O veículo deverá estar das 7:00 às 10 horas na Cozinha Piloto, situada na Rua Antônio</p>	R\$ 14,39	R\$ 207.216,00



# MUNICÍPIO DE CRAVINHOS

ESTADO DE SÃO PAULO

PREGÃO N.º 023/2014

			Amoroso, 12 – João Berbel I – Cravinhos –SP. Apresentar ficha técnica. (SOMENTE EMPRESA VENCEDORA ) Apresentar laudo de análise microbiológica e bromatológica expedido por instituição de reconhecida notoriedade pública, com data não superior a 1 ano. ( SOMENTE EMPRESA VENCEDORA )		
2	10.000	kg	<b>ALMÔNDEGA MISTA (CARNE DE AVES E CARNE BOVINA) CONGELADA;</b> Características gerais: Especificações: Ingredientes: Carne Moída de Peru, Toucinho, Carne Bovina, Água, Proteína Texturizada de Soja, Sal Refinado, Maltodextrina, Fosfato para Salmoura, Aroma Natural de Cebola, Reforçador de Sabor Carne Bovina, Cebola Desidratada em Pó, Corante Caramelo Tipo C, Eritorbato de Sódio, Glutamato Monossódico, Corante Natural de Beterraba, Aroma Natural de Alho e outros ingredientes que não descaracterizem o produto. Característica Físico-Química: Gordura (máx.): 20%; Proteína (mín.): 12%; Carboidratos (máx.): 10%; Teor de cálcio (máx. base seca): 0,1% em almôndega crua, 0,45% em almôndegas cozida. Nota: Será permitida a perda máxima de 35% do peso total inicial, após 40 minutos de cocção seca. EMBALAGEM FECHADA: Validade mínima: 04 (quatro) meses. Temperatura de armazenamento: a (-12°C) (ou mais frio); Data de entrega não deverá ser superior a 30 dias da data de fabricação. Embalagem Primária: Saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, termosoldado, transparente com capacidade para 2kg de produto e resistente ao transporte e ao armazenamento. Peso Líquido: 02kg. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado, reforçado envoltos em filme de PVC termoencolhível, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, com capacidade para 2 (dois) pacotes de peso líquido de 2kg de produto. Peso Líquido: 04kg <b>APRESENTAÇÃO DE DOCUMENTOS TÉCNICOS: (SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)</b> Cópia reprográfica autenticada do Certificado de Registro do produto no órgão competente (Ministério da Agricultura); Comprovante autenticado de que o produto está sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura e Reforma Agrária; Laudo Bromatológico: Caso este laudo não esteja completo, poderão ser anexados outros, comprovando-os. Os laudos apresentados não poderão ter data anterior a 120 (cento e vinte) dias da entrega da documentação e deverão ser emitidos por: Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Agricultura para realização de análises de alimentos de origem animal ou laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou laboratórios credenciados pelo Ministério da Saúde para análise de alimentos para fins de registro ou controle ou laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais. Ficha técnica do produto (SOMENTE EMPRESA VENCEDORA) Entrega: 2 vez ao mês ou de acordo com a requisição. O veículo deverá estar das 7:00 às 10 horas na Cozinha Piloto, situada na Rua Antônio Amoroso, 12 – João Berbel I – Cravinhos –SP.	R\$ 15,61	R\$ 156.100,00





# MUNICÍPIO DE CRAVINHOS

ESTADO DE SÃO PAULO

PREGÃO N.º 023/2014

3	7.000	kg	<p><b>PEDAÇOS EMPANADOS E CONGELADOS DE AVES;</b> Características gerais: carne de frango, farinha de trigo fortificada ferro e com ácido fólico, gordura vegetal, água, amido, farinha de rosca, sal hipossódico, cebola, sal, açúcar, minerais (ferro e zinco), alho, vitaminas (B12, B6, B1 e B2), estabilizante tripolifosfato de sódio, realçador de sabor, glutamato monossódico, aromatizantes: aroma natural e aroma idêntico ao natural, espessante goma xantana, corantes: urucum e carmim de cochoilha. Contém Glúten. Peso unidade: 18g</p> <p>Embalagem Primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente com capacidade para 3Kg de produto. Peso líquido: 3Kg. Secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado, lacrado com fita adesiva, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, com capacidade para quatro pacotes de peso líquido de 3Kg de produto. Peso líquido: 12Kg.</p> <p>ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com as Resoluções RDC 359/03 e RDC 360/03 da ANVISA/MS. Validade do produto: 120 dias. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: A empresa deverá apresentar: (SOMENTE EMPRESA VENCEDORA) Cópia reprográfica autenticada do Certificado de Registro do produto com Memorial Descritivo no Órgão competente (Ministério da Agricultura). Comprovante autenticado de que o produto está sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura e Reforma Agrária. Laudo Bromatológico: caso este laudo não esteja completo, poderão ser anexados outros, complementando-o. Os laudos apresentados não poderão ter data anterior a 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias da entrega da documentação e deverão ser emitidos por: § laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Agricultura para realização de análises de alimentos de origem animal ou § laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou § laboratórios credenciados pelo Ministério da Saúde para análise de alimentos para fins de registro ou controle ou § laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais. Ficha Técnica do produto: com todos os itens fielmente preenchidos. (SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)</p> <p>O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Transporte: veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária (Artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual n.º 12.342/78, Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária e CVS 6 de 17/11/99 com data de expedição não anterior a 1996. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para a entrega na unidade. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de – 18º C (dezoito graus centígrados negativos ) ou inferior. Uniforme: calça e jaleco com identificação do fornecedor, touca tipo rede sob boné ou gorro, sapatos fechados e com solado antiderrapante.</p> <p>Entrega: 2 vez ao mês ou de acordo com a requisição. O veículo deverá estar das 7:00 às 10 horas na Cozinha Piloto, situada na Rua Antônio Amoroso, 12 – João Berbel I – Cravinhos –SP.</p>	R\$ 15,37	R\$ 107.590,00
---	-------	----	--	-----------	----------------





# MUNICÍPIO DE CRAVINHOS

ESTADO DE SÃO PAULO

PREGÃO N.º 023/2014

4	8.000	kg	<p><b>HAMBÚRGUER DE CARNE BOVINA;</b> Características gerais: Carne bovina, proteína de soja, gordura bovina, gordura vegetal, sal, maltodextrina, condimentos, aroma natural de carne bovina, estabilizantes tripolifosfato de sódio e polifosfato de sódio, realçador de sabor glutamato monossódico, antioxidante eritorbato de sódio, corante natural vermelho de beterraba. Não contém glúten. Peso unidade: 56g ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com as Resoluções RDC 359/03 e RDC 360/03 da ANVISA/MS. Validade do produto: 120 dias. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: A empresa deverá apresentar: (SOMENTE EMPRESA VENCEDORA) Cópia reprográfica autenticada do Certificado de Registro do produto com Memorial Descritivo no Órgão competente (Ministério da Agricultura). Comprovante autenticado de que o produto está sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura e Reforma Agrária. Laudo Bromatológico: caso este laudo não esteja completo, poderão ser anexados outros, complementando-o. Os laudos apresentados não poderão ter data anterior a 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias da entrega da documentação e deverão ser emitidos por: § laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Agricultura para realização de análises de alimentos de origem animal ou § laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou § laboratórios credenciados pelo Ministério da Saúde para análise de alimentos para fins de registro ou controle ou § laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais. Ficha Técnica do produto: com todos os itens fielmente preenchidos. (SOMENTE EMPRESA VENCEDORA). O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Transporte: veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária (Artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual n.º 12.342/78, Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária e CVS 6 de 17/11/99 com data de expedição não anterior a 1996. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para a entrega na unidade. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18º C (dezoito graus centígrados negativos ) ou inferior. Uniforme: calça e jaleco com identificação do fornecedor, touca tipo rede sob boné ou gorro, sapatos fechados e com solado antiderrapante. Entrega: 2 vez ao mês ou de acordo com a requisição. O veículo deverá estar das 7:00 às 10 horas na Cozinha Piloto, situada na Rua Antônio Amoroso, 12 – João Berbel I – Cravinhos –SP</p>	R\$ 12,13	R\$ 97.040,00
5	15.000	kg	<p><b>Frango semi-processado; peito, sem osso e sem pele,</b> partes inteiras, sem tempero; congelado; com aspecto, cor e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a nta-3(decreto 12486 de 20/10/78) e (ma. 2244/97).</p>	R\$ 11,27	R\$ 169.050,00
6	1.800	kg	<p><b>Frango semi-processado; coxa e sobre-coxa;</b> congelado; partes inteiras, c/osso e pele; com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado em saco plástico polietileno, transparente, atóxico; pesando entre 200 a 250g por unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a nta-3(decreto 12486/78), (ma. 2244/97) e (port. 210/98) devendo obedecer o valor limite de 6% de água; produto suj.verific. no ato da entrega aos proced.administrativos determinados pela sec. agric.</p>	R\$ 10,37	R\$ 18.666,00



# MUNICÍPIO DE CRAVINHOS

ESTADO DE SÃO PAULO

PREGÃO N.º 023/2014

7	7.500	kg	<p><b>SALSICHA DE PERU:</b> Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de peru, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. Poderá ser adicionado ao produto, desde que declarados, sais minerais que não compitam entre si em termo de biodisponibilidade. A salsicha deverá ser congelada e armazenada à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativo) ou inferior e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial a Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC 12/01 da ANVISA/MS, Portaria 1002 SVS/MS, Portaria nº6/88, Portaria 540/97 da SVS/MS e Decreto 12.486/78 da Secretaria da Saúde do Estado de São Paulo, CVS-6/99, Instrução Normativa nº4/00 M.A.P.A.</p> <p><b>Embalagem:</b> A embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, termoformada em sacos fabricados com filme coextrusado a base de nylon e polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente e lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 3.0 kg (três quilogramas) por embalagem. A embalagem deverá apresentar o produto de forma ordenada e paralela, a fim de evitar quebra ou deformação. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada constituída por tampa e fundo envoltos em filme de PVC termoencolhível, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, 12,0 kg (doze quilogramas) de peso líquido. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>Rotulagem:</b> O produto deverá ser rotulado de acordo com as Resoluções RDC 359/03 e RDC 360/03 da ANVISA/MS.</p> <p><b>Características gerais do produto:</b> A salsicha deverá ser preparada com carnes de peru em perfeito estado de conservação, isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens não sendo permitida a substituição e o emprego de carnes de animais bovinos, eqüinos, caninos, felinos e outras espécies de aves e nem a utilização de gorduras provenientes de animais bovinos, eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O peso unitário de cada gomo deverá ser de 40 a 50 gramas.</p> <p>O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Transporte: veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária (Artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual n.º 12.342/78, Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária e CVS 6 de 17/11/99 com data de expedição não anterior a 1996. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para a entrega na unidade. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18º C (dezoito graus centígrados negativos ) ou inferior.</p> <p><b>Uniforme:</b> calça e jaleco com identificação do fornecedor, touca tipo rede sob boné ou gorro, sapatos fechados e com solado antiderrapante.</p> <p><b>Entrega:</b> 2 vez ao mês ou de acordo com a requisição. O veículo deverá estar das 7:00 às 10 horas na Cozinha Piloto, situada na Rua Antônio</p>	R\$ 10,70	R\$ 80.250,00
---	-------	----	---	-----------	---------------



# MUNICÍPIO DE CRAVINHOS

ESTADO DE SÃO PAULO

PREGÃO N.º 023/2014

		<p>Amoroso, 12 – João Berbel I – Cravinhos –SP. Documentação técnica: (SOMENTE EMPRESA VENCEDORA) A empresa deverá apresentar: Cópia reprográfica autenticada do Certificado de Registro do produto no Órgão competente (Ministério da Agricultura), ou da sua publicação datada no Diário Oficial da União, dentro de seu prazo de validade. Cópia reprográfica autenticada do Registro da empresa no Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura e Reforma Agrária. Declaração do órgão competente de que a empresa e o produto estão sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura e Reforma Agrária. Certificado de análises e ensaios: Caso este certificado não esteja completo, poderão ser anexados outros, complementando-o. Os certificados de análises e ensaios apresentados deverão ser emitidos por: § laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Agricultura para realização de análises de alimentos de origem animal ou § laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou § laboratórios credenciados pelo Ministério da Saúde para análise de alimentos para fins de registro ou controle ou § laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais. Ficha Técnica, com todos os itens fielmente preenchidos. (SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)</p>		
--	--	--	--	--



# MUNICÍPIO DE CRAVINHOS

ESTADO DE SÃO PAULO

PREGÃO N.º 023/2014

8	18.000	kg	<p><b>CARNE SUÍNA;</b> Características gerais: Matéria prima: Cubos de pernil com dimensões aproximadas de 2x2x2 cm, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, isenta de cartilagem, máximo de 3% de aponeuroses. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). A carne deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Devendo ser congelada e transportada a temperatura de - 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. Embalagem e peso: o produto deverá estar congelado, embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com pesos de 2 Kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/SISP;</li><li>2) Identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo;</li><li>3) temperatura de estocagem, armazenamento e conservação;</li><li>4) peso líquido;</li><li>5) condições de armazenamento.</li></ol> <p>O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Transporte: veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária (Artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual n.º 12.342/78, Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária e CVS 6 de 17/11/99 com data de expedição não anterior a 1996. O motorista e o ajudante de transporte deverão estar devidamente uniformizados para a entrega na unidade. Uniforme: calça e jaleco com identificação do fornecedor, touca tipo rede sob boné ou gorro, sapatos fechados e com solado antiderrapante. Entrega: 2 vez ao mês ou de acordo com a requisição. O veículo deverá estar das 7:00 às 10 horas na Cozinha Piloto, situada na Rua Antônio Amoroso, 12 - João Berbel I - Cravinhos -SP. Apresentar ficha técnica. (SOMENTE EMPRESA VENCEDORA ) Apresentar laudo de análise microbiológica e bromatológica expedido por instituição de reconhecida notoriedade pública, com data não superior a 1 ano. ( SOMENTE EMPRESA VENCEDORA )</p>	R\$ 14,75	R\$ 265.500,00
---	--------	----	--	-----------	----------------



# MUNICÍPIO DE CRAVINHOS

ESTADO DE SÃO PAULO

PREGÃO N.º 023/2014

9	4.000	kg	<p><b>ATUM</b>; Características gerais: atum ralado com óleo comestível e caldo vegetal. Embalagem Primária: bolsa metálica flexível esterelizável (retort pouch) composta por PET; alumínio, PET e polipropileno. Espessura de 120+- 8%um e peso de 136+- 8%g/m2. Fechamento por selagem térmica. Identificação do Produto:etiqueta colada à bolsa com o nome do produto, peso líquido, peso drenado, lista de ingredientes, recomendação de manuseio após abertura, informações do fabricante, número de registro no Ministério da Agricultura, carimbo do serviço de inspeção federal e código de barras. Embalagem secundária: caixa de papelão com 06 unidades com as informações: nome do produto, marca comercial, número de unidades e peso líquido, informação de paletização, precauções de armazenamento, informações do fabricante e importador, carimbo do serviço de inspeção federal, código de barras, data de fabricação carimbada na caixa e validade. Transporte: veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária (Artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual n.º 12.342/78, Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária e CVS 6 de 17/11/99 deverão estar devidamente uniformizados para a entrega na unidade. Uniforme: calça e jaleco com identificação do fornecedor, touca tipo rede sob boné ou gorro, sapatos fechados e com solado antiderrapante. Entrega: 1 vez ao mês ou de acordo com a requisição. O veículo deverá estar das 7:00 às 10 horas na Cozinha Piloto, situada na Rua Antônio Amoroso, 12 – João Berbel I – Cravinhos –SP. Apresentar ficha técnica. (SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)</p>	R\$ 31,07	R\$ 124.280,00	
<b>VALOR TOTAL</b>					<b>R\$ 1.225.692,00</b>	



# MUNICÍPIO DE CRAVINHOS

ESTADO DE SÃO PAULO

PREGÃO N.º 023/2014

## ANEXO IV

### FORMULÁRIO PARA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇO

---

(razão social na empresa)

CNPJ N.º: \_\_\_\_\_ com sede na \_\_\_\_\_  
(n.º de inscrição)

---

(endereço completo)

Por intermédio de seu representante legal, infra-assinado, e para os fins do Pregão n.º 023/2014, vem apresentar a seguinte proposta de preço:



# MUNICÍPIO DE CRAVINHOS

ESTADO DE SÃO PAULO

PREGÃO N.º 023/2014

ITEM	QTDE	UNID.	DESCRIÇÃO	MARCA	V. UNIT.	V. TOTAL
1	14.400	kg	<p><b>CARNE BOVINA;</b> Características gerais: Matéria prima: Cubos de acém com dimensões aproximadas de 2x2x2 cm, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponeuroses. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). A carne deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Devendo ser congelada e transportada a temperatura de – 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. ). O produto deverá estar de acordo com a NTA-3 do Decreto nº 12.486, de 20/10/78, Portaria nº 1.428/MS, de novembro de 1993 e Resolução nº 23, de 15/03/2000.</p> <p>Características organolépticas:Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. Embalagem e peso: o produto deverá estar congelado, embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com pesos de 2 Kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p>Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/SISP;</li><li>2) Identificação completa do produto Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo;</li><li>3) temperatura de estocagem, armazenamento e conservação;</li><li>4) peso líquido;</li><li>5) condições de armazenamento.</li></ol> <p>O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias.</p> <p>Transporte: veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária (Artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual n.º 12.342/78, Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária e CVS 6 de 17/11/99 com data de expedição não anterior a 1996. O motorista e o ajudante de transporte deverão estar devidamente uniformizados para a entrega na unidade. Uniforme: calça e jaleco com identificação do fornecedor, touca tipo rede sob boné ou gorro, sapatos fechados e com solado antiderrapante.</p> <p>Entrega: 2 vez ao mês ou de acordo com a requisição. O veículo deverá estar das 7:00 às 10 horas na Cozinha Piloto, situada na Rua Antônio Amoroso, 12 – João Berbel I – Cravinhos –SP. Apresentar ficha técnica. (SOMENTE EMPRESA VENCEDORA ) Apresentar laudo de análise microbiológica e bromatológica expedido por instituição de reconhecida notoriedade pública, com data não superior a 1 ano. ( SOMENTE EMPRESA VENCEDORA )</p>			





# MUNICÍPIO DE CRAVINHOS

ESTADO DE SÃO PAULO

PREGÃO N.º 023/2014

2	10.000	kg	<p><b>ALMÔNDEGA MISTA (CARNE DE AVES E CARNE BOVINA) CONGELADA;</b> Características gerais: Especificações: Ingredientes: Carne Moída de Peru, Toucinho, Carne Bovina, Água, Proteína Texturizada de Soja, Sal Refinado, Maltodextrina, Fosfato para Salmoura, Aroma Natural de Cebola, Reforçador de Sabor Carne Bovina, Cebola Desidratada em Pó, Corante Caramelo Tipo C, Eritorbato de Sódio, Glutamato Monossódico, Corante Natural de Beterraba, Aroma Natural de Alho e outros ingredientes que não descaracterizem o produto.</p> <p>Característica Físico-Química: Gordura (máx.): 20%; Proteína (mín.): 12%; Carboidratos (máx.): 10%; Teor de cálcio (máx. base seca): 0,1% em almôndega crua, 0,45% em almôndegas cozida.</p> <p>Nota: Será permitida a perda máxima de 35% do peso total inicial, após 40 minutos de cocção seca.</p> <p>EMBALAGEM FECHADA: Validade mínima: 04 (quatro) meses. Temperatura de armazenamento: a (-12°C) (ou mais frio); Data de entrega não deverá ser superior a 30 dias da data de fabricação.</p> <p>Embalagem Primária: Saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, termosoldado, transparente com capacidade para 2kg de produto e resistente ao transporte e ao armazenamento. Peso Líquido: 02kg. Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado, reforçado envoltos em filme de PVC termoencolhível, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, com capacidade para 2 (dois) pacotes de peso líquido de 2kg de produto. Peso Líquido: 04kg</p> <p><b>APRESENTAÇÃO DE DOCUMENTOS TÉCNICOS: (SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)</b> Cópia reprográfica autenticada do Certificado de Registro do produto no órgão competente (Ministério da Agricultura); Comprovante autenticado de que o produto está sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura e Reforma Agrária;</p> <p>Laudo Bromatológico: Caso este laudo não esteja completo, poderão ser anexados outros, comprovando-os. Os laudos apresentados não poderão ter data anterior a 120 (cento e vinte) dias da entrega da documentação e deverão ser emitidos por: Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Agricultura para realização de análises de alimentos de origem animal ou laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou laboratórios credenciados pelo Ministério da Saúde para análise de alimentos para fins de registro ou controle ou laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais.</p> <p>Ficha técnica do produto (SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)</p> <p>Entrega: 2 vez ao mês ou de acordo com a requisição. O veículo deverá estar das 7:00 às 10 horas na Cozinha Piloto, situada na Rua Antônio Amoroso, 12 – João Berbel I – Cravinhos –SP.</p>			
3	7.000	kg	<p><b>PEDAÇOS EMPANADOS E CONGELADOS DE AVES;</b> Características gerais: carne de frango, farinha de trigo fortificada ferro e com ácido fólico, gordura vegetal, água, amido, farinha de rosca, sal hipossódico, cebola, sal, açúcar, minerais (ferro e zinco), alho, vitaminas (B12, B6, B1 e B2), estabilizante tripolifosfato de sódio, realçador de sabor, glutamato monossódico, aromatizantes: aroma natural e aroma idêntico ao natural, espessante goma xantana, corantes: urucum e carmim de cochonilha. Contém Glúten.</p> <p>Peso unidade: 18g</p> <p>Embalagem Primária: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termosoldado, transparente com capacidade para 3Kg de produto. Peso líquido: 3Kg. Secundária:</p>			







# MUNICÍPIO DE CRAVINHOS

ESTADO DE SÃO PAULO

PREGÃO N.º 023/2014

4	8.000	kg	<p><b>HAMBÚRGUER DE CARNE BOVINA;</b> Características gerais: Carne bovina, proteína de soja, gordura bovina, gordura vegetal, sal, maltodextrina, condimentos, aroma natural de carne bovina, estabilizantes tripolifosfato de sódio e polifosfato de sódio, realçador de sabor glutamato monossódico, antioxidante eritorbato de sódio, corante natural vermelho de beterraba. Não contém glúten.</p> <p>Peso unidade: 56g</p> <p>ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com as Resoluções RDC 359/03 e RDC 360/03 da ANVISA/MS. Validade do produto: 120 dias. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: A empresa deverá apresentar: (SOMENTE EMPRESA VENCEDORA) Cópia reprográfica autenticada do Certificado de Registro do produto com Memorial Descritivo no Órgão competente (Ministério da Agricultura). Comprovante autenticado de que o produto está sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura e Reforma Agrária. Laudo Bromatológico: caso este laudo não esteja completo, poderão ser anexados outros, complementando-o. Os laudos apresentados não poderão ter data anterior a 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias da entrega da documentação e deverão ser emitidos por:</p> <p>§ laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Agricultura para realização de análises de alimentos de origem animal ou</p> <p>§ laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou</p> <p>§ laboratórios credenciados pelo Ministério da Saúde para análise de alimentos para fins de registro ou controle ou</p> <p>§ laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais.</p> <p>Ficha Técnica do produto: com todos os itens fielmente preenchidos. (SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)</p> <p>O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Transporte: veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária (Artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual n.º 12.342/78, Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária e CVS 6 de 17/11/99 com data de expedição não anterior a 1996. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para a entrega na unidade. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de – 18º C (dezoito graus centígrados negativos ) ou inferior. Uniforme: calça e jaleco com identificação do fornecedor, touca tipo rede sob boné ou gorro, sapatos fechados e com solado antiderrapante.</p> <p>Entrega: 2 vez ao mês ou de acordo com a requisição. O veículo deverá estar das 7:00 às 10 horas na Cozinha Piloto, situada na Rua Antônio Amoroso, 12 – João Berbel I – Cravinhos –SP</p>			
5	15.000	kg	<p><b>Frango semi-processado; peito,</b> sem osso e sem pele, partes inteiras, sem tempero; congelado; com aspecto, cor e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico; e suas condições deverão estar de acordo com a nta-3(decreto 12486 de 20/10/78) e (ma. 2244/97).</p>			



# MUNICÍPIO DE CRAVINHOS

ESTADO DE SÃO PAULO

PREGÃO N.º 023/2014

6	1.800	kg	<p><b>Frango semi-processado; coxa e sobre-coxa;</b> congelado; partes inteiras, c/osso e pele; com aspecto, cor, cheiro, e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado em saco plástico polietileno, transparente, atóxico; pesando entre 200 a 250g por unidade; e suas condições deverão estar de acordo com a nta-3(decreto 12486/78), (ma. 224497) e (port. 210/98) devendo obedecer o valor limite de 6% de água; produto suj.verific. no ato da entrega aos proced.administrativos determinados pela sec. agric.</p>			
7	7.500	kg	<p><b>SALSICHA DE PERU:</b> Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de peru, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. Poderá ser adicionado ao produto, desde que declarados, sais minerais que não compitam entre si em termo de biodisponibilidade. A salsicha deverá ser congelada e armazenada à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativo) ou inferior e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial a Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC 12/01 da ANVISA/MS, Portaria 1002 SVS/MS, Portaria nº6/88, Portaria 540/97 da SVS/MS e Decreto 12.486/78 da Secretaria da Saúde do Estado de São Paulo, CVS-6/99, Instrução Normativa nº4/00 M.A.P.A. Embalagem: A embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, termoformada em sacos fabricados com filme coextrusado a base de nylon e polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente e lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 3.0 kg (três quilogramas) por embalagem. A embalagem deverá apresentar o produto de forma ordenada e paralela, a fim de evitar quebra ou deformação. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada constituída por tampa e fundo envoltos em filme de PVC termoencolhível, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, 12,0 kg (doze quilogramas) de peso líquido. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com as Resoluções RDC 359/03 e RDC 360/03 da ANVISA/MS. Características gerais do produto: A salsicha deverá ser preparada com carnes de peru em perfeito estado de conservação, isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens não sendo permitida a substituição e o emprego de carnes de animais bovinos, eqüinos, caninos, felinos e outras espécies de aves e nem a utilização de gorduras provenientes de animais bovinos, eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O peso unitário de</p>			



# MUNICÍPIO DE CRAVINHOS

ESTADO DE SÃO PAULO

PREGÃO N.º 023/2014

		<p>cada gomo deverá ser de 40 a 50 gramas.</p> <p>O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Transporte: veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária (Artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual n.º 12.342/78, Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária e CVS 6 de 17/11/99 com data de expedição não anterior a 1996. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para a entrega na unidade. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de – 18º C (dezoito graus centígrados negativos ) ou inferior.</p> <p>Uniforme: calça e jaleco com identificação do fornecedor, touca tipo rede sob boné ou gorro, sapatos fechados e com solado antiderrapante.</p> <p>Entrega: 2 vez ao mês ou de acordo com a requisição. O veículo deverá estar das 7:00 às 10 horas na Cozinha Piloto, situada na Rua Antônio Amoroso, 12 – João Berbel I – Cravinhos –SP.</p> <p>Documentação técnica: (SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)</p> <p>A empresa deverá apresentar: Cópia reprográfica autenticada do Certificado de Registro do produto no Órgão competente (Ministério da Agricultura), ou da sua publicação datada no Diário Oficial da União, dentro de seu prazo de validade. Cópia reprográfica autenticada do Registro da empresa no Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura e Reforma Agrária.</p> <p>Declaração do órgão competente de que a empresa e o produto estão sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura e Reforma Agrária.</p> <p>Certificado de análises e ensaios: Caso este certificado não esteja completo, poderão ser anexados outros, complementando-o. Os certificados de análises e ensaios apresentados deverão ser emitidos por:</p> <p>§ laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Agricultura para realização de análises de alimentos de origem animal ou</p> <p>§ laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou</p> <p>§ laboratórios credenciados pelo Ministério da Saúde para análise de alimentos para fins de registro ou controle ou</p> <p>§ laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais.</p> <p>Ficha Técnica, com todos os itens fielmente preenchidos. (SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)</p>			
--	--	---	--	--	--



# MUNICÍPIO DE CRAVINHOS

ESTADO DE SÃO PAULO

PREGÃO N.º 023/2014

8	18.000	kg	<p><b>CARNE SUÍNA;</b> Características gerais: Matéria prima: Cubos de pernil com dimensões aproximadas de 2x2x2 cm, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, isenta de cartilagem, máximo de 3% de aponeuroses. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponeuroses). A carne deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Devendo ser congelada e transportada a temperatura de – 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior.</p> <p>Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. Embalagem e peso: o produto deverá estar congelado, embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com pesos de 2 Kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/SISP;</li><li>2) Identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo;</li><li>3) temperatura de estocagem, armazenamento e conservação;</li><li>4) peso líquido;</li><li>5) condições de armazenamento.</li></ol> <p>O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias.</p> <p>Transporte: veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária (Artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual n.º 12.342/78, Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária e CVS 6 de 17/11/99 com data de expedição não anterior a 1996. O motorista e o ajudante de transporte deverão estar devidamente uniformizados para a entrega na unidade.</p> <p>Uniforme: calça e jaleco com identificação do fornecedor, touca tipo rede sob boné ou gorro, sapatos fechados e com solado antiderrapante.</p> <p>Entrega: 2 vez ao mês ou de acordo com a requisição. O veículo deverá estar das 7:00 às 10 horas na Cozinha Piloto, situada na Rua Antônio Amoroso, 12 – João Berbel I – Cravinhos –SP. Apresentar ficha técnica. (SOMENTE EMPRESA VENCEDORA ) Apresentar laudo de análise microbiológica e bromatológica expedido por instituição de reconhecida notoriedade pública, com data não superior a 1 ano. ( SOMENTE EMPRESA VENCEDORA )</p>			
---	--------	----	--	--	--	--



# MUNICÍPIO DE CRAVINHOS

ESTADO DE SÃO PAULO

PREGÃO N.º 023/2014

9	4.000	kg	<p><b>ATUM;</b> Características gerais: atum ralado com óleo comestível e caldo vegetal. Embalagem Primária: bolsa metálica flexível esterilizável (retort pouch) composta por PET; alumínio, PET e polipropileno. Espessura de 120+- 8%um e peso de 136+- 8%/m2. Fechamento por selagem térmica. Identificação do Produto:etiqueta colada à bolsa com o nome do produto, peso líquido, peso drenado, lista de ingredientes, recomendação de manuseio após abertura, informações do fabricante, número de registro no Ministério da Agricultura, carimbo do serviço de inspeção federal e código de barras. Embalagem secundária: caixa de papelão com 06 unidades com as informações: nome do produto, marca comercial, número de unidades e peso líquido, informação de paletização, precauções de armazenamento, informações do fabricante e importador, carimbo do serviço de inspeção federal, código de barras, data de fabricação carimbada na caixa e validade. Transporte: veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária (Artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual n.º 12.342/78, Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária e CVS 6 de 17/11/99 deverão estar devidamente uniformizados para a entrega na unidade. Uniforme: calça e jaleco com identificação do fornecedor, touca tipo rede sob boné ou gorro, sapatos fechados e com solado antiderrapante.</p> <p>Entrega: 1 vez ao mês ou de acordo com a requisição. O veículo deverá estar das 7:00 às 10 horas na Cozinha Piloto, situada na Rua Antônio Amoroso, 12 – João Berbel I – Cravinhos –SP. Apresentar ficha técnica. (SOMENTE EMPRESA VENCEDORA)</p>			
<b>VALOR TOTAL</b>						

Prazo de validade da proposta (mínimo de sessenta dias): \_\_\_\_\_

**Condições de pagamento:** O pagamento será realizado conforme as entregas devidamente efetuadas e aceita pelo Município, em até 30 (trinta) dias após a apresentação da Nota Fiscal;

**PRAZO, FORMA E LOCAL DE ENTREGA:** As entregas serão semanais, às terças-feiras, até as 09:00 horas da manhã, sendo que as quantidades solicitadas para a semana, deverão ser entregues de forma única, no Setor de Merenda Escolar, sito à Rua Antônio Amoroso s/n, em Cravinhos/SP. A requisição será realizada até sexta-feira da semana anterior a da entrega. A licitante fica obrigada a aceitar nas mesmas condições contratuais os acréscimos ou supressões, até 25% (vinte e cinco por cento) de cada item.

N.º da conta corrente: \_\_\_\_\_



# MUNICÍPIO DE CRAVINHOS

ESTADO DE SÃO PAULO

PREGÃO N.º 023/2014

Banco(cód): \_\_\_\_\_

Agência(cód): \_\_\_\_\_

Telefone/fax/e-mail para contatos: \_\_\_\_\_

---

Local e data

---

Assinatura do responsável pela Empresa

Nome ou carimbo: \_\_\_\_\_

Cargo ou carimbo: \_\_\_\_\_





# MUNICÍPIO DE CRAVINHOS

ESTADO DE SÃO PAULO

PREGÃO N.º 023/2014

## ANEXO V

### DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO SUPERVENIENTE À HABILITAÇÃO

\_\_\_\_\_  
(razão social na empresa)

CNPJ N.º : \_\_\_\_\_ com sede na \_\_\_\_\_  
(n.º de inscrição)

\_\_\_\_\_  
(endereço completo)

por intermédio de seu representante legal, infra-assinado, e para os fins do Pregão nº 023/2014, DECLARA expressamente que até a presente data inexistem fatos impeditivos da habilitação da ora Declarante no presente procedimento licitatório.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2014.

\_\_\_\_\_  
(assinatura do responsável pela empresa)

Nome completo ou carimbo: \_\_\_\_\_

Cargo ou carimbo: \_\_\_\_\_

**OBS.: Esta declaração deverá ser inserida no envelope de Documentos de Habilitação**



# MUNICÍPIO DE CRAVINHOS

ESTADO DE SÃO PAULO

PREGÃO N.º 023/2014

## ANEXO VI

### DECLARAÇÃO DE NÃO EMPREGO DE MENOR.

A empresa \_\_\_\_\_,  
inscrito no CNPJ nº \_\_\_\_\_, por intermédio de  
seu representante legal o (a) Sr. (a) \_\_\_\_\_  
portador (a) da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_ e  
do CPF nº \_\_\_\_\_, **DECLARA**, para fins do disposto no  
inciso V do art. 27 da Lei 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº  
9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de 18 (dezoito) anos  
em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de  
dezesesseis anos.

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

(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)

Cravinhos, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2014.

---

assinatura



# MUNICÍPIO DE CRAVINHOS

ESTADO DE SÃO PAULO

PREGÃO N.º 023/2014

## ANEXO VIII

### TERMO DE CREDENCIAMENTO

A empresa \_\_\_\_\_  
com sede na \_\_\_\_\_,  
CNPJ n.º \_\_\_\_\_, representada pelo(a)  
Sr.(a) \_\_\_\_\_, CREDENCIA o(a) Sr.(a)  
\_\_\_\_\_, portador(a) do R.G. n.º  
\_\_\_\_\_ e C.P.F. n.º \_\_\_\_\_,  
para representá-la perante a PREFEITURA MUNICIPAL DE CRAVINHOS  
na licitação realizada na modalidade Pregão sob nº 023/2014, do tipo menor  
preço unitário, podendo formular lances verbais e praticar todos os atos  
inerentes ao certame, inclusive interpor e desistir de recursos em todas as  
fases do referido certame licitatório.

NOME: \_\_\_\_\_

R.G.: \_\_\_\_\_

CARGO: \_\_\_\_\_



# MUNICÍPIO DE CRAVINHOS

ESTADO DE SÃO PAULO

PREGÃO N.º 023/2014

## ANEXO VII – MINUTA DE CONTRATO

**CONTRATO PARA AQUISIÇÃO DE CARNES QUE CELEBRAM O MUNICÍPIO DE CRAVINHOS E \*\*\*\*, NA FORMA ABAIXO.**

VALOR DO CONTRATO: R\$ \*\*\*\*\*

CONTRATO N.º \*\*\*/2014

Pelo presente instrumento e na melhor forma de direito, a PREFEITURA MUNICIPAL DE CRAVINHOS localizada na rua Tiradentes, nº 253, na cidade de Cravinhos/SP, inscrita no CGC/MF sob nº 45.228.319/0001-07, neste ato legalmente representada pelo Prefeito Municipal Exmo. Sr. José Carlos Carrascosa dos Santos, brasileiro, casado, portador do RG. Nº X.XXX.XXX e do CPF nº XXX.XXX.XXX-XX, residente e domiciliado nesta cidade e comarca de Cravinhos/SP, doravante denominada simplesmente **CONTRATANTE**, e de outro lado a empresa \*\*\*\*\*, estabelecida em ...../SP, à rua/av. \*\*\*\*\*, nº \*\*\*\*, inscrita no CNPJ/MF sob nº \*\*\*\*\* e Inscrição Estadual nº \*\*\*\*\*, neste ato legalmente representada pelo Sr (a) \*\*\*\*\*, portador do RG. Nº \*\*\*\*\* e do CPF nº \*\*\*\*\*, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, resolvem celebrar o presente contrato na conformidade com Edital do Pregão nº 023/2014, mediante as condições estipuladas nas cláusulas seguintes:

### CLÁUSULA PRIMEIRA: OBJETO

#### PARÁGRAFO ÚNICO:

O objeto deste contrato é a Aquisição de Carnes Bovinas, Peito de Frango, Coxa e Sobre-Coxa de Frango e etc. que serão utilizados na Merenda Escolar, conforme especificações abaixo e proposta apresentada na licitação supra mencionada:

ITEM	QUANT.	UNID.	MARCA	ESPECIFICAÇÃO	V. UNITÁRIO	V. TOTAL
01						



# MUNICÍPIO DE CRAVINHOS

ESTADO DE SÃO PAULO

PREGÃO N.º 023/2014

## **CLÁUSULA SEGUNDA: PRAZO DE ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO**

### PARÁGRAFO PRIMEIRO:

As entregas serão semanais, às terças-feiras, até às 09:00 horas da manhã, sendo que as quantidades solicitadas para a semana, deverão ser entregues de forma única, no Setor de Merenda Escolar, sito à rua Antônio Amoroso s/n, em Cravinhos/SP. A requisição será realizada até sexta-feira da semana anterior a da entrega. A licitante fica obrigada a aceitar nas mesmas condições contratuais os acréscimos ou supressões, até 25% (vinte e cinco por cento) de cada item.

### PARÁGRAFO SEGUNDO:

A CONTRATADA sujeitar-se-á à fiscalização de todos os gêneros alimentícios no ato da entrega, reservando-se à CONTRATANTE, através do responsável, o direito de não proceder ao recebimento, caso não encontre os mesmos em condições satisfatórias, ou no caso de os gêneros alimentícios não serem de primeira qualidade.

### PARÁGRAFO TERCEIRO:

Caso os gêneros alimentícios sejam entregues em desacordo com os requisitos estabelecidos pela CONTRATANTE, ou em quantidade inferiores ao estabelecido, a CONTRATADA deverá substituí-los ou complementá-las em 24 horas.

### PARÁGRAFO QUARTO:

A CONTRATADA deverá cumprir obrigatoriamente o prazo de Entrega Semanal, salvo em caso de alterações solicitadas pela CONTRATANTE, que deverão ser comunicadas num prazo não inferior à 48 horas.

### PARÁGRAFO QUINTO:



# MUNICÍPIO DE CRAVINHOS

ESTADO DE SÃO PAULO

PREGÃO N.º 023/2014

As entregas poderão eventualmente ser suspensas ou alteradas, a critério da CONTRATANTE.

## PARÁGRAFO SEXTO:

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

## PARÁGRAFO SÉTIMO:

O transporte e a descarga dos gêneros alimentícios nos locais designados, correrão por conta da CONTRATADA, sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente.

## PARÁGRAFO OITAVO:

Fica reservado a CONTRATANTE durante a vigência deste contrato, o direito de solicitar amostras para realizações de testes que comprovem a qualidade dos gêneros alimentícios cotados. Para tanto, os gêneros alimentícios serão submetidos às análises técnicas pertinentes e ficam desde já cientes os licitantes de que os gêneros alimentícios considerados insatisfatórios em qualquer das análises serão automaticamente recusados.

## PARÁGRAFO NONO:

Se algum objeto licitado apresentar irregularidade, a CONTRATANTE enviará a um laboratório de sua escolha, uma amostra para elaboração de laudos conclusivos, para verificação da qualidade e obtenção de comprovação de que os gêneros alimentícios se identificam com aqueles apresentados em sua proposta, sendo que, neste caso, as despesas correrão por conta da CONTRATADA. A CONTRATANTE o fará quando, no curso da execução contratual, verificada qualidade do gênero alimentício fornecido diferente daquelas especificadas por ocasião da assinatura do contrato, cujas características contrariem as definidas no Anexo I do Edital, gêneros alimentícios estes estragados, alterados e / ou adulterados.

## PARÁGRAFO DÉCIMO:



# MUNICÍPIO DE CRAVINHOS

ESTADO DE SÃO PAULO

**PREGÃO N.º 023/2014**

Durante o período de vigência deste contrato, a CONTRATANTE poderá requerer do município sede da licitante, informações relacionadas ao Alvará de Funcionamento, bem como Atestados de Vistoria realizados pela Vigilância Sanitária local. Caso o órgão fiscalizador encontre irregularidades, serão adotadas providências para a rescisão contratual.

## PARÁGRAFO DÉCIMO PRIMEIRO:

O recebimento será efetivado nos seguintes termos:

a) Provisoriamente, para efeito de posterior verificação do gênero alimentício ofertado com as especificações constantes neste instrumento e, em consonância com a proposta apresentada pela CONTRATADA no processo licitatório que originou a celebração deste contrato.

b) Definitivamente, após a verificação da qualidade e quantidade do gênero alimentício e conseqüente aceitação pelo Setor Competente.

## PARÁGRAFO DÉCIMO SEGUNDO:

A CONTRATADA, obriga-se a fornecer o objeto a que se refere este contrato de acordo estritamente com as especificações descritas no objeto do Pregão n. 023/2014, sendo de sua inteira responsabilidade a substituição do mesmo quando constatado no seu recebimento não estar em conformidade com as referidas especificações.

## PARÁGRAFO DÉCIMO TERCEIRO:

Recebido o objeto, nos termos dos parágrafos acima, se a qualquer tempo durante a sua utilização normal vier a se constatar discrepância com as especificações, proceder-se-á a imediata notificação da Contratada para efetuar a substituição do mesmo.

## PARÁGRAFO DÉCIMO QUARTO:

As marcas do objeto licitado não poderá ser substituída no decorrer deste contrato, sem a solicitação prévia da CONTRATANTE e





# MUNICÍPIO DE CRAVINHOS

ESTADO DE SÃO PAULO

PREGÃO N.º 023/2014

autorização da CONTRATADA, mesmo que sejam por produtos de qualidades equivalentes.

PARÁGRAFO DÉCIMO QUINTO:

A CONTRATADA fica obrigada a aceitar nas mesmas condições contratuais os acréscimos ou supressões, até 25% (vinte e cinco por cento), de cada item licitado.

## CLÁUSULA TERCEIRA: PREÇO E PAGAMENTO

PARÁGRAFO ÚNICO:

Pela aquisição dos gêneros alimentícios objeto do presente contrato, a **CONTRATANTE** pagará a **CONTRATADA** a importância total de R\$ ( ), sendo que será observado o prazo de até 30 (trinta) dias para pagamento, contado da apresentação do documento fiscal, devidamente atestada pelo Setor de Merenda Escolar, obedecendo-se o preço unitário consubstanciado na cláusula primeira, conforme proposta apresentada pela CONTRATADA na licitação que originou este contrato.

## CLÁUSULA QUARTA: DOTAÇÃO DAS DESPESAS

PARÁGRAFO ÚNICO:

As despesas decorrentes deste contrato correrão por conta da seguinte dotação, suplementada se necessário:

02.00.00 Prefeitura Municipal

02.02.00 Secretaria de Educação

02.02.05 Merenda Escolar

168.3.3.90.30.00 12.361.0011.2.028 Materiais de Consumo

169.3.3.90.30.00 12.361.0011.2.028 Materiais de Consumo

170.3.3.90.30.00 12.361.0011.2.028 Materiais de Consumo

171.3.3.90.30.00 12.362.0011.2.028 Materiais de Consumo

174.3.3.90.30.00 12.366.0011.2.028 Materiais de Consumo

175.3.3.90.30.00 12.366.0011.2.028 Materiais de Consumo

## CLÁUSULA QUINTA: DAS SANÇÕES



# MUNICÍPIO DE CRAVINHOS

ESTADO DE SÃO PAULO

PREGÃO N.º 023/2014

## PARÁGRAFO PRIMEIRO:

A CONTRATADA, pela inexecução total ou parcial das condições estabelecidas neste ajuste, sem a devida justificativa aceita pela CONTRATANTE, e sem prejuízo das demais sanções aplicáveis, ficará sujeita, a critério da CONTRATANTE, às seguintes penalidades:

- a) advertência;
- b) multa de 10% (dez por cento) do valor global do contrato;
- c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com este órgão licitante, pelo prazo de até 02 (dois) anos;
- d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo de sanção aplicada com base no inc. III do art. 87 da Lei nº 8.666/93.

## PARÁGRAFO SEGUNDO:

Pelo atraso na entrega do objeto contratado, observando-se as condições e o prazo de entrega previamente definido, será aplicada à CONTRATADA multa moratória de 0,1 % (zero vírgula um por cento) por dia de atraso até o limite de 10% (dez por cento) sobre o valor do objeto entregue em atraso, independentemente das sanções legais que possam ser aplicadas, de acordo com os arts. 86,87 e 88, da Lei nº 8.666/93, salvo se o prazo for prorrogado pela Administração.

## PARÁGRAFO TERCEIRO:

A multa referida no subitem anterior será descontada do pagamento devido à CONTRATADA.

## PARÁGRAFO QUARTO:

A CONTRATADA estará, ainda, sujeita às penalidades previstas nos arts. 90 a 97 da Lei nº 8.666/93.



# MUNICÍPIO DE CRAVINHOS

ESTADO DE SÃO PAULO

PREGÃO N.º 023/2014

## CLÁUSULA SEXTA: RESCISÃO

### PARÁGRAFO PRIMEIRO:

O não cumprimento de qualquer cláusula do presente contrato, implicará na sua rescisão, a critério da parte inocente, ou por mútuo acordo dos contratantes, atendida a conveniência do serviço público.

### PARÁGRAFO SEGUNDO:

Porém, fica entendido, que a **CONTRATANTE** poderá declarar rescindido o contrato, independentemente de interpelação ou de procedimento judicial, em caso de falência, concordata ou dissolução da **CONTRATADA**.

## CLÁUSULA SÉTIMA: VIGÊNCIA

### PARÁGRAFO PRIMEIRO:

Este contrato vigorará pelo prazo de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura vinculado a entrega total do gênero alimentício, pelo que poderá ser prorrogado ou antecipado o seu termo.

### PARÁGRAFO SEGUNDO:

Em caso de término do prazo acima estipulado e, havendo gênero alimentício a ser retirado pela Administração, observado o interesse público, a prorrogação por igual período será automática, desde que uma das partes, expressamente não manifeste o desinteresse pela continuidade.

## CLÁUSULA OITAVA: DISPOSIÇÕES FINAIS

### PARÁGRAFO ÚNICO:

A **CONTRATADA** deverá ter pleno conhecimento das condições e peculiaridades do local de entrega do objeto desta licitação, não podendo invocar, posteriormente, o desconhecimento como fato impeditivo



# MUNICÍPIO DE CRAVINHOS

ESTADO DE SÃO PAULO

PREGÃO N.º 023/2014

do perfeito cumprimento das obrigações assumidas ou para cobrança de serviços extras.

## CLÁUSULA NONA: FORO

PARÁGRAFO ÚNICO:

Para dirimir todas as questões decorrentes da execução deste contrato, fica eleito o foro da comarca de Cravinhos, não obstante outro domicílio que a **CONTRATADA** venha a adotar, ao qual expressamente renuncia.

E, por assim, estarem justos, combinados e contratados, declaram ambas as partes aceitar todas as disposições contidas nas cláusulas do presente contrato, bem como observar fielmente outras disposições legais e regulamentares sobre o assunto, firmando-o em 05 (cinco) vias na presença das testemunhas abaixo assinadas.

Cravinhos, \*\*\*\* de \*\*\*\*\* de 2014.

JOSE CARLOS CARRASCOSA DOS SANTOS  
PREFEITO MUNICIPAL DE CRAVINHOS  
CONTRATANTE

\*\*\*\*\*

CONTRATADA

Testemunhas:

1 - \_\_\_\_\_ RG nº \_\_\_\_\_  
2 - \_\_\_\_\_ RG nº \_\_\_\_\_



# MUNICÍPIO DE CRAVINHOS

ESTADO DE SÃO PAULO

PREGÃO N.º 023/2014

PREGÃO Nº 023/2014

## CERTIDÃO

Certifico e dou fé haver afixado o Edital de Chamamento do Pregão nº 023/2014, no mural de publicações desta municipalidade, nesta data, e ainda haver dado fiel cumprimento ao artigo 4º da Lei n. 10.520 de julho de 2002.

Cravinhos, 30 de abril de 2014.

Eu, \_\_\_\_\_(Alessandra Saiani Amorozo) Pregoeira,  
digitei e subscrevi.