



**EDITAL DE LICITAÇÃO PÚBLICA
EXCLUSIVO PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

PREGÃO PRESENCIAL Nº 28/2019.

PROCESSO Nº 258/2019.

DATA DA REALIZAÇÃO: 12 DE JULHO DE 2019.

HORÁRIO: 09 HORAS.

LOCAL: DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DA SAE, LOCALIZADO NA AVENIDA ALTINO ARANTES, Nº 369, CENTRO.

OBJETO: AQUISIÇÃO DE CARNES, FRIOS E EMBUTIDOS.

INTERESSADOS: DIRETORIAS DE ADMINISTRAÇÃO, OPERAÇÕES, COLETA DE LIXO E LIMPEZA URBANA.

1 – PREÂMBULO

1.1 – A Superintendência de Água e Esgoto de Ourinhos – SAE, Autarquia Pública Municipal com sede nesta cidade de Ourinhos, Estado de São Paulo, neste ato representada por seu Superintendente Sr. Marcelo Simoni Pires, torna público que se acha aberta, nesta unidade, licitação na modalidade Pregão Presencial sob o nº 28/2019, objeto do Processo nº 258/2019, do tipo menor preço, execução indireta, objetivando a aquisição carnes, frios e embutidos, em conformidade com a Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto Municipal nº 5.231 de 24 de fevereiro de 2005, aplicando-se subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar nº 147, de 07 de agosto de 2014, bem como demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

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

1.3 – A sessão de processamento do Pregão será realizada no Diretoria de Administração, na sede desta Autarquia, localizado na Avenida Altino Arantes, nº 369, Centro, iniciando-se no dia 12 de julho de 2019, às 9 horas, e será conduzida pelo Pregoeiro com o auxílio da Equipe de Apoio designados nos autos do processo licitatório em epígrafe.

1.4 – 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.

1.5 – O Edital completo poderá ser retirado gratuitamente na Chefia de Compras da SAE – Superintendência de Água e Esgoto de Ourinhos, sito à Avenida Altino Arantes, nº 369, Centro, no horário comercial ou no site (<http://www.saeourinhos.sp.gov.br/Licitacoes.php>) no link pregão presencial, sendo que quaisquer esclarecimentos a respeito da presente licitação poderão ser obtidos na mencionada chefia ou através do telefone (14) 3322-1866.

2 – OBJETO

2.1 – A presente licitação tem por objetivo a aquisição de carnes, frios e embutidos, conforme especificações constantes neste edital e seus anexos.

3 – RESERVA DE RECURSOS

3.1 – A despesa, estimada em R\$ 445.792,30 (quatrocentos e quarenta e cinco mil, setecentos e noventa e dois reais e trinta centavos) conforme planilha de preços, onerará os recursos orçamentários e financeiros, reservados nas seguintes dotações:

03.00.00 – Superintendência de Água e Esgoto de Ourinhos

03.03.00 – Diretoria de Administração

03.03.01 – Diretoria Administrativa

04.122.0601.2.801 – Manutenção e Operação das Unidades Executoras

3.3.90.30.00 – Material de Consumo

03.00.00 – Superintendência de Água e Esgoto de Ourinhos

03.04.00 – Diretoria de Operações

03.04.01 – Diretoria de Operações

17.512.0602.2.801 – Manutenção e Operação das Unidades Executoras

3.3.90.30.00 – Material de Consumo



03.00.00 – Superintendência de Água e Esgoto de Ourinhos
03.05.00 – Diretoria de Coleta de Lixo
03.05.01 – Diretoria de Coleta de Lixo
15.452.0603.2.801 – Manutenção e Operação das Unidades Executoras
3.3.90.30.00 – Material de Consumo

03.00.00 – Superintendência de Água e Esgoto de Ourinhos
03.06.00 – Diretoria de Limpeza Urbana
03.06.01 – Diretoria de Limpeza Urbana
15.452.0603.2.801 – Manutenção e Operação das Unidades Executoras
3.3.90.30.00 – Material de Consumo

4 – CONDIÇÕES E RESTRIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1 – Em atendimento ao disposto no artigo 48, I, da Lei Complementar 123/2006, **somente poderão participar deste pregão microempresas e empresa de pequeno porte** que detenham atividade pertinente e compatível com o objeto da licitação e que atendam aos requisitos de habilitação previstos neste Edital.

4.2 – Além das vedações estabelecidas pelo artigo 9º da Lei Federal 8.666/93, não será permitida a participação de empresas:

- a) Estrangeiras que não funcionem no País;
- b) Reunidas sob a forma de consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição;
- c) Impedidas e suspensas de licitar e/ou contratar nos termos do inciso III do artigo 87 da lei 8.666/93 e suas alterações, do artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/02 e da Súmula nº 51 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo;
- d) Impedidas de licitar e contratar nos termos do art. 10º da Lei 9.605/98;
- e) Proibidas de contratar com o Poder Público, nos termos do artigo 12 da Lei nº 8.429/92;
- f) Declaradas inidôneas pelo Poder Público e não reabilitadas.
- g) Integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum;
- h) Enquadradas nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666/93;
- h.1) entende-se por “participação indireta” a que alude o artigo 9º da Lei nº 8.666/93 a participação no certame de empresa em que uma das pessoas listadas no mencionado dispositivo legal figure como sócia, pouco importando o seu conhecimento técnico acerca do objeto da licitação ou mesmo a atuação no processo licitatório.
- i) Não consideradas microempresas ou empresas de pequeno porte nos termos da Lei Complementar nº 123/06, alterada pela Lei Complementar nº 147/14.

4.3 – Será permitida a participação de licitantes nesta licitação através de remessa postal, observada a tempestividade do recebimento dos envelopes, bem como o cumprimento, em envelope próprio e separado, dos itens 5 e 6 deste edital para que possam prosseguir na licitação e, caso se aplique, do item 5.1.3, para que possam usufruir dos benefícios.

5 – DO CREDENCIAMENTO

5.1 – Por ocasião da fase de credenciamento dos licitantes, deverá ser apresentado o que segue:

5.1.1 – Quanto aos representantes:

a) tratando-se de representante legal (sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado) instrumento constitutivo da empresa devidamente registrado na Junta Comercial, ou tratando-se de sociedade simples, o ato constitutivo registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

a.1) Os documentos descritos no item anterior deverão estar acompanhados de todas as suas alterações (ou última alteração consolidada), conforme legislação em vigor;

b) tratando-se de procurador, instrumento público de procuração ou instrumento particular com firma reconhecida, da qual constem poderes específicos para formular lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, acompanhado do correspondente documento, dentre os indicados na alínea "a", que comprove os poderes do mandante para a outorga;

c) O representante (legal ou procurador) da empresa interessada deverá identificar-se exibindo documento oficial que contenha foto;



d) O representante que estiver credenciado poderá, a qualquer tempo, ser substituído, desde que este realize o devido credenciamento;

e) Será admitido apenas 1 (um) representante para cada licitante credenciado, sendo que cada um deles poderá representar apenas um licitante credenciado;

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

5.1.2 – Quanto ao pleno atendimento aos requisitos de habilitação:

a) Declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação, que deverá ser feita de acordo com o modelo estabelecido no Anexo II deste Edital, excetuada a existência de ressalvas quanto à regularidade fiscal para microempresas e empresas de pequeno porte, e apresentada fora dos envelopes nº 1 (Proposta) e nº 2 (Habilitação);

b) O representante legal da licitante poderá, até o momento do recebimento dos envelopes, elaborar a declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação, podendo inclusive utilizar-se de modelo constante deste Edital;

c) A ausência da Declaração acima citada impossibilitará à pessoa licitante de prosseguir na licitação.

5.1.3 – Quanto às microempresas e empresas de pequeno porte:

a) Certidão Simplificada expedida pela Junta Comercial de seu domicílio (conforme Instrução Normativa nº 103, art. 8º, do Departamento Nacional de Registro do Comércio – DNRC, de 30 de abril de 2007, publicada no DOU de 22/05/2007) e/ou Declaração de Enquadramento de Microempresas (ME's) e Empresas de Pequeno Porte (EPP's), visando ao exercício dos direitos previstos nos artigos 42 a 45 da Lei Complementar nº 123/06, que deverá ser firmada pelo responsável legal (ou procurador, de acordo com o item 5.1.1, alínea b), conforme modelo estabelecido no Anexo IV deste Edital, e apresentada fora dos envelopes nº 1 (Proposta) e nº 2 (Habilitação).

b) As licitantes que não apresentarem o exigido na alínea “a” acima mencionada para fins de comprovação de seu enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte, não gozarão das benesses da lei complementar 123/2006.

5.2 – Encerrada a fase de credenciamento pelo Pregoeiro, não serão admitidos credenciamentos de eventuais licitantes retardatários.

5.2 – Encerrada a fase de credenciamento pelo Pregoeiro, não serão admitidos credenciamentos de eventuais licitantes retardatários.

6 – FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

**SUPERINTENDÊNCIA DE ÁGUA E ESGOTO DE OURINHOS – SAE
PREGÃO PRESENCIAL Nº 28/2019
PROCESSO Nº 258/2019
ENVELOPE Nº 1 – PROPOSTA**

**SUPERINTENDÊNCIA DE ÁGUA E ESGOTO DE OURINHOS – SAE
PREGÃO PRESENCIAL Nº 28/2019
PROCESSO Nº 258/2019
ENVELOPE Nº 2 – HABILITAÇÃO**

6.1.1 – A ausência dos dizeres não constituirá motivo para desclassificação do licitante no certame o qual poderá inseri-los durante a sessão de processamento do Pregão.

6.2 – Os documentos necessários ao credenciamento, à proposta e à habilitação deverão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por Tabela de Notas ou cópia acompanhada do original para autenticação pelo Pregoeiro ou por membro da Equipe de Apoio.



6.3 – Não serão aceitos os documentos que, sendo apresentados em cópias, suas reproduções se mostrem ilegíveis, bem como protocolos de entrega ou solicitação de documentos em substituição aos documentos ora exigidos, inclusive no que se refere às certidões.

6.4 – Na hipótese de não constar prazo de validade das certidões apresentadas, esta Autarquia aceitará como válidas as expedidas até 180 (cento e oitenta) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas.

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

6.6 – Se algum documento apresentar falha não sanável na sessão acarretará a inabilitação da licitante.

6.7 – Objetivando a segurança e a integridade dos documentos apresentados, recomenda-se que sejam numerados e rubricados em todas as folhas.

7 – DO CONTEÚDO DO ENVELOPE PROPOSTA

7.1 – A proposta de preço deverá ser elaborada em papel sulfite, digitado e impresso, em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas, sem cotações alternativas, datada e assinada pelo representante legal da licitante ou pelo procurador.

7.2 – Deverão estar consignado na proposta, conforme modelo constante do Anexo V:

7.2.1 – Dados do licitante; dados bancário para pagamento e dados do representante legal da empresa para assinatura do Contrato;

7.2.2 – Preços unitários dos itens, expressos em moeda corrente nacional, escritos em algarismo, com até duas casas decimais, incluindo, além do lucro, todas as despesas resultantes de impostos, taxas, tributos, frete e demais encargos, assim como todas as despesas diretas ou indiretas, relacionadas com a integral execução do objeto da presente licitação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária;

7.2.2.1 – Todos os valores deverão ser indicados com duas casas decimais, desprezando-se frações remanescentes;

7.2.3 – Indicação de marca dos itens ofertados;

7.2.4 – Prazo de validade da proposta de, no mínimo, 60 (sessenta) dias contados da data da sessão deste Pregão Presencial;

7.2.5 – Prazo de validade dos produtos: mínimo de 12 meses a contar do recebimento do objeto;

7.2.6 – Prazo de entrega: até 10 (dez) dias úteis a contar do recebimento da Autorização de Fornecimento emitida pela SAE;

7.2.7 – Declaração impressa na proposta de que o objeto ofertado atende todas as especificações exigidas neste Edital e seus Anexos;

7.2.8 – Declaração impressa na proposta de que os preços apresentados contemplam todos os custos diretos e indiretos incorridos na data da apresentação da proposta incluindo, entre outros: tributos, encargos sociais, material, despesas administrativas, seguro, frete e lucro.

7.3 – Não serão admitidas, posteriormente, alegações de enganos, erros ou distrações na apresentação das propostas comerciais, como justificativas de quaisquer acréscimos ou solicitações de reembolsos e indenizações de qualquer natureza.

7.4 – Na proposta poderá constar também os dados do responsável legal pela assinatura do contrato (nome, nacionalidade, estado civil, profissão, RG, CPF e endereço residencial ou comercial), além de endereço de e-mail e telefone para contato, sendo que caso a empresa não apresente, tal fato não implicará na desclassificação de sua proposta.

7.5 – Não será obrigatório apresentação de proposta para todos os itens, podendo a licitante apresentar proposta somente para o item de seu interesse.

7.6 – Não serão admitidas cotações inferiores às quantidades previstas neste Edital.



7.7 – A planilha de cotação dos itens deverá obedecer à ordem do Anexo I.

7.8 – *A fim de facilitar os trabalhos do(a) Pregoeiro(a) e equipe de apoio, solicitamos aos licitantes que preencham o arquivo “proposta.xml”, disponível no site www.saeourinhos.sp.gov.br, link “Licitações”, devendo o mesmo ser entregue impresso, datado e assinado, como também, gravado em um CD (Compact Disk), DVD (Digital Versatile Disc) ou Pen Drive, com arquivo gerado em extensão.xml e colocado dentro do envelope “Proposta”.*

7.8.1 – *Para o preenchimento desse arquivo, utilize o aplicativo “DIGPROP.EXE”, que está disponível no site www.saeourinhos.sp.gov.br, link “Licitações”, juntamente com o manual para o preenchimento da proposta.*

7.8.2 – *A apresentação desse subitem “7.8” não exige o licitante da apresentação da proposta impressa nos termos previstos nos demais subitens do item “7”.*

8 – DO CONTEÚDO DO ENVELOPE “DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO”

8.1 – O Envelope "Documentos de Habilitação" deverá conter os documentos a seguir relacionados os quais dizem respeito a:

8.1.1 – HABILITAÇÃO JURÍDICA

a) Registro Comercial, no caso de empresa individual;

b) Em se tratando de sociedades empresárias ou simples, o ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial ou no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, nos termos da lei e conforme o caso, e, ainda, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

b.1) Os documentos descritos na alínea “b” deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva, conforme legislação em vigor.

c) Decreto de autorização em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

d) Licença de funcionamento emitida pela Vigilância Sanitária, em plena validade, compatível com o objeto da licitação.

8.1.1.1 – Os documentos relacionados nas alíneas "a", "b" e "b.1" do subitem 8.1.1 não precisarão constar do Envelope “Documentos de Habilitação”, se tiverem sido apresentados para o credenciamento neste Pregão.

8.1.2 - REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

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

b) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual, se houver, e Municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

c) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, mediante Certidão Negativa de Débitos expedida **conjuntamente** pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais (inclusive as contribuições sociais) e à Dívida Ativa da União (DAU);

d) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, da sede ou do domicílio da licitante, mediante Certidão Negativa de Débitos inscritos na Dívida Ativa ou declaração de isenção ou de não incidência assinada pelo representante legal da proponente, sob as penas da lei;

e) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, da sede ou do domicílio da licitante, mediante Certidão Negativa de Débitos de *Tributários Mobiliários*;

f) Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia Por Tempo de Serviço (FGTS), por meio da apresentação do CRF – Certificado de Regularidade do FGTS;

g) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, em cumprimento à Lei nº 12.440/2011 e à Resolução Administrativa nº 1.470/2011 do Tribunal Superior do Trabalho;

h) A comprovação da regularidade fiscal das microempresas ou empresas de pequeno porte, somente será exigida para efeito de assinatura do contrato;

h.1) As microempresas ou empresas de pequeno porte, por ocasião da participação neste certame, deverão apresentar toda documentação exigida para fins de comprovação da regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição;

h.2) Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da publicação da homologação do certame, prorrogáveis por igual período, a critério desta Autarquia, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;

h.3) A não regularização da documentação, no prazo previsto no subitem “h.2”, implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, procedendo-se à convocação das licitantes para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório, sendo assegurado o exercício do direito de preferência na hipótese de haver participação de demais microempresas e empresas de pequeno porte;

h.4) Na hipótese de nenhuma microempresa ou empresa de pequeno porte atender aos requisitos deste Edital, será convocada outra empresa na ordem de classificação das ofertas, com vistas à contratação.

8.1.2.1 – Serão aceitas, como prova de regularidade fiscal, certidões positivas, com efeitos de negativa e certidões positivas que noticiem em seu corpo que os débitos estão judicialmente garantidos ou com sua exigibilidade suspensa.

8.1.3 - QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

a) Certidão negativa de falência e concordata, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

b) Certidão negativa de recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

b.1) Nas hipóteses em que a certidão encaminhada for positiva, deve a licitante apresentar comprovante da homologação/deferimento pelo juízo competente do plano de recuperação judicial/extrajudicial em vigor.

8.1.4 – OUTRAS COMPROVAÇÕES

8.1.4.1 – Declarações da licitante, consoante modelo do Anexo III, elaborada em papel timbrado e subscritas por seu representante legal, atestando que:

a) nos termos do inciso V do artigo 27 da Lei Federal nº 8.666/93 e alterações, que a empresa encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII, do artigo 7º, da Constituição Federal do Brasil;

b) que a empresa atende as normas relativas à Saúde e Segurança no Trabalho de seus empregados;

c) que a empresa atende as normas do Decreto nº 3.298, de 20 de dezembro de 1999;

d) **para o caso de empresas em recuperação judicial:** está ciente de que no momento da assinatura do contrato deverá apresentar cópia do ato de nomeação do administrador judicial ou se o administrador for pessoa jurídica, o nome do profissional responsável pela condução do processo e, ainda, declaração, relatório ou documento equivalente do juízo ou do administrador, de que a licitante está cumprindo o plano de recuperação judicial;

e) **para o caso de empresas em recuperação extrajudicial:** está ciente de que no momento da assinatura do contrato deverá apresentar comprovação documental de que está cumprindo as obrigações do plano de recuperação extrajudicial.

9 – DO PROCEDIMENTO E DO JULGAMENTO



9.1 – No horário e local indicados no preâmbulo, será aberta a sessão pública de processamento do Pregão, iniciando-se pela fase de credenciamento dos interessados em participar do certame, ocasião em que serão apresentados os documentos indicados no item 5.1.

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

9.2.1 – Iniciada a abertura do primeiro envelope proposta, estará encerrado o credenciamento e, por consequência, a possibilidade de admissão de novos participantes no certame.

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

- a) cujo objeto não atenda as especificações, prazos e condições fixados no Edital;
- b) que apresentem preço ou vantagem baseados exclusivamente em proposta ofertadas pelas demais licitantes;
- c) que contiverem cotação de objeto diverso daquele constante neste Edital.
- d) da licitante não considerada, nos termos da lei, microempresa ou empresa de pequeno porte.

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

9.4 – As propostas classificadas serão selecionadas para a etapa de lances verbais, com observância dos seguintes critérios:

- a) seleção da proposta de menor preço e as demais com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela;
- b) não havendo pelo menos 3 (três) preços na condição definida na alínea anterior, serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até o máximo de 3 (três). No caso de empate nos preços, serão admitidas todas as propostas empatadas, independentemente do número de licitantes.

9.4.1 – Para efeito de seleção será considerado o **preço unitário do item**.

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

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

9.6 – Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço, observada a redução mínima entre os lances de 1% (um por cento), aplicável inclusive em relação ao primeiro. A aplicação do valor de redução mínima entre os lances incidirá sobre o **preço unitário do item**.

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

9.8 – Após a fase de lances serão classificadas na ordem crescente dos valores, as propostas não selecionadas por conta da regra disposta no item 9.4, alínea “a”, e aquelas selecionadas para a etapa de lances, considerando-se para estas, o último preço ofertado.

9.9 – Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se a licitante desistente às penalidades legais cabíveis.

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

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

9.12 – Considerada aceitável a oferta de menor preço, no momento oportuno, a critério do Pregoeiro, será verificado o atendimento da licitante às condições habilitatórias estipuladas neste Edital.



9.13 – Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos de habilitação efetivamente entregues, poderão ser saneadas na sessão pública de processamento do Pregão, até a decisão sobre a habilitação, sendo vedada a apresentação de documentos novos.

9.14 – A verificação será certificada pelo Pregoeiro, anexando aos autos documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada.

9.15 – Esta Autarquia não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos de informações, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, a licitante será inabilitada.

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

9.17 – Se a oferta de menor preço não for aceitável, ou se a licitante não atender as exigências para a habilitação, o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes, na ordem de classificação, podendo negociar com os respectivos autores, até a apuração de uma proposta que, verificada sua aceitabilidade e a habilitação da licitante, será declarada vencedora.

9.18 – Da sessão será lavrada ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes e que, ao final, será assinada pelo Pregoeiro e Equipe de Apoio.

9.19 – O Pregoeiro, na fase de julgamento, poderá promover quaisquer diligências julgadas necessárias à análise das propostas, da documentação, e declarações apresentadas, devendo as licitantes atender às solicitações no prazo por ele estipulado, contado do recebimento da convocação.

10 – IMPUGNAÇÃO AO EDITAL, RECURSO, ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

10.1 – Até 02 (dois) dias úteis anteriores à data fixada para o recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do Pregão.

10.2 Eventual impugnação deverá ser dirigida à autoridade subscritora do Edital e protocolada na Sede desta Autarquia, sito à Avenida Altino Arantes, nº 369, Centro, no horário das 08:30 às 16:30 horas, nos dias úteis.

10.2.1 – Admite-se impugnação por intermédio de e-mail (licitacoes@saeourinhos.sp.gov.br), ficando a validade do procedimento condicionada à protocolização do original no endereço acima referido, no prazo de 48 horas de seu envio;

10.2.2 – Acolhida à petição contra o ato convocatório, em despacho fundamentado, será designada nova data para a realização deste certame.

10.3 – A entrega da proposta, sem que tenha sido tempestivamente impugnado neste Edital, implicará na plena aceitação, por parte das interessadas, das condições nele estabelecidas.

10.4 – Dos atos do Pregoeiro, cabe recurso, devendo haver manifestação verbal imediata na própria sessão pública, com o devido registro em ata da síntese da motivação da sua intenção, abrindo-se então o prazo de 03 (três) dias que começará a correr a partir do dia em que houver expediente nesta Autarquia para apresentação das razões, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas para apresentar contrarrazões, em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

10.4.1 – Na hipótese de interposição de recurso, o Pregoeiro encaminhará os autos devidamente fundamentado à autoridade competente;

10.4.2 – O recurso contra decisão do Pregoeiro terá efeito suspensivo e o seu acolhimento resultará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento;

10.4.3 – Os recursos devem ser protocolizados na Sede desta Autarquia, sito à Avenida Altino Arantes, nº 369, Centro, no horário das 08:30 às 16:30 horas, nos dias úteis.

10.5 – Admitem-se recursos por intermédio de e-mail (licitacoes@saeourinhos.sp.gov.br), mediante o envio do arquivo em formato PDF-A legível, sob pena de não recebimento do recurso, observando, neste caso, o controle do cumprimento dos prazos para apresentação das razões e contrarrazões recursais serão efetuados exclusivamente por esta autarquia.



10.6 – Uma vez decididos os recursos administrativos eventualmente interpostos e, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente, no interesse público, adjudicará o objeto do certame à licitante vencedora e homologará o procedimento licitatório.

10.7 – A ausência de manifestação imediata e motivada pela licitante na sessão pública importará na decadência do direito de recurso, na adjudicação do objeto do certame à licitante vencedora e no encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação.

10.8 – Para efeito de contagem de prazos legais serão considerados dias úteis aqueles que houver expediente normal na Superintendência de Água e Esgoto de Ourinhos – SAE.

10.9 – No decorrer do prazo de recurso ou impugnação será aberta vista dos autos às licitantes que a solicitarem, independentemente de requerimento, na Chefia de Compras desta Autarquia, sito à Avenida Altino Arantes, nº 369, Centro, de onde os autos do processo não poderão ser retirados.

10.10 – Caso a licitante queira cópias de documentos juntados ao processo licitatório, poderá obtê-las mediante requerimento escrito e pagamento do valor correspondente ao número de cópias requisitadas.

10.11 – A adjudicação será feita pelo menor preço unitário.

11 – DA CONTRATAÇÃO

11.1 – A contratação decorrente desta licitação será formalizada mediante celebração de termo de contrato, cuja minuta integra este Edital como Anexo VII.

11.1.1 – Se, por ocasião da formalização do contrato, as certidões de regularidade de débito fiscal e trabalhista da Adjudicatária, estiverem com os prazos de validade vencidos, esta Autarquia verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações, certificando nos autos do processo licitatório a regularidade e anexando os documentos passíveis de obtenção por tais meios, salvo impossibilidade devidamente justificada.

11.1.2 – Se não for possível atualizá-las por meio eletrônico hábil de informações, a Adjudicatária será notificada para, no prazo de 02 (dois) dias úteis, comprovar a sua situação de regularidade de que trata o subitem 11.1.1, mediante a apresentação das certidões respectivas com prazos de validade em vigência, sob pena da contratação não se realizar.

11.1.3 – A adjudicatária deverá assinar o instrumento de contrato, no prazo de 05 (cinco) dias úteis contados da data da convocação, podendo ser prorrogado, mediante solicitação do interessado, uma única vez por igual período a critério da Administração, sob pena de decair do direito à contratação se não o fizer, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

11.2 – A Contratada se obriga a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, assim como todas as condições de habilitação e qualificação, exigidas nesta licitação, apresentando documentação revalidada se, no curso no contrato, algum documento perder a validade.

11.3 – Constitui condição para a celebração da contratação:

a) **somente no caso de empresa em situação de recuperação judicial:** apresentação de cópia do ato de nomeação do administrador judicial da licitante, ou se o administrador for pessoa jurídica, o nome do profissional responsável pela condução do processo e, ainda, declaração recente, último relatório ou documento equivalente do juízo ou do administrador, de que a licitante está cumprindo o plano de recuperação judicial;

b) **para o caso de empresa em situação de recuperação extrajudicial:** apresentação de comprovação documental de que está cumprindo as obrigações do plano de recuperação extrajudicial.

11.4 – Quando a Adjudicatária, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não apresentar a situação regular de que trata os subitens 11.1.1 e 11.3, ambos deste item 11, ou se recusar a assinar o contrato, serão convocadas as demais licitantes, observada a ordem de classificação, com vistas à celebração da contratação, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

12 – DAS HIPÓTESES DE RETOMADA DA SESSÃO PÚBLICA

12.1 – Serão convocadas as demais licitantes classificadas para participar de nova sessão pública do pregão com vistas à celebração da contratação, quando a adjudicatária:



12.1.1 – Se recusar a assinar o contrato ou quando convocada à assinatura, dentro do prazo de validade de sua proposta, não apresentar comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, ou não atender a todas as condições para a celebração da contratação;

12.1.2 – No caso de microempresa(s) e/ou empresa(s) de pequeno porte declarada(s) vencedora(s) com irregularidade fiscal nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, deixar(em) de apresentar a documentação de regularidade fiscal para fins de assinatura do contrato.

12.2 – A nova sessão será realizada em prazo, não inferior a 3 (três) dias úteis, contados da divulgação do aviso.

12.3 – A divulgação do aviso ocorrerá por publicação no Diário Oficial do Município de Ourinhos, ofício encaminhado aos interessados e divulgação no endereço eletrônico www.saeourinhos.sp.gov.br.

12.4 – Na sessão, respeitada a ordem de classificação, passar-se-á diretamente à fase de negociação.

13 - DOS PRAZOS, DAS CONDIÇÕES E DO LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO DA LICITAÇÃO

13.1 – O objeto desta licitação deverá ser executado nos prazos, local e atender as condições estabelecidas na cláusula quarta da minuta de contrato – Anexo VII, parte integrante deste Edital.

14 – DAS CONDIÇÕES E DA FORMA DE PAGAMENTO

14.1 – Os pagamentos serão realizados conforme regras estabelecidas na cláusula quinta da minuta de contrato – Anexo VII deste Edital.

15 – DAS PENALIDADES

15.1 – Estas condições estão dispostas na cláusula nona da minuta de contrato, cuja minuta constitui o Anexo VII deste Edital.

16 – DAS SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO

16.1 – Ficará impedida de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, a pessoa física ou jurídica, que praticar quaisquer atos previstos no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002.

16.2 – A sanção de que trata o subitem anterior poderá ser aplicada juntamente com as multas previstas no item 15 deste Edital, garantindo o exercício de prévia e ampla defesa, devendo ser inscrita na Dívida Ativa se for o caso.

17 – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

17.2 – Das sessões públicas de processamento do Pregão serão lavradas atas circunstanciadas, observado o disposto no artigo 21, inciso XI, do Decreto Municipal nº 5.231 de 24 de fevereiro de 2.005, a serem assinadas pelo Pregoeiro e pelos licitantes presentes.

17.2.1 – As recusas ou as impossibilidades de assinaturas devem ser registradas expressamente na própria ata.

17.3 – Todos os documentos de habilitação cujos envelopes forem abertos na sessão e as propostas serão rubricados pelo pregoeiro e pelos licitantes presentes que desejarem.

17.4 – O resultado do presente certame e os demais atos pertinentes a esta licitação, passíveis de divulgação, serão divulgados no Diário Oficial do Município de Ourinhos.

17.5 – Nenhum servidor da Superintendência de Água e Esgoto de Ourinhos prestará informações ou emitirá opinião sobre a legalidade ou correção de documentos de interesse das empresas participantes, os quais serão analisados, exclusivamente, por ocasião da abertura dos envelopes.



17.6 – Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo Pregoeiro.

17.7 – Integram o presente Edital os Anexos I ao VIII.

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

Ourinhos, 25 de junho de 2019.

MARCELO SIMONI PIRES
Superintendente

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1 – Objeto

Aquisição de carnes, frios e embutidos, conforme especificações abaixo:

Item	Descrição	Unidade	Quantidade Total Estimada (*)	Preço Unitário Referencial do Item
1	Bacon, industrializado, de 1ª qualidade. O produto deve apresentar as características normais de conservação, estando isento de sujidades de qualquer natureza, parasitas e bolores. Acondicionado em embalagens plásticas que devem apresentar rótulo com as devidas especificações do produto e contendo obrigatoriamente o registro no SIF. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 5 Kg e data de embalagem máximo 15 dias.	UN	300	R\$ 80,71
2	Carne bovina (coxão duro), congelado, sem tempero, cortado em bifés de 150g a 180 g, caixa de 15 a 21 kg. O produto deve ser proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. O produto não deverá apresentar indícios de fermentação pútrida. Validade de no mínimo 6 meses, com data de embalagem não superior a 30 dias. A embalagem deverá ser plástica atóxica, resistente, ser rotulada e contendo as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, contendo obrigatoriamente o registro no SIF, identificação completa do produto, a data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido, com certificado da Vigilância Sanitária. Temperatura da entrega -18°C.	KG	1.800	R\$ 20,47
3	Carne congelada bovina com osso– Bisteca, cortada em unidades de 150g a 180g. O produto deve ser proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. O produto não deverá apresentar indícios de fermentação pútrida. Validade de no mínimo 12 meses, com data de embalagem não superior a 30 dias. A embalagem deverá ser plástica atóxica, resistente, ser rotulada e contendo as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, contendo obrigatoriamente o registro no SIF, identificação completa do produto, a data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido, com certificado da Vigilância Sanitária. Temperatura da entrega -18°C.	KG	1.000	R\$ 20,17
4	Carne congelada de suíno com osso – Bisteca, cortada em unidades de 150g a 180g. O produto deve ser proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. O produto não deverá apresentar indícios de fermentação pútrida. Validade de no mínimo 12 meses, com data de embalagem não superior a 30 dias. A embalagem deverá ser plástica atóxica, resistente, ser rotulada e contendo as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, contendo obrigatoriamente o registro no SIF, identificação completa do produto, a data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido, com certificado da Vigilância Sanitária. Temperatura da entrega -18°C.	KG	1.000	R\$ 12,35
5	Lingüiça defumada calabresa, preparada a partir de matérias-	KG	500	R\$ 13,24

	<p>primas sãs e limpas e de boa qualidade. Tendo como ingredientes os seguintes elementos: Carne suína, carne mecanicamente separada de ave, carne bovina, amido, água, proteína de soja, sal, regulador de acidez, especiarias naturais (alho), estabilizante, realçador de sabor, conservantes, e corantes naturais carmim e cochonilha. Não deverá conter glúten. Características: Aparência: própria, não amolecida nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, odor próprio, sabor suave. Embalagem primária: saco plástico a vácuo, atóxico, resistente, coextruzado com rótulo interno. Informações impressas de forma clara e indelével, contendo peso líquido de 3 kg. A embalagem deverá estar devidamente etiquetada contendo as informações: nome do produto, peso, data de fabricação, data de validade, número do lote e registro no SIF. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores devidamente lacradas pesando 10 kg. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA -01,03,04,05 e 06 (Decreto 12.486 de 20/10/1978). Validade mínima 3 meses e data de embalamento no máximo de 15 dias.</p>			
6	<p>Carne bovina patinho congelada em cubos: de abate recente sob fiscalização em condições sanitárias adequadas, proveniente de gado sadio, desossada, limpa, em cubos de 4X4X4 cm, sem aparas, apresentando aspecto, cor, sabor e aroma próprios, com no máximo 5% de gordura e sebo, isenta de cartilagens. Validade mínima: 06(seis) meses. Embalagem primária: Saco plástico transparente, atóxico, resistente, com peso líquido de 05 kg e congelada pelo fabricante a -18°C. A embalagem deverá estar devidamente etiquetada contendo as informações: nome do produto, peso, data de fabricação, data de validade, número do lote e registro no SIF. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com a base superior, devidamente lacrada, em perfeito estado de conservação (limpa e seca). Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponha o produto e ou deterioradas. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA 01, 02 e 03 (decreto 12.486de20/10/78) e (MA.2244/97). Temperatura da entrega -18°C.</p>	KG	2.000	R\$ 21,52
7	<p>Carne bovina moída patinho congelada: de abate recente sob fiscalização em condições sanitárias adequadas, proveniente de gado sadio, desossada, limpa, moída, sem aparas, apresentando aspecto, cor, sabor e aroma próprios, com no máximo 5% de gordura e sebo, isenta de cartilagens. Validade mínima: 06(seis) meses. Embalagem primária: Saco plástico transparente, atóxico, resistente, com peso líquido de 05 kg e congelada pelo fabricante a -18°C. A embalagem deverá estar devidamente etiquetada contendo as informações: nome do produto, peso, data de fabricação, data de validade, número do lote e registro no SIF. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com a base superior, devidamente lacrada, em perfeito estado de conservação (limpa e seca). Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponha o produto e ou deterioradas. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA 01, 02 e 03 (decreto 12.486de20/10/78) e (MA.2244/97). Temperatura da entrega -18°C.</p>	KG	1.200	R\$ 21,15
8	<p>Carne Bovina salgada (CHARQUE) cortada em cubos de 4x4x4 cm padronizados. Charque, tipo carne seca traseiro bovino, de abate recente sob fiscalização em condições sanitárias adequadas, proveniente de gado sadio, desossada, limpa, apresentando aspecto, cor, sabor e aroma próprios, resfriada, 1ª qualidade. Embalagem primária plástica transparente, resistente, a vácuo. A embalagem deverá estar devidamente etiquetada contendo as informações: nome do produto, peso, data de fabricação, data de validade, número do lote e registro no SIF. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com a base superior, devidamente lacrada, em perfeito estado de conservação (limpa e seca). Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponha o produto e ou deterioradas. Validade</p>	KG	400	R\$ 27,42

	mínima:06(seis)meses, com data do embalamento não superior a 30 dias. Deverão ser inspecionadas pelo Ministério da Agricultura.			
9	Costela Bovina cortada em cubos congelada, de 8X8X8 cm cada cubo e padronizados, com baixo teor de gordura. A carne deve ser de abate recente sob fiscalização em condições sanitárias adequadas, proveniente de gado sadio, limpa, sem tempero, de primeira qualidade, com osso, pouca gordura, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, deve apresentar aspecto, cor, sabor e aroma próprios. Validade mínima: 06(seis)meses. Embalagem primária: Saco plástico transparente, atóxico, resistente, com peso líquido de 05kg e congelada pelo fabricante a -18°C. A embalagem deverá estar devidamente etiquetada contendo as informações: nome do produto, peso, data de fabricação, data de validade, número do lote e registro no SIF. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com a base superior, devidamente lacrada, em perfeito estado de conservação (limpa e seca). Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponha o produto e ou deterioradas. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA 01,02e03 (decreto 12.486 de 20/10/78) e (MA.2244/97).	KG	1.500	R\$ 13,34
10	Costelinha suína cortada em cubos congelada, de 6X6X6 cm cada cubo e padronizados, com baixo teor de gordura. A carne suína deve ser de abate recente sob fiscalização em condições sanitárias adequadas, proveniente de animal sadio, limpa, de primeira qualidade, com osso, pouca gordura, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, deve apresentar aspecto, cor, sabor e aroma próprios. Validade mínima: 06 (seis) meses. Embalagem primária: Saco plástico transparente, atóxico, resistente, com peso líquido de 05kg e congelada pelo fabricante a -18°C. A embalagem deverá estar devidamente etiquetada contendo as informações: nome do produto, peso, data de fabricação, data de validade, número do lote e registro no SIF. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com a base superior, devidamente lacrada, em perfeito estado de conservação (limpa e seca). Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponha o produto e ou deterioradas. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA 01,02 e 03 (decreto 12.486de20/10/78) e (MA.2244/97).	KG	1.200	R\$ 14,82
11	Coxa e sobrecoxa de frango com osso, congeladas, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Deve apresentar livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. A embalagem primária deverá ser plástica atóxica, resistente, ser rotulada e contendo as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, contendo obrigatoriamente o registro no SIF, identificação completa do produto, a data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido.Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponha o produto e ou deterioração.Suas condições deverão estar de acordo com a NTA -01,02 e 03 (Decreto 12.486 de 20/10/1978 e MA. 2244/97).Produto congelado. Validade de no mínimo 6 meses, com data de embalamento não superior a 30 dias.Temperatura da entrega -18°C.	KG	5.000	R\$ 8,10
12	Carne bovina tipo Lagarto, sem osso, congelada, apresentação peça inteira, de abate recente sob fiscalização em condições sanitárias adequadas, proveniente de gado sadio, limpa, sem tempero, de primeira qualidade, com osso, pouca gordura, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, deve apresentar aspecto, cor, sabor e aroma próprios. Validade mínima: 06(seis)meses. Embalagem primária: Saco plástico transparente, atóxico, resistente, congelada pelo fabricante a -18°C. A embalagem deverá estar devidamente etiquetada contendo as	KG	1.000	R\$ 20,77

	informações: nome do produto, peso, data de fabricação, data de validade, número do lote e registro no SIF. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com a base superior, devidamente lacrada, em perfeito estado de conservação (limpa e seca). Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponha o produto e ou deterioradas. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA 01,02e03 (decreto 12.486 de 20/10/78) e (MA.2244/97).			
13	Carne suína, tipo Lombo, peça inteira, congelada. Deve ser abate recente sob fiscalização em condições sanitárias adequadas, proveniente de gado sadio, limpa, sem tempero, de primeira qualidade, com osso, pouca gordura, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, deve apresentar aspecto, cor, sabor e aroma próprios. Validade mínima: 06(seis) meses. Embalagem primária: Saco plástico transparente, atóxico, resistente, fechado mecanicamente, devendo apresentar-se íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. A embalagem deverá estar devidamente etiquetada contendo as informações: nome do produto, peso, data de fabricação, data de validade, número do lote e registro no SIF. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com a base superior, devidamente lacrada, em perfeito estado de conservação (limpa e seca). Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponha o produto e ou deterioradas. Temperatura da entrega -18°C.	KG	1.000	R\$ 18,70
14	Pé suíno, resfriado. Deve ser abate recente sob fiscalização em condições sanitárias adequadas, proveniente de gado sadio, limpa, sem tempero, de primeira qualidade, com osso, pouca gordura, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, deve apresentar aspecto, cor, sabor e aroma próprios. Validade mínima: 06(seis) meses. Embalagem primária: Saco plástico transparente, atóxico, resistente, fechado mecanicamente, devendo apresentar-se íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. A embalagem deverá estar devidamente etiquetada contendo as informações: nome do produto, peso, data de fabricação, data de validade, número do lote e registro no SIF. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com a base superior, devidamente lacrada, em perfeito estado de conservação (limpa e seca). Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponha o produto e ou deterioradas.	KG	150	R\$ 7,85
15	Peito de frango desossado: Congelado, de abate recente, peito sem osso e sem pele, partes inteiras, sem tempero, com características gerais de frango fresco com aspecto, cor e sabor próprios; sem manchas e parasitas. Validade mínima: 06 (seis) meses. Embalagem primária: acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente, fechado mecanicamente, devendo apresentar-se íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Sendo sua unidade de medida em quilos; pesando entre 1 e 2 Kgs. A embalagem deverá estar devidamente etiquetada contendo as informações: nome do produto, peso, data de fabricação, data de validade, número do lote e registro no SIF. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponha o produto e ou deterioradas. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA -01,02 e 03 (Decreto 12.486 de 20/10/1978 e MA. 2244/97). Temperatura da entrega -18°C.	KG	3.500	R\$ 12,57
16	Filé de peixe: tipo Pangassius (PANGA), em filé, congelado, sem espinha, sem pele, sem escamas, conter no máximo 10% de perdas no degelo. Aspectos: cheiro e sabor próprios, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Embalagem primária: acondicionado em saco de polietileno atóxico, fechado a vácuo, resistente, com rótulo impresso, com peso entre 5 quilos. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos	KG	1.000	R\$ 25,35

	<p>rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara, indelével e indispensável as seguintes informações: identificação do produto, inclusive marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, condições de armazenamento, número de registro no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Prazo de validade: mínimo de 6(seis) meses. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. Transporte: deverá ser transportado em caminhão Termo King, devidamente higienizado, após inspeção do Serviço de Inspeção Federal- SIF. A temperatura do transporte deverá ser de -18° C, ou mais frio.</p>			
17	<p>Carne suína, tipo Copa Lombo, congelada, peça inteira. Deve ser de abate recente sob fiscalização em condições sanitárias adequadas, proveniente de animal sadio, limpa, de primeira qualidade, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, deve apresentar aspecto, cor, sabor e aroma próprios. Validade mínima: 12(doze) meses. Embalagem primária: Saco plástico transparente, atóxico, resistente, fechado mecanicamente, devendo apresentar-se íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. A embalagem deverá estar devidamente etiquetada contendo as informações: nome do produto, peso, data de fabricação, data de validade, número do lote e registro no SIF. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com a base superior, devidamente lacrada, em perfeito estado de conservação (limpa e seca). Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponha o produto e ou deterioradas. Temperatura da entrega -18°C.</p>	KG	1.800	R\$ 16,25
18	<p>Queijo muçarela fatiada: Elaborado a partir do leite de vaca, de massa filada, não prensado, com formato de paralelepípedo. Com crosta fina ou não formada. Isento de matéria terrosa e detritos animais e vegetais. Tem como ingredientes os seguintes elementos: leite, sal, fermento lácteo, coagulante e cloreto de cálcio. Validade mínima: 03 (três) meses. Obs: o produto deverá fornecer fatias de 25 gramas não esfareladas. Aparência massa semi-dura, cor branco-creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado, próprio. Embalagem primária: plástica, atóxica, resistente. As fatias deverão ser reembaladas em pacotes de 01 kg, sendo que em cada pacote deverá constar etiqueta com identificação original do produto. A embalagem deverá estar devidamente etiquetada contendo informações (de acordo com a NTA – 2 no item 2.2), como: produzido por, CNPJ, manipulado por, CNPJ, nome do produto, peso, data de manipulação, data de validade, número do lote original e registro no SIF. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores lacradas. Suas condições deverão estar de acordo com a Portaria MA. 364 de 04/09/97 e NTA – 11 (Decreto 12.486 de 20/10/1978).</p>	KG	600	R\$ 28,11
19	<p>Apresentado retangular fatiado: Refrigerado, magro, cozido, fatiado, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, isento de sujidades, parasitas e larvas. Validade mínima: 03(três) meses. Obs: o produto deverá fornecer fatias de 25 gramas não esfareladas. Aparência própria, cor rosada internamente, odor próprio, sabor próprio. Embalagem primária: plástica, atóxica, resistente. As fatias deverão ser reembaladas em pacotes de 01 kg, sendo que em cada pacote deverá constar etiqueta com identificação original do produto. A embalagem deverá estar devidamente etiquetada contendo informações (de acordo com a NTA – 2 no item 2.2), como: produzido por, CNPJ, manipulado por, CNPJ, nome do produto, peso, data de manipulação, data de validade, número do lote original e registro no SIF. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores lacradas. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA-08 (decreto 12486de20/10/78) e (MA.2244/97).</p>	KG	600	R\$ 17,46
20	<p>Queijo parmesão peça. Isento de matéria terrosa e detritos animais e vegetais. Tem como ingredientes os seguintes</p>	KG	200	R\$ 48,59

	elementos: leite, sal, fermento lácteo, coagulante e cloreto de cálcio. Peso da peça: 1kg. Validade mínima: 03 (três) meses. Características aparência massa semi-dura, cor branco-creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado, próprio. Embalagem primária: plástica, atóxica, resistente. A embalagem deverá estar devidamente etiquetada contendo as informações nome do produto, peso, data de fabricação, data de validade, número do lote e registro no SIF. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores lacradas. Suas condições deverão estar de acordo com a Portaria MA. 364 de 04/09/97 e NTA – 11 (Decreto 12.486 de 20/10/1978).			
21	Manta de toucinho suíno crua, sem defumação com baixa camada de gordura, cortada em cubos de 4x4x4 padronizados, resfriada. Deve ser abate recente sob fiscalização em condições sanitárias adequadas, proveniente de gado sadio, limpa, sem tempero, de primeira qualidade, sem osso, pouca gordura, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, deve apresentar aspecto, cor, sabor e aroma próprios. Validade mínima: 06(seis) meses. Embalagem primária: Saco plástico transparente, atóxico, resistente, fechado mecanicamente, devendo apresentar-se íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. A embalagem deverá estar devidamente etiquetada contendo as informações: nome do produto, peso, data de fabricação, data de validade, número do lote e registro no SIF. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com a base superior, devidamente lacrada, em perfeito estado de conservação (limpa e seca). Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponha o produto e ou deterioradas.	KG	150	R\$ 11,16
22	Salsicha; hot-dog; ótimo sabor; congelada, composta de carne bovina, suína e de frango; fresca com condimentos triturados e cozidos; acondicionado embalagem primaria á vácuo em plástico transparente de 3Kg, contendo todas as informações do produto como corte, procedência (frigorífico fornecedor); embalagem secundária: de papelão ondulado tendo rotulagem de acordo com a legislação vigente número do lote, data de produção e a data de validade.	UN	100	R\$ 9,58
23	Lingüiça - frescal, tipo toscana, preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno transparente de 5 kg contendo todas as informações do produto como corte, procedência (frigorífico fornecedor); embalagem secundária: de papelão ondulado tendo rotulagem de acordo com a legislação vigente número do lote, data de produção e a data de validade.	UN	720	R\$ 12,47

(*) Quantidade total estimada para o período de 12 meses.

Os valores unitários referenciais por item foram obtidos pela média aritmética dos orçamentos colhidos, desconsiderados os limites discrepantes, e assim representando o preço de mercado praticado.

Cabe ressaltar que tais valores máximos (unitários) servem como limite às licitantes para a formulação das propostas.

2 – Justificativa

2.1 – Os produtos objeto desta licitação faz-se necessária para preparação das refeições servidas diariamente aos servidores desta Autarquia.

2.2 – Os produtos ora licitados são considerados bens comuns, pela definição trazida pelo parágrafo único do artigo 1º da Lei 10.520/2002, uma vez que possuem especificações usuais no mercado.



3 – DA COMPOSIÇÃO DOS VALORES UNITÁRIOS DOS PRODUTOS

3.1 – No preço unitário do item, além do lucro, deverá estar contemplando todas as despesas resultantes de impostos, taxas, tributos, frete e demais encargos, assim como todas as despesas diretas ou indiretas relacionadas com a integral execução do objeto da licitação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária.



ANEXO II

**MODELO DE DECLARAÇÃO
DE PLENO ATENDIMENTO DE REQUISITOS DE HABILITAÇÃO**

Referência: Licitação Pública – Pregão Presencial n° ___/2019

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob n° _____, com sede na cidade de _____, Estado de _____, à Rua _____, n° ____, Bairro _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade n° _____ e inscrito(a) no CPF n° _____, DECLARA, para os devidos fins, sob as penas da lei, que atendeu plenamente os requisitos de habilitação expressos no Edital de Licitação Pública – Modalidade Pregão Presencial n° ___/2019, a realizar-se no dia ___ de ____ de 2019, às ___ horas.

_____, ____ de _____ de 2019.

Assinatura do representante legal



ANEXO III

DECLARAÇÕES

Referência: Licitação Pública – Pregão Presencial nº ____/2019

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob nº _____, com sede na cidade de _____, Estado de _____, à Rua _____, nº ____, Bairro _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e inscrito(a) no CPF nº _____, DECLARA, para os devidos fins, sob as penas da lei:

- a) nos termos do inciso V do artigo 27 da Lei Federal nº 8.666/93 e alterações, que a empresa encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII, do artigo 7º, da Constituição Federal do Brasil;
- b) que a empresa atende as normas relativas à Saúde e Segurança no Trabalho de seus empregados;
- c) que a empresa atende as normas do Decreto nº 3.298, de 20 de dezembro de 1999;
- d) **para o caso de empresas em recuperação judicial:** está ciente de que no momento da assinatura do Contrato deverá apresentar cópia do ato de nomeação do administrador judicial ou se o administrador for pessoa jurídica, o nome do profissional responsável pela condução do processo e, ainda, declaração, relatório ou documento equivalente do juízo ou do administrador, de que a licitante está cumprindo o plano de recuperação judicial;
- e) **para o caso de empresas em recuperação extrajudicial:** está ciente de que no momento da assinatura do Contrato deverá apresentar comprovação documental de que está cumprindo as obrigações do plano de recuperação extrajudicial.

_____, ____ de _____ de 2019.

Assinatura do representante legal



ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob nº _____, com sede na cidade de _____, Estado de _____, à Rua _____, nº ____, Bairro _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e inscrito(a) no CPF nº _____, DECLARA, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas no ato convocatório, que é considerada (____) microempresa ou (____) empresa de pequeno porte, nos termos do enquadramento previsto nos incisos I e II e §§ 1º e 2º, bem como não possui qualquer dos impedimentos previstos nos §§ 4º e seguintes todos do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar nº 147, de 07 de agosto de 2014, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apta, portanto, a exercer o direito de preferência como critério de desempate e comprovar a regularidade fiscal nos termos previstos nos artigos 42 a 45 da referida lei complementar, no procedimento licitatório do Pregão Presencial nº ____/2019, realizado pela Superintendência de Água e Esgoto de Ourinhos – SAE.

OBS.: Assinalar com um “x” a condição da empresa.

_____, ____ de _____ de 2019.

Assinatura do representante legal



ANEXO V

PROPOSTA DE PREÇOS

Referência: Licitação Pública – Pregão Presencial nº ____/2019

DADOS DO LICITANTE	
Denominação:	
Endereço:	
Bairro:	Cidade/UF:
CEP:	Fone:
CNPJ:	e-mail:
DADOS BANCÁRIO PARA PAGAMENTO	
Banco:	
Agência:	Conta Corrente:
DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA PARA ASSINATURA DO CONTRATO	
Nome:	
Endereço:	
Bairro:	Cidade/UF:
CEP:	Fone:
CPF:	RG:
Nacionalidade:	Estado Civil:
Cargo/Função:	

Objeto: Aquisição de carnes, frios e embutidos.

Item	Descrição	Un.	Quant.	Preço Unitário	Preço Total	Marca
1	Bacon, industrializado, de 1ª qualidade. O produto deve apresentar as características normais de conservação, estando isento de sujidades de qualquer natureza, parasitas e bolores. Acondicionado em embalagens plásticas que devem apresentar rótulo com as devidas especificações do produto e contendo obrigatoriamente o registro no SIF. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 5 Kg e data de embalagem máximo 15 dias.	UN	300			
2	Carne bovina (coxão duro), congelado, sem tempero, cortado em bifes de 150g a 180 g, caixa de 15 a 21 kg. O produto deve ser proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. O produto não deverá apresentar indícios de fermentação pútrida. Validade de no mínimo 6 meses, com data de embalagem não superior a 30 dias. A embalagem deverá ser plástica atóxica, resistente, ser rotulada e contendo as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, contendo obrigatoriamente o registro no SIF, identificação completa do produto, a data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido, com certificado da Vigilância Sanitária. Temperatura da entrega -18°C.	KG	1.800			
3	Carne congelada bovina com osso– Bisteca, cortada em unidades de 150g a 180g. O produto deve ser proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. O produto não deverá apresentar indícios de fermentação pútrida.	KG	1.000			

	Validade de no mínimo 12 meses, com data de embalagem não superior a 30 dias. A embalagem deverá ser plástica atóxica, resistente, ser rotulada e contendo as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, contendo obrigatoriamente o registro no SIF, identificação completa do produto, a data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido, com certificado da Vigilância Sanitária. Temperatura da entrega -18°C.				
4	Carne congelada de suíno com osso – Bisteca, cortada em unidades de 150g a 180g. O produto deve ser proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. O produto não deverá apresentar indícios de fermentação pútrida. Validade de no mínimo 12 meses, com data de embalagem não superior a 30 dias. A embalagem deverá ser plástica atóxica, resistente, ser rotulada e contendo as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, contendo obrigatoriamente o registro no SIF, identificação completa do produto, a data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido, com certificado da Vigilância Sanitária. Temperatura da entrega -18°C.	KG	1.000		
5	Lingüiça defumada calabresa, preparada a partir de matérias-primas sãs e limpas e de boa qualidade. Tendo como ingredientes os seguintes elementos: Carne suína, carne mecanicamente separada de ave, carne bovina, amido, água, proteína de soja, sal, regulador de acidez, especiarias naturais (alho), estabilizante, realçador de sabor, conservantes, e corantes naturais carmim e cochonilha. Não deverá conter glúten. Características: Aparência: própria, não amolecida nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, odor próprio, sabor suave. Embalagem primária: saco plástico a vácuo, atóxico, resistente, coextrudado com rótulo interno. Informações impressas de forma clara e indelével, contendo peso líquido de 3 kg. A embalagem deverá estar devidamente etiquetada contendo as informações: nome do produto, peso, data de fabricação, data de validade, número do lote e registro no SIF. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores devidamente lacradas pesando 10 kg. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA -01,03,04,05 e 06 (Decreto 12.486 de 20/10/1978). Validade mínima 3 meses e data de embalagem no máximo de 15 dias.	KG	500		
6	Carne bovina patinho congelada em cubos: de abate recente sob fiscalização em condições sanitárias adequadas, proveniente de gado sadio, desossada, limpa, em cubos de 4X4X4 cm, sem aparas, apresentando aspecto, cor, sabor e aroma próprios, com no máximo 5% de gordura e sebo, isenta de cartilagens. Validade mínima: 06(seis) meses. Embalagem primária: Saco plástico transparente, atóxico, resistente, com peso líquido de 05 kg e congelada pelo fabricante a -18°C. A embalagem deverá estar devidamente etiquetada contendo as informações: nome do produto, peso, data de fabricação, data de validade, número do lote e registro no SIF. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com a base superior, devidamente lacrada,	KG	2.000		

	em perfeito estado de conservação (limpa e seca). Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponha o produto e ou deterioradas. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA 01, 02 e 03 (decreto 12.486de20/10/78) e (MA.2244/97).Temperatura da entrega -18°C.				
7	Carne bovina moída patinho congelada: de abate recente sob fiscalização em condições sanitárias adequadas, proveniente de gado sadio, desossada, limpa, moída, sem aparas, apresentando aspecto, cor, sabor e aroma próprios, com no máximo 5% de gordura e sebo, isenta de cartilagens. Validade mínima: 06(seis) meses. Embalagem primária: Saco plástico transparente, atóxico, resistente, com peso líquido de 05 kg e congelada pelo fabricante a -18°C. A embalagem deverá estar devidamente etiquetada contendo as informações: nome do produto, peso, data de fabricação, data de validade, número do lote e registro no SIF. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com a base superior, devidamente lacrada, em perfeito estado de conservação (limpa e seca). Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponha o produto e ou deterioradas. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA 01, 02 e 03 (decreto 12.486de20/10/78) e (MA.2244/97).Temperatura da entrega -18°C.	KG	1.200		
8	Carne Bovina salgada (CHARQUE) cortada em cubos de 4x4x4 cm padronizados. Charque, tipo carne seca traseiro bovino, de abate recente sob fiscalização em condições sanitárias adequadas, proveniente de gado sadio, desossada, limpa, apresentando aspecto, cor, sabor e aroma próprios, resfriada, 1ª qualidade. Embalagem primária plástica transparente, resistente, a vácuo. A embalagem deverá estar devidamente etiquetada contendo as informações: nome do produto, peso, data de fabricação, data de validade, número do lote e registro no SIF. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com a base superior, devidamente lacrada, em perfeito estado de conservação (limpa e seca). Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponha o produto e ou deterioradas. Validade mínima:06(seis)meses, com data do embalamento não superior a 30 dias. Deverão ser inspecionadas pelo Ministério da Agricultura.	KG	400		
9	Costela Bovina cortada em cubos congelada, de 8X8X8 cm cada cubo e padronizados, com baixo teor de gordura. A carne deve ser de abate recente sob fiscalização em condições sanitárias adequadas, proveniente de gado sadio, limpa, sem tempero, de primeira qualidade, com osso, pouca gordura, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, deve apresentar aspecto, cor, sabor e aroma próprios. Validade mínima: 06(seis)meses. Embalagem primária: Saco plástico transparente, atóxico, resistente, com peso líquido de 05kg e congelada pelo fabricante a -18°C. A embalagem deverá estar devidamente etiquetada contendo as informações: nome do produto, peso, data de fabricação, data de validade, número do lote e registro no SIF. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com a base superior, devidamente lacrada, em perfeito estado de conservação (limpa e seca). Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponha o produto e ou deterioradas. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA 01,02e03 (decreto 12.486 de 20/10/78) e (MA.2244/97).	KG	1.500		
10	Costelinha suína cortada em cubos congelada, de	KG	1.200		

	6X6X6 cm cada cubo e padronizados, com baixo teor de gordura. A carne suína deve ser de abate recente sob fiscalização em condições sanitárias adequadas, proveniente de animal sadio, limpa, de primeira qualidade, com osso, pouca gordura, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, deve apresentar aspecto, cor, sabor e aroma próprios. Validade mínima: 06 (seis) meses. Embalagem primária: Saco plástico transparente, atóxico, resistente, com peso líquido de 05kg e congelada pelo fabricante a -18°C. A embalagem deverá estar devidamente etiquetada contendo as informações: nome do produto, peso, data de fabricação, data de validade, número do lote e registro no SIF. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com a base superior, devidamente lacrada, em perfeito estado de conservação (limpa e seca). Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponha o produto e ou deterioradas. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA 01,02 e 03 (decreto 12.486de20/10/78) e (MA.2244/97).				
11	Coxa e sobrecoxa de frango com osso, congeladas, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Deve apresentar livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possíveis alterações. A embalagem primária deverá ser plástica atóxica, resistente, ser rotulada e contendo as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, contendo obrigatoriamente o registro no SIF, identificação completa do produto, a data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido.Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponha o produto e ou deterioração.Suas condições deverão estar de acordo com a NTA -01,02 e 03 (Decreto 12.486 de 20/10/1978 e MA. 2244/97).Produto congelado. Validade de no mínimo 6 meses, com data de embalagem não superior a 30 dias.Temperatura da entrega -18°C.	KG	5.000		
12	Carne bovina tipo Lagarto, sem osso, congelada, apresentação peça inteira, de abate recente sob fiscalização em condições sanitárias adequadas, proveniente de gado sadio, limpa, sem tempero, de primeira qualidade, com osso, pouca gordura, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, deve apresentar aspecto, cor, sabor e aroma próprios. Validade mínima: 06(seis)meses. Embalagem primária: Saco plástico transparente, atóxico, resistente, congelada pelo fabricante a -18°C. A embalagem deverá estar devidamente etiquetada contendo as informações: nome do produto, peso, data de fabricação, data de validade, número do lote e registro no SIF. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com a base superior, devidamente lacrada, em perfeito estado de conservação (limpa e seca). Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponha o produto e ou deterioradas. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA 01,02e03 (decreto 12.486 de 20/10/78) e (MA.2244/97).	KG	1.000		
13	Carne suína, tipo Lombo, peça inteira, congelada. Deve ser abate recente sob fiscalização em condições sanitárias adequadas, proveniente de gado sadio, limpa, sem tempero, de primeira qualidade, com osso, pouca	KG	1.000		

	<p>gordura, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, deve apresentar aspecto, cor, sabor e aroma próprios. Validade mínima: 06(seis) meses. Embalagem primária: Saco plástico transparente, atóxico, resistente, fechado mecanicamente, devendo apresentar-se íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. A embalagem deverá estar devidamente etiquetada contendo as informações: nome do produto, peso, data de fabricação, data de validade, número do lote e registro no SIF. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com a base superior, devidamente lacrada, em perfeito estado de conservação (limpa e seca). Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponha o produto e ou deterioradas. Temperatura da entrega -18°C.</p>					
14	<p>Pé suíno, resfriado. Deve ser abate recente sob fiscalização em condições sanitárias adequadas, proveniente de gado sadio, limpa, sem tempero, de primeira qualidade, com osso, pouca gordura, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, deve apresentar aspecto, cor, sabor e aroma próprios. Validade mínima: 06(seis) meses. Embalagem primária: Saco plástico transparente, atóxico, resistente, fechado mecanicamente, devendo apresentar-se íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. A embalagem deverá estar devidamente etiquetada contendo as informações: nome do produto, peso, data de fabricação, data de validade, número do lote e registro no SIF. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com a base superior, devidamente lacrada, em perfeito estado de conservação (limpa e seca). Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponha o produto e ou deterioradas.</p>	KG	150			
15	<p>Peito de frango desossado: Congelado, de abate recente, peito sem osso e sem pele, partes inteiras, sem tempero, com características gerais de frango fresco com aspecto, cor e sabor próprios; sem manchas e parasitas. Validade mínima: 06 (seis) meses. Embalagem primária: acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente, fechado mecanicamente, devendo apresentar-se íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Sendo sua unidade de medida em quilos; pesando entre 1 e 2 Kgs. A embalagem deverá estar devidamente etiquetada contendo as informações: nome do produto, peso, data de fabricação, data de validade, número do lote e registro no SIF. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponha o produto e ou deterioradas. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA -01,02 e 03 (Decreto 12.486 de 20/10/1978 e MA. 2244/97). Temperatura da entrega -18°C.</p>	KG	3.500			
16	<p>Filé de peixe: tipo Pangassius (PANGA), em filé, congelado, sem espinha, sem pele, sem escamas, conter no máximo 10% de perdas no degelo. Aspectos: cheiro e sabor próprios, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Embalagem primária: acondicionado em saco de polietileno atóxico, fechado a vácuo, resistente, com rótulo impresso, com peso entre 5 quilos. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara, indelével e indispensável as seguintes informações: identificação do produto, inclusive marca, nome e</p>	KG	1.000			

	<p>endereço do fabricante, data de fabricação , prazo de validade, peso líquido, condições de armazenamento, número de registro no órgão competente e carimbo do serviço de inspeção responsável. Prazo de validade: mínimo de 6(seis) meses. Na entrega o produto deverá ter data de fabricação máxima de 30 dias. Transporte: deverá ser transportado em caminhão Termo King, devidamente higienizado, após inspeção do Serviço de Inspeção Federal- SIF. A temperatura do transporte deverá ser de -18° C, ou mais frio.</p>				
17	<p>Carne suína, tipo Copa Lombo, congelada, peça inteira. Deve ser de abate recente sob fiscalização em condições sanitárias adequadas, proveniente de animal sadio, limpa, de primeira qualidade, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, deve apresentar aspecto, cor, sabor e aroma próprios. Validade mínima: 12(doze) meses. Embalagem primária: Saco plástico transparente, atóxico, resistente, fechado mecanicamente, devendo apresentar-se íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. A embalagem deverá estar devidamente etiquetada contendo as informações: nome do produto, peso, data de fabricação, data de validade, número do lote e registro no SIF. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com a base superior, devidamente lacrada, em perfeito estado de conservação (limpa e seca). Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponha o produto e ou deterioradas. Temperatura da entrega -18°C.</p>	KG	1.800		
18	<p>Queijo muçarela fatiada: Elaborado a partir do leite de vaca, de massa filada, não prensado, com formato de paralelepípedo. Com crosta fina ou não formada. Isento de matéria terrosa e detritos animais e vegetais. Tem como ingredientes os seguintes elementos: leite, sal, fermento lácteo, coagulante e cloreto de cálcio. Validade mínima: 03 (três) meses. Obs: o produto deverá fornecer fatias de 25 gramas não esfareladas. Aparência massa semi-dura, cor branco-creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado, próprio. Embalagem primária: plástica, atóxica, resistente. As fatias deverão ser reembaladas em pacotes de 01 kg, sendo que em cada pacote deverá constar etiqueta com identificação original do produto. A embalagem deverá estar devidamente etiquetada contendo informações (de acordo com a NTA – 2 no item 2.2), como: produzido por, CNPJ, manipulado por, CNPJ, nome do produto, peso, data de manipulação, data de validade, número do lote original e registro no SIF. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores lacradas. Suas condições deverão estar de acordo com a Portaria MA. 364 de 04/09/97 e NTA – 11 (Decreto 12.486 de 20/10/1978).</p>	KG	600		
19	<p>Apresentado retangular fatiado: Refrigerado, magro, cozido, fatiado, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, isento de sujidades, parasitas e larvas. Validade mínima: 03(três) meses. Obs: o produto deverá fornecer fatias de 25 gramas não esfareladas. Aparência própria, cor rosada internamente, odor próprio, sabor próprio. Embalagem primária: plástica, atóxica, resistente. As fatias deverão ser reembaladas em pacotes de 01 kg, sendo que em cada pacote deverá constar etiqueta com identificação original do produto. A embalagem deverá estar devidamente etiquetada contendo informações (de acordo com a NTA – 2 no item 2.2), como: produzido por, CNPJ, manipulado por, CNPJ, nome do produto, peso, data de manipulação, data de validade, número</p>	KG	600		

	do lote original e registro no SIF. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores lacradas. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA-08 (decreto 12486de20/10/78) e (MA.2244/97).				
20	Queijo parmesão peça. Isento de matéria terrosa e detritos animais e vegetais. Tem como ingredientes os seguintes elementos: leite, sal, fermento lácteo, coagulante e cloreto de cálcio. Peso da peça: 1kg. Validade mínima: 03 (três) meses. Características aparência massa semi-dura, cor branco-creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado, próprio. Embalagem primária: plástica, atóxica, resistente. A embalagem deverá estar devidamente etiquetada contendo as informações nome do produto, peso, data de fabricação, data de validade, número do lote e registro no SIF. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores lacradas. Suas condições deverão estar de acordo com a Portaria MA. 364 de 04/09/97 e NTA – 11 (Decreto 12.486 de 20/10/1978).	KG	200		
21	Manta de toucinho suíno crua, sem defumação com baixa camada de gordura, cortada em cubos de 4x4x4 padronizados, resfriada. Deve ser abate recente sob fiscalização em condições sanitárias adequadas, proveniente de gado sadio, limpa, sem tempero, de primeira qualidade, sem osso, pouca gordura, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, deve apresentar aspecto, cor, sabor e aroma próprios. Validade mínima: 06(seis) meses. Embalagem primária: Saco plástico transparente, atóxico, resistente, fechado mecanicamente, devendo apresentar-se íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. A embalagem deverá estar devidamente etiquetada contendo as informações: nome do produto, peso, data de fabricação, data de validade, número do lote e registro no SIF. Embalagem Secundária: caixa de papelão ondulado com a base superior, devidamente lacrada, em perfeito estado de conservação (limpa e seca). Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponha o produto e ou deterioradas.	KG	150		
22	Salsicha; hot-dog; ótimo sabor; congelada, composta de carne bovina, suína e de frango; fresca com condimentos triturados e cozidos; acondicionado embalagem primaria á vácuo em plástico transparente de 3Kg, contendo todas as informações do produto como corte, procedência (frigorífico fornecedor); embalagem secundária: de papelão ondulado tendo rotulagem de acordo com a legislação vigente número do lote, data de produção e a data de validade.	UN	100		
23	Lingüiça - frescal, tipo toscana, preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno transparente de 5 kg contendo todas as informações do produto como corte, procedência (frigorífico fornecedor); embalagem secundária: de papelão ondulado tendo rotulagem de acordo com a legislação vigente número do lote, data de produção e a data de validade.	UN	720		

Prazo de validade da proposta (mínimo 60 dias): ____ (____) dias contados da data da sessão do Pregão Presencial.

Prazo de entrega (até 5 dias úteis a contar do recebimento da Autorização de Fornecimento): ____ dias úteis.



Prazo de garantia: mínimo de 12 meses contra vícios e/ou defeitos de fabricação, contados do recebimento do objeto pela SAE..

DECLARO, sob as penas da lei que o objeto ofertado atende todas as especificações exigidas no Edital e seus Anexos.

DECLARO que os preços apresentados contemplam todos os custos diretos e indiretos incorridos na data da apresentação da proposta incluindo, entre outros: tributos, encargos sociais, material, despesas administrativas, seguro, frete e lucro.

_____, ____ de _____ de 2019.

Assinatura do representante legal

Nome do representante legal: _____

RG do representante legal: _____



ANEXO VI

MODELO DE PROCURAÇÃO

OUTORGANTE: _____ (denominação da pessoa jurídica), inscrita no CNPJ sob nº _____, com sede na cidade de _____, Estado de _____, à Rua _____, nº _____, Bairro _____.

OUTORGADO: _____ (nome completo), _____ (nacionalidade), _____ (estado civil), _____ (profissão), residente e domiciliado(a) à _____, nº _____, Bairro _____, na cidade de _____, Estado de _____, portador(a) da Carteira de Identidade RG nº _____ e inscrito no CPF nº _____.

PODERES: Representar o outorgante perante a Superintendência de Água e Esgoto de Ourinhos – SAE, durante o transcorrer dos trabalhos do Processo nº ____/2019, Pregão Presencial nº ____/2019, podendo formular lances, negociar preços, assinar todos os documentos e deliberar sobre todos os assuntos a ela pertinentes, inclusive todos os poderes necessários para receber, interpor recursos e desistir de prazos, assinar propostas, assinar contratos, e etc.

_____, ____ de _____ de 2019.

Assinatura do representante legal

(Observação: assinatura do representante legal da empresa deverá obrigatoriamente estar com firma reconhecida em Cartório)



ANEXO VII

MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A SUPERINTENDÊNCIA DE ÁGUA E ESGOTO DE OURINHOS E A EMPRESA _____ PARA A AQUISIÇÃO DE CARNES, FRIOS E EMBUTIDOS.

Por este instrumento particular de **CONTRATO**, de um lado a **SUPERINTENDÊNCIA DE ÁGUA E ESGOTO DE OURINHOS**, entidade de direito público interno, inscrita no CNPJ sob nº 49.131.287/0001-88, com sede à Avenida Altino Arantes, nº 369, Centro, neste ato representada pelo Superintendente, Sr. Marcelo Simoni Pires, portador da Carteira de Identidade RG sob nº 4.617.529-5 e inscrito no CPF sob nº 753.799.708-00, doravante denominada **CONTRATANTE**, e de outro lado à empresa _____, com sede na cidade de _____, Estado de _____, à Rua _____, nº _____, Bairro _____, inscrita no CNPJ sob nº _____, neste ato representada por _____, _____ nacionalidade, _____ estado civil, _____ profissão, portador(a) da Carteira de Identidade RG sob nº _____ e inscrito(a) no CPF sob nº _____, residente e domiciliado(a) à Rua _____, nº _____, Bairro _____, na cidade de _____, Estado de _____, doravante denominada **CONTRATADA**, firmam o presente Contrato, decorrente da Licitação Pública – Pregão Presencial nº ____/2019, Processo nº ____/2019, que é parte integrante do presente instrumento e no qual estão vinculadas as partes, regido pelas Leis Federais nº 10.520/02 e 8.666/93 e alterações, e demais dispositivos legais pertinentes à espécie, e mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1 – O presente contrato tem por objeto a aquisição de carnes, frios e embutidos, em conformidade com as especificações deste edital e seus anexos e demais disposições deste contrato.

1.2 – Consideram-se partes integrantes deste instrumento, como se nele estivessem transcritos, os seguintes documentos:

1.2.1 – Edital do Pregão Presencial nº ____/2019;

1.2.2 – Proposta de ____ de _____ de 2019, apresentada pela **CONTRATADA**;

1.2.3 – Ata da sessão pública do Pregão Presencial nº ____/2019.

1.3 – O regime de execução deste contrato é o de empreitada por preço unitário.

CLÁUSULA SEGUNDA – VALOR E RECURSOS

2.1 – O valor total do presente contrato é de R\$ _____ (_____), conforme abaixo discriminado:

Item	Quant.	Unid.	Descrição	Preço Unitário	Preço Total Item	Marca

2.2 – As despesas onerará os recursos orçamentários e financeiros, reservados nas seguintes dotações:

03.00.00 – Superintendência de Água e Esgoto de Ourinhos
03.03.00 – Diretoria de Administração
03.03.01 – Diretoria Administrativa
04.122.0601.2.801 – Manutenção e Operação das Unidades Executoras
3.3.90.30.00 – Material de Consumo

03.00.00 – Superintendência de Água e Esgoto de Ourinhos
03.04.00 – Diretoria de Operações
03.04.01 – Diretoria de Operações
17.512.0602.2.801 – Manutenção e Operação das Unidades Executoras
3.3.90.30.00 – Material de Consumo

03.00.00 – Superintendência de Água e Esgoto de Ourinhos
03.05.00 – Diretoria de Coleta de Lixo



03.05.01 – Diretoria de Coleta de Lixo
15.452.0603.2.801 – Manutenção e Operação das Unidades Executoras
3.3.90.30.00 – Material de Consumo

03.00.00 – Superintendência de Água e Esgoto de Ourinhos
03.06.00 – Diretoria de Limpeza Urbana
03.06.01 – Diretoria de Limpeza Urbana
15.452.0603.2.801 – Manutenção e Operação das Unidades Executoras
3.3.90.30.00 – Material de Consumo

CLÁUSULA TERCEIRA – VIGÊNCIA DO CONTRATO

3.1 – A vigência deste contrato é pelo prazo de 12 (doze) meses, passando a vigorar a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado, a critério da Administração, caso a quantidade total estimada não seja utilizada durante o prazo de vigência contratual.

3.2 – A(s) prorrogação(ões) do prazo de vigência será(o) formalizada(s) mediante celebração do(s) termo(s) de aditamento a este contrato, respeitadas as condições prescritas na Lei Federal nº 8.666/1993.

3.3 – A não prorrogação do prazo de vigência contratual por conveniência da **CONTRATANTE** não gerará à **CONTRATADA** direito a qualquer espécie de indenização.

3.4 – Não obstante o prazo estipulado na cláusula 3.1, a vigência contratual nos exercícios subsequentes estará sujeita à condição resolutiva, consubstanciada na existência de recursos aprovados nas respectivas Leis Orçamentárias de cada exercício, para atender as respectivas despesas.

CLÁUSULA QUARTA – PRAZOS, CONDIÇÕES E LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO DA LICITAÇÃO

4.1 – Os produtos deverão ser fornecidos parceladamente, em atendimento as Autorizações de Fornecimentos, conforme solicitações da **CONTRATANTE**, sendo que as entregas deverão ser feitas uma vez por semana, na cozinha da ETA – Estação de Tratamento de Água, sito à Avenida José Marques de Souza, nº 555, Vila Brasil, no horário das 8:00 às 11:00 e das 14:00 às 17:00, de segunda a sexta-feira, em dias de expediente da SAE.

4.2 – A(s) Autorização(ões) de Fornecimento(s) será(o) expedida(s) por quaisquer meios de comunicação que possibilitem a comprovação do respectivo recebimento por parte da **CONTRATADA**, inclusive fac-símile e correio eletrônico, com no mínimo 5 (cinco) dias úteis antes da data prevista para ocorrer a entrega semanal.

4.2.1 – Eventuais pedidos de prorrogação, deverão ser protocolados, antes do vencimento do prazo de entrega, devidamente justificado pela **CONTRATADA**, para serem submetidos à apreciação superior.

4.3 – Caberá a **CONTRATADA**:

4.3.1 – Arcar com as despesas de carga e descarga e de frete referente à entrega dos produtos, inclusive as decorrentes da devolução e reposição das mercadorias recusadas por não atenderem ao edital;

4.3.2 – Responder por quaisquer danos causados aos empregados ou a terceiros, oriundos de sua culpa ou dolo durante o fornecimento do objeto deste termo;

4.3.3 – Entregar o material nos exatos termos constantes no edital e na proposta ofertada, principalmente no tocante à unidade de fornecimento e à marca indicada durante o certame licitatório, sob pena de recusa de recebimento;

4.4 – Por ocasião do recebimento, os produtos terão suas características confrontadas com as especificações contidas no edital e na proposta ofertada durante o certame licitatório.

4.5 – Constatadas irregularidades no objeto entregue, esta Autarquia, sem prejuízo das penalidades cabíveis, poderá:

4.5.1 – Rejeitá-lo no todo ou em parte se não corresponder às especificações do Termo de Referência (Anexo I) deste edital, determinando sua substituição;

4.5.2 – Determinar sua complementação se houver diferença de quantidades.



4.6 – As irregularidades deverão ser sanadas no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contados do recebimento pela **CONTRATADA** da notificação, por escrito, mantido o preço inicialmente ofertado.

4.7 – O recebimento definitivo não exime a **CONTRATADA** de sua responsabilidade, na forma da lei, pela qualidade, correção e segurança dos produtos entregues.

CLÁUSULA QUINTA – DAS CONDIÇÕES E DA FORMA DE PAGAMENTO

5.1 – Os pagamentos serão efetuados em até 30 (trinta) dias corridos contados a partir do recebimento da Nota Fiscal/Fatura devidamente assinada, atestando a entrega do produto;

5.1.1 – Conforme legislação vigente, ficam obrigadas a emitir a Nota Fiscal Eletrônica - NF-e, os contribuintes que, independentemente da atividade econômica exercida, realizem operações destinadas à Administração Pública direta ou indireta.

5.2. – Não será iniciada a contagem de prazo, caso os documentos fiscais apresentados ou outros necessários à contratação contenham incorreções.

5.2.1 – A contagem do prazo para pagamento considerará dias corridos e terá início e encerramento em dias de expediente na **CONTRATANTE**.

5.3 – Quando for constatada qualquer irregularidade na Nota Fiscal/Fatura, será imediatamente solicitada à **CONTRATADA**, carta de correção, quando couber, ou ainda pertinente regularização, que deverá ocorrer no prazo de 48 (quarenta e oito) horas;

5.3.1 – Caso a **CONTRATADA** não apresente carta de correção no prazo estipulado, o prazo para pagamento será recontado, a partir da data da sua apresentação.

5.4 – No caso de a **CONTRATADA** encontrar-se em situação de recuperação judicial, deverá apresentar declaração, relatório ou documento equivalente de seu administrador judicial, ou se o administrador judicial for pessoa jurídica, do profissional responsável pela condução do processo, de que está cumprindo o plano de recuperação judicial.

5.5 – No caso de a **CONTRATADA** encontrar-se em situação de recuperação extrajudicial, junto com os demais comprovantes, deverá apresentar comprovação documental de que está cumprindo as obrigações do plano de recuperação extrajudicial.

5.6 – A não apresentação das comprovações de que tratam as cláusulas 5.4 e 5.5 assegura a **CONTRATANTE** o direito de sustar o pagamento respectivo e/ou pagamentos seguintes.

5.7 – A **CONTRATADA** terá direito ao pagamento de correção monetária incidente sobre o(s) valor(es) da(s) parcela(s) paga(s) com atraso, entre a data do adimplemento das obrigações e a do efetivo pagamento, caso o atraso for única e exclusivamente causado pela **CONTRATANTE**, com base na variação do IPCA-E do IBGE.

CLÁUSULA SEXTA – OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

6.1 – Fornecer os produtos objeto deste contrato nas condições previstas no Edital e em sua proposta.

6.2 – Substituir, no local de entrega e no prazo ajustado, após notificação, o produto recusado.

6.3 – Responsabilizar-se pelas operações de transporte, carga e descarga inclusive as decorrentes da devolução e reposição das mercadorias recusadas por não atenderem ao Edital.

6.4 – Atender toda a legislação vigente (no âmbito federal, estadual e municipal), durante o fornecimento do objeto deste instrumento;

6.5 – Manter durante toda a vigência do contrato, compatibilidade com as obrigações assumidas, bem como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, apresentando documentação revalidada se algum documento perder a validade.

6.6 – A **CONTRATADA** em situação de recuperação judicial/extrajudicial deverá comprovar o cumprimento das obrigações do plano de recuperação judicial/extrajudicial sempre que solicitada pela **CONTRATANTE** e, ainda, na hipótese de substituição ou impedimento do administrador judicial, comunicar imediatamente, por escrito, à **CONTRATANTE**.



6.7 – A **CONTRATADA**, nos termos do parágrafo 1º do artigo 65 da Lei Federal nº 8.666/93, se obriga a aceitar nas mesmas condições de sua proposta os acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor total deste contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA – OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

7.1 – Cumprir o prazo fixado para realização do pagamento.

7.2 – Indicar, formalmente, o(s) Fiscal(is) do Contrato para acompanhamento da execução contratual.

7.3 – Permitir acesso dos funcionários da **CONTRATADA** ao local determinado para a entrega do objeto.

7.4 – Comunicar a **CONTRATADA** sobre qualquer irregularidade no fornecimento do objeto deste contrato.

CLÁUSULA OITAVA – TRANSFERÊNCIA DO CONTRATO

8.1 – A **CONTRATADA** não poderá transferir o presente contrato, no todo ou em parte, nem poderá subcontratar a execução do objeto ora contratado.

CLÁUSULA NONA – RESCISÃO E SANÇÕES

9.1 – O não cumprimento das obrigações assumidas no presente contrato ou a ocorrência das hipóteses previstas nos artigos 77 e 78 da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações, autorizam, desde já, a **CONTRATANTE** a rescindir unilateralmente este Contrato, independentemente de interpelação judicial, sendo aplicável, ainda, o disposto nos artigos 79 e 80 do mesmo diploma legal, no caso de inadimplência.

9.2 – A **CONTRATADA** se sujeita à sanção prevista no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002.

9.3 – A recusa injustificada em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela Administração, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-a a multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida.

9.4 – Pela inexecução total ou parcial do objeto contratado, poderá ser aplicada à **CONTRATADA** a multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida.

9.5 – O atraso injustificado na execução do contrato, sem prejuízo no disposto no parágrafo primeiro do artigo 86 da Lei Federal nº 8.666/93, 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, na seguinte proporção:

I – Multa de 10% (dez por cento) até o 30º (trigésimo) dia de atraso;

II – Multa de 15% (quinze por cento) a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia de atraso até o 45º (quadragésimo quinto) dia de atraso; e

III – A partir do 46º (quadragésimo sexto) dia estará caracterizada a inexecução total ou parcial da obrigação assumida, salvo disposição em contrário, em casos particulares, previstos no edital ou contrato, sujeitando-se à aplicação da multa prevista no subitem 9.4.

9.6 – As multas referidas neste item 9 não impedem a aplicação de outras sanções previstas na Lei 8.666/93 e suas alterações.

9.7 – No caso de rescisão administrativa unilateral, a **CONTRATADA** reconhecerá os direitos da **CONTRATANTE** de aplicar as sanções previstas no Edital, neste ajuste e na legislação que rege a licitação.

9.8 – A aplicação de quaisquer sanções referidas neste disposto, não afasta a responsabilidade civil da **CONTRATADA** pela inexecução total ou parcial do objeto ou pela inadimplência.

9.9 – A aplicação das penalidades não impede a **CONTRATANTE** de exigir o ressarcimento dos prejuízos efetivados decorrentes de quaisquer faltas cometidas pela **CONTRATADA**.

9.10 – No caso de a **CONTRATADA** estar em situação de recuperação judicial, a convalidação em falência ensejará a imediata rescisão deste contrato, sem prejuízo da aplicação das demais cominações legais.



9.11 – No caso de a **CONTRATADA** estar em situação de recuperação extrajudicial, o descumprimento do plano de recuperação ensejará a imediata rescisão deste contrato, sem prejuízo da aplicação das demais cominações legais.

CLÁUSULA DÉCIMA – DOS PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO

10.1 – A execução do objeto desta licitação será acompanhada pela **CONTRATANTE**, a qual designará como gestor o Sr. Marcelo Simoni Pires, Superintendente, e como fiscal do Contrato a Sra. Anny Persiani Fabre, Nutricionista, responsáveis por esse acompanhamento, nos termos do art. 67, da Lei nº 8.666/93, que deverão atestar a execução dos serviços, determinando de imediato o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

10.2 – As decisões e providências que ultrapassarem a competência do fiscal serão solicitadas ao Superintendente da SAE, em tempo hábil, para adoção das medidas convenientes, consoante disposto no art. 67, §§ 1º e 2º, da Lei 8.666/93.

10.3 – Os esclarecimentos solicitados pela fiscalização deverão ser prestados imediatamente, salvo quando implicarem em indagações de caráter técnico, hipótese em que serão respondidos no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – FORO

11.1 – Para dirimir quaisquer questões decorrentes do presente contrato, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca de Ourinhos, Estado de São Paulo.

11.2 – E, por estarem justas e contratadas, assinam o presente contrato para todos os fins de direito.

Ourinhos, ____ de _____ de 2019.

SUPERINTENDÊNCIA DE AGUA E ESGOTO DE OURINHOS

Marcelo Simoni Pires
Superintendente
Órgão Gerenciador

EMPRESA
Representante Legal
Qualificação
CONTRATADA

Testemunhas:

Nome: _____
RG: _____

Nome: _____
RG: _____



ANEXO VII-A

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: Superintendência de Água e Esgoto de Ourinhos – SAE.

CONTRATADA: _____.

CONTRATO N° (DE ORIGEM): ____/2019.

OBJETO: Aquisição de carnes, frios e embutidos.

ADVOGADO: _____.

Na qualidade de Contratante e Contratada, respectivamente, do Termo acima identificado, e, cientes do seu encaminhamento ao TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO, para fins de instrução e julgamento, damo-nos por CIENTES e NOTIFICADOS para acompanhar todos os atos da tramitação processual, até julgamento final e sua publicação e, se for o caso e de nosso interesse, para, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito da defesa, interpor recursos e o mais que couber.

Outrossim, declaramos estar cientes, doravante, de que 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, de conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar n° 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, precedidos de mensagem eletrônica aos interessados.

Local _____, ____ de _____ de 2019.

Superintendência de Água e Esgoto de Ourinhos

Marcelo Simoni Pires

Superintendente

E-mail Institucional: _____

E-mail pessoal: _____

Assinatura _____

CONTRATANTE

E-mail Institucional: _____

E-mail pessoal: _____

Assinatura _____

CONTRATADA



ANEXO VIII

RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL PELA INTERNET

PREGÃO PRESENCIAL Nº ____/2019

PROCESSO Nº _____/2019

Denominação:

CNPJ:

Endereço:

e-mail:

Cidade:

Estado:

Telefone:

Fax:

Obtivemos, através de acesso à página <http://www.saeourinhos.sp.gov.br/Licitacoes.php>, nesta data, cópia do instrumento convocatório da licitação acima identificada.

Local: _____, ____ de _____ de 2019.

Nome: _____

Prezado licitante,

Visando à comunicação futura entre esta Autarquia e sua empresa, solicitamos a Vossa Senhoria preencher o recibo de retirada do edital e remetê-lo à Chefia de Compras, pelo e-mail licitacoes@saeourinhos.sp.gov.br.

A não remessa do recibo exime a Superintendência de Água e Esgoto de Ourinhos – SAE da comunicação, por meio de fax ou 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.