DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SÃO MANUEL

Conforme Lei Municipal nº 3952, de 19 de Maio de 2016

Sexta-feira, 24 de junho de 2016 www.saomanuel.sp.gov.br Ano I | Edital de Pregão Presencial 69/16 48 Páginas

Recebimento de Edital

Edital n° 004/2016

Pregão Presencial n° 069/2016

Processo Administrativo n.° 2258/1-2016

Fornecedor : _____

Endereço : _____

Cidade : _____ Estado : _____

Bairro : _____ CEP : _____

Telefone :_____ e-mail :_____

Cnpj/Cpf : _____ Insc. Est. : _____ Insc. Mun. _____

São Manuel, _____/_____/ 2016

_____

Assinatura do responsável

Senhor Licitante,

Visando à comunicação futura entre a Prefeitura do Município de São Manuel e sua empresa, solicitamos a Vossa Senhoria preencher este recibo de retirada do Edital e remetê-lo ao Setor de Compras, por meio do fax (14) 3812.4413 ou pelo e-mail licitacao@saomanuel.sp.gov.br.

A entrega deste formulário **NÃO ISENTA** o licitante de acompanhar as publicações oficiais no site da Prefeitura Municipal no campo 'editais'.

Maiores informações através do telefone (14) 3812.4400, ramal 4409.

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL

Edital n.º 004/2016

Pregão Presencial n° 069/2016

Processo Administrativo N° 2258/1-2016

EDITAL COM COTA ESPECIAL REVERVADA A MICRO E PEQUENAS EMPRESAS

OBJETO: Registro de preços para aquisição de forma parcelada de gêneros de alimentação**,** conforme descrito no ANEXO I.

TIPO DE LICITAÇÃO: Menor Valor POR ITEM

SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO PRESENCIAL: dia 12 de Julho de 2016 a partir das 08:30 horas.

LOCAL: Sala de reuniões da Prefeitura Municipal de São Manuel, sito a Rua Dr. Julio de Faria n.º 518 – Centro – São Manuel - SP

FUNDAMENTO LEGAL: Leis Federais 8.666/93 e 10.520/02, Lei Complementar 123/06 e respectivas alterações.

O MUNICÍPIO DE SÃO MANUEL torna público, para conhecimento dos interessados que se enquadrarem nos termos do edital que realizará licitação PARA REGISTRO DE PREÇOS na modalidade Pregão Presencial e receberá os envelopes "A" (PROPOSTA) e "B" (HABILITAÇÃO), no local acima indicado.

1. DOCUMENTOS INTEGRANTES:

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

Anexo I – Objeto
Anexo II – Termo de Credenciamento;
Anexo III – Modelo de proposta;
Anexo IV – Declaração de cumprimento aos requisitos de habilitação;
Anexo V – Declaração de microempresa ou empresa de pequeno porte;
Anexo VI – Minuta da Ata de Registro de Preços.

2. OBJETO:

2.1 Registro de preços para aquisição de forma parcelada de gêneros de alimentação**,** conforme descrito no ANEXO I.

3. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO:

3.1. Não será admitida a participação na presente licitação de empresas que se encontrem em uma ou mais das seguintes situações:

3.1.1. consórcios, apresentadas na forma de consórcios, agrupamentos, associações, cooperativas ou parceiras;

3.1.2. empresas declaradas inidôneas para licitar ou contratar com qualquer órgão ou entidade da Administração Pública direta ou indireta, Federal, Estadual ou Municipal;

3.1.3. empresas impedidas de licitar ou contratar com a Prefeitura Municipal;

3.1.4. empresas com falências decretadas;

3.1.5. empresas das quais participe, seja a que título for servidor público municipal.

3.2. Sob pena de inabilitação ou desclassificação, todos os documentos apresentados deverão referir-se ao mesmo CNPJ constante na proposta de preços.

4. CREDENCIAMENTO:

4.1. No dia, hora e local estipulado no preâmbulo deste edital, os licitantes deverão estar representados por agentes credenciados, com poderes para formular lances, negociar preços e praticar todos os atos inerentes ao certame, inclusive interpor e desistir de recursos em todas as fases licitatórias.

4.2. O credenciamento far-se-á por procuração através de instrumento público ou particular, em original ou cópia autenticada, devendo obrigatoriamente apresentar os dados constantes do Anexo II.

4.3. Juntamente com o documento de credenciamento, deverá ser apresentada cópia autenticada do respectivo ato constitutivo, conforme abaixo:

- Para **Empresa Individual**: Registro Comercial;
- Para **Sociedade Comercial**: Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor e alterações subseqüentes, devidamente registrados;
- Para **Sociedade por Ações**: Inscrição do ato constitutivo e alterações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, em exercício;
- Para **Sociedade Civil**: Inscrição do ato constitutivo e alterações no registro civil das pessoas jurídicas, acompanhada de prova da diretoria em exercício;
- Para **Empresa ou Sociedade Estrangeira em funcionamento no Brasil**: Decreto de autorização, e ato de registro ou autorização para funcionamento, expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
- **Para Cooperativas**: Estatuto Social em vigência.

4.4. O documento de credenciamento deverá ser entregue juntamente com a respectiva cédula de

identidade ou documento equivalente, **em separado dos envelopes "PROPOSTA" e "HABILITAÇÃO".**

4.5. As licitantes deverão apresentar uma declaração, sob as penas da Lei, de que cumprem os requisitos legais para qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos artigos 42 a 49 da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, **em separado dos envelopes "PROPOSTA" e "HABILITAÇÃO".**

4.6. Juntamente com os documentos de credenciamento e, em se tratando de ME/EPP, da declaração referente ao item 4.5, os interessados apresentarão à equipe de pregão declaração dando ciência de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação conforme Modelo do Anexo IV, e entregarão, **em separado dos envelopes "PROPOSTA" e "HABILITAÇÃO".**

4.7. A não apresentação do documento dos itens 4.2 e 4.3. do credenciamento, ou da declaração de cumprimento aos requisitos de habilitação não será motivo para a desclassificação ou inabilitação do licitante. Neste caso, o representante ficará apenas impedido de se manifestar e responder pelo licitante durante os trabalhos.

4.8. Cada credenciado poderá representar apenas uma empresa.

4.9. Os documentos de credenciamento, a declaração referente ao item 4.5, em se tratando de ME/EPP, e a declaração de cumprimento aos requisitos de habilitação serão retidos pela Equipe de Pregão e juntados ao processo administrativo.

5. FORMA DE APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES:

5.1. Os Envelopes **"A" - PROPOSTA e "B" - HABILITAÇÃO** deverão ser apresentados, separadamente, em envelopes lacrados, contendo preferencialmente os seguintes dizeres na parte externa:

ENVELOPE "A" **PROPOSTA DE PREÇOS**	**ENVELOPE "B"** **DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO**
Prefeitura Municipal de São Manuel PREGÃO SRP Nº 069/2016 Data e hora da abertura. Razão Social e CNPJ.	Prefeitura Municipal de São Manuel PREGÃO SRP Nº 069/2016 Data e hora da abertura. Razão Social e CNPJ.
Endereço completo do licitante	Endereço completo do licitante.

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

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

6. CONTEÚDO DOS ENVELOPES:

6.1. O Envelope **"A" – PROPOSTA,** deverá conter a Proposta do licitante, de acordo com o disposto no item 7.

6.2. O Envelope **"B" - HABILITAÇÃO** deverá conter a documentação de que trata o item 8.

7. ENVELOPE A – PROPOSTA:

7.1. A proposta deverá ser apresentada datilografada/digitada, datada, rubricada e assinada, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, no Formulário da Empresa – Cotação de Preços, contendo o seguinte:

7.1.1. Razão Social, CNPJ – Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica, Inscrição Estadual, endereço completo, número de telefone e fax, número de agência de conta bancária.

7.1.2. A proposta deverá ser apresentada com a cotação do valor unitário de cada item e o valor global, sendo que os itens iguais deverão, impreterivelmente, ter o mesmo valor unitário;

7.1.3. O **preço unitário e total fixo** e irreajustável, expressos em números, na moeda corrente nacional, com no máximo duas casas decimais, sendo desprezadas as demais;

7.2. Os preços deverão ser apresentados com a inclusão de todos os custos operacionais da atividade, inclusive os tributos eventualmente devidos, bem como as demais despesas diretas e indiretas, de modo a constituir a única contraprestação pela execução do objeto desta licitação;

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

7.3. A apresentação da proposta implica na aceitação pelo licitante das seguintes informações, que deverão constar **obrigatoriamente** na proposta:

7.3.1. do **prazo de validade da proposta**, de 60 (sessenta) dias, contados da data da entrega da proposta.

7.3.2. da **forma de pagamento**, será em até 30 (trinta) dias após a apresentação da Nota Fiscal válida.

7.4. Serão corrigidos automaticamente pelo(a) Pregoeiro(a) quaisquer erros de soma e/ou multiplicação.

7.5. A falta de data e/ou rubrica na proposta poderá ser suprida pelo representante legal presente à reunião de abertura dos envelopes, com poderes para esse fim.

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

7.7. Em circunstâncias excepcionais, antes do término do período original de validade das propostas, o(a) Pregoeiro(a) poderá solicitar que os licitantes estendam o período de validade das propostas

para um período específico adicional. Essa solicitação, bem como as respostas dos proponentes, serão feitas por escrito via fax-símile.

7.8. O critério de julgamento das propostas será o de **MENOR PREÇO UNITARIO POR ITEM,** satisfeitos todos os termos estabelecidos neste ato convocatório.

7.9. Serão **DESCLASSIFICADAS** as propostas:

7.9.1. que não atenderem às exigências do edital e seus anexos ou da legislação aplicável;

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

7.9.3. que impuserem condições ou contiverem ressalvas em relação às condições estabelecidas neste edital.

7.10. Serão desclassificados os lances finais e, na inexistência de lances, as propostas escritas:

7.10.1. que apresentarem preços excessivos ou manifestamente inexequíveis, quando comparados aos preços de mercado.

7.11. Na hipótese de não haver vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal ou, diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal. (art. 8º, § 2º, Decreto nº 8538/15)

7.12. Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço

8. ENVELOPE B – HABILITAÇÃO:

8.1. Será considerado habilitado o licitante que apresentar os documentos relacionados nos itens 8.4 a 8.9.

8.1.1. O Licitante que declarar que cumpre os requisitos de habilitação e não os cumprir será inabilitado e estará **sujeito às penalidades previstas no item 13 do edital.**

8.2. Constituem motivos para inabilitação do licitante, ressalvada a hipótese de saneamento da documentação prevista no item 9.20:

8.2.1. a não apresentação da documentação exigida para habilitação;

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

8.2.3. a apresentação de documentos comprobatórios da regularidade fiscal referentes à filial;

8.2.4. a substituição dos documentos exigidos para habilitação por protocolos de requerimento de certidão;

8.2.5. o não cumprimento dos requisitos de habilitação.

8.3. Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer

processo de cópia autenticada por Cartório competente ou, excepcionalmente, pelo(a) Pregoeiro(a) ou um dos membros da equipe de apoio, ou por publicação em órgão de imprensas oficiais, ou ainda, extraídos via *internet*.

8.3.1. Para efeito da validade das certidões de regularidade fiscal, se outro prazo não constar da lei ou do próprio documento, será considerado o lapso de **3 (três) meses** entre a data de sua expedição e a data limite para entrega dos envelopes.

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

8.4. Habilitação Jurídica:

A documentação relativa à habilitação jurídica da empresa, cujo objeto social deverá ser compatível com o objeto licitado, consistirá em:

- Para **Empresa Individual**: Registro Comercial;
- Para **Sociedade Comercial**: Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor e alterações subseqüentes, devidamente registrados;
- Para **Sociedade por Ações**: Inscrição do ato constitutivo e alterações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, em exercício;
- Para **Sociedade Civil**: Inscrição do ato constitutivo e alterações no registro civil das pessoas jurídicas, acompanhada de prova da diretoria em exercício;
- Para **Empresa ou Sociedade Estrangeira em funcionamento no Brasil**: Decreto de autorização, e ato de registro ou autorização para funcionamento, expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
- **Para Cooperativas**: Estatuto Social em vigência.

8.4.1. As empresas que apresentarem a documentação descrita no item 8.4 no momento do credenciamento (item 4), não necessitarão apresentar novamente o documento na habilitação.

8.5. Regularidade Fiscal

A documentação relativa à Regularidade Fiscal consistirá em:

8.5.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) do Ministério da Fazenda ou Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral.

8.5.2. Prova de inscrição no cadastro de contribuinte **MUNICIPAL** relativo à **sede** do licitante (podendo ser apresentada por via emitida através da *internet*).

8.5.3. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, (Tributos Federais e Dívida Ativa da União).

8.5.4. Prova de Regularidade de Débitos Tributários expedida pela Procuradoria Geral do Estado.

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

8.5.6. Prova de regularidade relativa à Seguridade Social - INSS, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei.

8.5.7. Prova de Regularidade de Obrigações Trabalhistas, de acordo com a Lei 12.440/11 e

resolução administrativa TST 1470/11.

8.5.8. Certidão Municipal referente aos tributos mobiliários (ISS e taxa de funcionamento).

8.5.9. A prova de regularidade deverá ser feita por Certidão Negativa ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa.

8.6. Qualificação Econômico-Financeira

De forma a demonstrar a prova de Qualificação Econômico-Financeira, os licitantes deverão apresentar:

8.6.1. Certidão negativa de falência ou em recuperação judicial expedida pelo distribuidor da **sede** da pessoa jurídica, com data não superior a 3 (três) meses da data limite para recebimento das propostas, se outro prazo não constar do documento.

8.7. Cumprimento do disposto no inciso XXXIII do artigo 7° da Constituição Federal. Para o cumprimento deste item, os proponentes deverão apresentar:

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

9. DA SESSÃO PÚBLICA DE ABERTURA DO PREGÃO:

9.1. No dia, hora e local, designados no edital, será realizada sessão pública para recebimento das propostas e da documentação de habilitação, podendo o interessado ou seu representante legal proceder ao respectivo credenciamento, nos termos do item 4.

9.2. Juntamente com os documentos de credenciamento, os interessados apresentarão à equipe de pregão declaração dando ciência de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação conforme Modelo do Anexo IV e, em se tratando de ME/EPP, a declaração referente ao item 4.5.

9.3. A equipe de pregão procederá à abertura dos envelopes contendo as propostas de preços, ordenando-as em ordem crescente de valor.

9.4. Em seguida identificará a proposta de **Menor Preço** cujo conteúdo atenda as especificações do edital.

9.5. As propostas com valor superior em até 10% (dez por cento) da proposta de **Menor Preço** , serão classificadas em ordem crescente.

9.6. O conteúdo das propostas do item anterior será analisado, desclassificando aquelas cujo objeto não atenda às especificações, prazos e condições fixados no edital. A aceitabilidade dos preços será verificada somente após o encerramento da fase de lances.

9.7. Não havendo, no mínimo, três propostas válidas nos termos dos itens 9.4 e 9.5, serão selecionadas até três melhores propostas e os seus autores convidados a participar dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas escritas.

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

9.9. Em seguida, será dado início à etapa de apresentação de lances verbais, formulados de forma sucessiva, inferiores à proposta de **Menor Preço.**

9.10. O(a) Pregoeiro(a) convidará individualmente os licitantes classificados, de forma sequencial, a apresentar lances verbais, a partir do autor da proposta classificada de maior preço e os demais em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de sorteio no caso de empate de preços.

9.11. O encerramento da fase competitiva dar-se-á quando, indagados pelo(a) Pregoeiro(a), os licitantes manifestarem seu desinteresse em apresentar novos lances.

9.12. A ausência de representante credenciado ou a desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo(a) Pregoeiro(a), implicará a exclusão do licitante da etapa de lances verbais e na manutenção do último preço apresentado pelo licitante, para efeito de ordenação das propostas.

9.13. Caso não se realizem lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de **Menor Preço** e os valores estimados para a licitação. Havendo empate na proposta escrita e não sendo ofertados lances, a classificação será efetuada por sorteio, na mesma sessão.

9.14. Quando comparecer um único licitante ou houver uma única proposta válida, caberá a(o) Pregoeiro(a) verificar a aceitabilidade do preço ofertado.

9.15. **Sendo o vencedor original da fase de lances empresa não enquadravel como ME ou EPP, a(o) Pregoeiro(a) verificará se existe no certame alguma ME ou EPP que possua lance vigente no valor até 5% superior ao melhor lance válido original, conferindo a esta empresa a oportunidade de ofertar novo valor, menor do que o lance originalmente vencedor, para 'cobertura' e exercício do empate ficto no prazo de cinco minutos.**

9.16. **Caso existam mais de uma empresa enquadráveis no item acima, o(a) Pregoeiro(a) possibilitará o exercício do empate ficto em ordem crescente de valores. A primeira empresa ME ou EPP que exercer tal direito de empate ficto retira das demais a oportunidade de se manifestar em sessão neste sentido.**

9.17. **Em atenção e respeito ao art. 25 da Lei Municipal nº 3795 de 06 de novembro de 2014, que**

alterou a Lei Municipal 3656 de 18 de abril de 2013 aos novos preceitos federais instituídos pela Lei Complementar federal nº 147 de 07 de agosto de 2014, após a aplicação do empate ficto previsto acima o(a) Pregoeiro(a) deverá verificar se existem micro ou pequenas empresas locais ou regionais no certame que possuam preço final até 10% superior ao melhor preço apresentado em sessão, situação em que esta ME ou EPP poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora da licitação, situação em que será adjudicado o objeto em seu favor. (art. 9º, alínea 'b' do Decreto 8538/15.

9.18. Declarada encerrada a etapa de lances e classificadas as ofertas na ordem crescente de valor, o(a) Pregoeiro(a) examinará a aceitabilidade do preço da primeira classificada, decidindo motivadamente a respeito.

9.19. Considerada aceitável a proposta de Menor Preço, obedecidas as exigências fixadas no edital, será aberto o envelope contendo os documentos de habilitação de seu autor, para confirmação das suas condições habilitatórias.

9.20. Constatado o atendimento das exigências de habilitação fixadas no edital, o melhor preço será declarado vencedor.

9.21. Se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o(a) Pregoeiro(a) examinará a oferta subseqüente, verificando a habilitação do proponente, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor.

9.22. As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação no certame, deverão apresentar toda documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que apresente alguma restrição.

a) Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, o proponente deverá regularizar a documentação no prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento do julgamento da habilitação, prorrogáveis por igual período, a critério da administração pública, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.
b) A não regularização da documentação, no prazo previsto na alínea "a", implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no artigo 81 de Lei 8.666/93, sendo facultado à administração convocar os licitantes remanescentes,

9.23. O(a) Pregoeiro(a) poderá negociar diretamente com o proponente para que seja obtido preço melhor.
9.24. Todos os documentos serão colocados à disposição dos presentes para livre exame e rubrica.

9.25. A manifestação da intenção de interpor recurso será feita no final da sessão, com registro em ata da síntese das suas razões, quando então, dependendo do resultado da consulta, a licitação seguirá um dos destinos constantes do item 10.

9.26. O recurso contra decisão do(a) Pregoeiro(a) e sua equipe de apoio terá efeito suspensivo.

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

9.28. A falta de manifestação motivada do licitante na sessão, importará a decadência do direito de recurso.

9.29. Caso, excepcionalmente, seja suspensa ou encerrada a sessão antes de cumpridas todas as fases preestabelecidas, o envelope que irá guardar os envelopes B, devidamente rubricados pelo(a) Pregoeiro(a) e pelos licitantes, ficarão sob a guarda do(a) Pregoeiro(a), sendo exibidos aos licitantes na reabertura da sessão ou na nova sessão previamente marcada para prosseguimento dos trabalhos.

9.30. O prazo para formulação de lances verbais, para saneamento da documentação de habilitação e para determinação do valor entre lances, será acordado entre os credenciados e a Equipe de Pregão, por ocasião do início da Sessão Pública.

9.31. **Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes não classificados como vencedores poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado por item, solicitando sejam suas propostas registradas como segundo e terceiro preços disponíveis para a contratação.**

9.32. **A contratação dos demais licitantes, classificados em segundo e terceiro lugar somente será realizada caso o licitante vencedor não consiga adimplir com suas obrigações, tenha sua proposta cancelada ou ocorra desequilíbrio econômico financeiro dos preços registrados, ocasião em que, respeitada a ordem de manifestação dos licitantes em sessão os demais licitantes com preços registrados serão inquiridos sobre o desejo de serem contratados ao preço do licitante vencedor originalmente (art.10 e 11 do Decreto Federal nº 7892/14)**

10. ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO:

10.1. Caso não haja recurso, o(a) Pregoeiro(a), na própria sessão pública, adjudicará o objeto do certame ao autor do melhor preço global, encaminhando o processo para homologação pelo Sr. Prefeito Municipal.

10.2. Caso haja recurso, os interessados deverão apresentar memoriais, dirigidos a(o) Pregoeiro(a) pessoalmente, ou Protocolo Geral, no prazo de três dias úteis, contados do dia subsequente à realização do pregão, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contra-razões em

igual número de dias, que começarão a correr no dia útil subseqüente ao término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

10.2.1. Nessa hipótese, o Sr. Prefeito Municipal decidirá os recursos, adjudicará o objeto do Pregão Presencial, constatada a regularidade dos atos procedimentais, homologará o procedimento licitatório.

10.3. A homologação desta licitação não obriga a Administração à aquisição do objeto licitado.

11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

11.1. Constituem motivos para o cancelamento do registro da Ata de Registro de Preços às situações referidas nos artigos 77 e 78 da Lei Federal n° 8.666/93 e suas alterações.

11.1.1. Na hipótese de rescisão determinada por ato unilateral e escrito da Administração, ficarão assegurados à Prefeitura os direitos elencados no artigo 80 da lei Federal n° 8.666/93 e suas alterações.

11.2. O PROPONENTE VENCEDOR terá o prazo de até 03 (três) dias úteis, contado a partir da convocação, para assinar a, quando deverá comparecer ao Departamento de Licitações. Este prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pelo PROPONENTE VENCEDOR durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado, aceito pela Prefeitura.

11.3. A recusa injustificada do concorrente vencedor em assinar dentro do prazo estabelecido no presente Instrumento o sujeitará à aplicação das penalidades previstas no item 13, deste Edital, podendo a CONTRATANTE convidar, sucessivamente por ordem de classificação as demais licitantes, após comprovação da sua compatibilidade de proposta e habilitação, com esta licitação, para celebração da Ata de Registro de Preços.

11.4. O fornecimento do material será efetuado mediante solicitação da Prefeitura Municipal, da qual constarão a data de expedição, especificações do produto, quantitativo, prazo, local de entrega e preço unitário e total, que substituirá a Ata de Registro de Preços.

11.5. O fornecimento do material deverá ser executado, de imediato após o recebimento de sua solicitação, em local a ser informado pela Administração.

11.6. Durante o prazo de validade da Ata de Registro de Preços, sua detentora, fica obrigada a fornecer os produtos ofertados, nas quantidades indicadas pela Administração.

11.7. O Município de São Manuel não está obrigado a contratar uma quantidade mínima do material, ficando a seu exclusivo critério a definição da quantidade e do momento da contratação.

11.8. Os quantitativos totais expressos no Anexo I – Termo de Referencia são **estimativos e**

representam as previsões de compras durante o período de 12 (doze) meses.

11.9. A existência do preço registrado **não obriga o Município de São Manuel firmar as contratações que dele poderão advir**, facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação vigente, sendo assegurado à detentora da Ata de Registro de Preços preferência em igualdade de condições.

11.10. **O produto será devolvido na hipótese de o mesmo não corresponder às especificações da Ata de Registro de Preços, devendo ser substituído pela empresa detentora da Ata no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis**.

12. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

12.1. A licitante vencedora apresentará à Prefeitura Municipal a nota fiscal/fatura.

12.2. A nota fiscal/fatura não aprovada pela Prefeitura será devolvida ao licitante vencedor para as necessárias correções, com as informações que motivaram sua rejeição, contando-se o prazo estabelecido no item 12.4, a partir da data de sua reapresentação.

12.3. A devolução da nota fiscal/fatura não aprovada pela Prefeitura em hipótese alguma servirá de pretexto para que a empresa suspenda o fornecimento do material.

12.4. A Prefeitura providenciará o pagamento no prazo de 30 (trinta) dias após a emissão da nota fiscal.

13. PENALIDADES:

13.1. A desistência da proposta, lance ou oferta e a não aceitação da Nota de Empenho, ensejarão:

13.1.1. cobrança pelo Município, por via administrativa ou judicial, de **multa de 10% (dez por cento)** sobre o sobre o valor total da proposta ou lance;

13.1.2. **suspensão temporária ao direito de licitar e impedimento de contratar com o Município** e **cancelamento de seu Certificado de Registro Cadastral** no Cadastro de Fornecedores do Município, pelo período de até 05 (cinco) anos;

13.1.3. Estas penalidades não se aplicam aos adjudicatários remanescentes que, convocados nos termos do item 11.1, não aceitarem em receber a Nota de Empenho.

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

13.2.1. **advertência**, sempre que forem constatadas irregularidades de pouca gravidade, para as quais tenha a Contratada concorrida diretamente, ocorrência que será registrada no Cadastro de Fornecedores do Município;

13.2.2. **multa de 0,2%** (dois décimos percentuais) ao dia, calculada sobre o valor do fornecimento realizado com atraso até o 10º (décimo) dia corrido, após o que, cumulativamente, aplicar-se-á a multa prevista na alínea 13.2.3 deste subitem;

13.2.3. **multa de 10%** (dez por cento) sobre o valor total da Nota de Empenho, na hipótese de descumprimento parcial ou total de qualquer de suas cláusulas, podendo, ainda, ser rescindido o contrato na forma da lei;

13.2.4. na hipótese de rescisão contratual, além da aplicação da multa correspondente, **suspensão temporária** ao direito de licitar com a Prefeitura Municipal, bem como o impedimento de com ele contratar, pelo prazo de 12 (doze) meses;

13.2.5. **declaração de inidoneidade**, na hipótese de prática de atos ilícitos ou falta grave tais como apresentar informação ou documentação inverossímil ou cometer fraude, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante o Município, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração dos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo de 5 (cinco) anos.

13.3. As multas serão, após regular processo administrativo, descontadas dos créditos da licitante ou, se for o caso, cobrada administrativa ou judicialmente.

13.4. As penalidades previstas neste item têm caráter de **sanção administrativa**, consequentemente, a sua aplicação não exime a empresa detentora da Ata da reparação das eventuais perdas e danos que seu ato punível venha acarretar ao Município.

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

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

13.6.1. **Declaração de inidoneidade** enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante o Município, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração dos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo de 2 (dois) anos.

13.6.2. **Desclassificação**, se a seleção se encontrar em fase de julgamento.

14. DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1. Até dois dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar por escrito esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do pregão.

14.1.1. A petição será dirigida à autoridade subscritora do edital, que decidirá no prazo legal.

14.1.2. Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração no edital não afetar a formulação da proposta.

14.2. A apresentação dos Envelopes implica na aceitação tácita e irrestrita pelo licitante de todas as condições estabelecidas no presente edital e em seus anexos.

14.3. Não serão aceitos envelopes proposta e habilitação entregues após o horário estabelecido.

14.5. É facultada a(o) Pregoeiro(a) ou Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

14.6. Fica assegurado ao Município o direito de, por razões de interesse público, revogar, a qualquer tempo, no todo ou em parte, a presente licitação, ou anulá-la por ilegalidade dando ciência aos participantes, na forma da legislação vigente.

14.7. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e esta Municipalidade não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente do resultado do processo licitatório.

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

14.9. O preço global e unitário das propostas não sofrerá reajustes durante a execução da Ata de Registro de Preços, a não ser em decorrência de modificações no atual modelo econômico nacional que venham autorizar formas de correções para manutenção do equilíbrio econômico da Ata de Registro de Preços.

14.10. Quando todos os licitantes forem inabilitados ou todas as propostas forem desclassificadas, o(a) Pregoeiro(a) poderá fixar aos licitantes o prazo de **oito dias úteis** para a apresentação de nova documentação ou de outras propostas escoimadas das causas que os inabilitaram ou desclassificaram, conforme art. 48 § 3°.

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

14.12 A Prefeitura não se responsabiliza por documentos enviados via correio e não entregues em tempo hábil no Departamento de Licitações.

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

São Manuel, 24 de junho de 2016.

Lourival Gonzaga Micheletto Junior
Diretor de Negócios Jurídicos

ANEXO I
TERMO DE REFERENCIA

1. – Objeto

Registro de preços para aquisição de forma parcelada de gêneros de alimentação**,** conforme descrito abaixo.

2. - OBJETIVO:

Para dar continuidade ao processo de fornecimento de Alimentação Escolar, o presente Termo de Referência tem por objetivo a aquisição de Gêneros Alimentícios a fim de suprir as necessidades de Alimentação Escolar de aproximadamente 7.000 alunos, de acordo com o alunado do exercício de 2015, referente a:

3. - TIPO DE LICITAÇÃO

O certame licitatório ocorrerá na modalidade de Pregão Presencial Registro de Preço.

Justifica-se a adoção da licitação na modalidade pregão, pelo Sistema de Registro de Preço, por estar evidenciada a necessidade de contratações frequentes e por se tratar de um objeto cuja natureza não possibilita definir previamente o quantitativo demandado durante a vigência do contrato. Além disso, a economicidade a ser obtida pela Administração, em relação à aquisição dos itens em questão, poderá ser conseguida pelo recurso da competitividade entre empresas do ramo, mediante regular e adequado processo e procedimento licitatório, cujo fator preponderante será o Menor Preço.

4. - JUSTIFICATIVA

A presente aquisição traz como justificativa o cumprimento da RESOLUÇÃO/CD/FNDE N° 26 DE 17 DE JUNHO DE 2013, o qual exige o fornecimento de merenda escolar para estudantes das Redes Municipais e Estaduais do Município de São Manuel –SP. A universalidade do atendimento escolar gratuito, para atender as necessidades nutricionais dos alunos e à formação de hábitos alimentares saudáveis, durante a sua permanência em sala de aula, contribui para o seu crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar, através de cardápio diversificado e regionalizado.

Considerando o art. 15 § 7°, da Lei n° 8.666, as quantidades a serem adquiridas serão estimadas a partir do consumo anual do exercício anterior acrescentado por aproximadamente de 10% de margem de segurança por item alimentício.

Tal aquisição justifica-se pela obrigatoriedade de fornecimento, pelas contribuições da alimentação e pela diversificação nutricional oportunizada pelos gêneros que compõem os cardápios elaborados pelas nutricionistas do Setor de Merenda Escolar do Município de São Manuel – SP.

5. - LOCAL E PERIODICIDADE DE ENTREGA DOS PRODUTOS

a. Os itens desta licitação deverão ser entregues PARCELADAMENTE, de acordo com as solicitações do Setor de Merenda Escolar, realizadas por transmissão via e-mail com as quantidades determinadas, em até 3 (três) dias úteis de antecedência da data da entrega do pedido. Há possibilidade de alteração do dia de entrega no caso de feriados Nacionais, Estaduais ou Municipais.

b. Fica reservado ao Setor de Merenda Escolar, o direito de alterar a programação (data e/ou quantidade dos produtos) em até 48 (quarenta e oito) horas antes do prazo de entrega dos produtos, nas datas estipuladas no cronograma.

c. A entrega dos produtos deverá ser semanal e/ou quinzenal das 07:00H as 10:30H e das 13:00H as 16:30H no Setor de Merenda Escolar (Rua Batista Martins, n° 800), nos quantitativos de acordo com as necessidades, podendo ainda ser solicitado entregas extras, caso necessário, ficando a contratada obrigada a entregar de forma imediata, no prazo máximo de 48 horas contados da solicitação da administração.

d. Transporte: Às empresas vencedoras será obrigatório fazer entregas em veículo de transporte em carroceria fechada e refrigerada e isotérmico com Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária (Artigo 453, parágrafo 4° do Decreto Estadual n° 12.342/78, Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária e CVS 6 DE 17/11/99.

6. - DAS OBRIGAÇÕES

A contratada fica obrigada a:

a) Entregar o produto ao CONTRATANTE, rigorosamente de acordo com as discriminações constantes na proposta comercial, garantindo a substituição em 48 (quarenta e oito) horas, contadas da Notificação escrita ou e-mail do Setor Competente, sem qualquer ônus para o CONTRATANTE, caso estejam em desacordo com o solicitado.

b) Os produtos somente serão considerados recebidos, após a conferência de praxe do Setor Competente:

- Recebimento provisório: no ato da entrega do objeto, procederá à conferência de sua conformidade com as especificações do Edital, da nota de empenho e da Ata de Registro de preço. Caso não haja qualquer impropriedade explícita, será atestado o recebimento.
- Recebimento definitivo: após comprovada a adequação aos termos contratuais e desde que não se verifique defeitos ou imperfeições na embalagem primária. Essa comprovação poderá durar até o final do estoque.

c) O CONTRATANTE reserva-se o direito de não receber o produto em desacordo com o previsto neste instrumento, podendo cancelar o contratado e aplicar as sanções cabíveis, nos termos da legislação vigente.

7. - AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

Ao término do último item da etapa de disputa de lances, o licitante classificado em primeiro lugar em cada item, deverá apresentar, em até **03 (três) dias úteis**, no horário de 07:00 às 10:00 horas e 13:00 às 16:00 horas, impreterivelmente, 02 (duas) amostras do produto (prova e contraprova), em embalagem original, de acordo com as especificações técnicas exigidas no edital, especificada e devidamente etiquetada.

As amostras deverão ser entregue no Setor de Merenda Escolar, situado à Rua Batista Martins, 800, Centro, São Manuel/SP, telefone (14) 3842-1141, impreterivelmente no horário especificado, para que as mesmas possam ser analisadas pelas nutricionistas, que emitirão pareceres técnicos. Juntamente com as amostras, a Empresa deverá apresentar os seguintes documentos, em CÓPIA REPROGRÁFICA AUTENTICADA:

1. Ficha técnica assinada por responsável técnico do estabelecimento, autenticada conforme súmula 14 do tribunal de contas do estado de São Paulo. Deverá conter as seguintes informações:
    a) Identificação do produto e marca;
    b) Identificação do fabricante (nome, endereço e telefone);
    c) Características do produto;
    d) Prazo de validade;
    e) Tipo de embalagem primária e secundária;
    f) Peso líquido na embalagem primária e secundária;
    g) Condições de armazenamento.
2. Atestado de capacidade técnica para comprovação de qualificação operacional onde comprove a capacidade de no mínimo 50 % do total licitado do objeto em questão no processo, conforme súmula 24 do TCA- 29268/026/05;
3. Título de Registro de cada Estabelecimento produtor (DIPOA);
4. Registro do (s) rótulo (s) do produto nos Serviços de Inspeção SIF aprovados pelo Ministério da Agricultura.
5. Croqui do rótulo
6. Certificado de análises e ensaios bromatológicos (laudo bromatológico), contendo a análise físico-química, microbiológica, microscópica e composição nutricional. A análise laboratorial, com a emissão dos seus respectivos laudos, deverá ser feita em laboratório de referência OFICIAL (entende-se por referência oficial os laboratórios cadastrados no ministério da agricultura ou de entidades Públicas Federal, Estadual ou Municipal) com validade máxima de 365 dias.
7. Carta de co-responsabilidade para os licitantes que não forem produtores/fabricantes.

Se a proponente de MENOR PREÇO não atender às exigências de habilitação, será examinada a documentação das proponentes das ofertas subsequentes na ordem de classificação, até o encontro de uma

proposta que atenda a todas as exigências do Edital, sendo a respectiva proponente declarada vencedora e a ela feita à adjudicação do objeto da licitação.

8. - ANÁLISES REALIZADAS PELA EQUIPE TÉCNICA DE NUTRIÇÃO

As amostras serão analisadas com as documentações exigidas pela equipe técnica da Alimentação Escolar através de legislações pertinentes ao produto. Após análise, será emitido um laudo onde constara quais produtos estão classificados e quais estão desclassificados e o motivo da desclassificação. O laudo será assinado pelas Nutricionistas do Município e enviado ao Setor de Licitação que divulgará o resultado para os participantes do edital.

- Análise da embalagem: A embalagem será avaliada conforme legislação vigente para aquele tipo de produto e embalagem. Conforme Resolução n° 105, de 19 de maio de 1999 e Resolução RDC n° 91, de 11 de maio de 2001.

- Análise de Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, conforme a Instrução Normativa n°22/2005 (Aprova o Regulamento técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado), Resolução RDC n° 259, de 20 de setembro de 2002 (Aprova o Regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados), Resolução RDC n° 359, de 23 de dezembro de 2003 (Aprova Regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional), Resolução RDC n° 360, de 23 de dezembro de 2003 (Aprova regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional), Resolução n° 105, de 19 de maio de 1999 (Aprova os Regulamentos Técnicos: Disposições Gerais para embalagens e equipamentos plásticos em contato com Alimentos) e Resolução RDC n° 40, de 08 de fevereiro de 2002 (Aprova o Regulamento técnico para Rotulagem de alimentos e bebidas embalados que contenham glúten).

09. PRAZO DE VIGÊNCIA

O prazo de vigência da ata de registro de preço será de 12 (doze) meses a contar do final do contrato ou término do saldo do PA 2459/2015, Pregão 69/2015.

10. – Descrição dos itens a serem licitados

Cota Especial			
Item	**Qtde.**	**Unid.**	**Descrição**
01	7.500	Kg	**CARNE SUÍNA COPA LOMBO CONGELADO EM CUBOS** - Carne congelada de suíno sem osso. Cubos provenientes de machos da espécie suína, sadios abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses. Os cubos deverão ter aproximadamente 3 x 3 x 3 cm. A carne suína deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** O produto deverá estar embalado a vácuo em embalagem plástica flexível atóxica, resistente e transparente. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos de água. Deve conter etiqueta primária com rotulagem de acordo com a legislação vigente, aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a Resolução 105/99 da ANVISA. Conter na embalagem impresso de forma indelével (Instrução normativa n°22 de 24/11/2005): registro do fabricante no M.A/SIF/DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n. do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Os pacotes deverão conter peso de até 2 kg. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** O produto deverá estar congelado e embalado em caixa de papelão reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. **PRAZO DE VALIDADE:** mínimo de 6 meses após data de fabricação **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:** (em 100 gramas de porção comestível do produto cru): Valor energético: aproximadamente 200 kcal, carboidratos: máximo 1,6 gramas, Proteínas: mínimo de 22 gramas, gorduras totais: máximo de 14 g, gorduras saturadas: máximo de 3 gramas, colesterol: máximo de 60 mg, gordura trans: 0 g, sódio: 60 mg

Cota Especial			
Item	**Qtde.**	**Unid.**	**Descrição**
02	7.500	Kg	**CARNE SUÍNA SEM OSSO PERNIL CONGELADO EM CUBOS** - Carne congelada de suíno sem osso. Cubos provenientes de machos da espécie suína, sadios abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses. A carne suína deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** O produto deverá estar embalado a vácuo em embalagem plástica flexível atóxica, resistente e transparente. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos de água. Deve conter etiqueta primária com rotulagem de acordo com a legislação vigente, aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a Resolução 105/99 da ANVISA. Conter na embalagem impresso de forma indelével (Instrução normativa n°22 de 24/11/2005): registro do fabricante no M.A/SIF ou SISP/DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n. do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Os pacotes deverão conter peso de até 2 kg. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:**O produto deverá estar congelado e embalado em caixa de papelão reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. **PRAZO DE VALIDADE:** mínimo de 6 meses após data de fabricação **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:** (em 50 gramas de porção comestível do produto cru): Valor energético: aproximadamente 100 kcal, Proteínas: mínimo de 10 grs, gorduras totais: máximo de 5 g, gorduras saturadas: máximo de 2,5 gramas, sódio: máximo de 40 mg.

Cota Especial			
Item	**Qtde.**	**Unid.**	**Descrição**
03	6.000	Kg	**CARNE TIPO PALETA EM CUBOS CONGELADOS (IQF)** - Os cubos devem ser congelados individualmente - INDIVIDUALLY QUICK FROZEN (IQF). Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Devem ser cortados em cubos em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF para congelamento individual. **EMBALAGEM PRIMÁRIA**: Embalados em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente, aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. Conter na embalagem impresso de forma indelével (Instrução Normativa n°22 de 24/11/2005): registro do fabricante no M.A/SIF/DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n. do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Os pacotes deverão conter peso de até 2 kg. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12 kg. **PRAZO DE VALIDADE:** mínimo de 12 meses a contar da data de fabricação. **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:** Lipídeos máximo: 10 gramas por 100 gramas.

Cota Especial			
Item	**Qtde.**	**Unid.**	**Descrição**

04	6.000	Kg	**CARNE TIPO PALETA EM ISCA CONGELADOS (IQF)** - As iscas devem ser congeladas individualmente - INDIVIDUALLY QUICK FROZEN (IQF). Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Devem ser cortados em iscas em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF para congelamento individual. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Embalados em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente, aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. Conter na embalagem impresso de forma indelével (Instrução Normativa n°22 de 24/11/2005): registro do fabricante no M.A/SIF/DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n. do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Os pacotes deverão conter peso de até 2 kg. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** Deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12 kg. **PRAZO DE VALIDADE:** mínimo 12 meses a contar da data de fabricação **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**: Lipídeos- máximo de 10 gramas por 100 gramas.

Cota Especial			
Item	**Qtde.**	**Unid.**	**Descrição**
05	7.500	Kg	**CARNE TIPO PALETA EM ISCAS CONGELADOS** - As iscas devem ser congeladas com aproximadamente 2x2x3cm. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve estar livre de parasitos e qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir de alguma alteração. Deve conter no máximo 10% de gordura e sebo; isenta de cartilagens. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Embalados em sacos plásticos transparentes, atóxico, resistente, a vácuo, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com a legislação vigente, aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA. Conter na embalagem impresso de forma indelével (Instrução Normativa n°22, de 24 de novembro de 2005): registro do fabricante no M.A/SIF/DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n. do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Os pacotes deverão conter peso de até 2 kg. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** Caixas de papelão ondulado com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponha o produto e/ou deterioração. **PRAZO DE VALIDADE:** mínimo de 12 meses a contar da data de fabricação **OBS:** O produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza.

Cota Especial			
Item	**Qtde.**	**Unid.**	**Descrição**
06	7.500	Kg	**CARNE TIPO PALETA EM CUBOS CONGELADOS** - Os cubos devem ser congelados com aproximadamente 3x3x3cm. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve estar livre de parasitos e qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir de alguma alteração. Deve conter no máximo 10% de gordura e sebo; isenta de cartilagens. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Embalados em sacos plásticos transparentes, atóxico, resistente, a vácuo, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com a legislação vigente, aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA. Conter na embalagem impresso de forma indelével (Instrução Normativa n°22, de 24 de novembro de 2005): registro do fabricante no M.A/SIF/DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n. do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Os pacotes deverão conter peso de até 2 kg. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** Caixas de papelão ondulado com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponha o produto e/ou deterioração. **PRAZO DE VALIDADE:** Mínimo de 12 meses a contar da data de fabricação. **OBS:** O produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza.

Cota Especial			
Item	**Qtde.**	**Unid.**	**Descrição**
07	6.000	Kg	**ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA CONGELADA** - produto constituído por carne bovina, água, gordura bovina, cebola, proteína de soja, farinha de rosca, sal, proteína animal de colágeno, alho, salsa, aroma natural, regulador de acidez lactato de sódio, estabilizante tripolifosfato de sódio e antioxidante eritorbato de sódio. Toda a matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizado deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). **PESO UNITÁRIO:** Apresentar-se em formato arredondado e íntegras com 15 gramas. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Embalados em sacos plásticos de polietileno, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com a legislação vigente, aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA. Os pacotes deverão conter peso de até 2 kg. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulado identificado por etiqueta impressa contendo as informações de Data de Produção, Validade, Código do Produto, Código de barras, Peso líquido e Peso Bruto. Caixas com 4 kg **PRAZO DE VALIDADE:** mínima de 6 meses, conservado em temperatura de -12°C. **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**: Sódio máximo de 280 mg em 80 gramas do produto. **OBS:** Deve estar de acordo com a Instrução normativa n°20, de 31 de julho de 2000 (Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Almôndega) e a Instrução Normativa n° 22 de 24 de novembro de 2005 (Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado).

Cota Especial			
Item	**Qtde.**	**Unid.**	**Descrição**
08	5.250	Kg	**KIBE BOVINO CONGELADO** - Produto constituído por carne bovina, água, trigo para quibe, cebola, proteína de soja, aroma natural, sal, proteína animal de colágeno, alho, hortelã, aroma natural, regulador de acidez lactato de sódio e antioxidante eritorbato de sódio. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). **PESO UNITÁRIO:** Apresentar-se em formato adequado, íntegro com 50 gramas. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Embalados em sacos plásticos de polietileno, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com a legislação vigente, aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA. Os pacotes deverão conter peso de até 2 kg. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** Em caixas de papelão ondulado identificado por etiqueta impressa contendo as informações de Data de Produção, Validade, Código do Produto, Código de Barras, Peso líquido e Peso Bruto. **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**: Sódio máximo de 280 mg em 80 gramas. **PRAZO DE VALIDADE:** mínimo de 6 meses, conservado em temperatura de -12°C. **OBS:** Deve estar de acordo com a Instrução Normativa n° 20, de 31 de julho de 2000 (Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Kibe) e a Instrução Normativa n° 22 de 24 de novembro de 2005 (Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado).

Cota Especial			
Item	**Qtde.**	**Unid.**	**Descrição**
09	9.000	Kg	**CARNE TIPO PATINHO MOÍDA (IQF)** - Carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve ser moído em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individually Quick Frozen) para congelamento individual. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Embalados em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente, aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no M.A/SIF/DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n. do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Os pacotes deverão conter peso de até 2 kg. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** Devem estar em caixas de papelão ondulado, contendo 12 kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. **PRAZO DE VALIDADE:** 12 meses a contar da data de fabricação. **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:** Lipídeo máximo de 10 gramas por 100 gramas. **OBS:** De estar de acordo com a Instrução Normativa n° 83 de 21 de novembro de 2003 (Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Carne moída bovino) e Instrução Normativa n° 22 de 24 de novembro de 2005 (Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado).

Cota Especial			
Item	**Qtde.**	**Unid.**	**Descrição**
10	7.500	Kg	**CARNE MOÍDA PATINHO CONGELADA** - Carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Devem estar livres de parasitos e qualquer outra substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Conter no máximo 5% de gordura e sebo; isenta de cartilagens e conter no máximo 3% de aponevroses. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Embalados em sacos plásticos de 2 kg sob vácuo, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente, aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no M.A/SIF/DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n. do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **EMBALAGEM SECUNDÁRIA**: Caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponha o produto a deterioração. **PRAZO DE VALIDADE:**mínimo de 12meses a contar da data de fabricação. **PRAZO DE FABRICAÇÃO:** O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 90 dias da data de entrega.**OBS:** De estar de acordo com a Instrução Normativa n° 83 de 21 de novembro de 2003 (Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Carne moída bovino) e Instrução

Cota Especial			
Item	**Qtde.**	**Unid.**	**Descrição**
11	11.250	Kg	**FRANGO DESOSSADO CONGELADO**- Corte Coxa e Sobrecoxa. Deverão apresentar-se livres de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, ou seja, sem adição de água, sal e temperos. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Sem osso e sem pele, manipulado em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada. **COMPOSIÇÃO**: não pode apresentar mais que 6% de gelo/água e não deverá apresentar seboso, amolecido, úmido ou pegajoso. Aditivos: ausência. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** A embalagem deverá ser sacos de polietileno ou similar, hermeticamente fechados à vácuo ou crayovac, resistente, transparente, atóxico, lacrada, sem sinais de rachadura na superfície, sem furos e sem acúmulos de gelo, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 01 a 2 quilos por embalagem. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** Caixa de papelão ondulado resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade com peso máximo de 20 quilos por embalagem (secundária). Deve ser transportado à temperatura de -18°C ou inferior. **PRAZO DE VALIDADE:** o produto deverá ter validade de 12 meses a partir da data de fabricação (com fabricação recente na data da entrega). **PRAZO DE FABRICAÇÃO:** O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 90 (noventa) dias da data de entrega. **OBS:** O produto deverá respeitar o limite de percentual de água estabelecido pelo Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Instrução Normativa n° 32 de 03 de dezembro de 2010) e estar de acordo com a Instrução Normativa n° 22 de 24 de novembro de 2005 (Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado). Possuir registro no Órgão de Inspeção Sanitária. **TRANSPORTE:** O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em carros refrigerados, em condições que preservem as características do alimento congelado a temperatura igual ou menor a -12°C.

Cota Especial			
Item	**Qtde.**	**Unid.**	**Descrição**
12	9.000	Kg	**PEITO DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO** - In natura congelado, sem adição de sal e temperos. Apresentar consistência firme, não amolecida, odor e cor característicos, cor amarelo-rosado.Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico resistente, hermeticamente fechados, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acumulo de gelo, com rotulagem constando dados como identificação do produto, marca do fabricante, número do serviço de Inspeção Sanitária do Estabelecimento Produtor, lote, data de validade, peso líquido da embalagem e do produto. Embalagem contendo aproximadamente 1kg. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA**: Embalados em caixa de papelão ondulado lacrada, resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento e devidamente rotulada. **PRAZO DE VALIDADE:** o produto deverá ter validade de 12 meses a partir da data de fabricação. **PRAZO DE FABRICAÇÃO:** O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 90 (noventa) dias da data de entrega.**OBS:** O produto deverá respeitar o limite de percentual de água estabelecido pelo Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Instrução Normativa n° 32 de 03 de dezembro de 2010) e estar de acordo com a Instrução Normativa n° 22 de 24 de novembro de 2005 (Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado). Possuir registro no Órgão de Inspeção Sanitária.

Cota Especial			
Item	**Qtde.**	**Unid.**	**Descrição**
13	7.500	Kg	**CARNE DE FRANGO CONGELADO EM ISCAS** – Com tempero, sem adição de excesso de água (permitido até 6%). Recortes de filé de peito em iscas medindo 2cmx2cmx2cm. Carne de frango limpo, em recortes uniformes, sem pele e sem osso, manipulada em condições higiênicas adequadas, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção sanitária. Deve apresentar-se livres de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deverá apresentar-se congelado em sua forma natural à temperatura de -12°C a – 18°C. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** O produto deverá estar congelado em plástico flexível, atóxica, resistente, transparente, sob vácuo, com peso de até 3kg. A embalagem deve estar íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos de água. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** Embalados em papelão ondulado totalmente lacrada e devidamente rotulada. **PRAZO DE VALIDADE:** mínimo de 12 meses a partir da data de fabricação. **PRAZO DE FABRICAÇÃO:** O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 90 (noventa) dias da data de entrega. **OBS**: O produto deverá respeitar o limite de percentual de água estabelecido pelo Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Instrução Normativa n° 32 de 03 de dezembro de 2010) e estar de acordo com a Instrução Normativa n° 22 de 24 de novembro de 2005 (Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem

Cota Especial			
Item	**Qtde.**	**Unid.**	**Descrição**
14	6.750	Kg	**FILÉZINHO DE FRANGO SASSAMI IQF –** Filezinho de frango tipo sassami, manipulado em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária com registro no SIF, SISP e DIPOA. Devem ser congelados individualmente - INDIVIDUALLY QUICK FROZEN – (IQF) e transportados a temperatura de -18°C ou inferior. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. **EMBALAGEM PRIMÁRIA**: a embalagem deverá ser em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, hermeticamente fechado, contendo peso líquido de 1 ou 2 kg por embalagem. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA**: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado com até 12kg. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. **PRAZO DE VALIDADE:** Mínimo de 12 meses a partir da data de fabricação. **PRAZO DE FABRICAÇÃO:** O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 90 dias da data de entrega. **OBS:** O produto deverá estar de acordo com a Instrução Normativa n° 22 de 24 de novembro de 2005 (Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado), Resolução 105/99 da ANVISA e Instrução Normativa n° 32 de 03 de dezembro de 2010.

Cota Especial			
Item	**Qtde.**	**Unid.**	**Descrição**
15	3.750	Kg	**PEIXE FILÉ DE TILÁPIA IQF** - in natura, congelado sem adição de sal e temperos, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas, sem espinhas e sem pele/couro, partes da cabeça, vísceras e cartilagens pesando de 120 a 150 gramas, inteiro com corte em "v". **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Acondicionado em sacos de polietileno transparente, atóxico, resistente com peso de até 1 kg. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão com rotulo, carimbo e inspeção, data de fabricação, prazo de validade e número do lote. **PRAZO DE VALIDADE:** Validade mínima de 06 meses a contar da data de fabricação. **PRAZO DE FABRICAÇÃO:** O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 90 dias da data de entrega. **VALOR NUTRICIONAL:** cada 100 g do produto deve conter aproximadamente – 0,3g de carboidratos, 14g de proteína, 3g de gorduras totais, 0gde gorduras saturada, trans e fibra alimentar. Máximo de 105 mg de sódio. **OBS:** Deve possuir registro no Órgão de Inspeção Sanitária. O produto deverá estar de acordo com a Instrução Normativa n° 22 de 24 de novembro de 2005 (Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado) e ao DIPOA do MAPA n° 26 de 19 de agosto de 2010 (Dispõe sobre o limite máximo de glaciamento em pescados congelados).

Cota Reservada do Item 01 (para ME, EPP, MEI)			
Item	**Qtde.**	**Unid.**	**Descrição**
16	2.500	Kg	**CARNE SUÍNA COPA LOMBO CONGELADO EM CUBOS** - Carne congelada de suíno sem osso. Cubos provenientes de machos da espécie suína, sadios abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses. Os cubos deverão ter aproximadamente 3 x 3 x 3 cm. A carne suína deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** O produto deverá estar embalado a vácuo em embalagem plástica flexível atóxica, resistente e transparente. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos de água. Deve conter etiqueta primária com rotulagem de acordo com a legislação vigente, aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a Resolução 105/99 da ANVISA. Conter na embalagem impresso de forma indelével (Instrução normativa n°22 de 24/11/2005): registro do fabricante no M.A/SIF/DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n. do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Os pacotes deverão conter peso de até 2 kg. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** O produto deverá estar congelado e embalado em caixa de papelão reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. **PRAZO DE VALIDADE:** mínimo de 6 meses após data de fabricação **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:** (em 100 gramas de porção comestível do produto cru): Valor energético: aproximadamente 200 kcal, carboidratos: máximo 1,6 gramas, Proteínas: mínimo de 22 gramas, gorduras totais: máximo de 14 g, gorduras saturadas: máximo de 3 gramas, colesterol: máximo de 60 mg, gordura trans: 0 g, sódio: 60 mg.

Cota Reservada do Item 02 (para ME, EPP, MEI)			
Item	**Qtde.**	**Unid.**	**Descrição**
17	2.500	Kg	**CARNE SUÍNA SEM OSSO PERNIL CONGELADO EM CUBOS** - Carne congelada de suíno sem osso. Cubos provenientes de machos da espécie suína, sadios abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses. A carne suína deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** O produto deverá estar embalado a vácuo em embalagem plástica flexível atóxica, resistente e transparente. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos de água. Deve conter etiqueta primária com rotulagem de acordo com a legislação vigente, aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a Resolução 105/99 da ANVISA. Conter na embalagem impresso de forma indelével (Instrução normativa n°22 de 24/11/2005): registro do fabricante no M.A/SIF ou SISP/DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n. do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Os pacotes deverão conter peso de até 2 kg. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:**O produto deverá estar congelado e embalado em caixa de papelão reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. **PRAZO DE VALIDADE:** mínimo de 6 meses após data de fabricação **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:** (em 50 gramas de porção comestível do produto cru): Valor energético: aproximadamente 100 kcal, Proteínas: mínimo de 10 grs, gorduras totais: máximo de 5 g, gorduras saturadas: máximo de 2,5 gramas, sódio: máximo de 40 mg.

Cota Reservada do Item 03 (para ME, EPP, MEI)			
Item	**Qtde.**	**Unid.**	**Descrição**
18	2.000	Kg	**CARNE TIPO PALETA EM CUBOS CONGELADOS (IQF)** - Os cubos devem ser congelados individualmente - INDIVIDUALLY QUICK FROZEN (IQF). Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Devem ser cortados em cubos em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF para congelamento individual. **EMBALAGEM PRIMÁRIA**: Embalados em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente, aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. Conter na embalagem impresso de forma indelével (Instrução Normativa n°22 de 24/11/2005): registro do fabricante no M.A/SIF/DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n. do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Os pacotes deverão conter peso de até 2 kg. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12 kg. **PRAZO DE VALIDADE:** mínimo de 12 meses a contar da data de fabricação. **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:** Lipídeos máximo: 10 gramas por 100 gramas.

Cota Reservada do Item 04 (para ME, EPP, MEI)			
Item	**Qtde.**	**Unid.**	**Descrição**
19	2.000	Kg	**CARNE TIPO PALETA EM ISCA CONGELADOS (IQF)** - As iscas devem ser congeladas individualmente - INDIVIDUALLY QUICK FROZEN (IQF). Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Devem ser cortados em iscas em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF para congelamento individual. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Embalados em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente, aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. Conter na embalagem impresso de forma indelével (Instrução Normativa n°22 de 24/11/2005): registro do fabricante no M.A/SIF/DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n. do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Os pacotes deverão conter peso de até 2 kg. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** Deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12 kg. **PRAZO DE VALIDADE:** mínimo 12 meses a contar da data de fabricação **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**: Lipídeos- máximo de 10 gramas por 100 gramas.

Cota Reservada do Item 05 (para ME, EPP, MEI)			
Item	**Qtde.**	**Unid.**	**Descrição**
20	2.500	Kg	**CARNE TIPO PALETA EM ISCAS CONGELADOS** - As iscas devem ser congeladas com aproximadamente 2x2x3cm. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve estar livre de parasitos e qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir de alguma alteração. Deve conter no máximo 10% de gordura e sebo; isenta de cartilagens. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Embalados em sacos plásticos transparentes, atóxico, resistente, a vácuo, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com a legislação vigente, aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA. Conter na embalagem impresso de forma indelével (Instrução Normativa n°22, de 24 de novembro de 2005): registro do fabricante no M.A/SIF/DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n. do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Os pacotes deverão conter peso de até 2 kg. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** Caixas de papelão ondulado com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponha o produto e/ou deterioração. **PRAZO DE VALIDADE:** mínimo de 12 meses a contar da data de fabricação **OBS:** O produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza.

Cota Reservada do Item 06 (para ME, EPP, MEI)			
Item	**Qtde.**	**Unid.**	**Descrição**
21	2.500	Kg	**CARNE TIPO PALETA EM ISCAS CONGELADOS** - As iscas devem ser congeladas com aproximadamente 2x2x3cm. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve estar livre de parasitos e qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir de alguma alteração. Deve conter no máximo 10% de gordura e sebo; isenta de cartilagens. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Embalados em sacos plásticos transparentes, atóxico, resistente, a vácuo, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com a legislação vigente, aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA. Conter na embalagem impresso de forma indelével (Instrução Normativa n°22, de 24 de novembro de 2005): registro do fabricante no M.A/SIF/DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n. do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Os pacotes deverão conter peso de até 2 kg. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** Caixas de papelão ondulado com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponha o produto e/ou deterioração. **PRAZO DE VALIDADE:** mínimo de 12 meses a contar da data de fabricação **OBS:** O produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza.

Cota Reservada do Item 07 (para ME, EPP, MEI)			
Item	**Qtde.**	**Unid.**	**Descrição**
22	2.000	Kg	**ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA CONGELADA** - produto constituído por carne bovina, água, gordura bovina, cebola, proteína de soja, farinha de rosca, sal, proteína animal de colágeno, alho, salsa, aroma natural, regulador de acidez lactato de sódio, estabilizante tripolifosfato de sódio e antioxidante eritorbato de sódio. Toda a matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizado deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). **PESO UNITÁRIO:** Apresentar-se em formato arredondado e íntegras com 15 gramas. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Embalados em sacos plásticos de polietileno, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com a legislação vigente, aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA. Os pacotes deverão conter peso de até 2 kg. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulado identificado por etiqueta impressa contendo as informações de Data de Produção, Validade, Código do Produto, Código de barras, Peso líquido e Peso Bruto. Caixas com 4 kg **PRAZO DE VALIDADE:** mínima de 6 meses, conservado em temperatura de -12°C. **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**: Sódio máximo de 280 mg em 80 gramas do produto. **OBS:** Deve estar de acordo com a Instrução normativa n°20, de 31 de julho de 2000 (Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Almôndega) e a Instrução Normativa n° 22 de 24 de novembro de 2005 (Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado).

Cota Reservada do Item 08 (para ME, EPP, MEI)			
Item	**Qtde.**	**Unid.**	**Descrição**
23	1.750	Kg	**KIBE BOVINO CONGELADO** - Produto constituído por carne bovina, água, trigo para quibe, cebola, proteína de soja, aroma natural, sal, proteína animal de colágeno, alho, hortelã, aroma natural, regulador de acidez lactato de sódio e antioxidante eritorbato de sódio. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). **PESO UNITÁRIO:** Apresentar-se em formato adequado, íntegro com 50 gramas. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Embalados em sacos plásticos de polietileno, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com a legislação vigente, aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA. Os pacotes deverão conter peso de até 2 kg. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** Em caixas de papelão ondulado identificado por etiqueta impressa contendo as informações de Data de Produção, Validade, Código do Produto, Código de Barras, Peso líquido e Peso Bruto. **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**: Sódio máximo de 280 mg em 80 gramas. **PRAZO DE VALIDADE:** mínimo de 6 meses, conservado em temperatura de -12°C. **OBS:** Deve estar de acordo com a Instrução Normativa n° 20, de 31 de julho de 2000 (Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Kibe) e a Instrução Normativa n° 22 de 24 de novembro de 2005 (Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado).

Cota Reservada do Item 09 (para ME, EPP, MEI)			
Item	**Qtde.**	**Unid.**	**Descrição**
24	3.000	Kg	**CARNE TIPO PATINHO MOÍDA (IQF)** - Carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve ser moído em equipamento apropriado e congelados em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individually Quick Frozen) para congelamento individual. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Embalados em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente, aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no M.A/SIF/DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n. do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). Os pacotes deverão conter peso de até 2 kg. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** Devem estar em caixas de papelão ondulado, contendo 12 kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. **PRAZO DE VALIDADE:** 12 meses a contar da data de fabricação. **INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:** Lipídeo máximo de 10 gramas por 100 gramas. **OBS:** De estar de acordo com a Instrução Normativa n° 83 de 21 de novembro de 2003 (Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Carne moída bovino) e Instrução Normativa n° 22 de 24 de novembro de 2005 (Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado).

Cota Reservada do Item 10 (para ME, EPP, MEI)			
Item	**Qtde.**	**Unid.**	**Descrição**
25	2.500	Kg	**CARNE MOÍDA PATINHO CONGELADA** - Carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Devem estar livres de parasitos e qualquer outra substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Conter no máximo 5% de gordura e sebo; isenta de cartilagens e conter no máximo 3% de aponevroses. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Embalados em sacos plásticos de 2 kg sob vácuo, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente, aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no M.A/SIF/DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n. do lote, data de fabricação, validade, peso, composição, telefone do SAC (serviço de atendimento ao consumidor). **EMBALAGEM SECUNDÁRIA**: Caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores, devidamente lacrada. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponha o produto a deterioração. **PRAZO DE VALIDADE:**mínimo de 12meses a contar da data de fabricação. **PRAZO DE FABRICAÇÃO:** O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 90 dias da data de entrega.**OBS:** De estar de acordo com a Instrução Normativa n° 83 de 21 de novembro de 2003 (Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Carne moída bovino) e Instrução Normativa n° 22 de 24 de novembro de 2005 (Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado). O produto não deverá necessitar de nenhum tipo de limpeza.

Cota Reservada do Item 11 (para ME, EPP, MEI)			
Item	**Qtde.**	**Unid.**	**Descrição**
26	3.750	Kg	**FRANGO DESOSSADO CONGELADO**- Corte Coxa e Sobrecoxa. Deverão apresentar-se livres de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, ou seja, sem adição de água, sal e temperos. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Sem osso e sem pele, manipulado em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada. **COMPOSIÇÃO**: não pode apresentar mais que 6% de gelo/água e não deverá apresentar seboso, amolecido, úmido ou pegajoso. Aditivos: ausência. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** A embalagem deverá ser sacos de polietileno ou similar, hermeticamente fechados à vácuo ou crayovac, resistente, transparente, atóxico, lacrada, sem sinais de rachadura na superfície, sem furos e sem acúmulos de gelo, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 01 a 2 quilos por embalagem. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** Caixa de papelão ondulado resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade com peso máximo de 20 quilos por embalagem (secundária). Deve ser transportado à temperatura de -18°C ou inferior. **PRAZO DE VALIDADE:** o produto deverá ter validade de 12 meses a partir da data de fabricação (com fabricação recente na data da entrega). **PRAZO DE FABRICAÇÃO:** O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 90 (noventa) dias da data de entrega. **OBS:** O produto deverá respeitar o limite de percentual de água estabelecido pelo Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Instrução Normativa n° 32 de 03 de dezembro de 2010) e estar de acordo com a Instrução Normativa n° 22 de 24 de novembro de 2005 (Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado). Possuir registro no Órgão de Inspeção Sanitária. **TRANSPORTE:** O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em carros refrigerados, em condições que preservem as características do alimento congelado a temperatura igual ou menor a -12°C.

Cota Reservada do Item 12 (para ME, EPP, MEI)			
Item	**Qtde.**	**Unid.**	**Descrição**
27	3.000	Kg	**PEITO DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO** - In natura congelado, sem adição de sal e temperos. Apresentar consistência firme, não amolecida, odor e cor característicos, cor amarelo-rosado.Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico resistente, hermeticamente fechados, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acumulo de gelo, com rotulagem constando dados como identificação do produto, marca do fabricante, número do serviço de Inspeção Sanitária do Estabelecimento Produtor, lote, data de validade, peso líquido da embalagem e do produto. Embalagem contendo aproximadamente 1kg. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA**: Embalados em caixa de papelão ondulado lacrada, resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento e devidamente rotulada. **PRAZO DE VALIDADE:** o produto deverá ter validade de 12 meses a partir da data de fabricação. **PRAZO DE FABRICAÇÃO:** O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 90 (noventa) dias da data de entrega.**OBS:** O produto deverá respeitar o limite de percentual de água estabelecido pelo Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Instrução Normativa n° 32 de 03 de dezembro de 2010) e estar de acordo com a Instrução Normativa n° 22 de 24 de novembro de 2005 (Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado). Possuir registro no Órgão de Inspeção Sanitária.

Cota Reservada do Item 13 (para ME, EPP, MEI)			
Item	**Qtde.**	**Unid.**	**Descrição**
28	2.500	Kg	**CARNE DE FRANGO CONGELADO EM ISCAS** – Com tempero, sem adição de excesso de água (permitido até 6%). Recortes de filé de peito em iscas medindo 2cmx2cmx2cm. Carne de frango limpo, em recortes uniformes, sem pele e sem osso, manipulada em condições higiênicas adequadas, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção sanitária. Deve apresentar-se livres de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deverá apresentar-se congelado em sua forma natural à temperatura de -12°C a – 18°C. **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** O produto deverá estar congelado em plástico flexível, atóxica, resistente, transparente, sob vácuo, com peso de até 3kg. A embalagem deve estar íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos de água. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** Embalados em papelão ondulado totalmente lacrada e devidamente rotulada. **PRAZO DE VALIDADE:** mínimo de 12 meses a partir da data de fabricação. **PRAZO DE FABRICAÇÃO:** O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 90 (noventa) dias da data de entrega. **OBS**: O produto deverá respeitar o limite de percentual de água estabelecido pelo Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Instrução Normativa n° 32 de 03 de dezembro de 2010) e estar de acordo com a Instrução Normativa n° 22 de 24 de novembro de 2005 (Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado). Possuir registro no Órgão de Inspeção Sanitária.

Cota Reservada do Item 14 (para ME, EPP, MEI)			
Item	**Qtde.**	**Unid.**	**Descrição**
29	2.250	Kg	**FILÉZINHO DE FRANGO SASSAMI IQF –** Filezinho de frango tipo sassami, manipulado em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária com registro no SIF, SISP e DIPOA. Devem ser congelados individualmente - INDIVIDUALLY QUICK FROZEN – (IQF) e transportados a temperatura de -18°C ou inferior. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. **EMBALAGEM PRIMÁRIA**: a embalagem deverá ser em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, hermeticamente fechado, contendo peso líquido de 1 ou 2 kg por embalagem. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA**: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado com até 12kg. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. **PRAZO DE VALIDADE:** Mínimo de 12 meses a partir da data de fabricação. **PRAZO DE FABRICAÇÃO:** O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 90 dias da data de entrega. **OBS:** O produto deverá estar de acordo com a Instrução Normativa n° 22 de 24 de novembro de 2005 (Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado), Resolução 105/99 da ANVISA e Instrução Normativa n° 32 de 03 de dezembro de 2010.

Cota Reservada do Item 15 (para ME, EPP, MEI)			
Item	**Qtde.**	**Unid.**	**Descrição**
30	1.250	kg	**PEIXE FILÉ DE TILÁPIA IQF** - in natura, congelado sem adição de sal e temperos, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas, sem espinhas e sem pele/couro, partes da cabeça, vísceras e cartilagens pesando de 120 a 150 gramas, inteiro com corte em "v". **EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Acondicionado em sacos de polietileno transparente, atóxico, resistente com peso de até 1 kg. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão com rotulo, carimbo e inspeção, data de fabricação, prazo de validade e número do lote. **PRAZO DE VALIDADE:** Validade mínima de 06 meses a contar da data de fabricação. **PRAZO DE FABRICAÇÃO:** O produto não deverá ter data de fabricação anterior a 90 dias da data de entrega. **VALOR NUTRICIONAL:** cada 100 g do produto deve conter aproximadamente – 0,3g de carboidratos, 14g de proteína, 3g de gorduras totais, 0gde gorduras saturada, trans e fibra alimentar. Máximo de 105 mg de sódio. **OBS:** Deve possuir registro no Órgão de Inspeção Sanitária. O produto deverá estar de acordo com a Instrução Normativa n° 22 de 24 de novembro de 2005 (Aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado) e ao DIPOA do MAPA n° 26 de 19 de agosto de 2010 (Dispõe sobre o limite máximo de glaciamento em pescados congelados).

ANEXO II (MODELO) TERMO
DE CREDENCIAMENTO

A empresa _____, com sede, _____, inscrita sob o C. N. P. J. n.º _____, representada pelo (a) Sr. (a) _____, **CREDENCIA** o (a) Sr. (a) _____, (CARGO), portador do R. G. n.º _____ e C. P. F. n.º _____, para representá-la perante o Município de São Manuel na licitação da modalidade Pregão Presencial n° ....., podendo formular lances, negociar preços e praticar todos os atos inerentes ao certame, inclusive interpor e desistir de recursos em todas as fases licitatórias.

_____
Nome
R. G.
Cargo

Observação: Para fins de credenciamento do representante é necessário a apresentação de cópia simples junto da via original para autenticação ou de cópia dos atos constitutivos da empresa devidamente autenticadas.

MUNICÍPIO DE SÃO MANUEL

ANEXO III (MODELO)

PROPOSTA COMERCIAL

Deverão constar obrigatoriamente na proposta todos os itens abaixo, sob pena de desclassificação.

1. Identificação do concorrente :

Fornecedor : _____

Endereço : _____

Cidade : _____ Estado : _____

Bairro : _____ CEP : _____

Telefone :_____ e-mail :_____

Cnpj/Cpf : _____ Insc. Est. : _____ Insc. Mun. _____

Agencia e n.º da conta bancária :

2. Objeto :

Registro de preços para aquisição de forma parcelada de gêneros de alimentação**,** conforme descrito abaixo.

Cota Especial					
Item	**Qtde.**	**Unid.**	**Descrição**	**Valor Unitário**	**Valor Total**
01	7.500	kg	Carne suína copa lombo congelado em cubos, conforme Anexo I do edital.		

Cota Especial					
Item	**Qtde.**	**Unid.**	**Descrição**	**Valor Unitário**	**Valor Total**
02	7.500	kg	Carne suína sem osso pernil congelado em cubos, conforme Anexo I do edital.		

Cota Especial					
Item	**Qtde.**	**Unid.**	**Descrição**	**Valor Unitário**	**Valor Total**
03	6.000	kg	Carne tipo paleta em cubos congelados (IQF), conforme Anexo I do edital.		

Cota Especial					
Item	**Qtde.**	**Unid.**	**Descrição**	**Valor Unitário**	**Valor Total**
04	6.000	kg	Carne tipo paleta em iscas congeladas (IQF), conforme Anexo I do edital.		

Cota Especial					
Item	**Qtde.**	**Unid.**	**Descrição**	**Valor Unitário**	**Valor Total**
05	7.500	kg	Carne tipo paleta em iscas congeladas, conforme Anexo I do edital.		

Cota Especial					
Item	**Qtde.**	**Unid.**	**Descrição**	**Valor Unitário**	**Valor Total**
06	7.500	kg	Carne tipo paleta em cubos congelados, conforme Anexo I do edital.		

Cota Especial					
Item	**Qtde.**	**Unid.**	**Descrição**	**Valor Unitário**	**Valor Total**
07	6.000	kg	Almôndega de carne bovina congelada, conforme Anexo I do edital.		

Cota Especial					
Item	**Qtde.**	**Unid.**	**Descrição**	**Valor Unitário**	**Valor Total**
08	5.250	kg	Kibe bovino congelado, conforme Anexo I do edital.		

Cota Especial					
Item	**Qtde.**	**Unid.**	**Descrição**	**Valor Unitário**	**Valor Total**
09	9.000	kg	Carne tipo patinho moída (IQF), conforme Anexo I do edital.		

Cota Especial					
Item	**Qtde.**	**Unid.**	**Descrição**	**Valor Unitário**	**Valor Total**
10	7.500	kg	Carne moída patinho congelada, conforme Anexo I do edital.		

Cota Especial					
Item	**Qtde.**	**Unid.**	**Descrição**	**Valor Unitário**	**Valor Total**
11	11.250	kg	Frango desossado congelado, conforme Anexo I do edital.		

Cota Especial					
Item	**Qtde.**	**Unid.**	**Descrição**	**Valor Unitário**	**Valor Total**
12	9.000	kg	Peito de frango sem pele e sem osso, conforme Anexo I do edital.		

Cota Especial					
Item	**Qtde.**	**Unid.**	**Descrição**	**Valor Unitário**	**Valor Total**
13	7.500	kg	Carne de frango congelado em iscas, conforme Anexo I do edital.		

Cota Especial					
Item	**Qtde.**	**Unid.**	**Descrição**	**Valor Unitário**	**Valor Total**
14	6.750	kg	Filézinho de frango sassami (IQF), conforme Anexo I do edital.		

Cota Especial					
Item	**Qtde.**	**Unid.**	**Descrição**	**Valor Unitário**	**Valor Total**
15	3.750	kg	Peixe filé de tilápia (IQF), conforme Anexo I do edital.		

Cota Reservada do Item 01 (para ME, EPP, MEI)					
Item	**Qtde.**	**Unid.**	**Descrição**	**Valor Unitário**	**Valor Total**
16	2.500	kg	Carne suína copa lombo congelado em cubos , conforme Anexo I do edital.		

Cota Reservada do Item 02 (para ME, EPP, MEI)					
Item	**Qtde.**	**Unid.**	**Descrição**	**Valor Unitário**	**Valor Total**
17	2.500	kg	Carne suína sem osso pernil congelado em cubos, conforme Anexo I do edital.		

Cota Reservada do Item 03 (para ME, EPP, MEI)					
Item	**Qtde.**	**Unid.**	**Descrição**	**Valor Unitário**	**Valor Total**
18	2.000	Kg	Carne tipo paleta em cubos congelados (IQF), conforme Anexo I do edital.		

Cota Reservada do Item 04 (para ME, EPP, MEI)					
Item	**Qtde.**	**Unid.**	**Descrição**	**Valor Unitário**	**Valor Total**
19	2.000	Kg	Carne tipo paleta em isca congeladas (IQF), conforme Anexo I do edital.		

Cota Reservada do Item 05 (para ME, EPP, MEI)					
Item	**Qtde.**	**Unid.**	**Descrição**	**Valor Unitário**	**Valor Total**
20	2.500	Kg	Carne tipo paleta em iscas congeladas,_conforme Anexo I do edital.		

Cota Reservada do Item 06 (para ME, EPP, MEI)					
Item	**Qtde.**	**Unid.**	**Descrição**	**Valor Unitário**	**Valor Total**
21	2.500	Kg	Carne tipo paleta em iscas congelados, conforme Anexo I do edital.		

Cota Reservada do Item 07 (para ME, EPP, MEI)					
Item	**Qtde.**	**Unid.**	**Descrição**	**Valor Unitário**	**Valor Total**
22	2.000	Kg	Almôndega de carne bovina congelada, conforme Anexo I do edital.		

Cota Reservada do Item 08 (para ME, EPP, MEI)					
Item	**Qtde.**	**Unid.**	**Descrição**	**Valor Unitário**	**Valor Total**
23	1.750	Kg	Kibe bovino congelado, conforme Anexo I do edital.		

Cota Reservada do Item 09 (para ME, EPP, MEI)					
Item	**Qtde.**	**Unid.**	**Descrição**	**Valor Unitário**	**Valor Total**
24	3.000	Kg	Carne tipo patinho moída (IQF), conforme Anexo I do edital.		

Cota Reservada do Item 10 (para ME, EPP, MEI)					
Item	**Qtde.**	**Unid.**	**Descrição**	**Valor Unitário**	**Valor Total**
25	2.500	Kg	Carne moída patinho congelada, conforme Anexo I do edital.		

Cota Reservada do Item 11 (para ME, EPP, MEI)					
Item	**Qtde.**	**Unid.**	**Descrição**	**Valor Unitário**	**Valor Total**
26	3.750	Kg	Frango desossado congelado, conforme Anexo I do edital.		

Cota Reservada do Item 12 (para ME, EPP, MEI)					
Item	**Qtde.**	**Unid.**	**Descrição**	**Valor Unitário**	**Valor Total**
27	3.000	Kg	Peito de frango sem pele e sem osso, conforme Anexo I do edital.		

Cota Reservada do Item 13 (para ME, EPP, MEI)					
Item	**Qtde.**	**Unid.**	**Descrição**	**Valor Unitário**	**Valor Total**
28	2.500	Kg	Carne de frango congelado em iscas, conforme Anexo I do edital.		

Cota Reservada do Item 14 (para ME, EPP, MEI)					
Item	**Qtde.**	**Unid.**	**Descrição**	**Valor Unitário**	**Valor Total**
29	2.250	Kg	Filézinho de frango sassami (IQF), conforme Anexo I do edital.		

Cota Reservada do Item 15 (para ME, EPP, MEI)					
Item	**Qtde.**	**Unid.**	**Descrição**	**Valor Unitário**	**Valor Total**
30	1.250	kg	Peixe filé de tilápia IQF, conforme Anexo I do edital.		

3. Prazo de validade da proposta

A presente proposta terá validade de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data de sua entrega.

4. Forma de pagamento

O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, contados da data da entrega efetiva de cada parcela, após a apresentação da nota fiscal/fatura devidamente atestada pelos servidores responsáveis

5. Apresentação da proposta

Observação: A proposta deverá ser apresentada datilografada/digitada, datada, rubricada e devidamente assinada pelo representante legal ou formalmente constituído para tal, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas.

ANEXO IV (MODELO)

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

A empresa abaixo relacionada, por seu representante legal indicado, declara sob as penas da lei que cumprem plenamente os requisitos de habilitação através dos documentos integrantes dos envelopes "B", sob pena de sujeição às penalidades previstas no item 13.6 do Edital de **Pregão Presencial n° .....**

São Manuel, XX de XXXXXXX de 2016.

_____

Nome da empresa Nome do
representante legal Cargo
R. G.
C. P. F.

ANEXO V

DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

DECLARO, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, que a empresa _____ (denominação da pessoa jurídica), CNPJ n° _____ **É Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte,** nos termos do enquadramento previsto na Lei Complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2006, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apta, portanto, a exercer o direito de preferência como critério de desempate no procedimento licitatório do Pregão n° 099/2013, realizado pelo Município de São Manuel, Estado de São Paulo.

São Manuel, XX de XXXXXXX de 2016.

_____

Nome da empresa Nome do
representante legal Cargo
R. G.
C. P. F.

ANEXO VI

MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PREGÃO Nº _____- PROCESSO Nº _____
INTERESSADO: PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MANUEL

Aos____dias do mês de_____do ano de 2015, na cidade de São Manuel, Estado de São Paulo, sito a Rua Dr. Júlio de Faria, nº 518, a Prefeitura Municipal de São Manuel, devidamente representada e assistida, e a empresa _____, por seu representante legal, acordam proceder, nos termos do Decreto Municipal nº 623, de 13 de dezembro de 2010 e do edital de Pregão nº _____, bem como das Leis Federais nº 8.666/93 e 10.520/02, ao Registro de Preços referente ao item abaixo discriminado, com seu respectivo preço unitário, observadas as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. Constitui objeto da presente Ata de Registro de Preços:

Item XXXXXXXXXXXXXXXX

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência da presente Ata será de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura.

CLÁUSULA TERCEIRA – DOS PRAZOS, DAS CONDIÇÕES E DO LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO DA LICITAÇÃO

3.1. O objeto desta licitação deverá ser entregue de acordo com o estabelecido no Anexo I - Termo de Referencia.

3.2. Correrão por conta da contratada todas as despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos e encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.

CLÁUSULA QUARTA - DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

4.1. O objeto da presente licitação será recebido provisoriamente, no ato da entrega, para efeito de posterior verificação da conformidade dos produtos com as especificações deste edital.

4.2. Constatadas irregularidades no objeto contratual, a Contratante poderá:

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

a.1) na hipótese de substituição, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;

4.2.2. Se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

b.1) na hipótese de complementação, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação do Contratante, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

4.3. O recebimento do objeto dar-se-á definitivamente, após verificação do atendimento integral da quantidade e das especificações contratadas.

CLÁUSULA QUINTA – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

5.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, contados da data da entrega efetiva de cada parcela entregue, após a apresentação da nota fiscal/fatura devidamente atestada pelos servidores responsáveis.

CLÁUSULA SEXTA – DAS MULTAS E PENALIDADES

6.1. Sem prejuízo das sanções previstas no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/02 e artigo 87 da Lei Federal nº 8.666/93, a Contratada ficará sujeita às seguintes penalidades, garantida a defesa prévia:

6.1.1. **advertência**, sempre que forem constatadas irregularidades de pouca gravidade, para as quais tenha a Contratada concorrida diretamente, ocorrência que será registrada no Cadastro de Fornecedores do Município;

6.1.2. **multa de 0,2%** (dois décimos percentuais) ao dia, calculada sobre o valor do fornecimento realizado com atraso até o 10º (décimo) dia corrido, após o que, cumulativamente, aplicar-se-á a multa prevista na alínea 13.2.3 deste subitem;

6.1.3. **multa de 10%** (dez por cento) sobre o valor total da Nota de Empenho, na hipótese de descumprimento parcial ou total de qualquer de suas cláusulas, podendo, ainda, ser rescindido o contrato na forma da lei;

6.1.4. na hipótese de rescisão contratual, além da aplicação da multa correspondente, **suspensão temporária** ao direito de licitar com a Prefeitura Municipal, bem como o impedimento de com ele contratar, pelo prazo de 12 (doze) meses;

6.1.5. **declaração de inidoneidade**, na hipótese de prática de atos ilícitos ou falta grave tais como apresentar informação ou documentação inverossímil ou cometer fraude, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante o Município, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração dos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo de 5 (cinco) anos.

6.2. As multas serão, após regular processo administrativo, descontadas dos créditos da licitante ou, se for o caso, cobrada administrativa ou judicialmente.

6.3. As penalidades previstas neste item têm caráter de **sanção administrativa**, consequentemente, a sua aplicação não exime a empresa detentora da Ata da reparação das eventuais perdas e danos que seu ato punível venha acarretar ao Município.

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

6.5. Aplicadas as multas, a Administração descontará do primeiro pagamento que fizer à Contratada, após a sua imposição;

6.6. As multas previstas não têm caráter compensatório, porém moratório e consequentemente o pagamento delas não exime a Contratada da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha a acarretar à Administração.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS CONDIÇÕES GERAIS

7.1. O fornecimento do produto será efetuado mediante expedição, pelo departamento responsável, um pedido de fornecimento, do qual constarão a data de expedição, especificações dos produtos, quantitativos, prazo, local de entrega e preço unitário e total, que substituirá o Termo de Contrato.

7.2. Os materiais deverão ser entregues, parceladamente, no prazo máximo de ..... (.....) dias úteis contados da data e horário de sua solicitação pelo departamento responsável, em local a ser definido pela Administração, durante ..... (.....) vez por mês.

7.3. Durante o prazo de validade da Ata de Registro de Preços, sua detentora, fica obrigada a fornecer os produtos ofertados, nas quantidades indicadas pelo departamento responsável, em cada pedido de fornecimento.

7.4. O Município de São Manuel não está obrigado a adquirir uma quantidade mínima do material, ficando a seu exclusivo critério a definição da quantidade e do momento da aquisição.

7.5. Os quantitativos totais expressos no Anexo I – Especificações Técnicas são estimativos e representam as previsões requisitante para as compras durante o período de 12 (doze) meses.

7.6. A existência do preço registrado não obriga o Município de São Manuel firmar as contratações que dele poderão advir, facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação vigente, sendo assegurado à detentora da Ata de Registro de Preços preferência em

igualdade de condições.

7.7. O produto será devolvido na hipótese de o mesmo não corresponder às especificações da Ata de Registro de Preços, devendo ser substituído pela empresa detentora da Ata no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis.

7.8. Constituem motivos para o cancelamento da Ata de Registro de Preços as situações referidas nos artigos 77 e 78 da Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993.

7.9. O preço registrado obriga o proponente e poderá, justificadamente, ser objeto de reequilíbrio econômico-financeiro, para menos ou para mais.

7.10. Independentemente de solicitação dos contratados, a Administração poderá convocar o licitante vencedor, após a assinatura da Ata de Registro de Preços, para negociar a redução dos preços visando manter o mesmo objeto cotado na qualidade e especificações indicadas na proposta, em virtude da redução dos preços de mercado.

7.11. A comprovação do desequilíbrio econômico-financeiro deverá ser feita acompanhada de documentos, tais como notas fiscais de aquisição, serviços e outros insumos, bem como outros documentos legais emitidos por órgãos governamentais, alusivos à época da elaboração da proposta e do momento do pedido de reequilíbrio econômico-financeiro; sendo de responsabilidade exclusiva da contratada o fornecimento desses documentos;

7.12. A não apresentação dos documentos em tempo hábil não gerará obrigação da Administração em pagar eventual fornecimento no valor atualizado.

7.13. Em caso de dúvida, na entrega do produto, será enviado lote de amostra a laboratório acreditado pelo INMETRO para a comprovação das exigências editalícias às custas do fornecedor.

7.14. Integra a presente Ata para todos os fins o Edital e seus anexos, a proposta da contratada, bem como a Ata da Sessão do Pregão.

Nada mais havendo a ser declarado, foi encerrada a presente Ata que, após lida e aprovada, será assinada pelas partes.

São Manuel, ... de ..... de 2016.

MUNICÍPIO DE SÃO MANUEL
Marcos Roberto Casquel Monti
Prefeito Municipal

REPRESENTANTE LEGAL
Empresa