



Paço Municipal "Joaquim Honório Lopes"
CNPJ 53.307.906/0001-10 – CEP 19450-000 – CAIUÁ-SP
Fone: (018) 3278:9999/Fax: (18) 3278-9990
Email: compras@caiuva.sp.gov.br



EDITAL

Pregão Presencial N.º 001/2021

Processo Licitatório N.º 003/2021

Data da realização: 15/02/2021 – A Partir das 08hs00

Local: Prefeitura do Município de Caiuá – Av. Antonio Marinho, n.º. 319 – Centro – Caiuá – SP.

(LICITAÇÃO COM RESERVA DE COTA DE ATÉ 25% PARA MICROEMPRESAS - ME E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE – EPP, INCLUSIVE MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL - MEI.)

1- PREÂMBULO

A Prefeitura Municipal de Caiuá através de sua Prefeita Municipal Rute Almeida dos Santos Lima, torna público que se encontra aberta, nesta unidade, a licitação na modalidade **Pregão Presencial N.º 001/2021 - Processo Licitatório N.º 003/2021**, do tipo "**Menor Preço por Item do Item**", objetivando o **Registro de Preços** para eventuais e futuras "**Aquisição Parcelada de Carne Bovina, Suína, Frango, Peixe, Linguiça, Salsicha e Frios (embutidos)**", o produto ofertado deverá ser de **primeira qualidade** e atender aos padrões de mercado, de acordo com as normas pertinentes **para atender as Escolas Municipais e Estaduais, Creche, CRAS e Assistência Social**", que será regida pela Lei Federal n.º. 10.520, de 17 de julho de 2002, aplicando-se subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal n.º. 8.666, de 23 de junho de 1993 e Lei Complementar n.º. 123/06, alterada pela Lei Complementar n.º 147/14 e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório.

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

A sessão de processamento do Pregão será realizada no Departamento de Licitações da Prefeitura Municipal de Caiuá/SP, situada na Av. Antonio Marinho, n.º. 319, iniciando-se no dia **15 de Fevereiro de 2021, a partir das 08hs00**, e será conduzida pela Pregoeiro **Odélio Crisóstomo Teixeira Junior** com o auxílio da Equipe de Apoio, designados nos autos do processo em epígrafe.

Ocorrendo decretação de feriado ou outro fato superveniente que impeça a realização desta licitação na data acima mencionada, o evento será automaticamente transferido para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário, independentemente de nova comunicação.

Aberto o primeiro envelope "Propostas de Preço", não será permitido o ingresso de novos licitantes para concorrer na presente sessão pública.

2 - OBJETO DA LICITAÇÃO

2.1) A presente licitação tem por objeto o **Registro de Preços** para eventuais e futuras "**Aquisição Parcelada de Carne Bovina, Suína, Frango, Peixe, Linguiça, Salsicha e Frios (embutidos)**", o produto ofertado deverá ser de **primeira qualidade** e atender aos padrões de mercado, de acordo com as normas pertinentes **para atender as Escolas Municipais e Estaduais, Creche, CRAS e Assistência Social**" nas condições fixadas neste edital e seus anexos, pelo período de até 12 meses, conforme descrito no **ANEXO I – DESCRIÇÃO DO OBJETO**, que passa a fazer parte do presente processo.

2.2) As entregas dos produtos licitados serão diariamente, após o recebimento da requisição ou solicitação dos setores competentes, devem obedecer os horários de entrega e na seguinte localidade:

Prédio da Merenda: Rua Siqueira Campos, n.º 416 – 07h00min as 12h00min.

Assistência Social – Prédio Procap: Rua: Antônio Marinho, n.º 570 - 07h00min as 12h00min.

2.3) A quantidade indicada no **Anexo I** representa **estimativa** de consumo anual **sem que haja obrigação de aquisição total**.

Nos termos da legislação vigente, em especial art. 48, III da Lei complementar 123/06 alterada pela Lei complementar 147/14 foi estabelecida uma cota de até 25% do objeto deste certame reservada a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte, representado pelos itens 01.1, 02.1, 03.1, 04.1, 05.1, 06.1, 07.1, 08.1, 09.1, 10.1, 11.1, 12.1, 13.1, 14.1, 15.1, 16.1, 17.1, 18.1, 19.1, 20.1, 21.1 e 22.1 do objeto, descritos no Anexo I

3 – DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1) Poderão participar do certame todos os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto da presente contratação que preencherem as condições de credenciamento constantes deste Edital e que não estiverem suspensas ou impedidas de contratar com a Administração Pública.

3.2) Não poderão participar os interessados que se encontrem sob o regime falimentar, concurso de credores, dissolução, liquidação, empresas estrangeiras que não funcionem no país, nem aqueles que tenham sido declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública ou que estejam cumprindo a sanção de suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração Pública Municipal.

3.4) Participação neste certame implica na aceitação de todas as condições estabelecidas neste instrumento convocatório.

3.5) Nenhum representante poderá representar mais de uma empresa licitante.

3.6) Não será permitida a participação sob a forma de consórcio.

3.7) Foi estabelecida cota de até 25% do objeto deste certame reservada a contratação de microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedor individual, representada pelos **itens 01.1, 02.1, 03.1, 04.1, 05.1, 06.1, 07.1, 08.1, 09.1, 10.1, 11.1, 12.1, 13.1, 14.1, 15.1, 16.1, 17.1, 18.1, 19.1, 20.1, 21.1 e 22.1**, portanto, a participação nos referidos itens relacionados é restrita às Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Equiparados, nos termos da legislação vigente.

3.7.1) Caso não haja nenhum proponente para os itens acima mencionados, reservados dentro da cota dos 25% (vinte e cinco por cento) destinados para as microempresas, empresas de pequeno porte, microempreendedor individual, objeto desta licitação, os itens poderão ser adjudicados ao vencedor da respectiva cota principal, desde que:

- a) Não reste empresa enquadrada como EPP, ME e MEI;
- b) Que a empresa melhor classificada para cota Principal tenha registrado proposta para cota Reservada, comprometendo-se a registrar o menor preço dentre aqueles propostos para as referidas cotas.
- c) Se a mesma empresa vencer a Cota Reservada e a Cota Principal, a contratação deverá ocorrer pelo menor preço ofertado pela empresa;

3.7.2) Diante de sua recusa do vencedor da cota principal em adjudicar a cota reservada, esta poderá ser adjudicada aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado e que tenham registrado proposta para cota Reservada,

3.8) Os documentos necessários à participação na presente licitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por Cartório competente ou por servidor desta administração, membro da Comissão de Licitações ou grupo de apoio.

3.9) O Grupo de Apoio, Pregoeiro ou Membro da Comissão de Licitações, Considerará Como Prazo de Validade das Certidões, 90 (Noventa) Dias Contados da Data da Emissão, Salvo se Outro Prazo já Estiver Expresso no Próprio Documento.

4 - DA ENTREGA DOS ENVELOPES

4.1 - O Órgão não se responsabilizará por envelopes de "Proposta Comercial" e "Documentação de Habilitação" que não sejam entregues a Pregoeira designado, no local, data e horário definidos neste edital.

4.2 - Dos envelopes "**PROPOSTA**" e "**DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO**".

4.2.1 - Os envelopes "Proposta" e "Documentação de Habilitação" deverão ser indevassáveis, hermeticamente fechados e entregues ao Pregoeiro, na sessão pública de abertura deste certame, conforme endereço, dia e horário especificados abaixo:

Prefeitura Municipal de Caiuá Envelope Nº. 1 - Proposta de Preços À Prefeitura do Município de Caiuá Processo Licitatório nº 003/2021 Pregão Presencial Nº. 001/2021 Razão Social/ CNPJ do Proponente
--

Prefeitura Municipal de Caiuá Envelope Nº. 2 - Documentos de Habilitação À Prefeitura do Município de Caiuá Pregão Processo Licitatório nº 003/2021 Presencial Nº. 001/2021 Razão Social/CNPJ do Proponente
--

5 - DO CREDENCIAMENTO

5.1. Para fins de credenciamento junto a Pregoeira, a proponente deverá enviar um representante munido de documento que o credencie à participação, respondendo este pela representada, devendo, ainda, no ato de entrega dos envelopes, identificar-se exibindo a Carteira de Identidade ou outro documento equivalente.

5.2. O credenciamento far-se-á mediante a apresentação dos seguintes documentos:

5.2.1. No caso de **diretor, sócio ou proprietário da empresa licitante** que comparecer ao local, deverá comprovar a representatividade por meio da apresentação: de Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social, do documento de eleição de seus administradores, em vigor, devidamente registrados na Junta Comercial ou no Cartório de pessoas jurídicas, conforme o caso.

5.2.2. Tratando-se de procurador, deverá apresentar **Instrumento Público ou Particular de Procuração, com firma reconhecida em Cartório**, com poderes expressos para formular ofertas e lances de preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome da proponente, acompanhado do correspondente documento, dentre os indicados no subitem acima, que comprove os poderes do mandante para a outorga. **(ANEXO II)**.

5.3. No momento do credenciamento deverá ser apresentada Declaração de Habilitação, dando ciência de que cumprem plenamente os requisitos da habilitação conforme modelo apresentado no Anexo III.

5.4 – Em casos de representação o credenciamento far-se-á através de **procuração pública ou particular**, ou, ainda, carta de credenciamento que comprove os necessários poderes para formular ofertas e lances de preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame em nome da proponente.

5.5 - Deverá ser apresentada cópia autenticada do respectivo estatuto, contrato social, ou documento equivalente e da última alteração estatutária ou contratual, devidamente registrado na junta comercial, na qual estejam expressos os poderes para exercerem direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

5.6 – Caso a licitante queira gozar dos benefícios da Lei compl. 123/06, alterada pela Lei compl. 147/14 deverá apresentar Declaração de Enquadramento de ME, EPP ou MEI **conforme modelo estabelecido no Anexo III**, assinada pelo representante legal da empresa. **(somente para ME, EPP e MEI) e;**

5.6.1. Ficha cadastral simplificada atualizada da Junta comercial do estado constando o



Paço Municipal "Joaquim Honório Lopes"
CNPJ 53.307.906/0001-10 – CEP 19450-000 – CAIUÁ-SP
Fone: (018) 3278:9999/Fax: (18) 3278-9990
Email: compras@caiuva.sp.gov.br



enquadramento como ME/EPP ou MEI¹ e apresentada **FORA** dos Envelopes nº 1 (Proposta) e nº 2 (Habilitação).

6 - DO CONTEÚDO DO ENVELOPE PROPOSTA

6.1 - As propostas comerciais deverão ser datilografadas ou impressas, em uma via, com suas páginas numeradas e rubricadas, e a última assinada pelo representante legal da empresa, em língua portuguesa, em moeda corrente nacional, com clareza, sem alternativas, emendas, rasuras, entrelinhas ou omissões, salvo se, inequivocamente, tais falhas não acarretarem lesões ao direito dos demais licitantes, prejuízo a administração ou não impedirem a exata compreensão de seu conteúdo, observado o modelo constante do Anexo VII, deste edital, e deverão constar:

6.1.1 – Especificação clara e detalhada do objeto com indicação de sua respectiva **marca e origem**, onde a especificação deverá ser compatível com o **Anexo I** do presente edital;

6.1.2 - Nome da Licitante, número do CNPJ, endereço, telefone, fax e endereço eletrônico, se tiverem, da empresa proponente;

6.1.3 - Prazo de validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias, contados da data estipulada para a entrega dos envelopes;

6.1.4) Número do processo e número do Pregão;

6.1.5) Preço unitário e total dos itens, em moeda corrente nacional, em algarismo e por extenso com no máximo duas casas decimais, apurado à data de sua apresentação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária. Nos preços propostos deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos, como por exemplo: transportes, tributos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com o fornecimento do objeto da presente licitação;

6.1.6) O produto ofertado deverá ser de **primeira qualidade** e atender aos padrões de mercado, de acordo com as normas pertinentes, e de acordo com as exigências contidas no anexo I do Edital;

6.1.7) Prazo de entrega conforme estabelecido no item IX deste Edital, sujeito a alterações a depender da necessidade da Administração;

6.1.8) O preço ofertado permanecerá fixo e irrevogável.

6.1.9 Não será admitida cotação inferior à quantidade prevista neste Edital.

7. O menor preço ofertado deverá ser compatível com os preços de mercado.

8. As propostas que eventualmente contemplem produtos que não correspondam às especificações ou quantidades contidas no ANEXO I deste Edital serão desconsideradas.

9. Poderão ser admitidos pela Pregoeira erros de natureza formal, desde que não comprometam o interesse público e da administração.

7 - DA HABILITAÇÃO

7.1 - REGULARIDADE JURÍDICA

7.1.1 - Registro Comercial e suas alterações, no caso de empresa individual;

¹ No Estado de São Paulo o documento poderá ser obtido através do site: www.jucesponline.sp.gov.br através de CPF e senha, podendo ser utilizada a senha do sistema da Nota Fiscal Paulista ou certificado digital da empresa.

7.1.2 - Ato Constitutivo, estatuto ou contrato social e seus aditivos em vigor, devidamente registrados, em se tratando de sociedades comerciais, e no caso de sociedade de ações, acompanhadas de documentos de eleição de seus administradores;

7.1.3 - Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

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

7.1.5. Se os documentos dos subitens anteriores forem apresentados no **CRENCIAMENTO** não haverá necessidade de nova apresentação na **HABILITAÇÃO**.

7.2 - REGULARIDADE FISCAL

7.2.1) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (**CNPJ**);

7.2.2) Prova de **inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal**, se houver, relativo à sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;

7.2.3) Prova de regularidade para com a **Fazenda Federal**, através de Certidão negativa ou Positiva com efeitos de negativa relativa aos tributos federais administrados pela Receita Federal e Certidão quanto a Dívida Ativa da União emitida pela Procuradoria da Fazenda Nacional, **inclusive previdenciária**²;

7.2.4) Prova de regularidade para com a **Fazenda Estadual** do domicílio ou sede do licitante, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos ou Positiva com efeitos de negativa de débitos estaduais;

7.2.5) Prova de regularidade para com a **Fazenda Municipal** do domicílio ou sede do licitante, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos ou Positiva com efeitos de negativa de débitos municipais;

7.2.6) Prova de regularidade perante o **Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS)**, por meio da apresentação do CRF - Certificado de Regularidade do **FGTS**

7.2.7) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT)**, nos termos do Título VII - A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943, expedida gratuita e eletronicamente ou **Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas** em nome do interessado com os mesmos efeitos da CNDT no caso de existência de débitos garantidos por penhora suficiente ou com exigibilidade suspensa, (exigência da Lei 12.440/11).

7.2.8) As microempresas e empresas de pequeno porte deverão **apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição**.

7.2.9) Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o

² A partir de 03/11/2014, não existe mais a emissão de certidão específica, relativa a Contribuições Previdenciárias para CNPJ.

O contribuinte que possuir a Certidão Específica Previdenciária e a Certidão Conjunta PGFN/RFB, dentro do período de validade nelas indicados, poderá apresentá-las conjuntamente. Entretanto, se possuir apenas uma das certidões ainda no prazo de validade, terá que emitir a certidão que entrou em vigência em 03 de novembro de 2014 e abrange todos os créditos tributários federais administrados pela RFB e PGFN.

proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

7.2.10) A não regularização da documentação, no prazo previsto no item 1.2.2, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no [art. 81 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993](#), sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

7.2.11) **DECLARAÇÕES:** Juntamente com os documentos referidos nesta cláusula (CLÁUSULA 7 - DA HABILITAÇÃO), serão apresentados para fins de habilitação, **a) declaração de que a empresa não se acha declarada inidônea para licitar e contratar com o Poder Público ou suspenso do direito de licitar ou contratar com a Administração Estadual; e b) declaração de que a empresa não possui trabalhadores menores de 18 (dezoito) anos realizando trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de que não emprega menores de 16 (dezesesseis) anos, segundo determina o inc. V, art. 27, da Lei 8.666/93, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, na forma da Lei. As declarações serão de conformidade ao modelo apresentado nos Anexos IV e V**

7.3 - QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

7.3.1) Certidão Negativa de Falência ou em Processo de Falência ou Recuperação Judicial ou Extrajudicial, nos termos da Lei nº. 11.101/2005, expedida pelo Distribuidor do Fórum da sede da pessoa jurídica, observando o prazo de 90 (noventa dias);

7.4 - QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

7.4.1) Licença para o Funcionamento do estabelecimento, expedida pela Vigilância Sanitária do Estado ou do Município onde estiver instalado;

7.4.2) Alvará da Vigilância Sanitária;

Obs: A Cláusula **7.4**, da **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**, são documentos obrigatórios conforme a Portaria CVS 5, de 09 de Abril de 2013, da Secretaria do Estado de São Paulo, Centro de Vigilância Sanitária, Divisão de Produtos Relacionados à Saúde.

8 - DA SESSÃO DO PREGÃO

8.1 - Após o encerramento do credenciamento e identificação dos representantes das empresas proponentes, a Pregoeira declarara aberta à sessão do Pregão, oportunidade em que não mais aceitara novos proponentes, dando início ao recebimento dos envelopes contendo a Proposta Comercial e os Documentos de Habilitação, exclusivamente dos participantes devidamente credenciados.

8.2 - CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS COMERCIAIS

8.2.1 - Serão selecionadas pela Pregoeira a proposta de menor preço e a proposta em valores sucessivos e superiores ate 10%, a proposta de menor preço, para participarem dos lances verbais.

8.2.2 - Não havendo pelo menos 03 (três) propostas nas condições definidas no item anterior, a Pregoeira classificará as melhores propostas subsequentes, ate o máximo de três, para que seus autores participem dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas apresentadas.

8.2.3 – Só poderão participar da disputa dos **itens 01.1, 02.1, 03.1, 04.1, 05.1, 06.1, 07.1, 08.1, 09.1, 10.1, 11.1, 12.1, 13.1, 14.1, 15.1, 16.1, 17.1, 18.1, 19.1, 20.1, 21.1 e 22.1** microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedor, sendo que trata-se de cota

de até 25% do objeto, em atendimento ao art. 48, III da Lei compl. 123/06 alterada pela Lei compl. 147/14.

8.2.3.1-. Caso não haja nenhum proponente para os itens **01.1, 02.1, 03.1, 04.1, 05.1, 06.1, 07.1, 08.1, 09.1, 10.1, 11.1, 12.1, 13.1, 14.1, 15.1, 16.1, 17.1, 18.1, 19.1, 20.1, 21.1 e 22.1**, reservados dentro da cota dos 25% (vinte e cinco por cento) destinados para as microempresas e empresas de pequeno porte, objeto desta licitação, o objeto poderá ser adjudicado ao vencedor da cota Principal, desde que:

a) Não reste empresa enquadrada como EPP, ME e MEI;

b) Que a empresa melhor classificada para cota Principal tenha registrado proposta para cota Reservada, comprometendo-se a registrar o menor preço dentre aqueles propostos para as referidas cotas.

c) Se a mesma empresa vencer a Cota Reservada e a Cota Principal, a contratação deverá ocorrer pelo menor preço ofertado pela empresa;

8.2.3.2- Diante de sua recusa do vencedor da cota principal em adjudicar a cota reservada, esta poderá ser adjudicada aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado e que tenham registrado proposta para cota Reservada,

8.2.4- A planilha de preços deverá conter o **valor unitário dos itens, total dos itens e o valor total**, indicando a **marca na ordem conforme o (Anexo I)**.

8.3 - LANCES VERBAIS

8.3.1) Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço, observada a redução mínima entre os lances de **R\$ 0,01 (um centavo)**, aplicáveis inclusive em relação ao primeiro. A aplicação do valor de redução mínima entre os lances incidirá sobre o preço global do Item.

8.3.2 - Se duas ou mais propostas em absoluta igualdade de condições ficarem empatadas, como critério de desempate será realizado um sorteio em ato público, para definir a ordem de apresentação dos lances.

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

8.3.4. Como critério de desempate, e em cumprimento a Lei Complementar nº. 123/2006 será dado preferência de contratação da ME (Microempresa) e EPP (Empresa de Pequeno Porte).

8.3.5 – Nos termos da Lei Complementar 123/06, ocorrerá empate quando ME (Microempresa) ou EPP (Empresa de Pequeno Porte) apresentar proposta até 5% superior a melhor proposta.

8.3.6 - A ME ou EPP melhor classificada será convidada a apresentar proposta com preço inferior ao da primeira classificada, nos termos do art. 45, inciso I da lei complementar 123/2006.

8.3.7 - Sendo aceitável a oferta de menor preço, será verificado o atendimento das condições de habilitação do licitante que a tiver formulado, resguardada as determinações dos arts 42 e 43 da Lei Complementar 123/06.

8.3.8 - Não serão aceitos lances verbais com preços simbólicos, irrisórios ou de valor zero.

8.4 - JULGAMENTO

8.4.1 - O critério de julgamento será o de **Menor Preço Ofertado Por item**.

8.4.2 - Declarada encerrada a etapa competitiva e ordenada às ofertas a Pregoeira examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito.

8.4.3 - Caso não se realizem lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado da contratação.

8.4.4 - Em havendo apenas uma oferta e desde que atenda a todos os termos do edital e que seu preço seja compatível com o valor estimado da contratação, esta poderá ser aceita.

8.4.5 - Constatado o atendimento pleno as exigências editalícias, será declarado o proponente vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto para o qual apresentou proposta.

8.4.6 - Se a proposta não for aceitável, ou se o proponente não atender as exigências habilitatórias, a Pregoeira examinará as ofertas subsequentes, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a verificação das condições habilitatórias do proponente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital, sendo o respectivo proponente declarado vencedor e a ele adjudicado o objeto deste edital para o qual apresentou a proposta

9 - DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

9.1 - Até 2 (dois) dias úteis antes da data fixada para o recebimento das propostas, o licitante poderá peticionar contra o ato convocatório.

9.2 - A apresentação da impugnação, após o prazo previsto no subitem anterior, não a caracterizara como tal, recebendo tratamento como mera informação.

9.3 - Acolhida à petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.

10 - DOS RECURSOS

10.1 - Declarado vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, cuja síntese será lavrada em ata, sendo concedido o prazo de 03 (três) dias para apresentação das razões de recurso, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

10.2 - O licitante poderá também apresentar as razões do recurso no ato do pregão, as quais serão reduzidas a termo na respectiva ata, ficando todos os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contra razões no prazo de 03 (três) dias, contados da lavratura da ata, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

10.3 - O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

10.4 - A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará a decadência do direito de recurso.

10.5 - Os recursos deverão ser decididos no prazo de 05 (cinco) dias.

11 - DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

11.1 - Inexistindo manifestação recursal, a Pregoeira adjudicará o objeto da licitação ao licitante vencedor, com a posterior homologação do resultado pela autoridade competente.

11.2 - Decididos os recursos porventura interpostos, e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente adjudicará o objeto ao licitante vencedor e homologará o procedimento.

12 - DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

12.1 - Encerrado o procedimento licitatório será elaborada a respectiva Ata de Registro de Preços, conforme minuta em anexo, ou instrumento equivalente que terá vigência de até 12 meses a contar da publicação da ata de registro de preços. O representante legal da proposta vencedora será convocado para firmar o mesmo, desde que obedecidas todas as exigências estabelecidas neste Edital, e de conformidade com a proposta aceita.

12.1.2. A Administração poderá dispensar o termo de contrato e optar por substituí-lo por Nota de Empenho, nos casos de compra com entrega imediata e integral dos bens adquiridos, dos quais não resultem obrigações futuras, nos termos do § 4º do art. 62 da Lei 8.666/93, e alterações posteriores.

12.1.3 - O representante legal da proposta vencedora deverá assinar a Ata de Registro de Preços ou outro instrumento, dentro do prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis a contar do recebimento da comunicação para tal, através de fax ou correio eletrônico.

12.2. Na hipótese do fornecedor primeiro classificado ter seu registro cancelado, não assinar, não aceitar ou não retirar o contrato no prazo e condições estabelecidos, poderão ser convocados os fornecedores remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto ao preço, independentemente da cominação prevista no art. 81 da Lei 8.666/93 e posteriores alterações.

12.3. Observando os critérios e condições estabelecidas no presente edital, a Administração, poderá comprar de mais de um fornecedor registrado, segundo a ordem de classificação, desde que razões de interesse público justifiquem e que o primeiro classificado não possua capacidade de fornecimento compatível com o solicitado pela Administração, observadas as condições do Edital e o Preço Registrado.

12.4. O presente certame licitatório, destinado ao registro de preços, não obriga o Município de Caiuá a firmar contratações nas quantidades estimadas, podendo ocorrer licitações específicas para aquisição de determinados itens, ficando assegurado ao detentor do registro à preferência de fornecimento, em igualdade de condições.

12.5. Ao licitante vencedor, fica assegurado a preferência em igualdade de condições com os demais licitantes concorrente em futuros certames, ou mediante utilização de quaisquer outros meios, respeitada a legislação relativa a licitação.

12.6. A qualquer tempo o preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, cabendo a Comissão Municipal de Licitação, convocar os fornecedores registrados para negociar o novo valor.

13 - DO PAGAMENTO

13.1 - O pagamento será efetuado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, após a formalização e a apresentação da nota fiscal discriminativa do material licitado (em duas vias), onde conste o "atestado" de recebimento do material, por parte do servidor ou comissão designada.

13.2. Caso a nota fiscal/fatura apresentar incorreções será devolvida à Contratada e seu vencimento ocorrerá somente após sua apresentação válida.

14 - DO PRAZO, DAS CONDIÇÕES E LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO DA LICITAÇÃO

14.1 - Os gêneros alimentícios perecíveis deverão ser entregues de acordo com as necessidades do serviço público, mediante pedido por escrito e conforme o cronograma de entrega, o qual será juntado à fatura.

14.2 - As entregas dos produtos licitados serão diariamente, após o recebimento da requisição ou solicitação por ordem de empenho, nas seguintes localidades:

Prédio da Merenda: Rua Siqueira Campos, nº 416 – 07h00min as 12h00min.

Assistência Social – Prédio Procap: Rua: Antônio Marinho, nº 570 - 07h00min as 12h00min.

14.3 - Correrão por conta da empresa adjudicatária as despesas para efetivo atendimento ao objeto licitado, tais como embalagens, seguro, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários e a entrega deverá ocorrer sem prejuízo dos serviços normais desta Prefeitura.

14.4 - Constatadas irregularidade no objeto, esta Municipalidade, sem prejuízo das penalidades cabíveis, poderá:

a) rejeita-lo no todo ou em parte se não corresponder às especificações do memorial descritivo (ANEXO I), determinando sua substituição;

b) Determinar sua complementação se houver diferença de quantidades ou de partes.

14.5 - As irregularidades deverão ser sanadas no prazo Maximo de 02 (dois) dias úteis contados do recebimento pela adjudicatária da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente ofertado.

14.6 - Só será emitido atestado de recebimento ou atestará na própria nota fiscal o recebimento dos produtos, se atendidas às determinações deste edital e seus anexos.

a) A administração somente aceitará a substituição de marca e/ou modelo decorrente de fato (s) superveniente (s) devidamente comprovado (s).

15 - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

15.1 – O suporte financeiro da Prefeitura Municipal de Caiuá, para a contratação da presente licitação, é oriundo de recursos que correrão por conta das dotação orçamentária em vigor no exercício:

16 - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1 - A recusa do adjudicatário em assinar o Contrato ou instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela Contratante, bem como o atraso e a inexecução parcial ou total do Contrato, caracterizarão o descumprimento da obrigação assumida e permitirão a aplicação das seguintes sanções pela Contratante.

16.1.1 – Advertência, que será aplicada sempre por escrito;

16.1.2 - Multas;

16.1.3 - Rescisão unilateral do Contrato sujeitando-se a Contratada ao pagamento de indenização a Contratante por perdas e danos e multa de 20% (vinte por cento) sob o valor do contrato.

16.1.4 - Suspensão temporária do direito de licitar, de participar de licitações e impedimento de contratar com a Administração Pública, por prazo não superior a 5 (cinco) anos;

16.1.5 - Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública.

16.1.6 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato na Prefeitura Municipal de Caiuá aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido por esta Municipalidade, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o a seguinte penalidade de multa de **20% (vinte por cento)** sobre o valor da obrigação não cumprida.

16.1.7 O atraso injustificado na entrega dos produtos, sem prejuízo do disposto no parágrafo

primeiro do artigo 86 da Lei 8.666/93 e artigo 7º da Lei 10.520/02, sujeitará a contratada à multa de mora sobre o valor da obrigação não cumprida, a partir do primeiro dia útil seguinte ao término do prazo estipulado de multa de **10% (dez por cento)** até o 20º (vigésimo) dia de atraso; quando será caracterizada a inexecução total ou parcial, sujeitando-se a penalidade prevista no item 16.1.3.

16.2 As multas aqui previstas não impedem a aplicação de outras sanções previstas nas Leis Federais nºs 8.666/93 e 10.520/02.

16.3 - As sanções previstas neste Capítulo poderão ser aplicadas cumulativamente, ou não, de acordo com a gravidade da infração, facultada ampla defesa a CONTRATADA, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação do ato.

16.4 - EXTENSÃO DAS PENALIDADES

16.4.1 - A sanção de suspensão de participar em licitação e contratar com a Administração Pública poderão ser também aplicadas àqueles que:

16.4.1.1 - Retardarem a execução do pregão;

16.4.1.2 - Demonstrarem não possuir idoneidade para contratar com a Administração e;

16.4.1.3 - Fizerem declaração falsa ou cometerem fraude fiscal.

17 - DAS CONDIÇÕES DE REAJUSTE

17.1- Durante a vigência da Ata, os preços registrados serão fixos e irreeajustáveis, exceto nas hipóteses decorrentes e devidamente comprovadas das situações previstas na alínea "d", do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/93 ou de redução dos preços praticados no mercado.

17.2- Mesmo comprovado a ocorrência de situação prevista na alínea "d", do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/93, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro processo Licitatório.

17.2.1. Comprovada a **redução dos preços praticados no mercado** nas mesmas condições do registro, e, definido o novo preço máximo a ser pago pela Administração, o Proponente registrado será convocado pela Administração Municipal, para a devida alteração do valor registrado em Ata.

18 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1 – De acordo com o art. 41 da Lei 8666/93 qualquer cidadão é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação desta Lei, devendo protocolar **na sede da Prefeitura Municipal** o pedido até 5 (cinco) dias úteis antes da data fixada para a abertura dos envelopes de habilitação, devendo a Administração julgar e responder à impugnação em até 3 (três) dias úteis.

18.1.1 - Decairá do direito de impugnar os termos do edital de licitação perante a administração o licitante que não o fizer até o segundo dia útil que anteceder a abertura dos envelopes de habilitação em concorrência, a abertura dos envelopes com as propostas, as falhas ou irregularidades que viciariam esse edital, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.

18.2 - Este edital deverá ser lido e interpretado na íntegra, e após apresentação da documentação e da proposta não serão aceitas alegações de desconhecimento ou discordância de seus termos.

18.3 - Será dada vista aos proponentes interessados tanto das Propostas Comerciais como dos Documentos de Habilitação apresentados na sessão.



Paço Municipal "Joaquim Honório Lopes"
CNPJ 53.307.906/0001-10 – CEP 19450-000 – CAIUÁ-SP
Fone: (018) 3278:9999/Fax: (18) 3278-9990
Email: compras@caiua.sp.gov.br



18.4 - É facultado aa Pregoeira ou a autoridade superior em qualquer fase do julgamento promover diligencia destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo e a aferição do ofertado, bem como solicitar a órgãos competentes a elaboração de pareceres técnicos destinados a fundamentar as decisões.

18.5 - É vedado ao licitante retirar sua proposta ou parte dela depois de aberta a sessão do pregão.

18.6 - O objeto da presente licitação poderá sofrer acréscimo ou supressões conforme previsto no parágrafo 1º do art.65 da Lei 8.666/93.

18.7 - A presente licitação somente poderá ser revogada por razões de interesse público, decorrente de fato superveniente devidamente comprovada, ou anulada, em todo ou em parte, por ilegalidade de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente comprovado.

18.8 - A pregoeira, no interesse da Administração, poderá relevar omissões puramente formais observadas na documentação e proposta, desde que não contrariem a legislação vigente e não comprometam a lisura da licitação sendo possível a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, podendo também estabelecer um prazo de 24 horas para resolução das diligências, o não cumprimento do prazo acarretara em automática inabilitação.

18.9 - Os proponentes assumem todos os custos de preparação apresentação de suas propostas e a Secretaria de Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

18.10 – A critério da Pregoeira a sessão poderá ser suspensa e reiniciada em dia e horário definidos por ele, o qual será registrado em Ata.

19 – O presente Edital deverá ser retirado pelos interessados em seu inteiro teor no site da Prefeitura www.caiua.sp.gov.br , na sede do Paço Municipal, na sala do Setor de Licitações, no horário das 7hs00 às13hs00, de segunda- feira a sexta-feira o preço de R\$ 10,00 (dez reais), para cobertura dos custos de reprodução gráfica, mediante apresentação de guia emitida pelo Setor de Tributação e quitada pelo Setor de Tesouraria da Prefeitura Municipal de Caiuá na Av. Antonio Marinho, nº 319 – Centro – Caiuá – SP.

Prefeitura do Município de Caiuá - SP, 02 de Fevereiro de 2021.

RUTE ALMEIDA DOS SANTOS LIMA
PREFEITA MUNICIPAL

ANEXO I

AQUISIÇÃO DE CARNES BOVINA, DE AVE, SUÍNA, PEIXE, EMBUTIDOS E FRIOS PARA ATENDER A MERENDA ESCOLAR, CRECHE MUNICIPAL, CRAS E ASSISTENCIA SOCIAL.

ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	Quant solicitada
1.1	COXA SOBRECOXA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; NÃO AMOLECIDO, NEM PEGAJOSO COM AUSÊNCIAS DE ADITIVOS E SUBSTÂNCIAS ESTRÊNHAS QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. E PRAZO DE VALIDADE EM DIA EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO PLÁSTICO PRÓPRIO TRANSPARENTE,.	1.200 KILO
1.2	COXA SOBRECOXA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; NÃO AMOLECIDO, NEM PEGAJOSO COM AUSÊNCIAS DE ADITIVOS E SUBSTÂNCIAS ESTRÊNHAS QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. E PRAZO DE VALIDADE EM DIA EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO PLÁSTICO PRÓPRIO TRANSPARENTE,.	3.600 KILO
2.1	APRESUNTADO; INGREDIENTES: CARNE SUÍNA, ÁGUA, SAL, PROTEÍNA DE SOJA (2,35%), FÉCULA DE MANDIOCA (2%), AÇÚCAR, ESTABILIZANTE: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 451I), ESPESSANTE: CARRAGENA (INS 407), REALÇADOR DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS621), ANTIOXIDANTE: ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316), CORANTE NATURAL: CARMIM DE COCHONILHA (INS 120), CONSERVANTE: NITRITO DE SÓDIO (INS 250), AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE: CRAVO, CANELA, PIMENTA-VERMELHA, NOZ-MOSCADA, LIMÃO, LARANJA, GENGIBRE E PÁPRICA.	50 KILO
2.2	APRESUNTADO; INGREDIENTES: CARNE SUÍNA, ÁGUA, SAL, PROTEÍNA DE SOJA (2,35%), FÉCULA DE MANDIOCA (2%), AÇÚCAR, ESTABILIZANTE: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 451I), ESPESSANTE: CARRAGENA (INS 407), REALÇADOR DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS621), ANTIOXIDANTE: ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316), CORANTE NATURAL: CARMIM DE COCHONILHA (INS 120), CONSERVANTE: NITRITO DE SÓDIO (INS 250), AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE: CRAVO, CANELA, PIMENTA-VERMELHA, NOZ-MOSCADA, LIMÃO, LARANJA, GENGIBRE E PÁPRICA.	150 KILO
3.1	BISTECA SUÍNA; ; RESFRIADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE,PESANDO 2KG,	100 KILO
3.2	BISTECA SUÍNA; ; RESFRIADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE,PESANDO 2KG,	300 KILO
4.1	PRESENTADO COZIDO INGREDIENTES: CARNE SUÍNA, ÁGUA, GORDURA SUÍNA, SAL, PROTEÍNA DE SOJA, AÇÚCAR, AROMAS NATURAIS DE CRAVO E CANELA, ESTABILIZANTE: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 451I), ESPESSANTE: CARRAGENA (INS 407), REALÇADOR DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS 621), ANTIOXIDANTES: ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316), CORANTE NATURAL: CARMIM DE COCHONILHA (INS 120) E CONSERVANTE: NITRITO DE SÓDIO (INS 250).	50 KILO
4.2	PRESENTADO COZIDO INGREDIENTES: CARNE SUÍNA, ÁGUA, GORDURA SUÍNA, SAL, PROTEÍNA DE SOJA, AÇÚCAR, AROMAS NATURAIS DE CRAVO E CANELA, ESTABILIZANTE: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 451I), ESPESSANTE: CARRAGENA (INS 407), REALÇADOR DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS 621), ANTIOXIDANTES: ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316), CORANTE NATURAL: CARMIM DE COCHONILHA (INS 120) E CONSERVANTE: NITRITO DE SÓDIO (INS 250).	150 KILO
5.1	QUEIJO; TIPO MUSSARELA; PEÇA DE APROXIMADAMENTE, 4,05KG, EMBALADO EM PLÁSTICO INVOLÁVEL, SELADO , COMPOSTO: LEITE PASTEURIZADO, SAL, ESTABILIZANTE: CLORETO DE CÁLCIO, COALHO LÍQUIDO, ENZIMA COAGULANTE, FERMENTO LÁCTEO E CONSERVADOR: NATAMICINA;	50 KILO
5.2	QUEIJO; TIPO MUSSARELA; PEÇA DE APROXIMADAMENTE, 4,05KG, EMBALADO EM PLÁSTICO INVOLÁVEL, SELADO , COMPOSTO: LEITE PASTEURIZADO, SAL, ESTABILIZANTE: CLORETO DE CÁLCIO, COALHO LÍQUIDO, ENZIMA COAGULANTE, FERMENTO LÁCTEO E CONSERVADOR: NATAMICINA;	150 KILO
6.1	LINGUIÇA MISTA:INGREDIENTES: INGREDIENTE CARNE SUÍNA, ÁGUA (10,39%), GORDURA SUÍNA, SAL, PROTEÍNA DE SOJA (1,99%), AÇÚCAR, DEXTROSE, ESPECIARIAS: COENTRO, ALHO, PIMENTA-VERMELHA E PIMENTA-BRANCA, ANTIOXIDANTE: ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316), ESTABILIZANTE: POLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 452I), AROMAS IDÊNTICOS AOS NATURAIS DE: CHURRASCO E Picanha bovina, CORANTE NATURAL: CARMIM DE COCHONILHA (INS 120), CONSERVANTE: NITRITO DE SÓDIO (INS 250) E NITRATO DE SÓDIO (INS 251), CORANTE: CARAMELO IV (INS 150D), AROMAS NATURAIS DE: ALHO, COENTRO E PIMENTA-VERMELHA.	1.000 KILO
6.2	LINGUIÇA MISTA:INGREDIENTES: INGREDIENTE CARNE SUÍNA, ÁGUA (10,39%), GORDURA SUÍNA, SAL, PROTEÍNA DE SOJA (1,99%), AÇÚCAR, DEXTROSE, ESPECIARIAS: COENTRO, ALHO, PIMENTA-VERMELHA E PIMENTA-BRANCA, ANTIOXIDANTE: ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316), ESTABILIZANTE: POLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 452I), AROMAS IDÊNTICOS AOS NATURAIS DE: CHURRASCO E Picanha bovina, CORANTE NATURAL: CARMIM DE COCHONILHA (INS 120), CONSERVANTE: NITRITO DE SÓDIO (INS 250) E NITRATO DE SÓDIO (INS 251), CORANTE: CARAMELO IV (INS 150D), AROMAS NATURAIS DE: ALHO, COENTRO E PIMENTA-VERMELH	3.000 KILO
7.1	CARNE BOVINA;ACÉM MOÍDO; RESFRIADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE,PESANDO 2KG	1.000 KILO
7.2	CARNE BOVINA;ACÉM MOÍDO; RESFRIADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE,PESANDO 2KG	3.000 KILO

8.1	CARNE BOVINA; COXÃO MOLE CORTADO EM BIFE; RESFRIADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, PESANDO 2KG,	750 KILOS
8.2	CARNE BOVINA; COXÃO MOLE CORTADO EM BIFE; RESFRIADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, PESANDO 2KG,	2250 KILOS
9.1	SALSICHA; HOT-DOG; INGREDIENTES: CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVE (FRANGO), ÁGUA (12,54%), PELE DE AVE (FRANGO), PROTEÍNA DE SOJA (4,00%), GORDURA SUÍNA, CARNE DE FRANGO, CARNE SUÍNA, SAL, FÉCULA DE MANDIOCA (1,7%), GLICOSE, AÇÚCAR, REGULADOR DE ACIDEZ: LACTATO DE SÓDIO (INS 325), ESTABILIZANTES: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 451I), PIRÓFOSFATO DISSÓDICO (INS 450I), HEXAMETAFOSFATO DE SÓDIO (INS 452I), ESPESANTE: CARRAGENA (INS 407), REALÇADOR DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS 621), ANTIOXIDANTE: ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316), AROMAS IDÊNTICOS AOS NATURAIS DE: CEBOLA E SALSA, AROMAS NATURAIS DE: FUMAÇA E PIMENTA-VERMELHA, CORANTES NATURAIS: CARMIM DE COCHONILHA (INS 120) E URUCUM (INS 160B) E CONSERVANTE: NITRITO DE SÓDIO (INS 250).	375 KILOS
9.2	SALSICHA; HOT-DOG; INGREDIENTES: CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVE (FRANGO), ÁGUA (12,54%), PELE DE AVE (FRANGO), PROTEÍNA DE SOJA (4,00%), GORDURA SUÍNA, CARNE DE FRANGO, CARNE SUÍNA, SAL, FÉCULA DE MANDIOCA (1,7%), GLICOSE, AÇÚCAR, REGULADOR DE ACIDEZ: LACTATO DE SÓDIO (INS 325), ESTABILIZANTES: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 451I), PIRÓFOSFATO DISSÓDICO (INS 450I), HEXAMETAFOSFATO DE SÓDIO (INS 452I), ESPESANTE: CARRAGENA (INS 407), REALÇADOR DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS 621), ANTIOXIDANTE: ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316), AROMAS IDÊNTICOS AOS NATURAIS DE: CEBOLA E SALSA, AROMAS NATURAIS DE: FUMAÇA E PIMENTA-VERMELHA, CORANTES NATURAIS: CARMIM DE COCHONILHA (INS 120) E URUCUM (INS 160B) E CONSERVANTE: NITRITO DE SÓDIO (INS 250).	1.125 KILOS
10.1	BACON DEFUMADO INGREDIENTES: BARRIGA SUÍNA, ÁGUA (6,55%), SAL, AÇÚCAR, ESTABILIZANTE: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 451I), ANTIOXIDANTE: ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316) E CONSERVANTES: NITRITO DE SÓDIO (INS 250) E NITRATO DE SÓDIO (INS 251). E PRAZO DE VALIDADE EM DIA EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO PLÁSTICO PRÓPRIO TRANSPARENTE,,	15 KILOS
10.2	BACON DEFUMADO INGREDIENTES: BARRIGA SUÍNA, ÁGUA (6,55%), SAL, AÇÚCAR, ESTABILIZANTE: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 451I), ANTIOXIDANTE: ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316) E CONSERVANTES: NITRITO DE SÓDIO (INS 250) E NITRATO DE SÓDIO (INS 251). E PRAZO DE VALIDADE EM DIA EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO PLÁSTICO PRÓPRIO TRANSPARENTE,,	40 KILOS
11.1	MORTADELA TRADICIONAL INGREDIENTES CARNE SUÍNA, CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVE (FRANGO), ÁGUA (11,86%), CARNE BOVINA, PELE DE AVE (FRANGO), FÉCULA DE MANDIOCA (4,55%), PROTEÍNA DE SOJA (3,99%), GORDURA SUÍNA, TOUCINHO SUÍNO, SAL, GLICOSE, AÇÚCAR, DEXTROSE, ESPECIARIAS: ALHO, PIMENTA-BRANCA, NOZ-MOSCADA E PIMENTA-JAMAICA, REGULADOR DE ACIDEZ: LACTATO DE SÓDIO (INS 325), ESTABILIZANTES: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 451I), PIRÓFOSFATO DISSÓDICO (INS 450I), REALÇADOR DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS 621), ANTIOXIDANTE: ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316), ESPESANTES: CARRAGENA (INS 407) E GOMA GUAR (INS 412), CORANTE NATURAL: CARMIM DE COCHONILHA (INS 120), ACIDULANTE: GLUCONO-DELTA-LACTONA (INS 575), AROMAS NATURAIS DE: PIMENTA-PRETA, NOZ-MOSCADA E PIMENTA-BRANCA E CONSERVANTE: NITRITO DE SÓDIO (INS 250)	75 KILOS
11.2	MORTADELA TRADICIONAL INGREDIENTES CARNE SUÍNA, CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVE (FRANGO), ÁGUA (11,86%), CARNE BOVINA, PELE DE AVE (FRANGO), FÉCULA DE MANDIOCA (4,55%), PROTEÍNA DE SOJA (3,99%), GORDURA SUÍNA, TOUCINHO SUÍNO, SAL, GLICOSE, AÇÚCAR, DEXTROSE, ESPECIARIAS: ALHO, PIMENTA-BRANCA, NOZ-MOSCADA E PIMENTA-JAMAICA, REGULADOR DE ACIDEZ: LACTATO DE SÓDIO (INS 325), ESTABILIZANTES: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 451I), PIRÓFOSFATO DISSÓDICO (INS 450I), REALÇADOR DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS 621), ANTIOXIDANTE: ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316), ESPESANTES: CARRAGENA (INS 407) E GOMA GUAR (INS 412), CORANTE NATURAL: CARMIM DE COCHONILHA (INS 120), ACIDULANTE: GLUCONO-DELTA-LACTONA (INS 575), AROMAS NATURAIS DE: PIMENTA-PRETA, NOZ-MOSCADA E PIMENTA-BRANCA E CONSERVANTE: NITRITO DE SÓDIO (INS 250)	225 KILOS
12.1	PEIXE DE ÁGUA DOCE (TIPO FILE DE TILÁPIA) COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; NÃO AMOLECIDO, NEM PEGAJOSO COM AUSÊNCIAS DE ADITIVOS E SUBSTÂNCIAS ESTRÊNHAS QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. E PRAZO DE VALIDADE EM DIA EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO PLÁSTICO PRÓPRIO TRANSPARENTE,,	125 KILOS
12.2	PEIXE DE ÁGUA DOCE (TIPO FILE DE TILÁPIA) COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; NÃO AMOLECIDO, NEM PEGAJOSO COM AUSÊNCIAS DE ADITIVOS E SUBSTÂNCIAS ESTRÊNHAS QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. E PRAZO DE VALIDADE EM DIA EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO PLÁSTICO PRÓPRIO TRANSPARENTE,,	375 KILOS
13.1	CARNE BOVINA; PATINHO CORTADO EM TIRAS; RESFRIADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, PESANDO 2KG	750 KILOS
13.2	CARNE BOVINA; PATINHO CORTADO EM TIRAS; RESFRIADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, PESANDO 2KG	2.250 KILO
14.1	CARNE BOVINA; ACÉM CORTADO EM CUBOS; RESFRIADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, PESANDO 2KG	1.000 KILO
14.2	CARNE BOVINA; ACÉM CORTADO EM CUBOS; RESFRIADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, PESANDO 2KG	3.000 KILO
15.1	CARNE BOVINA; COSTELA CORTADO NO MÍNIMO 6CM O PEDAÇO ; RESFRIADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, PESANDO 2KG	250 KILO
15.2	CARNE BOVINA; COSTELA CORTADO NO MÍNIMO 6CM O PEDAÇO ; RESFRIADO, COM ASPECTO,	750 KILO

	COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, PESANDO 2KG	
16.1	HAMBURGUER, DE 56 GRAMAS DE CARNE DE AVES, BOVINA E SUÍÇA, PRODUTO INDUSTRIALIZADO, CONGELADO, EMBALAGEM PRIMÁRIA SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, PRAZO DE VALIDADE EM DIAS	125 UNID
16.2	HAMBURGUER, DE 56 GRAMAS DE CARNE DE AVES, BOVINA E SUÍÇA, PRODUTO INDUSTRIALIZADO, CONGELADO, EMBALAGEM PRIMÁRIA SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, PRAZO DE VALIDADE EM DIAS	375 UNID
17.1	MORTADELA DEFUMADA INGREDIENTES CARNE SUÍÇA, CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVE (FRANGO), ÁGUA (11,86%), CARNE BOVINA, PELE DE AVE (FRANGO), FÉCULA DE MANDIOCA (4,55%), PROTEÍNA DE SOJA (3,99%), GORDURA SUÍÇA, TOUCINHO SUÍNO, SAL, GLICOSE, AÇÚCAR, DEXTROSE, ESPECIARIAS: ALHO, PIMENTA-BRANCA, NOZ-MOSCADA E PIMENTA-JAMAICA, REGULADOR DE ACIDEZ: LACTATO DE SÓDIO (INS 325), ESTABILIZANTES: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 4511), PIROFOSFATO DISSÓDICO (INS 4501), REALÇADOR DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS 621), ANTIOXIDANTE: ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316), ESPESSANTES: CARRAGENA (INS 407) E GOMA GUAR (INS 412), CORANTE NATURAL: CARMIM DE COCHONILHA (INS 120), ACIDULANTE: GLUCONO-DELTA-LACTONA (INS 575), AROMAS NATURAIS DE: PIMENTA-PRETA, NOZ-MOSCADA E PIMENTA-BRANCA E CONSERVANTE: NITRITO DE SÓDIO (INS 250)	125 KILO
17.2	MORTADELA DEFUMADA INGREDIENTES CARNE SUÍÇA, CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVE (FRANGO), ÁGUA (11,86%), CARNE BOVINA, PELE DE AVE (FRANGO), FÉCULA DE MANDIOCA (4,55%), PROTEÍNA DE SOJA (3,99%), GORDURA SUÍÇA, TOUCINHO SUÍNO, SAL, GLICOSE, AÇÚCAR, DEXTROSE, ESPECIARIAS: ALHO, PIMENTA-BRANCA, NOZ-MOSCADA E PIMENTA-JAMAICA, REGULADOR DE ACIDEZ: LACTATO DE SÓDIO (INS 325), ESTABILIZANTES: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 4511), PIROFOSFATO DISSÓDICO (INS 4501), REALÇADOR DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS 621), ANTIOXIDANTE: ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316), ESPESSANTES: CARRAGENA (INS 407) E GOMA GUAR (INS 412), CORANTE NATURAL: CARMIM DE COCHONILHA (INS 120), ACIDULANTE: GLUCONO-DELTA-LACTONA (INS 575), AROMAS NATURAIS DE: PIMENTA-PRETA, NOZ-MOSCADA E PIMENTA-BRANCA E CONSERVANTE: NITRITO DE SÓDIO (INS 250)	375 KILO
18.1	CARNE BOVINA; FÍGADO CORTADO EM ISCA; RESFRIADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, PESANDO 2KG,	100 KILOS
18.2	CARNE BOVINA; FÍGADO CORTADO EM ISCA; RESFRIADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, PESANDO 2KG,	300 KILOS
19.1	COSTELINHA SUÍÇA ; RESFRIADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, PESANDO 2KG,	100 KILOS
19.2	COSTELINHA SUÍÇA ; RESFRIADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, PESANDO 2KG,	300 KILOS
20.1	LINGUIÇA; DEFUMADA; CALABRESA; INGREDIENTES: CARNE SUÍÇA, CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVE (FRANGO), GORDURA SUÍÇA, ÁGUA (5%), SAL, PROTEÍNA DE SOJA (2%), AÇÚCAR, ESPECIARIAS: ALHO E PIMENTA-CALABRESA, REGULADOR DE ACIDEZ: LACTATO DE SÓDIO (INS 325), ESTABILIZANTES: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 4511), PIROFOSFATO DISSÓDICO (INS 4501) E HEXAMETAFOSFATO DE SÓDIO (INS 4521), ANTIOXIDANTE: ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316), AROMA NATURAL DE: FUMAÇA, CORANTE NATURAL: CARMIM DE COCHONILHA (INS 120), CONSERVANTE: NITRITO DE SÓDIO (INS 250), REALÇADOR DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS 621) E AROMAS IDÊNTICOS AOS NATURAIS DE: PIMENTA-VERMELHA E ALHO..	75 KILO
20.2	LINGUIÇA; DEFUMADA; CALABRESA; INGREDIENTES: CARNE SUÍÇA, CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVE (FRANGO), GORDURA SUÍÇA, ÁGUA (5%), SAL, PROTEÍNA DE SOJA (2%), AÇÚCAR, ESPECIARIAS: ALHO E PIMENTA-CALABRESA, REGULADOR DE ACIDEZ: LACTATO DE SÓDIO (INS 325), ESTABILIZANTES: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 4511), PIROFOSFATO DISSÓDICO (INS 4501) E HEXAMETAFOSFATO DE SÓDIO (INS 4521), ANTIOXIDANTE: ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316), AROMA NATURAL DE: FUMAÇA, CORANTE NATURAL: CARMIM DE COCHONILHA (INS 120), CONSERVANTE: NITRITO DE SÓDIO (INS 250), REALÇADOR DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS 621) E AROMAS IDÊNTICOS AOS NATURAIS DE: PIMENTA-VERMELHA E ALHO..	225 KILO
21.1	FILE DE PEITO: CONGELADO; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; NÃO AMOLECIDO, NEM PEGAJOSO COM AUSÊNCIAS DE ADITIVOS E SUBSTÂNCIAS ESTRENHAS QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. E PRAZO DE VALIDADE EM DIA EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO PLÁSTICO PRÓPRIO TRANSPARENTE,	100 KILO
21.2	FILE DE PEITO: CONGELADO; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; NÃO AMOLECIDO, NEM PEGAJOSO COM AUSÊNCIAS DE ADITIVOS E SUBSTÂNCIAS ESTRENHAS QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. E PRAZO DE VALIDADE EM DIA EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO PLÁSTICO PRÓPRIO TRANSPARENTE,	300 KILO
22.1	PEIXE DE ÁGUA DOCE (TIPO FILE DE MAPARA) COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; NÃO AMOLECIDO, NEM PEGAJOSO COM AUSÊNCIAS DE ADITIVOS E SUBSTÂNCIAS ESTRENHAS QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. E PRAZO DE VALIDADE EM DIA EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO PLÁSTICO PRÓPRIO TRANSPARENTE,,	125 KILO
22.2	PEIXE DE ÁGUA DOCE (TIPO FILE DE MAPARA) COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; NÃO AMOLECIDO, NEM PEGAJOSO COM AUSÊNCIAS DE ADITIVOS E SUBSTÂNCIAS ESTRENHAS QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. E PRAZO DE VALIDADE EM DIA EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO PLÁSTICO PRÓPRIO TRANSPARENTE,,	375 KILO



Paço Municipal "Joaquim Honório Lopes"
CNPJ 53.307.906/0001-10 – CEP 19450-000 – CAIUÁ-SP
Fone: (018) 3278:9999/Fax: (18) 3278-9990
Email: compras@caiua.sp.gov.br



AS EMPRESAS VENCEDORAS DEVERÃO RESPEITAR AS CONDIÇÕES ABAIXO INDICADAS:

O documento deverá ter duas cópias, uma via será protocolada pelos Setores competente e a outra pela empresa proponente.

A empresa proponente vencedora deverá entregar todos os produtos com a mesma marca apresentada na proposta, podendo o órgão gestor não aceitar outra marca, salvo com prévia autorização dos Setores Competente.

Os produtos perecíveis cotados devem apresentar rótulos de acordo com a legislação vigente, embalagens com identificação impressa, sem alterações ou rasuras, contendo todos os dados do fabricante ou do fornecedor, marca do produto, ingredientes, número do registro em órgão competente, data de fabricação, lote, peso ou volume líquido.

Para todos os produtos licitados serão exigidas entregas em embalagens originais que contenham selo ou carimbo do S.I.F Serviço de Inspeção Federal ou SISP(Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Estado de São Paulo) e prazo de validade do produto. O desatendimento de qualquer destas condições acarretará o não recebimento dos produtos, e a possibilidade de aplicação das sanções cabíveis.

Critério de temperatura para recebimento dos produtos

- produtos congelados: -18°C
- produtos refrigerados : até 6°C
- produtos resfriados : de 6° C a 10°C, ou conforme especificação do fabricante.

- Durante as entregas as embalagens devem estar livres de imperfeições e de danos;
- Todos os produtos deverão atender ao disposto na legislação sobre alimentos, inclusive nas normas expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, pelo ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;
- A proponente vencedora é responsável pela qualidade físico – química e sanitária dos produtos licitados.
- A Secretaria de Educação, por intermédio da nutricionista, reserva-se ao direito de recusar todo e qualquer produto que não atenda às especificações constantes neste edital e na legislação pertinente;
- A Secretaria de Educação, por intermédio da nutricionista, poderá solicitar Laudo Técnico, elaborado por órgão comprovadamente qualificado, de análise de conformidade do produto com as normas constantes da especificação;
- Não serão aceitas embalagens amassadas, oxidadas, com vazamento ou qualquer outro defeito que possa comprometer a qualidade do produto;

No ato do recebimento dos produtos, somente serão aceitas embalagens nas quantidades e medidas específicas no edital;

- Em caso de não conformidade, entre o produto entregue e o cotado, a contratada será comunicada e deverá, de imediato, providenciar a reposição dos produtos na quantidade referente ao lote reprovado;
- A nutricionista poderá realizar visitas de rotina no local de armazenamento/produção dos gêneros a serem oferecidos pela contratada, para supervisão das atividades e verificação de boas práticas conforme legislação sanitária vigente podendo solicitar adequações caso necessário, estipulando prazos para as devidas correções;

Prefeitura Municipal de Caiuá - SP, 02 de Fevereiro de 2021.

Rute Almeida dos Santos Lima
Prefeita Municipal



Paço Municipal "Joaquim Honório Lopes"
CNPJ 53.307.906/0001-10 – CEP 19450-000 – CAIUÁ-SP
Fone: (018) 3278:9999/Fax: (18) 3278-9990
Email: compras@caiuá.sp.gov.br



Anexo II

Procuração

Processo Licitatório Nº 003/2021 – Pregão Presencial nº 001/2021

A _____ (nome do licitante) _____, por seu representante legal (doc. anexo), inscrita no CNPJ sob o nº. _____, com sede na _____, credencia como seu representante o Sr. _____ (nome e qualificação) _____, para participar do certame em epígrafe, conferindo-lhe poderes especialmente para a formulação de propostas, e a prática de todos os demais atos inerentes ao pregão, na sessão única de julgamento, nos termos do artigo 4º da lei 10.520/2002.

Local e Data.

(nome do licitante e representante legal)



Paço Municipal "Joaquim Honório Lopes"
CNPJ 53.307.906/0001-10 – CEP 19450-000 – CAIUÁ-SP
Fone: (018) 3278:9999/Fax: (18) 3278-9990
Email: compras@caiuva.sp.gov.br



Anexo III

DECLARACAO de EPP ou ME

DECLARAÇÃO

(Razão Social da Empresa), estabelecida a Rua _____ nº ____ - (bairro), no município de _____, Estado de _____, inscrita no C.N.P.J. sob nº _____, Inscrição Estadual nº _____, neste ato representado por seu (sócio/procurador), no uso de suas atribuições legais, vem:

DECLARAR, para fins de participação no **Processo Licitatório nº 003/2021 – Pregão Presencial nº 001/2021**, sob as penas da Lei, que a sobredita empresa se enquadra perfeitamente nos exatos termos do artigo 3º da Lei Complementar nº. 123, de 14 de dezembro de 2006, estando apta, portando, a exercer o direito de preferência como critério de desempate no procedimento licitatório, conforme disposição contida no Item 3, do presente Edital.

DECLARO, igualmente, que a empresa não está enquadrada em qualquer impedimento previsto no artigo 3º, parágrafo 4º, da LC nº. 123/06.

Era o que tinha a declarar, a fim de produzir os efeitos jurídicos e legais de direito.

Local e Data

Razão Social da Empresa
Nome do Responsável/Procurador
Cargo do Responsável/Procurador



Paço Municipal "Joaquim Honório Lopes"
CNPJ 53.307.906/0001-10 – CEP 19450-000 – CAIUÁ-SP
Fone: (018) 3278:9999/Fax: (18) 3278-9990
Email: compras@caiuva.sp.gov.br



Anexo IV

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DE REQUISITOS HABILITATÓRIOS

DECLARAÇÃO

A empresa....., CNPJ n°....., declara sob as penas da lei, que atende plenamente todos os requisitos de habilitação exigidos para participar do Pregão Presencial nº 017/2019.

Local e data

Nome e assinatura do Diretor ou Representante Legal



Paço Municipal "Joaquim Honório Lopes"
CNPJ 53.307.906/0001-10 – CEP 19450-000 – CAIUÁ-SP
Fone: (018) 3278:9999/Fax: (18) 3278-9990
Email: compras@caiuva.sp.gov.br



Anexo V

Modelo de Declaração de Inexistência de Impedimento Legal

DECLARAÇÃO

Declaramos para fins de direito, na qualidade de proponente do procedimento licitatório, sob a modalidade de Pregão Presencial nº **001/2021** – Processo Licitatório nº **003/2021**, instaurado por este Poder Executivo, que não fomos declarados inidôneos e não estamos impedidos para licitar ou contratar com o Poder Público em qualquer de suas esferas.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente declaração para surta seus efeitos legais e jurídicos.

Local e data

(nome do licitante e representante legal)

Anexo VII

Papel Timbrado da Empresa

Modelo de Proposta Comercial

Referente ao Processo Licitatório nº 003/2021 – Pregão

Presencial nº 001/2021

Apresentamos e submetemos à apreciação dos Senhores nossa proposta de preços relativa à **"Aquisição Parcelada de Carne Bovina, Suína, Frango, Peixe, Linguiça, Salsicha e Frios (embutidos)**, o produto ofertado deverá ser de **primeira qualidade** e atender aos padrões de mercado, de acordo com as normas pertinentes **para atender as Escolas Municipais e Estaduais, Creche, CRAS e Assistência Social"**, conforme descrição abaixo do objeto da licitação em epígrafe.

Descrição do Objeto Pregão Presencial nº 001/2021

ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	Marca	Quant solicita da	Preço Unitário	Preço Total
1.1	COXA SOBRECOXA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIO; NÃO AMOLECIDO, NEM PEGAJOSO COM AUSENCIAS DE ADITIVOS E SUBSTANCIAS ESTRENHAS QUE ALTEREM SUAS CARACTERISTICAS NATURAIS. E PRAZO DE VALIDADE EM DIA EMBALAGEM PRIMARIA EM SACO PLASTICO PROPRIO TRANSPARENTE,.		1.200 KILO		
1.2	COXA SOBRECOXA COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIO; NÃO AMOLECIDO, NEM PEGAJOSO COM AUSENCIAS DE ADITIVOS E SUBSTANCIAS ESTRENHAS QUE ALTEREM SUAS CARACTERISTICAS NATURAIS. E PRAZO DE VALIDADE EM DIA EMBALAGEM PRIMARIA EM SACO PLASTICO PROPRIO TRANSPARENTE,.		3.600 KILO		
2.1	APRESUNTADO; INGREDIENTES: CARNE SUÍNA, ÁGUA, SAL, PROTEÍNA DE SOJA (2,35%), FÉCULA DE MANDIOCA (2%), AÇÚCAR, ESTABILIZANTE: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 4511), ESPESSANTE: CARRAGENA (INS 407), REALÇADOR DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS621), ANTIOXIDANTE: ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316), CORANTE NATURAL: CARMIM DE COCHONILHA (INS 120), CONSERVANTE: NITRITO DE SÓDIO (INS 250), AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE: CRAVO, CANELA, PIMENTA-VERMELHA, NOZ-MOSCADA, LIMÃO, LARANJA, GENGIBRE E PÁPRICA.		50 KILO		
2.2	APRESUNTADO; INGREDIENTES: CARNE SUÍNA, ÁGUA, SAL, PROTEÍNA DE SOJA (2,35%), FÉCULA DE MANDIOCA (2%), AÇÚCAR, ESTABILIZANTE: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 4511), ESPESSANTE: CARRAGENA (INS 407), REALÇADOR DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS621), ANTIOXIDANTE: ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316), CORANTE NATURAL: CARMIM DE COCHONILHA (INS 120), CONSERVANTE: NITRITO DE SÓDIO (INS 250), AROMA IDÊNTICO AO		150 KILO		

	NATURAL DE: CRAVO, CANELA, PIMENTA-VERMELHA, NOZ-MOSCADA, LIMÃO, LARANJA, GENGIBRE E PÁPRICA.			
3.1	BISTECA SUÍNA; ; RESFRIADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; EMBALAGEM PRIMARIA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE,PESANDO 2KG,		100 KILO	
3.2	BISTECA SUÍNA; ; RESFRIADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; EMBALAGEM PRIMARIA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE,PESANDO 2KG,		300 KILO	
4.1	PRESUNTO COZIDO INGREDIENTES: CARNE SUÍNA, ÁGUA, GORDURA SUÍNA, SAL, PROTEÍNA DE SOJA, AÇÚCAR, AROMAS NATURAIS DE CRAVO E CANELA, ESTABILIZANTE: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 451I), ESPESSANTE: CARRAGENA (INS 407), REALÇADOR DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS 621), ANTIOXIDANTES: ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316), CORANTE NATURAL: CARMIM DE COCHONILHA (INS 120) E CONSERVANTE: NITRITO DE SÓDIO (INS 250).		50 KILO	
4.2	PRESUNTO COZIDO INGREDIENTES: CARNE SUÍNA, ÁGUA, GORDURA SUÍNA, SAL, PROTEÍNA DE SOJA, AÇÚCAR, AROMAS NATURAIS DE CRAVO E CANELA, ESTABILIZANTE: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 451I), ESPESSANTE: CARRAGENA (INS 407), REALÇADOR DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS 621), ANTIOXIDANTES: ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316), CORANTE NATURAL: CARMIM DE COCHONILHA (INS 120) E CONSERVANTE: NITRITO DE SÓDIO (INS 250).		150 KILO	
5.1	QUEIJO; TIPO MUSSARELA: PEÇA DE APROXIMADAMENTE, 4,05KG, EMBALADO EM PLÁSTICO INVOLÁVEL, SELADO , COMPOSTO: LEITE PASTEURIZADO, SAL, ESTABILIZANTE: CLORETO DE CÁLCIO, COALHO LÍQUIDO, ENZIMA COAGULANTE, FERMENTO LÁCTEO E CONSERVADOR: NATAMICINA;		50 KILO	
5.2	QUEIJO; TIPO MUSSARELA: PEÇA DE APROXIMADAMENTE, 4,05KG, EMBALADO EM PLÁSTICO INVOLÁVEL, SELADO , COMPOSTO: LEITE PASTEURIZADO, SAL, ESTABILIZANTE: CLORETO DE CÁLCIO, COALHO LÍQUIDO, ENZIMA COAGULANTE, FERMENTO LÁCTEO E CONSERVADOR: NATAMICINA;		150 KILO	
6.1	LINGUIÇA MISTA:INGREDIENTES: INGREDIENTE CARNE SUÍNA, ÁGUA (10,39%), GORDURA SUÍNA, SAL, PROTEÍNA DE SOJA (1,99%), AÇÚCAR, DEXTROSE, ESPECIARIAS: COENTRO, ALHO, PIMENTA-VERMELHA E PIMENTA-BRANCA, ANTIOXIDANTE: ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316), ESTABILIZANTE: POLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 452I), AROMAS IDÊNTICOS AOS NATURAIS DE: CHURRASCO E PICANHA BOVINA, CORANTE NATURAL: CARMIM DE COCHONILHA (INS 120), CONSERVANTE: NITRITO DE SÓDIO (INS 250) E NITRATO DE SÓDIO (INS 251), CORANTE: CAMELO IV (INS 150D), AROMAS NATURAIS DE: ALHO, COENTRO E PIMENTA-VERMELHA.		1.000 KILO	
6.2	LINGUIÇA MISTA:INGREDIENTES: INGREDIENTE CARNE SUÍNA, ÁGUA (10,39%), GORDURA SUÍNA, SAL, PROTEÍNA DE SOJA (1,99%), AÇÚCAR, DEXTROSE, ESPECIARIAS: COENTRO, ALHO, PIMENTA-VERMELHA E PIMENTA-BRANCA, ANTIOXIDANTE: ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316), ESTABILIZANTE: POLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 452I), AROMAS IDÊNTICOS AOS NATURAIS DE: CHURRASCO E PICANHA BOVINA, CORANTE NATURAL: CARMIM DE COCHONILHA (INS 120), CONSERVANTE: NITRITO DE SÓDIO (INS 250) E NITRATO DE SÓDIO (INS 251), CORANTE: CAMELO IV (INS 150D), AROMAS NATURAIS DE: ALHO, COENTRO E PIMENTA-VERMELH		3.000 KILO	
7.1	CARNE BOVINA;ACÉM MOÍDO; RESFRIADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; EMBALAGEM PRIMARIA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE,PESANDO 2KG		1.000 KILO	

7.2	CARNE BOVINA;ACÉM MOÍDO; RESFRIADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE,PESANDO 2KG		3.000 KILO		
8.1	CARNE BOVINA; COXÃO MOLE CORTADO EM BIFE; RESFRIADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE,PESANDO 2KG,		750 KILOS		
8.2	CARNE BOVINA; COXÃO MOLE CORTADO EM BIFE; RESFRIADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE,PESANDO 2KG,		2250 KILOS		
9.1	SALSICHA; HOT-DOG; INGREDIENTES: CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVE (FRANGO), ÁGUA (12,54%), PELE DE AVE (FRANGO), PROTEÍNA DE SOJA (4,00%), GORDURA SUÍNA, CARNE DE FRANGO, CARNE SUÍNA, SAL, FÉCULA DE MANDIOCA (1,7%), GLICOSE, AÇÚCAR, REGULADOR DE ACIDEZ: LACTATO DE SÓDIO (INS 325), ESTABILIZANTES: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 451I), PÍROFOSFATO DISSÓDICO (INS 450I), HEXAMETAFOSFATO DE SÓDIO (INS 452I), ESPESSANTE: CARRAGENA (INS 407), REALÇADOR DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS 621), ANTIOXIDANTE: ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316), AROMAS IDÊNTICOS AOS NATURAIS DE: CEBOLA E SALSA, AROMAS NATURAIS DE: FUMAÇA E PIMENTA-VERMELHA, CORANTES NATURAIS: CARMIM DE COCHONILHA (INS 120) E URUCUM (INS 160B) E CONSERVANTE: NITRITO DE SÓDIO (INS 250).		375 KILOS		
9.2	SALSICHA; HOT-DOG; INGREDIENTES: CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVE (FRANGO), ÁGUA (12,54%), PELE DE AVE (FRANGO), PROTEÍNA DE SOJA (4,00%), GORDURA SUÍNA, CARNE DE FRANGO, CARNE SUÍNA, SAL, FÉCULA DE MANDIOCA (1,7%), GLICOSE, AÇÚCAR, REGULADOR DE ACIDEZ: LACTATO DE SÓDIO (INS 325), ESTABILIZANTES: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 451I), PÍROFOSFATO DISSÓDICO (INS 450I), HEXAMETAFOSFATO DE SÓDIO (INS 452I), ESPESSANTE: CARRAGENA (INS 407), REALÇADOR DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS 621), ANTIOXIDANTE: ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316), AROMAS IDÊNTICOS AOS NATURAIS DE: CEBOLA E SALSA, AROMAS NATURAIS DE: FUMAÇA E PIMENTA-VERMELHA, CORANTES NATURAIS: CARMIM DE COCHONILHA (INS 120) E URUCUM (INS 160B) E CONSERVANTE: NITRITO DE SÓDIO (INS 250).		1.125 KILOS		
10.1	BACON DEFUMADO INGREDIENTES: BARRIGA SUÍNA, ÁGUA (6,55%), SAL, AÇÚCAR, ESTABILIZANTE: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 451I), ANTIOXIDANTE: ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316) E CONSERVANTES: NITRITO DE SÓDIO (INS 250) E NITRATO DE SÓDIO (INS 251). E PRAZO DE VALIDADE EM DIA EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO PLÁSTICO PRÓPRIO TRANSPARENTE,,		15 KILOS		
10.2	BACON DEFUMADO INGREDIENTES: BARRIGA SUÍNA, ÁGUA (6,55%), SAL, AÇÚCAR, ESTABILIZANTE: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 451I), ANTIOXIDANTE: ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316) E CONSERVANTES: NITRITO DE SÓDIO (INS 250) E NITRATO DE SÓDIO (INS 251). E PRAZO DE VALIDADE EM DIA EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO PLÁSTICO PRÓPRIO TRANSPARENTE,,		45 KILOS		
11.1	MORTADELA TRADICIONAL INGREDIENTES CARNE SUÍNA, CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVE (FRANGO), ÁGUA (11,86%), CARNE BOVINA, PELE DE AVE (FRANGO), FÉCULA DE MANDIOCA (4,55%), PROTEÍNA DE SOJA (3,99%), GORDURA SUÍNA, TOUCINHO SUÍNO, SAL, GLICOSE, AÇÚCAR, DEXTROSE, ESPECIARIAS: ALHO,PIMENTA-BRANCA, NOZ-MOSCADA E PIMENTA-JAMAICA, REGULADOR DE ACIDEZ: LACTATO DE SÓDIO (INS 325),		75 KILOS		

	ESTABILIZANTES: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 451I), PIROFOSFATO DISSÓDICO (INS 450I), REALÇADOR DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS 621), ANTIOXIDANTE: ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316), ESPESSANTES: CARRAGENA (INS 407) E GOMA GUAR (INS 412), CORANTE NATURAL: CARMIM DE COCHONILHA (INS 120), ACIDULANTE: GLUCONO-DELTA-LACTONA (INS 575), AROMAS NATURAIS DE: PIMENTA-PRETA, NOZ-MOSCADA E PIMENTA-BRANCA E CONSERVANTE: NITRITO DE SÓDIO (INS 250			
11.2	MORTADELA TRADICIONAL INGREDIENTES CARNE SUÍNA, CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVE (FRANGO), ÁGUA (11,86%), CARNE BOVINA, PELE DE AVE (FRANGO), FÉCULA DE MANDIOCA (4,55%), PROTEÍNA DE SOJA (3,99%), GORDURA SUÍNA, TOUCINHO SUÍNO, SAL, GLICOSE, AÇÚCAR, DEXTROSE, ESPECIARIAS: ALHO, PIMENTA-BRANCA, NOZ-MOSCADA E PIMENTA-JAMAICA, REGULADOR DE ACIDEZ: LACTATO DE SÓDIO (INS 325), ESTABILIZANTES: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 451I), PIROFOSFATO DISSÓDICO (INS 450I), REALÇADOR DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS 621), ANTIOXIDANTE: ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316), ESPESSANTES: CARRAGENA (INS 407) E GOMA GUAR (INS 412), CORANTE NATURAL: CARMIM DE COCHONILHA (INS 120), ACIDULANTE: GLUCONO-DELTA-LACTONA (INS 575), AROMAS NATURAIS DE: PIMENTA-PRETA, NOZ-MOSCADA E PIMENTA-BRANCA E CONSERVANTE: NITRITO DE SÓDIO (INS 250		225 KILOS	
12.1	PEIXE DE AGUA DOCE (TIPO FILE DE TILAPIA) COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; NÃO AMOLECIDO, NEM PEGAJOSO COM AUSÊNCIAS DE ADITIVOS E SUBSTÂNCIAS ESTRENHAS QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. E PRAZO DE VALIDADE EM DIA EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO PLÁSTICO PRÓPRIO TRANSPARENTE.,		125 KILOS	
12.2	PEIXE DE AGUA DOCE (TIPO FILE DE TILAPIA) COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; NÃO AMOLECIDO, NEM PEGAJOSO COM AUSÊNCIAS DE ADITIVOS E SUBSTÂNCIAS ESTRENHAS QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. E PRAZO DE VALIDADE EM DIA EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO PLÁSTICO PRÓPRIO TRANSPARENTE.,		375 KILOS	
13.1	CARNE BOVINA; PATINHO CORTADO EM TIRAS; RESFRIADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, PESANDO 2KG		750 KILOS	
13.2	CARNE BOVINA; PATINHO CORTADO EM TIRAS; RESFRIADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, PESANDO 2KG		2.250 KILO	
14.1	CARNE BOVINA; ACÉM CORTADO EM CUBOS; RESFRIADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, PESANDO 2KG		1.000 KILO	
14.2	CARNE BOVINA; ACÉM CORTADO EM CUBOS; RESFRIADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, PESANDO 2KG		3.000 KILO	
15.1	CARNE BOVINA; COSTELA CORTADO NO MÍNIMO 6CM O PEDAÇO ; RESFRIADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, PESANDO 2KG		250 KILO	
15.2	CARNE BOVINA; COSTELA CORTADO NO MÍNIMO 6CM O PEDAÇO ; RESFRIADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, PESANDO 2KG		750 KILO	

16.1	HAMBURGUER, DE 56 GRAMAS DE CARNE DE AVES, BOVINA E SUIÇA, PRODUTO INDUSTRIALIZADO, CONGELADO, EMBALAGEM PRIMÁRIA SACO PLASTICO TRANSPARENTE, PRAZO DE VALIDADE EM DIAS		125 UNID		
16.2	HAMBURGUER, DE 56 GRAMAS DE CARNE DE AVES, BOVINA E SUIÇA, PRODUTO INDUSTRIALIZADO, CONGELADO, EMBALAGEM PRIMÁRIA SACO PLASTICO TRANSPARENTE, PRAZO DE VALIDADE EM DIAS		375 UNID		
17.1	MORTADELA DEFUMADA INGREDIENTES CARNE SUÍNA, CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVE (FRANGO), ÁGUA (11,86%), CARNE BOVINA, PELE DE AVE (FRANGO), FÉCULA DE MANDIOCA (4,55%), PROTEÍNA DE SOJA (3,99%), GORDURA SUÍNA, TOUCINHO SUÍNO, SAL, GLICOSE, AÇÚCAR, DEXTROSE, ESPECIARIAS: ALHO, PIMENTA-BRANCA, NOZ-MOSCADA E PIMENTA-JAMAICA, REGULADOR DE ACIDEZ: LACTATO DE SÓDIO (INS 325), ESTABILIZANTES: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 451I), PIROFOSFATO DISSÓDICO (INS 450I), REALÇADOR DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS 621), ANTIOXIDANTE: ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316), ESPESSANTES: CARRAGENA (INS 407) E GOMA GUAR (INS 412), CORANTE NATURAL: CARMIM DE COCHONILHA (INS 120), ACIDULANTE: GLUCONO-DELTA-LACTONA (INS 575), AROMAS NATURAIS DE: PIMENTA-PRETA, NOZ-MOSCADA E PIMENTA-BRANCA E CONSERVANTE: NITRITO DE SÓDIO (INS 250)		125 KILO		
17.2	MORTADELA DEFUMADA INGREDIENTES CARNE SUÍNA, CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVE (FRANGO), ÁGUA (11,86%), CARNE BOVINA, PELE DE AVE (FRANGO), FÉCULA DE MANDIOCA (4,55%), PROTEÍNA DE SOJA (3,99%), GORDURA SUÍNA, TOUCINHO SUÍNO, SAL, GLICOSE, AÇÚCAR, DEXTROSE, ESPECIARIAS: ALHO, PIMENTA-BRANCA, NOZ-MOSCADA E PIMENTA-JAMAICA, REGULADOR DE ACIDEZ: LACTATO DE SÓDIO (INS 325), ESTABILIZANTES: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 451I), PIROFOSFATO DISSÓDICO (INS 450I), REALÇADOR DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS 621), ANTIOXIDANTE: ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316), ESPESSANTES: CARRAGENA (INS 407) E GOMA GUAR (INS 412), CORANTE NATURAL: CARMIM DE COCHONILHA (INS 120), ACIDULANTE: GLUCONO-DELTA-LACTONA (INS 575), AROMAS NATURAIS DE: PIMENTA-PRETA, NOZ-MOSCADA E PIMENTA-BRANCA E CONSERVANTE: NITRITO DE SÓDIO (INS 250)		375 KILO		
18.1	CARNE BOVINA; FÍGADO CORTADO EM ISCA; RESFRIADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, PESANDO 2KG,		100 KILOS		
18.2	CARNE BOVINA; FÍGADO CORTADO EM ISCA; RESFRIADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, PESANDO 2KG,		300 KILOS		
19.1	COSTELINHA SUÍNA ; RESFRIADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, PESANDO 2KG,		100 KILOS		
19.2	COSTELINHA SUÍNA ; RESFRIADO, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, PESANDO 2KG,		300 KILOS		
20.1	LINGUIÇA; DEFUMADA; CALABRESA; INGREDIENTES: CARNE SUÍNA, CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVE (FRANGO), GORDURA SUÍNA, ÁGUA (5%), SAL, PROTEÍNA DE SOJA (2%), AÇÚCAR, ESPECIARIAS: ALHO E PIMENTA-CALABRESA, REGULADOR DE ACIDEZ: LACTATO DE SÓDIO (INS 325), ESTABILIZANTES: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 451I), PIROFOSFATO		75 KILO		

	DISSÓDICO (INS 450I) E HEXAMETAFOSFATO DE SÓDIO (INS 452I), ANTIOXIDANTE: ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316), AROMA NATURAL DE: FUMAÇA, CORANTE NATURAL: CARMIM DE COCHONILHA (INS 120), CONSERVANTE: NITRITO DE SÓDIO (INS 250), REALÇADOR DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS 621) E AROMAS IDÊNTICOS AOS NATURAIS DE: PIMENTA-VERMELHA E ALHO..			
20.2	LINGUIÇA; DEFUMADA; CALABRESA; INGREDIENTES: CARNE SUÍNA, CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE AVE (FRANGO), GORDURA SUÍNA, ÁGUA (5%), SAL, PROTEÍNA DE SOJA (2%), AÇÚCAR, ESPECIARIAS: ALHO E PIMENTA-CALABRESA, REGULADOR DE ACIDEZ: LACTATO DE SÓDIO (INS 325), ESTABILIZANTES: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 451I), PIROFOSFATO DISSÓDICO (INS 450I) E HEXAMETAFOSFATO DE SÓDIO (INS 452I), ANTIOXIDANTE: ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316), AROMA NATURAL DE: FUMAÇA, CORANTE NATURAL: CARMIM DE COCHONILHA (INS 120), CONSERVANTE: NITRITO DE SÓDIO (INS 250), REALÇADOR DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO (INS 621) E AROMAS IDÊNTICOS AOS NATURAIS DE: PIMENTA-VERMELHA E ALHO..		225 KILO	
21.1	FILE DE PEITO: CONGELADO; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; NÃO AMOLECIDO, NEM PEGAJOSO COM AUSÊNCIAS DE ADITIVOS E SUBSTÂNCIAS ESTRÊNHAS QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. E PRAZO DE VALIDADE EM DIA EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO PLÁSTICO PRÓPRIO TRANSPARENTE,		100 KILO	
21.2	FILE DE PEITO: CONGELADO; COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; NÃO AMOLECIDO, NEM PEGAJOSO COM AUSÊNCIAS DE ADITIVOS E SUBSTÂNCIAS ESTRÊNHAS QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. E PRAZO DE VALIDADE EM DIA EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO PLÁSTICO PRÓPRIO TRANSPARENTE,		300 KILO	
22.1	PEIXE DE ÁGUA DOCE (TIPO FILE DE MAPARA) COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; NÃO AMOLECIDO, NEM PEGAJOSO COM AUSÊNCIAS DE ADITIVOS E SUBSTÂNCIAS ESTRÊNHAS QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. E PRAZO DE VALIDADE EM DIA EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO PLÁSTICO PRÓPRIO TRANSPARENTE,,		125 KILO	
22.2	PEIXE DE ÁGUA DOCE (TIPO FILE DE MAPARA) COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; NÃO AMOLECIDO, NEM PEGAJOSO COM AUSÊNCIAS DE ADITIVOS E SUBSTÂNCIAS ESTRÊNHAS QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS. E PRAZO DE VALIDADE EM DIA EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACO PLÁSTICO PRÓPRIO TRANSPARENTE,,		375 KILO	

Local e Data:

Assinatura do Proponente

ANEXO VIII

MINUTA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº...../2021.

Aos ____ do mês de _____ do ano de 2021, pela presente **Ata de Registro de Preços**, onde de um lado a **Prefeitura Municipal de Caiuá**, inscrita no CNPJ nº 53.307.906/0001-10 com sede na Av. Antônio Marinho, nº. 319 - Centro, na cidade de Caiuá - SP, neste ato representada pela Senhora Prefeita Municipal, a Senhora **Rute Almeida dos Santos Lima**, brasileira, portadora da cédula de identidade RG nº ____ - SSP/SP e do CPF nº _____, residente e domiciliado na Rua _____, nº __, __, na cidade de Caiuá - SP, doravante denominado **CONTRATANTE**, e de outro lado a empresa _____ Ltda – EPP, inscrita no CNPJ nº _____, com sede na Rua _____, nº _____, bairro _____, município de _____ - SP, neste ato representada pelo seu sócio, o Senhor _____, portador do RG nº _____ SSP/SP, e do CPF nº _____, adjudicatário do **Pregão Presencial nº 001/2021**, doravante denominada **CONTRATADA**, resolvem **Registrar os Preços**, com integral observância da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações, bem como a também Lei Federal nº 10.520/02, nos termos e condições das cláusulas a seguir expostas:

CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO

O objeto desta **ATA** é o **REGISTRO DE PREÇOS** para "**Aquisição Parcelada de Carne Bovina, Suína, Frango, Peixe, Linguiça, Salsicha e Frios (embutidos)**", o produto ofertado deverá ser de **primeira qualidade** e atender aos padrões de mercado, de acordo com as normas pertinentes **para atender as Escolas Municipais e Estaduais, Creche, CRAS e Assistência Social**", pelo período de até 12 meses, em conformidade com as especificações previstas no Anexo I, do Edital e proposta apresentada no respectivo **Processo Licitatório nº 003/2021, de Pregão Presencial nº 001/2021**, que integram este instrumento.

CLÁUSULA SEGUNDA – VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

A presente Ata de Registro de Preços terá validade até 12 meses, a partir da data de sua publicação.

Durante a vigência da Ata, os preços registrados serão fixos e irrevogáveis, exceto nas hipóteses decorrentes e devidamente comprovadas das situações previstas na alínea "d", do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/93 ou de redução dos preços praticados no mercado.

Mesmo comprovado a ocorrência de situação prevista na alínea "d", do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/93, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro processo Licitatório.

Comprovada a **redução dos preços praticados no mercado** nas mesmas condições do registro, e, definido o novo preço máximo a ser pago pela Administração, o Proponente registrado será convocado pela Administração Municipal, para a devida alteração do valor registrado em Ata.

Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, a Administração não será obrigada a firmar as contratações que dela poderá advir, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurada ao beneficiário do registro preferência de fornecimento em igualdade de condições.

CLÁUSULA TERCEIRA – LEGISLAÇÃO APLICÁVEL E DA VINCULAÇÃO DO CONTRATO

A legislação aplicável a este Contrato é a constante da Lei Federal nº 10.520/2002 e a Lei Federal nº 8.666/1993 e suas alterações e demais disposições aplicáveis a Licitação e Contratos Administrativos, bem como as Cláusulas deste instrumento e, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.



Paço Municipal "Joaquim Honório Lopes"
CNPJ 53.307.906/0001-10 – CEP 19450-000 – CAIUÁ-SP
Fone: (018) 3278:9999/Fax: (18) 3278-9990
Email: compras@caiuá.sp.gov.br



Os casos omissos que se tornarem controvertidos em face das cláusulas da presente Ata de Registro de Preços serão resolvidos segundo os princípios jurídicos aplicáveis, por despacho fundamentado por assessor jurídico desta municipalidade.

Integram esta Ata de Registro de Preços, o Edital de Pregão Presencial nº **001/2021** e seus anexos, Proposta de Preços Escrita, de cujo inteiro teor as partes declaram ter conhecimento e aceitam.

Após a assinatura desta Ata de Registro de Preços, toda comunicação entre o CONTRATANTE e a CONTRATADA será feita através de correspondência devidamente protocolada.

CLÁUSULA QUARTA–SUBORDINAÇÃO ÀS NORMAS LEGAIS E CONTRATUAIS

As partes se declaram sujeitas às normas previstas à Lei Federal nº 10.520/2002, Lei Federal nº 8.666/93, ao Edital de Pregão Presencial nº **001/2021** e às cláusulas expressas nesta Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA QUINTA

Este instrumento de registro de preços não obriga a Administração a firmar as contratações com a Detentora da Ata, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, assegurados, nesta hipótese, a preferência do beneficiário do registro em igualdade de condições, nos termos do parágrafo quarto, artigo 15, da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações.

O registro de preços poderá ser suspenso ou cancelado no interesse da Administração e nas hipóteses dos artigos 77 e 78, da Lei Federal nº 8.666/93, ou a pedido justificado do interessado, presente às razões orientadas pela Teoria da Imprevisão.

A Detentora da Ata deverá manter, enquanto vigorar o registro de preços e em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no /Pregão Presencial nº. **001/2021** - Processo Licitatório nº. **003/2021**.

CLÁUSULA SEXTA - DO PRAZO, DAS CONDIÇÕES E LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO DA LICITAÇÃO

Os produtos perecíveis deverão ser entregues de acordo com as necessidades do serviço público, mediante pedido por escrito e conforme o cronograma de entrega, o qual será juntado à fatura.

As entregas dos produtos licitados serão diariamente, após o recebimento da requisição ou solicitação dos setores competentes, nas seguintes localidades:

Prédio da Merenda: Rua Siqueira Campos, nº 416 – 07h00min as 12h00min.

Assistência Social – Prédio Procap: Rua: Antônio Marinho, nº 570 - 07h00min as 12h00min.

Correrão por conta da empresa adjudicatária as despesas para efetivo atendimento ao objeto licitado, tais como embalagens, seguro, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários e a entrega deverá ocorrer sem prejuízo dos serviços normais desta Prefeitura.

Constatadas irregularidade no objeto, esta Municipalidade, sem prejuízo das penalidades cabíveis, poderá:

a) rejeita-lo no todo ou em parte se não corresponder às especificações do memorial descritivo (ANEXO I), determinando sua substituição;

b) Determinar sua complementação se houver diferença de quantidades ou de partes.



Paço Municipal "Joaquim Honório Lopes"
CNPJ 53.307.906/0001-10 – CEP 19450-000 – CAIUÁ-SP
Fone: (018) 3278:9999/Fax: (18) 3278-9990
Email: compras@caiuva.sp.gov.br



As irregularidades deverão ser sanadas no prazo Máximo de 02 (dois) dias úteis contados do recebimento pela adjudicatária da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente ofertado.

Só será emitido atestado de recebimento ou atestará na própria nota fiscal o recebimento dos produtos, se atendidas às determinações deste edital e seus anexos.

a) A administração somente aceitará a substituição de marca e/ou modelo decorrente de fato (s) superveniente (s) devidamente comprovado (s).

CLÁUSULA SÉTIMA – FISCALIZAÇÃO

No desempenho de suas atividades, é assegurado ao órgão fiscalizador o direito de verificar a perfeita execução do presente ajuste em todos os termos e condições.

A ação ou omissão total ou parcial do órgão fiscalizador não eximirá a CONTRATADA da responsabilidade de executar o serviço com toda cautela e boa técnica.

Verificada a ocorrência de irregularidade no cumprimento do contrato, a Fiscalização tomará as providências legais e contratuais cabíveis, inclusive quanto à aplicação das penalidades previstas na presente Ata de Registro de Preços e na Lei Federal nº 8.666/93 e alterações posteriores.

A fiscalização por parte da CONTRATANTE não eximirá ou reduzirá em nenhuma hipótese, as responsabilidades da empresa contratada em eventual falta que venha a cometer, mesmo que não indicada pela fiscalização.

CLÁUSULA NONA – PREÇO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

Fica registrado o valor abaixo para dos produtos:

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

O pagamento será efetuado após a entrega do objeto e a emissão da Nota Fiscal da seguinte forma:
EM ATÉ 30 DIAS.

Os pagamentos não realizados dentro do prazo, motivados pela empresa contratada, não serão geradores de direito a reajustamento de preços ou a atualização monetária.

CLÁUSULA DÉCIMA – VIGÊNCIA

A presente **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS** terá vigência até 12 meses, contados a partir da data de sua publicação.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

O licitante que se recusar a assinar a Ata de Registro de Preços injustificadamente, falhar ou fraudar a sua execução, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da citação e ampla defesa, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração Pública pelo prazo de até 05 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja proferida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, sem prejuízo das multas previstas neste Edital, além de outras cominações legais.

O atraso e a inexecução parcial ou total da presente Ata caracterizarão o descumprimento da obrigação assumida e permitirão a aplicação das seguintes sanções pela Contratante:

A) Advertência, que será aplicada sempre por escrito;

B) Multas de 20% (vinte por cento) sobre o valor das obrigações não cumpridas;



Paço Municipal "Joaquim Honório Lopes"
CNPJ 53.307.906/0001-10 – CEP 19450-000 – CAIUÁ-SP
Fone: (018) 3278:9999/Fax: (18) 3278-9990
Email: compras@caiuva.sp.gov.br



O descumprimento do prazo de entrega sujeitará a fornecedora às seguintes sanções:

a) Multa de 10% (dez por cento) do valor de cada pedido, podendo a reiteração ou continuidade da recusa ou não entrega do objeto levar ao cancelamento da Ata de Registro de Preços.

b) Multa de 20% (vinte por cento) do valor do fornecimento e cancelamento da **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**, sem prejuízo da devolução dos materiais, caso este não atenda ao pedido no prazo de 20 (vinte) dias do pedido.

Impedimento de contratar com a Administração Pública Municipal pelo período de 02 (dois) anos caso o cancelamento decorra de fraude, observada a ampla defesa e o contraditório.

c) **CANCELAMENTO** da Ata de registro de preços sujeitando-se a Contratada ao pagamento de indenização a Contratante por perdas e danos multa de 20% (vinte por cento) sob o valor total registrado para o licitante.

d) Suspensão temporária do direito de licitar, de participar de licitações e impedimento de contratar com a Administração Pública, por prazo não superior a 5 (cinco) anos;

e) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública.

As sanções previstas nesta cláusula poderão ser aplicadas cumulativamente, ou não, de acordo com a gravidade da infração, facultada ampla defesa a CONTRATADA, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação do ato.

A sanção de suspensão de participar em licitação e contratar com a Administração Pública poderão ser também aplicadas àqueles que:

a) Retardarem a execução do pregão;

b) Demonstrarem não possuir idoneidade para contratar com a Administração;

c) Fizerem declaração falsa ou cometerem fraude fiscal.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

A presente ata poderá ser **CANCELADA** pelos motivos previstos nos art. 77, 78 e 79, da Lei nº 8.666/93 e suas alterações.

O **CANCELAMENTO** acarretará, independentemente de qualquer procedimento judicial ou extrajudicial por parte da CONTRATANTE, a retenção dos créditos decorrentes desta Ata de Registro de Preços, limitada ao valor dos prejuízos causados, além das sanções previstas neste ajuste, até a completa indenização dos danos.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA- NOVAÇÃO

A não utilização, por qualquer das partes, dos direitos a elas assegurados nesta ata de Registro de Preços e na Lei em geral e não aplicação de quaisquer sanções neles previstas não importa em novação a seus termos, não devendo, portanto, ser interpretada como renúncia ou desistência de aplicação ou de ações futuras sendo que todos os recursos postos à disposição do CONTRATANTE serão considerados como cumulativos e não alternativos, inclusive em relação a dispositivos legais.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

A presente Ata de Registro de Preços poderá ser alterado para ajuste de condições supervenientes que impliquem em modificações nos casos previstos nos Diplomas Legais pertinentes à matéria.



Paço Municipal "Joaquim Honório Lopes"
CNPJ 53.307.906/0001-10 – CEP 19450-000 – CAIUÁ-SP
Fone: (018) 3278:9999/Fax: (18) 3278-9990
Email: compras@caiuva.sp.gov.br



CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – FORO

Fica eleito o Foro da Única Vara da Comarca de Presidente Epitácio – SP, como o único capaz de conhecer e dirimir as dúvidas e litígios do presente instrumento e seu objeto.

E por estarem justas e contratadas, as partes assinam a presente ata de registro de preços para os fins de direito, na presença das testemunhas abaixo.

Prefeitura Municipal de Caiuá – SP, ____ de _____ de 2021

**Prefeitura Municipal de
Caiuá
Contratante**

**Empresa
Contratada
Contratante**

Testemunhas:



Paço Municipal "Joaquim Honório Lopes"
CNPJ 53.307.906/0001-10 – CEP 19450-000 – CAIUÁ-SP
Fone: (018) 3278:9999/Fax: (18) 3278-9990
Email: compras@caiuá.sp.gov.br



TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO
(Contratos)

CONTRATANTE: _____
CONTRATADO: _____
CONTRATO Nº (DE ORIGEM): _____
OBJETO: _____
ADVOGADO (S)/ Nº OAB: (*) _____

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

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

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

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

LOCAL e DATA: _____

GESTOR DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: _____
Cargo: _____
CPF: _____ RG: _____
Data de Nascimento: ____/____/____
Endereço residencial completo: _____
E-mail institucional _____

E-mail pessoal: _____
Telefone (s): _____
Assinatura: _____

Responsáveis que assinaram o ajuste:

Pelo CONTRATANTE:

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



Paço Municipal "Joaquim Honório Lopes"
CNPJ 53.307.906/0001-10 – CEP 19450-000 – CAIUÁ-SP
Fone: (018) 3278:9999/Fax: (18) 3278-9990
Email: compras@caiuva.sp.gov.br



Pela CONTRATADA:

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

Advogado:

(*). Facultativo. Indicar quando já constituído, informando, inclusive, o endereço eletrônico.



Paço Municipal "Joaquim Honório Lopes"
CNPJ 53.307.906/0001-10 – CEP 19450-000 – CAIUÁ-SP
Fone: (018) 3278:9999/Fax: (18) 3278-9990
Email: compras@caiua.sp.gov.br



ANEXO IX

RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL PELA INTERNET

(enviar para o e-mail: compras@caiua.sp.gov.br)

PREGÃO PRESENCIAL Nº **001/2021**, PROCESSO LICITATÓRIO Nº **003/2021**

Razão Social:

CNPJ:

Endereço:

E-mail:

Cidade: Caiuá

Estado: São Paulo

Telefone:

Fax:

Obtivemos, através do acesso à página www.caiua.sp.gov.br ou via correspondência eletrônica, nesta data, cópia do instrumento convocatório e seus anexos da licitação acima identificada.

LOCAL E DATA

PROPRIETARIO

Senhor Licitante, visando à comunicação futura entre este Município e sua empresa, solicitamos a Vossa Senhoria preencher **FACULTATIVAMENTE** o recibo de retirada do Edital e remetê-lo à Divisão de Licitações, por meio do e-mail: compras@caiua.sp.gov.br.

A não remessa do recibo exime o Município de Caiuá-SP da comunicação, por e-mail, de eventuais esclarecimentos e retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais, não cabendo posteriormente qualquer reclamação. Recomendamos, ainda, consultas à referida página para eventuais comunicações e ou esclarecimentos disponibilizados acerca do processo licitatório em epígrafe.