



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE  
SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000 - 3671-7004  
Site: [www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](http://www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br) E-mail: [licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br)

Fis.  
Nº \_\_\_\_\_

**PROCESSO ADMINISTRATIVO MUNICIPAL N° 104/2015**

**PREGÃO (PRESENCIAL) N° 024/2015**

**EDITAL N° 032/2015**

***OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO FUTURA E PARCELADA DE CARNES E ALMÔNDEGAS CONGELADAS, CONFORME EDITAL E ANEXOS, CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA E DEMAIS ANEXOS DO EDITAL.***

**CRITÉRIO DE JULGAMENTO:** MENOR VALOR UNITÁRIO.

**DATA DA REALIZAÇÃO:** 28 de abril de 2015.

**HORÁRIO DE INÍCIO:** 09h30min – horário de Brasília (início do credenciamento).

**SETOR INTERESSADO:** EDUCAÇÃO – MERENDA ESCOLAR, FUNDO SOCIAL.

**2 - LOCAL DA REALIZAÇÃO DA SESSÃO:** Sala de reuniões do **Prédio Sede da Prefeitura**, localizado na Praça Dr. Oswaldo Cruz, nº 03, Centro São Luiz do Paraitinga/SP, CEP 12.140-000. A sessão será conduzida pelo(a) Pregoeiro(a), com o auxílio da Equipe de Apoio, designados pela Portaria nº. **44/2015**. Os envelopes contendo a proposta e os documentos de habilitação serão recebidos na sessão de processamento logo após o credenciamento das empresas interessadas.

**3 - ESCLARECIMENTOS:** Seção de Licitações da Prefeitura Municipal da Estância Turística de São Luiz do Paraitinga – entrada pela Praça Dr. Oswaldo Cruz, nº 03, Centro, São Luiz do Paraitinga/SP, CEP 12.140-000, e-mail: [licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br), telefone: 12 3671-7000 / fax 12 3671-7004. Os esclarecimentos prestados serão disponibilizados na página da Internet <http://www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br>.

A Prefeitura Municipal da Estância Turística de São Luiz do Paraitinga torna público que se acha aberta a licitação na modalidade PREGÃO (presencial), conforme estabelecido neste instrumento convocatório.

**Este certame será regido pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto Municipal nº 966/2009 e Decreto Municipal nº 21 de 17/03/2010, aplicando-se, subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal nº 8.666/93 e atualizações posteriores; Será regido também pela Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e pela Portaria SMS-G nº 1210 de 02 de agosto de 2006.**

As propostas deverão obedecer às especificações e exigências constantes deste instrumento convocatório. Integram este Edital os anexos:

- I - Recibo de Retirada do Edital;
- II – Termo de Referência e Média de Distribuição pro Setor;
- III - Proposta Comercial;
- IV – Minuta de Ata de Registro de Preços;
- V - Modelo de Declaração de Habilitação;
- VI - Modelo de Declaração de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte;
- VII - Modelo de Declaração de Situação Regular Perante o Ministério do Trabalho.
- VIII - Minuta da Contrato;

A despesa estimada em **R\$ 806.504,00 (oitocentos e seis mil e quinhentos e quatro reais)**, onerará as seguintes dotações orçamentárias do exercício de 2015 no seguinte elemento:



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE  
SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000 - 3671-7004  
Site: [www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](http://www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br) E-mail: [licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br)

Fis.  
Nº \_\_\_\_\_

Órgão	Elemento de Despesa
05- Serviços Merenda Escolar Recurso Próprio	3.3.90.32.00.00.00.00.0.1.110
05- Serviços Merenda Escolar Recurso Estadual	3.3.90.32.00.00.00.00.0.2.230
05- Serviços Merenda Escolar Recurso Federal	3.3.90.32.00.00.00.00.0.5.001
06- Serviços Fundo Social	3.3.90.30.00.00.00.00.0.1.510

## 1 - CONSIDERAÇÃO INICIAL

**1.1.** - O objeto contratado em decorrência da presente licitação poderá sofrer, nas mesmas condições, acréscimos ou supressões do valor inicial, nos termos do artigo 65, § 1º, da Lei Federal nº 8.666/93 e atualizações posteriores.

## 2 - PARTICIPAÇÃO

**2.1.** - Poderão participar deste pregão empresas interessadas do ramo de atividade pertinente ao objeto desta licitação que atenderem às exigências de habilitação.

**2.2.** - Não será permitida a participação de empresas:

**2.2.1.** - Estrangeiras que não funcionem no País.

**2.2.2.** - Reunidas em consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição.

**2.2.3.** - Que estejam cumprindo penalidade de suspensão temporária para licitar e impedimento de contratar com a Administração nos termos do inciso III do artigo 87 da lei 8.666/93 e suas alterações posteriores.

**2.2.4.** - Impedidas de licitar e contratar nos termos do art. 7º da Lei 10.520/02.

**2.2.5.** - Impedidas de licitar e contratar nos termos do art. 9º da Lei 8.666/93.

**2.2.6.** - Declaradas inidôneas pelo Poder Público e não reabilitadas.

## 3 - CREDENCIAMENTO

**3.1.** - Por ocasião da fase de credenciamento dos licitantes, deverá ser apresentado o que se segue:

**3.1.1.** - Quanto aos representantes:

**a)** Tratando-se de **Representante Legal** (sócio, proprietário, dirigente ou assemblado), instrumento constitutivo da empresa 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.

**b)** Tratando-se de **Procurador**, instrumento público de procuração ou instrumento particular com firma reconhecida do representante legal que o assina, do qual constem poderes específicos para formular ofertas e lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição, bem como praticar todos os demais atos pertinentes ao certame. No caso de instrumento particular, o procurador deverá apresentar instrumento constitutivo da empresa na forma estipulada no subitem "a".

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

**d)** 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.

**e)** Encerrada a fase de credenciamento pelo Pregoeiro, não serão admitidos credenciamentos de eventuais licitantes retardatários.

**f)** Será admitido apenas **1** (um) **representante** para cada licitante credenciado, sendo que cada um deles poderá representar apenas um licitante credenciado.

**3.1.2.** - Quanto ao pleno atendimento aos requisitos de habilitação:

• **Declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação** e inexistência de qualquer fato impeditivo à participação, que deverá ser feita de acordo com o modelo estabelecido no **Anexo V** deste Edital, e apresentada **FORA** dos Envelopes nº. 1 (Proposta) e nº. 2 (Habilitação).

**3.1.3.** - Quanto às microempresas e empresas de pequeno porte:



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE  
SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000 - 3671-7004  
Site: [www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](http://www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br) E-mail: [licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br)

Fis.  
Nº \_\_\_\_\_

- **Declaração de microempresa ou empresa de pequeno porte** visando ao exercício da preferência prevista na Lei Complementar nº. 123/06, que deverá ser feita de acordo com o modelo estabelecido no **Anexo VI** deste Edital, e apresentada **FORA** dos Envelopes nº. 1 (Proposta) e nº. 2 (Habilitação).

#### **4 - FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

**4.1.** - A Proposta e os Documentos de Habilitação deverão ser apresentados separadamente, em envelopes fechados e indevassáveis, contendo em sua parte externa os seguintes dizeres:

Denominação da empresa:  
**Envelope nº 1 – Proposta Comercial**  
Pregão Presencial nº. 024/2015

Denominação da empresa:  
**Envelope nº 2 - Habilitação**  
Pregão Presencial nº 024/2015

#### **5 - PROPOSTA**

**5.1.** - A **Proposta** deverá ser apresentada impressa 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 do licitante ou pelo procurador.

**5.2.** - 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.

**5.3.** - **Deverão estar consignados na proposta:**

**5.3.1.** - **A razão social da proponente, endereço completo/CEP, telefone/fax, e-mail (se houver) e CNPJ do licitante;**

**5.3.2.** - **Valor unitário** em algarismos, expressos em moeda corrente nacional, apurados à data de sua apresentação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária, 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 o integral fornecimento do objeto da presente licitação;

**5.3.3** - **Valor Global** em algarismos, expressos em moeda corrente nacional, apurados à data de sua apresentação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária, 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 o integral fornecimento do objeto da presente licitação;

**a)** O preço ofertado é fixo e irrevogável e deverá ser apresentado com precisão de duas casas decimais;

**b)** Para os licitantes que fizerem lances será considerado o último valor ofertado.

**5.3.4.** - Marca e modelo dos produtos cotados;

**5.3.5.** - Prazo de validade da proposta de, no mínimo, **60** (sessenta) **dias** contados a partir da data de sua apresentação;

**5.3.6.** - Declaração impressa na proposta de que os preços apresentados contemplam todos os custos diretos e indiretos referentes ao objeto licitado.

**5.3.7.** - **Declaração** impressa na proposta de que os produtos ofertados atendem todas as especificações exigidas no anexo II – Termo de Referência.

**5.4.** - A proposta deverá estar **datada e devidamente assinada** pelo representante legal da empresa.

#### **6 - DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO.**

Para a habilitação todos licitantes, inclusive as microempresas e empresas de pequeno porte, deverão apresentar a **Documentação Completa**, na seguinte conformidade:

**6.1.** - No que se refere à **DOCUMENTAÇÃO COMPLETA**, os licitantes deverão apresentar:

**6.1.1** - **HABILITAÇÃO JURÍDICA**, conforme o caso:

**a)** 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.

**a1)** Os documentos descritos no subitem "a" deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva, conforme legislação em vigor.

**a2)** Será dispensada da apresentação, no envelope de habilitação, dos documentos referidos no item 6.1., a empresa que já os houver apresentado no momento do credenciamento, previsto no item 3 deste edital.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE  
SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000 - 3671-7004  
Site: [www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](http://www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br) E-mail: [licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br)

Fis.  
Nº \_\_\_\_\_

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

**c) Os documentos relacionados no subitem "a" não precisarão constar do Envelope nº 2 - Habilitação se tiverem sido apresentados para o credenciamento neste Pregão.**

#### **6.2. - REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA**

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

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

c) Prova de regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente na forma da lei, mediante a apresentação das seguintes certidões:

**c.1)** Certidão Conjunta Negativa de Débitos **ou** Certidão Conjunta Positiva com Efeitos de Negativa, relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal;

**c.2)** Certidão de Regularidade de ICMS - Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços, expedida pela Secretaria da Fazenda **ou** Certidão Negativa de Débitos Tributários expedida pela Procuradoria Geral do Estado de São Paulo, nos termos da Resolução Conjunta SF/PGE 03, de 13/08/2010 **ou** declaração de isenção **ou** de não incidência assinada pelo representante legal do licitante, sob as penas da lei;

**c.3)** Certidão Negativa de Débitos Mobiliários Municipal ou Certidão Positiva de Débito com efeitos de negativa.

d) Prova de regularidade perante o Sistema de Seguridade Social - INSS mediante a apresentação da CND - Certidão Negativa de Débito ou CPD-EN - Certidão Positiva de Débito com Efeitos de Negativa;

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

f) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação da **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) ou Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeito de Negativa**, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943;

g) A comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de **assinatura do contrato/Ata de Registro de Preços**;

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

**g.2)** Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de **dois dias úteis, a contar do momento em que for declarado vencedor**, nos termos do art. 43, § 1º da Lei Complementar Federal nº 123/06, prorrogáveis por igual período, a critério desta prefeitura, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;

**g.3)** A não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem g.2, implicará na **decadência do direito à contratação**, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, procedendo-se à convocação dos licitantes para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório, nos termos do art. 4º, inciso XXIII, da Lei 10.520/02.

#### **6.3. - QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

a) Certidão negativa de falência, recuperação judicial e extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.

#### **6.4. - DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR**

a) Declaração do licitante, elaborada em papel timbrado e subscrita por seu representante legal, de que se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho. (Anexo VI).

#### **6.5. - QUALIFICAÇÃO OPERACIONAL**

Atestado de capacidade técnica, no qual comprove desempenho de atividade pertinente e **compatível em características, quantidades e prazos com o objeto desta licitação**, por meio da apresentação de **atestado(s)** expedido(s), necessariamente em nome do licitante, por pessoa jurídica de direito público ou privado.

#### **6.6. - DISPOSIÇÕES GERAIS SOBRE A DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO**

**6.6.1.** - Os documentos poderão ser apresentados no original, por qualquer processo de cópia, autenticada por cartório competente, autenticada por servidor da administração, ou mesmo cópia simples, desde que



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE  
SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000 - 3671-7004  
Site: [www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](http://www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br) E-mail: [licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br)

Fis.  
Nº \_\_\_\_\_

acompanhada do original para que seja autenticada pelo Pregoeiro ou por um dos membros da Equipe de Apoio no ato de sua apresentação.

**6.6.2.** - Não serão aceitos **protocolos de entrega** ou **solicitação de documentos** em substituição aos documentos ora exigidos, inclusive no que se refere às certidões.

**6.6.3.** - Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, esta Prefeitura aceitará como válidas as expedidas até **90** (noventa) **dias** imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas.

**6.6.4.** - 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.

**6.6.5.** - Se algum documento apresentar falha não sanável na sessão acarretará a **inabilitação** do licitante.

**6.6.6.** - O Pregoeiro ou a Equipe de apoio diligenciará efetuando consulta direta nos **sites** dos órgãos expedidores na Internet para verificar a veracidade de documentos obtidos por este meio eletrônico.

## 7. PROCEDIMENTO E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

**7.1.** - No horário e local indicados neste Edital será aberta a sessão pública, iniciando-se pela fase de credenciamento dos licitantes interessados em participar deste certame, ocasião em que serão apresentados os documentos indicados no item 3.1.

**7.2.** - Encerrada a fase de credenciamento, os licitantes entregarão ao(a) Pregoeiro(a) os **envelopes nº 1 e nº 2**, contendo, cada qual, separadamente, a Proposta de Preços e a Documentação de Habilitação.

**7.3.** - O julgamento será feito pelo critério de **menor preço unitário**, observadas as especificações técnicas e parâmetros mínimos de qualidade definidos neste Edital.

**7.4.** - A análise das propostas pelo Pregoeiro visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, sendo **desclassificadas** as propostas:

**7.4.1.** - Cujo objeto não atenda às especificações, prazos e condições fixados neste Edital.

**7.4.2.** - Que apresentem preço ou vantagem baseados exclusivamente em proposta ofertadas pelos demais licitantes.

**7.4.3.** - Que contiverem cotação de objeto diverso daquele constante neste Edital.

**7.5.** - Na hipótese de **desclassificação** de todas as propostas, o Pregoeiro dará por encerrado o certame, lavrando-se ata a respeito.

**7.6.** - As propostas classificadas serão selecionadas para a **etapa de lances**, com observância dos seguintes critérios:

**7.6.1.** - Seleção da proposta de menor preço e das demais com preços até **10%** (dez por cento) superiores àquela.

**7.6.2.** - Não havendo pelo menos **três** propostas nas condições definidas no item anterior, serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até o máximo de **três**. No caso de empate das propostas, serão admitidas todas estas, independentemente do número de licitantes.

**7.6.3.** - 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.

**a)** O licitante sorteado em primeiro lugar escolherá a posição na ordenação de lances em relação aos demais empatados, e assim sucessivamente até a definição completa da ordem de lances.

**7.7.** - Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço unitário, observada a **redução mínima de:**

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	REDUÇÃO	Vi. Médio Unit.	Vi. Médio Total
1	<b>Almôndegas Bovina Congelada (15 ou 30g)</b> INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura bovina, cebola, aroma natural, proteína de soja, farinha de rosca, sal, proteína animal de colágeno, alho, salsa, estabilizante tripolifosfato de sódio (estabilizante E451), corante caramelo, antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316). CONTÉM GLÚTEN. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animais utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg a 05 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 15%; Gordura: máximo 10%; Sódio: de 270mg a 400mg em 100g (baixa quantidade de sódio). PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com 04 até 15 kg. Com baixa quantidade de sódio. As entregas deverão ser efetuadas em veículos refrigerados. Todos os veículos utilizados no transporte do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. A temperatura deve estar de acordo com a recomendação do fabricante, como especificado na embalagem na hora da entrega.	6.000 KG	R\$ 0,07	R\$ 14,65	R\$ 87.900,00





PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE  
SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000 - 3671-7004  
Site: [www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](http://www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br) E-mail: [licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br)

Fis.  
Nº \_\_\_\_\_

2	<b>Almôndegas de Frango Congelada (15 ou 30g)</b> INGREDIENTES: Carne de frango, água, gordura de frango, cebola, aroma natural, proteína de soja, farinha de rosca, sal, proteína animal de colágeno, alho, salsa, estabilizante tripolifosfato de sódio (estabilizante E451), corante caramelo, antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316). CONTÉM GLÚTEN. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animais utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg a 05 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 15%; Gordura: máximo 10%; Sódio: Máximo 270mg a 500mg em 100g. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com 04 até 15 kg. Com baixa quantidade de sódio. As entregas deverão ser efetuadas em veículos refrigerados. Todos os veículos utilizados no transporte do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. A temperatura deve estar de acordo com a recomendação do fabricante, como especificado na embalagem na hora da entrega.	8.000 KG	R\$ 0,08	R\$ 15,33	R\$ 122.640,00
3	<b>ISCA DE PATINHO CONGELADA IQF:</b> Carne congelada, proveniente de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedentes de quarto TRASEIRO, no corte PATINHO, em iscas, manipulada em condições higiênicas satisfatórias e posteriormente levada ao congelamento ultra-rápido (Sistema IQF) com temperatura mínima de -25°C. O produto deverá estar de acordo com o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal RIISPOA. A carne bovina deve estar livre de parasitos, sujidades e larvas isentam de aditivos ou quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-las ou encobrir alguma alteração, serem isentas de tecidos inferiores, cartilagens, ossos, nervos a gorduras aparentes. Com característica organoléptica própria da espécie, não amolecida, não pegajosa. Cor própria da espécie, sem manchas azuladas, esverdeadas ou pardacentas e odor e sabor próprios. O produto não deverá conter substâncias / material estranho de qualquer natureza. As entregas deverão ser efetuadas em veículos refrigerados. Todos os veículos utilizados no transporte do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. A temperatura deve estar de acordo com a recomendação do fabricante, como especificado na embalagem na hora da entrega.	8.000 KG	R\$ 0,11	R\$ 22,25	R\$ 178.000,00
4	<b>CARNE EM PEDAÇO DE PATINHO CONGELADA IQF:</b> Carne congelada, proveniente de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedentes de quarto TRASEIRO, no corte PATINHO, em pedaço, manipulada em condições higiênicas satisfatórias e posteriormente levada ao congelamento ultra-rápido (Sistema IQF) com temperatura mínima de -25°C. O produto deverá estar de acordo com o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal RIISPOA. A carne bovina deve estar livre de parasitos, sujidades e larvas isentam de aditivos ou quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-las ou encobrir alguma alteração, serem isentas de tecidos inferiores, cartilagens, ossos, nervos a gorduras aparentes. Com característica organoléptica própria da espécie, não amolecida, não pegajosa. Cor própria da espécie, sem manchas azuladas, esverdeadas ou pardacentas e odor e sabor próprios. O produto não deverá conter substâncias / material estranho de qualquer natureza. As entregas deverão ser efetuadas em veículos refrigerados. Todos os veículos utilizados no transporte do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. A temperatura deve estar de acordo com a recomendação do fabricante, como especificado na embalagem na hora da entrega.	8.000 KG	R\$ 0,11	R\$ 22,25	R\$ 178.000,00
5	<b>COXINHAS DAS ASSAS DE FRANGO (DRUMET) CONGELADA IQF:</b> Carne congelada, proveniente de frango, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedentes de frango, manipulada em condições higiênicas satisfatórias e posteriormente levada ao congelamento ultra-rápido (Sistema IQF) com temperatura mínima de -25°C. O produto deverá estar de acordo com o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal RIISPOA. A carne de frango deve estar livre de parasitos, sujidades e larvas isentam de aditivos ou quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-las ou encobrir alguma alteração, serem isentas de tecidos inferiores, cartilagens, ossos, nervos a gorduras aparentes. Com característica organoléptica própria da espécie, não amolecida, não pegajosa. Cor própria da espécie, sem manchas azuladas, esverdeadas ou pardacentas e odor e sabor próprios. O produto não deverá conter substâncias / material estranho de qualquer natureza. As entregas deverão ser efetuadas em veículos refrigerados. Todos os veículos utilizados no transporte do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. A temperatura deve estar de acordo com a recomendação do fabricante, como especificado na embalagem na hora da entrega.	8.000 KG	R\$ 0,06	R\$ 12,00	R\$ 96.000,00
6	<b>CUBO DE FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADA IQF:</b> Carne congelada, proveniente de frango, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedentes do peito, manipulada em condições higiênicas satisfatórias e posteriormente levada ao congelamento ultra-rápido (Sistema IQF) com temperatura mínima de -25°C. O produto deverá estar de acordo com o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal RIISPOA. A carne de frango deve estar livre de parasitos, sujidades e larvas isentam de aditivos ou quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-las ou encobrir alguma alteração, serem isentas de tecidos inferiores, cartilagens, ossos, nervos a gorduras aparentes. Com característica organoléptica própria da espécie, não amolecida, não pegajosa. Cor própria da espécie, sem manchas azuladas, esverdeadas ou pardacentas e odor e sabor próprios. O produto não deverá conter substâncias / material estranha de qualquer natureza. As entregas deverão ser efetuadas em veículos refrigerados. Todos os veículos utilizados no transporte do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. A temperatura deve estar de acordo com a recomendação do fabricante, como especificado na embalagem na hora da entrega.	8.000 KG	R\$ 0,09	R\$ 18,00	R\$ 144.000,00
				VALOR TOTAL	R\$ 806.540,00

**7.8.** - A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes dessa etapa declinarem da formulação de lances.

**7.9.** - Se houver **empate**, será assegurado o **exercício do direito de preferência** às microempresas e empresas de pequeno porte, nos seguintes termos:

**7.9.1.** - Entende-se por **empate** aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até **5%** (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada.

**7.9.2.** - A microempresa ou empresa de pequeno porte cuja proposta for mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora da fase de lances, situação em que sua proposta será declarada a melhor oferta.

**a)** Para tanto, será convocada para exercer seu direito de preferência nos termos da LC 123/2006 e apresentar nova proposta no prazo máximo de **5** (cinco) **minutos** após o encerramento dos lances, a contar da convocação do Pregoeiro, sob pena de preclusão.

**b)** Se houver equivalência dos valores das propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 7.9.1, será realizado sorteio entre elas para que se identifique àquela que primeiro poderá exercer a preferência e apresentar nova proposta.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE  
SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000 - 3671-7004  
Site: [www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](http://www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br) E-mail: [licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br)

Fis.  
Nº \_\_\_\_\_

**b.1)** Entende-se por equivalência dos valores das propostas as que apresentarem igual valor, respeitada a ordem de classificação.

**7.9.3.** - O exercício do direito de preferência somente será aplicado quando a melhor oferta da fase de lances não tiver sido apresentada pela própria microempresa ou empresa de pequeno porte.

**7.9.4.** - Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, retomar-se-ão, em sessão pública, os procedimentos relativos à licitação, nos termos do quanto disposto no art. 4º, inciso XXIII, da Lei 10.520/02, sendo assegurado o exercício do direito de preferência na hipótese de haver participação de demais microempresas e empresas de pequeno porte cujas propostas se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 7.9.1.

**a)** Na hipótese da não contratação da microempresa e empresa de pequeno porte, e não configurada a hipótese prevista no subitem 7.9.4, será declarada a melhor oferta àquela proposta originalmente vencedora da fase de lances.

**7.10.** - Após a fase de lances, serão **classificadas**, na ordem crescente dos valores, as propostas não selecionadas por conta da regra disposta no item 7.6.1, e aquelas selecionadas para a etapa de lances, considerando-se para estas, o último preço ofertado.

**7.11.** - Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o licitante desistente às penalidades constantes deste Edital.

**7.12.** - O Pregoeiro poderá **negociar** com o autor da oferta de menor valor com vistas à redução do preço.

**7.13.** - Após a negociação, se houver o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor preço, decidindo motivadamente a respeito.

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

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

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

**7.17.** - Esta Prefeitura Municipal 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, o licitante será **inabilitado**.

**7.18.** - Constatado o atendimento pleno dos requisitos de habilitação previstos neste Edital, o licitante será **habilitado e declarado vencedor**.

**7.19.** - Se a oferta de menor preço não for aceitável, ou se o licitante não atender às exigências de 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 do licitante, será declarada vencedora.

**7.20.** - 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.

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

## **8. DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO E DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL**

**8.1.** - Até **dois dias úteis** da data fixada para o recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do Pregão. A petição será encaminhada ao(a) Pregoeiro(a) que decidirá no prazo de 01 (um) dia útil.

**8.2.** - Eventual impugnação deverá ser dirigida ao subscritor desse Edital e **PROTOCOLADA** no setor de Protocolo da Prefeitura Municipal da Estância Turística de São Luiz do Paraitinga, localizado na Praça Dr. Oswaldo Cruz, nº 03, Centro São Luiz do Paraitinga/SP, em horário de expediente.

**8.2.1.** - Acolhida a petição contra o ato convocatório, em despacho fundamentado, será designada nova data para a realização deste certame.

**8.3.** - A entrega da proposta, sem que tenha sido tempestivamente impugnado este Edital, implicará na plena aceitação, por parte das interessadas, das condições nele estabelecidas.

**8.4.** - As dúvidas a serem equacionadas por telefone serão somente aquelas de caráter estritamente informal.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE  
SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000 - 3671-7004  
Site: [www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](http://www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br) E-mail: [licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br)

Fis.  
Nº \_\_\_\_\_

**8.5** - Admite-se impugnação por intermédio de "fac-simile" (12 36717004) ou e-mail ([licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br)), ficando a validade do procedimento condicionada à protocolização do original, no PROTOCOLO DA PREFEITURA MUNICIPAL no prazo de **48 horas**.

**9- DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO.**

**9.1.** - 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 **três dias** que começará a correr a partir do dia em que houver expediente nesta Prefeitura Municipal para a apresentação das razões, por meio de memoriais, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados 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.

**9.1.1.** - **A ausência de manifestação imediata e motivada pelo licitante na sessão pública importará na decadência do direito de recurso, na adjudicação do objeto do certame ao licitante vencedor e no encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação.**

**9.1.2.** - Na hipótese de interposição de recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminha-lo devidamente informado à autoridade competente.

**9.1.3.** - O recurso contra decisão do Pregoeiro terá efeito suspensivo e o seu acolhimento resultará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

**9.1.4.** - Os recursos devem ser protocolados no setor de Protocolo da Prefeitura Municipal da Estância Turística de São Luiz do Paraitinga, sito a Praça Dr. Oswaldo Cruz, nº 03, Centro, São Luiz do Paraitinga, CEP 12.140.000, **dirigidos ao Prefeito Municipal.**

**9.1.6.** - Uma vez decididos os recursos administrativos eventualmente interpostos e, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto do certame ao licitante vencedor e homologará o procedimento licitatório.

**9.1.7.** - Admite-se impugnação e recursos por intermédio de "fac-simile" (12 36717000) ou e-mail ([licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br)), ficando a validade do procedimento condicionada à **protocolização do original**, no PROTOCOLO DA PREFEITURA MUNICIPAL no prazo de **48 horas**.

**9.2. DA ADJUDICAÇÃO**

**9.2.1.** - A falta de manifestação imediata e motivada da intenção de interpor recurso, por parte da(s) proponente(s), importará na decadência do direito de recurso, competindo ao Pregoeiro adjudicar o(s) objeto(s) do certame à(s) proponente(s) vencedora(s).

**9.2.2.** - Existindo recurso(s) e constatada a regularidade dos atos praticados e após a decisão do(s) mesmo(s), a autoridade competente deve praticar o ato de adjudicação do(s) objeto(s) do certame à(s) proponente(s) vencedora(s).

**9.3. - DA HOMOLOGAÇÃO**

**9.3.1.** - Compete à autoridade competente homologar o Pregão.

**9.3.2.** - A partir do ato de homologação será fixado o início do prazo de convocação da(s) proponente(s) adjudicatária(s) para assinar a Ata de Registro, respeitada a validade de sua(s) proposta(s).

**9.3.3.** - As publicações dos atos oficiais referentes a este Pregão serão publicadas no Diário Oficial do Estado e conforme Lei Orgânica do Município.

**9.3.4.** - A convocação para assinatura da Ata de Registro será feita da mesma maneira descrita no item **9.3.3**

**10 - ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CONTRATAÇÕES**

**10.1.** - A Ata de Registro de Preços será formalizada, com observância das disposições do Decreto Municipal nº. 21, de 17/03/2010, no que couber e será subscrita pela autoridade que assinou o edital.

**10.2.** - A Ata de Registro de Preços deverá registrar o(s) preço(s) e o(s) fornecedor(es) do(s) produto(s), com observância da ordem de classificação, as quantidades e as condições que serão observadas nas futuras contratações.

**10.2.1.** - Ao preço do primeiro colocado serão registrados tantos fornecedores quantos concordarem.

**10.3.** - A Ata de Registro de Preços deverá ser assinada pelos eventuais beneficiários no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a partir da convocação publicada no Diário Oficial do Estado. A proponente que deixar de fazê-lo no prazo estabelecido, dela será excluída e sofrerá as sanções previstas no art. 7º da Lei 10.520/02.

**10.4.** - Colhidas às assinaturas, esta Prefeitura Municipal providenciará a imediata publicação da Ata.

**10.5.** - O prazo de validade do Registro de Preços será de 12 (doze) meses, contados a partir da data da publicação da respectiva Ata.





PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE  
SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000 - 3671-7004  
Site: [www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](http://www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br) E-mail: [licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br)

Fis.  
Nº \_\_\_\_\_

**10.6.** - A existência de preços registrados não obriga esta Prefeitura Municipal a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurada ao beneficiário do registro a preferência de contratação em igualdade de condições.

**10.7.** - Assegurados o contraditório e a ampla defesa, o fornecedor do bem terá seu Registro de Preços cancelado quando:

**10.7.1-** Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;

**10.7.2-** Recusar-se a celebrar o contrato ou não retirar o instrumento equivalente, no prazo estabelecido por esta Prefeitura Municipal, sem justificativa aceitável;

**10.7.3-** Não aceitar reduzir seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àquele praticados no mercado;

**10.7.4-** For declarado inidôneo para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos termos do artigo 87, inciso IV, da Lei Federal nº. 8.666, de 21 de junho de 1993;

**10.7.5-** For impedido de licitar e contratar com a Administração nos termos do artigo 7º da Lei Federal nº. 10.520, de 17 de julho de 2002.

**10.8.** - Independentemente das previsões retro indicadas, o fornecedor poderá solicitar o cancelamento de seu Registro de Preço na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovado.

**10.9.** - Os fornecedores incluídos na Ata de Registro de Preços estarão obrigados a fornecer, nas condições estabelecidas no ato convocatório, respectivos anexos e na própria ata.

## **11- DO PRAZO E DA FORMA DE ENTREGA**

**11.1.** O prazo de entrega do material será de **05 (cinco) dias úteis contados da confirmação do recebimento da autorização de fornecimento.**

**11.2.** Entregas parceladas na Cozinha Piloto, sito na Av. Celestino Campos Coelho, s/nº, (anexo da Escola Cel. Domingues de Castro), Centro e no sito na Via de Acesso Renato Aguiar (pátio da Prefeitura), s/nº, Centro São Luiz do Paraitinga, CEP 12.140-000, em dias úteis pontualmente às **05 (cinco) horas de acordo a solicitação do setor, correndo por conta da Contratada as despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.**

**11.3.** - A(s) Autorização(ões) de Fornecimento expedida(s) após a assinatura do contrato indicará(ão):

a) o nome, sobrenome e cargo do responsável pela Ordem;

b) o e-mail e telefone (fax) do setor, para confirmação do recebimento da Ordem pela Contratada;

c) o item e a quantidade solicitada;

d) a data da expedição da Autorização de fornecimento;

e) o prazo de entrega (data e horário);

f) o endereço do local onde o objeto solicitado deverá ser entregue.

**11.3.1.** - A Contratante expedirá por meio de e-mail e/ou ofício e/ou fax à Contratada a Autorização de Fornecimento. **A Contratada deverá confirmar, por escrito, enviado por e-mail, fax ou ofício, o recebimento da Ordem no prazo de 01 dia útil**, sob pena de decair do direito à contratação se não o fizer, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

**11.3.2.** - Em caso de possível atraso na entrega do objeto por fato superveniente a vontade da Contratada, a Contratada deverá solicitar, por escrito, no prazo de 02 (dois) dias úteis antes da data final, contados do prazo estabelecido inicialmente, a prorrogação do prazo de entrega por igual período. Caso a Contratada não cumpra o prazo inicial e nem o prazo prorrogado aceito pela Contratante, ser-lhe-á aplicada a multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) ao dia, sobre o valor total do empenho, por dia de atraso na entrega do objeto, até o 15º (décimo quinto) dia. Após esse período, a contratada ficará sujeita à sanção prevista no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/02.

**11.4.** - Constatadas irregularidades no objeto, esta Prefeitura Municipal, sem prejuízo das penalidades cabíveis, poderá:

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

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

**b)** se disser respeito à diferença de quantidade, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE  
SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000 - 3671-7004  
Site: [www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](http://www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br) E-mail: [licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br)

Fis.  
Nº \_\_\_\_\_

**b.1)** na hipótese de complementação e/ou incorreções, a Contratada deverá complementar e/ou corrigir em conformidade com a indicação do Contratante, no prazo máximo de **(02 dois)** dias, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

c) O Recebimento provisório e definitivo referente ao fornecimento e instalação do material, serão praticados pelo setor Técnico da Prefeitura Municipal, qual seja a Diretoria de Informática.

## 12 - FORMA DE PAGAMENTO

**12.1.** - O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias a partir do recebimento da Nota Fiscal devidamente atestada pelo Chefe da Merenda Escolar e anuência da Diretoria de Compras, por meio de cheque nominal ou em conta corrente indicada pela empresa contratada.

**12.1.1** - Na Nota fiscal deverá constar obrigatoriamente o número do contrato, a descrição dos produtos, quantidades, preços unitários e o valor total.

**12.2.** - Quando for constatada qualquer irregularidade na Nota Fiscal/Fatura, será imediatamente solicitado ao contratado, carta de correção, quando couber, ou ainda pertinente regularização, que deverá ser encaminhada a esta Prefeitura Municipal no prazo de **24** (vinte e quatro) **horas**;

**12.2.1.** - Caso o contratado não apresente carta de correção no prazo estipulado, o prazo para pagamento será recontado, a partir da data da sua apresentação.

## 13. SANÇÕES

**13.1.** - Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato ou instrumento equivalente, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para este certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará sujeito à sanção prevista no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/02.

**13.2.** - O não cumprimento das obrigações assumidas no presente contrato ou a ocorrência da hipótese prevista no artigo 78, da Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, e no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/02 autorizam, desde já, o 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. E ainda será aplicada multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da contratação.

**13.2.1.** - Em caso de possível atraso na entrega do objeto por fato superveniente a vontade da Contratada, a Contratada deverá solicitar, por escrito, no prazo de 2 (dois) dias úteis antes da data final, contados do prazo estabelecido inicialmente, a prorrogação do prazo de entrega por igual período, ou seja, por no máximo mais 5 dias úteis. Caso a Contratada não cumpra o prazo inicial e nem o prazo prorrogado aceito pela Contratante, ser-lhe-á aplicada a multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) ao dia, sobre o valor do (s) item (ns) solicitado (s), por dia de atraso na entrega do objeto, até o 15º (décimo quinto) dia útil, quando será devida a multa pelos dias de atraso somada a sanção de rescisão unilateral e multa prevista no item 13.2.

## 14 - DISPOSIÇÕES FINAIS

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

**14.2.** - A homologação e a convocação para assinatura do Contrato será divulgado no DOE.

**14.3.** - Os demais atos pertinentes a esta licitação, passíveis de divulgação, serão publicados conforme disposição da Lei Orgânica do Município.

**14.4.** - Após a celebração do Contrato, os envelopes contendo os documentos de habilitação das demais licitantes ficarão à disposição para retirada, pelo prazo de cinco dias, findo o qual serão inutilizados.

**14.5.** - Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo Pregoeiro.

**14.6.** - Para dirimir quaisquer questões decorrentes desta licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca de São Luiz do Paraitinga.

São Luiz do Paraitinga, em 10 de abril de 2015.

**Alex Euzébio Torres**  
Prefeito Municipal



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE  
SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000 - 3671-7004  
Site: [www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](http://www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br) E-mail: [licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br)

Fis.  
Nº \_\_\_\_\_

**ANEXO I**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO MUNICIPAL Nº 104/2015**

**PREGÃO (PRESENCIAL) Nº 024/2015 – REGISTRO DE PREÇOS**

**EDITAL Nº 032/2015**

Senhor Licitante,

Visando à comunicação futura entre esta Prefeitura Municipal e sua empresa, solicitamos a Vossa Senhoria preencher o recibo de retirada do Edital e remete-lo à Seção de Licitações, pelo e-mail [licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br)

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

Recomendamos, ainda, consultas à referida página ([www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](http://www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br)) para eventuais comunicações e ou esclarecimentos disponibilizados acerca do processo licitatório.

**RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL PELA INTERNET**

*(enviar pelo e-mail [licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br))*

**PREGÃO (PRESENCIAL) nº 024/2015**

**Denominação:** \_\_\_\_\_

**CNPJ:** \_\_\_\_\_

**Endereço:** \_\_\_\_\_ nº \_\_\_\_\_ bairro \_\_\_\_\_

**Cidade:** \_\_\_\_\_ **Estado** \_\_\_\_\_ **CEP** \_\_\_\_\_

**e-mail:** \_\_\_\_\_

**Telefone:** \_\_\_\_\_

**Fax:** \_\_\_\_\_

Obtivemos, por meio do acesso à página [www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](http://www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br), nesta data, cópia do instrumento convocatório da licitação acima identificada.

Local: \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2015.

Nome: \_\_\_\_\_ RG \_\_\_\_\_



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE  
SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000 - 3671-7004  
Site: [www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](http://www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br) E-mail: [licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br)

Fis.  
Nº \_\_\_\_\_

**ANEXO II**  
**TERMO DE REFERÊNCIA**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO MUNICIPAL Nº 104/2015**  
**PREGÃO (PRESENCIAL) Nº 024/2015 – REGISTRO DE PREÇOS**  
**EDITAL Nº 032/2015**

***OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO FUTURA E PARCELADA DE CARNES E ALMÔNDEGAS CONGELADAS, CONFORME SEGUE ABAIXO:***

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	REDUÇÃO	VI. Médio Unit.	VI. Médio Total
1	<b>Almôndegas Bovina Congelada (15 ou 30g)</b> INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura bovina, cebola, aroma natural, proteína de soja, farinha de rosca, sal, proteína animal de colágeno, alho, salsa, estabilizante tripolifosfato de sódio (estabilizante E451i), corante caramelo, antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316). CONTÉM GLÚTEN. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animais utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg a 05 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 15%; Gordura: máximo 10%; Sódio: de 270mg a 400mg em 100g (baixa quantidade de sódio). PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com 04 até 15 kg. Com baixa quantidade de sódio. As entregas deverão ser efetuadas em veículos refrigerados. Todos os veículos utilizados no transporte do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. A temperatura deve estar de acordo com a recomendação do fabricante, como especificado na embalagem na hora da entrega.	6.000 KG	R\$ 0,07	R\$ 14,65	R\$ 87.900,00
2	<b>Almôndegas de Frango Congelada (15 ou 30g)</b> INGREDIENTES: Carne de frango, água, gordura de frango, cebola, aroma natural, proteína de soja, farinha de rosca, sal, proteína animal de colágeno, alho, salsa, estabilizante tripolifosfato de sódio (estabilizante E451i), corante caramelo, antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316). CONTÉM GLÚTEN. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animais utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg a 05 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 15%; Gordura: máximo 10%; Sódio: Máximo 270mg a 500mg em 100g. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com 04 até 15 kg. Com baixa quantidade de sódio. As entregas deverão ser efetuadas em veículos refrigerados. Todos os veículos utilizados no transporte do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. A temperatura deve estar de acordo com a recomendação do fabricante, como especificado na embalagem na hora da entrega.	8.000 KG	R\$ 0,08	R\$ 15,33	R\$ 122.640,00
3	<b>ISCA DE PATINHO CONGELADA IQF:</b> Carne congelada, proveniente de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedentes de quarto TRASEIRO, no corte PATINHO, em iscas, manipulada em condições higiênicas satisfatórias e posteriormente levada ao congelamento ultra-rápido (Sistema IQF) com temperatura mínima de -25°C. O produto deverá estar de acordo com o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal RIISPOA. A carne bovina deve estar livre de parasitos, sujidades e larvas isentam de aditivos ou quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-las ou encobrir alguma alteração, serem isentas de tecidos inferiores, cartilagens, ossos, nervos a gorduras aparentes. Com característica organoléptica própria da espécie, não amolecida, não pegajosa. Cor própria da espécie, sem manchas azuladas, esverdeadas ou pardacentas e odor e sabor próprios. O produto não deverá conter substâncias / material estranho de qualquer natureza. As entregas deverão ser efetuadas em veículos refrigerados. Todos os veículos utilizados no transporte do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. A temperatura deve estar de acordo com a recomendação do fabricante, como especificado na embalagem na hora da entrega.	8.000 KG	R\$ 0,11	R\$ 22,25	R\$ 178.000,00
4	<b>CARNE EM PEDAÇO DE PATINHO CONGELADA IQF:</b> Carne congelada, proveniente de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedentes de quarto TRASEIRO, no corte PATINHO, em pedaço, manipulada em condições higiênicas satisfatórias e posteriormente levada ao congelamento ultra-rápido (Sistema IQF) com temperatura mínima de -25°C. O produto deverá estar de acordo com o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal RIISPOA. A carne bovina deve estar livre de parasitos, sujidades e larvas isentam de aditivos ou quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-las ou encobrir alguma alteração, serem isentas de tecidos inferiores, cartilagens, ossos, nervos a gorduras aparentes. Com característica organoléptica própria da espécie, não amolecida, não pegajosa. Cor própria da espécie, sem manchas azuladas, esverdeadas ou pardacentas e odor e sabor próprios. O produto não deverá conter substâncias / material estranho de qualquer natureza. As entregas deverão ser efetuadas em veículos refrigerados. Todos os veículos utilizados no transporte do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. A temperatura deve estar de acordo com a recomendação do fabricante, como especificado na embalagem na hora da entrega.	8.000 KG	R\$ 0,11	R\$ 22,25	R\$ 178.000,00
5	<b>COXINHAS DAS ASSAS DE FRANGO (DRUMET) CONGELADA IQF:</b> Carne congelada, proveniente de frango, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedentes de frango, manipulada em condições higiênicas satisfatórias e posteriormente levada ao congelamento ultra-rápido (Sistema IQF) com temperatura mínima de -25°C. O produto deverá estar de acordo com o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal RIISPOA. A carne de frango deve estar livre de parasitos, sujidades e larvas isentam de aditivos ou quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-las ou encobrir alguma alteração, serem isentas de tecidos inferiores, cartilagens, nervos a gorduras aparentes. Com característica organoléptica própria da espécie, não amolecida, não pegajosa. Cor própria da espécie, sem manchas azuladas, esverdeadas ou pardacentas e odor e sabor próprios. O produto não deverá conter substâncias / material estranho de qualquer natureza. As entregas deverão ser efetuadas em veículos refrigerados. Todos os veículos utilizados no transporte do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. A temperatura deve estar de acordo com a recomendação do fabricante, como especificado na embalagem na hora da entrega.	8.000 KG	R\$ 0,06	R\$ 12,00	R\$ 96.000,00



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE  
SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000 - 3671-7004  
Site: [www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](http://www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br) E-mail: [licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br)

Fis.  
Nº \_\_\_\_\_

6	<b>CUBO DE FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADA IQF:</b> Carne congelada, proveniente de frango, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedentes do peito, manipulada em condições higiênicas satisfatórias e posteriormente levada ao congelamento ultra-rápido (Sistema IQF) com temperatura mínima de -25°C. O produto deverá estar de acordo com o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal RIISPOA. A carne de frango deve estar livre de parasitos, sujidades e larvas isentas de aditivos ou quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-las ou encobrir alguma alteração, serem isentas de tecidos inferiores, cartilagens, ossos, nervos e gorduras aparentes. Com característica organoléptica própria da espécie, não amolecida, não pegajosa. Cor própria da espécie, sem manchas azuladas, esverdeadas ou pardacentas e odor e sabor próprios. O produto não deverá conter substâncias / material estranha de qualquer natureza. As entregas deverão ser efetuadas em veículos refrigerados. Todos os veículos utilizados no transporte do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. A temperatura deve estar de acordo com a recomendação do fabricante, como especificado na embalagem na hora da entrega.	8.000 KG	R\$ 0,09	R\$ 18,00	R\$ 144.000,00
VALOR TOTAL					R\$ 806.540,00

## 1. DAS CONDIÇÕES GERAIS

1.1. A empresa deverá entregar os materiais na Cozinha Piloto.

## 2. DA ENTREGA

2.1. Entregas parceladas na Cozinha Piloto, sito na Av. Celestino Campos Coelho, s/nº, (anexo da Escola Cel. Domingues de Castro), Centro e no sito na Via de Acesso Renato Aguiar (pátio da Prefeitura), s/nº, Centro São Luiz do Paraitinga, CEP 12.140-000, em dias úteis pontualmente às 05 (cinco) horas de acordo a solicitação do setor, correndo por conta da Contratada as despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.

## 3. DO RECEBIMENTO

3.1. A administração rejeitará, no todo ou em parte, o fornecimento executado em desacordo com os termos do Edital e seu (s) anexo (s).

3.2. Os produtos que trata esta licitação, deverão obedecer às especificações constantes no Edital e seu (s) anexo (s).





PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE  
SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000 - 3671-7004  
Site: [www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](http://www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br) E-mail: [licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br)

Fis.  
Nº \_\_\_\_\_

**ANEXO III – PROPOSTA COMERCIAL**  
**PROCESSO ADMINISTRATIVO MUNICIPAL Nº 104/2015**  
**PREGÃO (PRESENCIAL) Nº 024/2015 – REGISTRO DE PREÇOS**  
**EDITAL Nº 032/2015**

Forneecedor:	C.N.P.J.:	
Endereço:	Bairro:	
Município:	Estado:	Fone:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	<b>Almôndegas Bovina Congelada (15 ou 30g)</b> INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura bovina, cebola, aroma natural, proteína de soja, farinha de rosca, sal, proteína animal de colágeno, alho, salsa, estabilizante tripolifosfato de sódio (estabilizante E451i), corante caramelo, antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316). CONTÉM GLÚTEN. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animais utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg a 05 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 15%; Gordura: máximo 10%; Sódio: de 270mg a 400mg em 100g (baixa quantidade de sódio). PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com 04 até 15 kg. Com baixa quantidade de sódio. As entregas deverão ser efetuadas em veículos refrigerados. Todos os veículos utilizados no transporte do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. A temperatura deve estar de acordo com a recomendação do fabricante, como especificado na embalagem na hora da entrega.	6.000 KG		
2	<b>Almôndegas de Frango Congelada (15 ou 30g)</b> INGREDIENTES: Carne de frango, água, gordura de frango, cebola, aroma natural, proteína de soja, farinha de rosca, sal, proteína animal de colágeno, alho, salsa, estabilizante tripolifosfato de sódio (estabilizante E451i), corante caramelo, antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316). CONTÉM GLÚTEN. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animais utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg a 05 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 15%; Gordura: máximo 10%; Sódio: Máximo 270mg a 500mg em 100g. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com 04 até 15 kg. Com baixa quantidade de sódio. As entregas deverão ser efetuadas em veículos refrigerados. Todos os veículos utilizados no transporte do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. A temperatura deve estar de acordo com a recomendação do fabricante, como especificado na embalagem na hora da entrega.	8.000 KG		
3	<b>ISCA DE PATINHO CONGELADA IQF:</b> Carne congelada, proveniente de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedentes de quarto TRASEIRO, no corte PATINHO, em iscas, manipulada em condições higiênicas satisfatórias e posteriormente levada ao congelamento ultra-rápido (Sistema IQF) com temperatura mínima de -25°C. O produto deverá estar de acordo com o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal RIISPOA. A carne bovina deve estar livre de parasitos, sujidades e larvas isentam de aditivos ou quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-las ou encobrir alguma alteração, serem isentas de tecidos inferiores, cartilagens, ossos, nervos e gorduras aparentes. Com característica organoléptica própria da espécie, não amolecida, não pegajosa. Cor própria da espécie, sem manchas azuladas, esverdeadas ou pardacentas e odor e sabor próprios. O produto não deverá conter substâncias / material estranho de qualquer natureza. As entregas deverão ser efetuadas em veículos refrigerados. Todos os veículos utilizados no transporte do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. A temperatura deve estar de acordo com a recomendação do fabricante, como especificado na embalagem na hora da entrega.	8.000 KG		
4	<b>CARNE EM PEDAÇO DE PATINHO CONGELADA IQF:</b> Carne congelada, proveniente de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedentes de quarto TRASEIRO, no corte PATINHO, em pedaço, manipulada em condições higiênicas satisfatórias e posteriormente levada ao congelamento ultra-rápido (Sistema IQF) com temperatura mínima de -25°C. O produto deverá estar de acordo com o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal RIISPOA. A carne bovina deve estar livre de parasitos, sujidades e larvas isentam de aditivos ou quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-las ou encobrir alguma alteração, serem isentas de tecidos inferiores, cartilagens, ossos, nervos e gorduras aparentes. Com característica organoléptica própria da espécie, não amolecida, não pegajosa. Cor própria da espécie, sem manchas azuladas, esverdeadas ou pardacentas e odor e sabor próprios. O produto não deverá conter substâncias / material estranho de qualquer natureza. As entregas deverão ser efetuadas em veículos refrigerados. Todos os veículos utilizados no transporte do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. A temperatura deve estar de acordo com a recomendação do fabricante, como especificado na embalagem na hora da entrega.	8.000 KG		
5	<b>COXINHAS DAS ASSAS DE FRANGO (DRUMET) CONGELADA IQF:</b> Carne congelada, proveniente de frango, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedentes de frango, manipulada em condições higiênicas satisfatórias e posteriormente levada ao congelamento ultra-rápido (Sistema IQF) com temperatura mínima de -25°C. O produto deverá estar de acordo com o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal RIISPOA. A carne de frango deve estar livre de parasitos, sujidades e larvas isentam de aditivos ou quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-las ou encobrir alguma alteração, serem isentas de tecidos inferiores, cartilagens, nervos e gorduras aparentes. Com característica organoléptica própria da espécie, não amolecida, não pegajosa. Cor própria da espécie, sem manchas azuladas, esverdeadas ou pardacentas e odor e sabor próprios. O produto não deverá conter substâncias / material estranho de qualquer natureza. As entregas deverão ser efetuadas em veículos refrigerados. Todos os veículos utilizados no transporte do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. A temperatura deve estar de acordo com a recomendação do fabricante, como especificado na embalagem na hora da entrega.	8.000 KG		



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE  
SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000 - 3671-7004  
Site: [www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](http://www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br) E-mail: [licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br)

Fis.  
Nº \_\_\_\_\_

6	<b>CUBO DE FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADA IQF:</b> Carne congelada, proveniente de frango, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedentes do peito, manipulada em condições higiênicas satisfatórias e posteriormente levada ao congelamento ultra-rápido (Sistema IQF) com temperatura mínima de -25°C. O produto deverá estar de acordo com o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal RIISPOA. A carne de frango deve estar livre de parasitos, sujidades e larvas isentam de aditivos ou quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-las ou encobrir alguma alteração, serem isentas de tecidos inferiores, cartilagens, ossos, nervos e gorduras aparentes. Com característica organoléptica própria da espécie, não amolecida, não pegajosa. Cor própria da espécie, sem manchas azuladas, esverdeadas ou pardacentas e odor e sabor próprios. O produto não deverá conter substâncias / material estranha de qualquer natureza. As entregas deverão ser efetuadas em veículos refrigerados. Todos os veículos utilizados no transporte do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. A temperatura deve estar de acordo com a recomendação do fabricante, como especificado na embalagem na hora da entrega.	8.000 KG		
---	--	-------------	--	--

**SENHOR FORNECEDOR:**

Solicitamos de Vossa Senhoria, apresentação, dentro do prazo estipulado neste PREGÃO, os preços e demais condições, para o fornecimento dos materiais conforme especificações abaixo e conforme Edital.

<b>VALOR TOTAL DA PROPOSTA:</b>		
<b>Valor total por extenso:</b>		
<b>Prazo de Validade da proposta:</b> _____		
<b>Condição de Pagamento:</b> _____		
<b>Prazo de Entrega:</b> _____		
<b>Período de garantia dos materiais:</b> _____		
_____		
<b>Data</b>	<b>de</b>	<b>de 2015.</b>
		Carimbo e assinatura do proponente

Prazo de validade da proposta (no mínimo, 60 (sessenta) dias corridos, contados a partir da data de abertura dos envelopes).

Declaro de que os preços apresentados contemplam todos os custos diretos e indiretos referentes ao objeto licitado.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE  
SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000 - 3671-7004  
Site: [www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](http://www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br) E-mail: [licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br)

Fis.  
Nº \_\_\_\_\_

**ANEXO IV**

**MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO MUNICIPAL Nº 104/2015  
PREGÃO (PRESENCIAL) Nº 024/2015 – REGISTRO DE PREÇOS  
EDITAL Nº 032/2015**

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA**, Estado de São Paulo, Pessoa Jurídica de Direito Público, inscrita no CNPJ/MF sob nº. 46.631.248/0001-51, com sede na Praça Dr. Oswaldo Cruz, nº. 03, na cidade de São Luiz do Paraitinga, devidamente representada por seu Prefeito Municipal, ALEX EUZÉBIO TORRES, portador da cédula de identidade RG nº e inscrito no CPF/MF sob nº. \_\_\_\_\_, brasileiro, casado, residente e domiciliado nesta cidade, na Rua José de Paula Nunes, nº. 144, Bairro São Benedito, doravante designada **PREFEITURA**, e a(s) empresa(s) abaixo relacionada(s), representada(s) na forma de seu(s) estatuto(s) social(is), em ordem de preferência por classificação, doravante denominada(s) **DETENTORA(S)**, resolvem firmar o presente ajuste para Registro de Preços, nos termos das Leis 8.666/1993 e 10.520/2002, do Decreto Municipal nº 21, de 17/03/2010, bem como do edital de Pregão nos autos do processo em epígrafe, mediante condições e cláusulas a seguir estabelecidas.

**DETENTORA (S):**

**DETENTORA 1**

Denominação: .....  
Endereço: .....  
CNPJ: .....  
Representante Legal: .....  
CPF: .....

**DETENTORA 2**

Denominação:.....  
Endereço:.....  
CNPJ:.....  
Representante Legal: .....  
CPF:.....

**CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO**

**1.1.** - A presente licitação tem por **OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO FUTURA E PARCELADA DE CARNES E ALMÔNDegas CONGELADAS**, CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA E DEMAIS ANEXOS DO EDITAL.

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	<b>Almôndegas Bovina Congelada (15 ou 30g)</b> INGREDIENTES: Carne bovina, água, gordura bovina, cebola, aroma natural, proteína de soja, farinha de rosca, sal, proteína animal de colágeno, alho, salsa, estabilizante tripolifosfato de sódio (estabilizante E451i), corante caramelo, antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316). CONTÉM GLÚTEN. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animais utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg a 05 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 15%; Gordura: máximo 10%; Sódio: de 270mg a 400mg em 100g (baixa quantidade de sódio). PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com 04 até 15 kg. Com baixa quantidade de sódio. As entregas deverão ser efetuadas em veículos refrigerados. Todos os veículos utilizados no transporte do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. A temperatura deve estar de acordo com a recomendação do fabricante, como especificado na embalagem na hora da entrega.	6.000 KG		



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE  
SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000 - 3671-7004  
Site: [www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](http://www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br) E-mail: [licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br)

Fis.  
Nº \_\_\_\_\_

2	<b>Almôndegas de Frango Congelada (15 ou 30g)</b> INGREDIENTES: Carne de frango, água, gordura de frango, cebola, aroma natural, proteína de soja, farinha de rosca, sal, proteína animal de colágeno, alho, salsa, estabilizante tripolifosfato de sódio (estabilizante E451), corante caramelo, antioxidante eritorbato de sódio (antioxidante E316). CONTÉM GLÚTEN. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animais utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos de polietileno, contendo até 2 kg a 05 kg. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS: Proteína: mínimo 15%; Gordura: máximo 10%; Sódio: Máximo 270mg a 500mg em 100g. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses. ARMAZENAMENTO: Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais frio. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com 04 até 15 kg. Com baixa quantidade de sódio. As entregas deverão ser efetuadas em veículos refrigerados. Todos os veículos utilizados no transporte do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. A temperatura deve estar de acordo com a recomendação do fabricante, como especificado na embalagem na hora da entrega.	8.000 KG		
3	<b>ISCA DE PATINHO CONGELADA IQF:</b> Carne congelada, proveniente de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedentes de quarto TRASEIRO, no corte PATINHO, em iscas, manipulada em condições higiênicas satisfatórias e posteriormente levada ao congelamento ultra-rápido (Sistema IQF) com temperatura mínima de -25°C. O produto deverá estar de acordo com o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal RIISPOA. A carne bovina deve estar livre de parasitos, sujidades e larvas isentam de aditivos ou quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-las ou encobrir alguma alteração, serem isentas de tecidos inferiores, cartilagens, ossos, nervos e gorduras aparentes. Com característica organoléptica própria da espécie, não amolecida, não pegajosa. Cor própria da espécie, sem manchas azuladas, esverdeadas ou pardacentas e odor e sabor próprios. O produto não deverá conter substâncias / material estranho de qualquer natureza. As entregas deverão ser efetuadas em veículos refrigerados. Todos os veículos utilizados no transporte do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. A temperatura deve estar de acordo com a recomendação do fabricante, como especificado na embalagem na hora da entrega.	8.000 KG		
4	<b>CARNE EM PEDAÇO DE PATINHO CONGELADA IQF:</b> Carne congelada, proveniente de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedentes de quarto TRASEIRO, no corte PATINHO, em pedaço, manipulada em condições higiênicas satisfatórias e posteriormente levada ao congelamento ultra-rápido (Sistema IQF) com temperatura mínima de -25°C. O produto deverá estar de acordo com o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal RIISPOA. A carne bovina deve estar livre de parasitos, sujidades e larvas isentam de aditivos ou quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-las ou encobrir alguma alteração, serem isentas de tecidos inferiores, cartilagens, ossos, nervos e gorduras aparentes. Com característica organoléptica própria da espécie, não amolecida, não pegajosa. Cor própria da espécie, sem manchas azuladas, esverdeadas ou pardacentas e odor e sabor próprios. O produto não deverá conter substâncias / material estranho de qualquer natureza. As entregas deverão ser efetuadas em veículos refrigerados. Todos os veículos utilizados no transporte do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. A temperatura deve estar de acordo com a recomendação do fabricante, como especificado na embalagem na hora da entrega.	8.000 KG		
5	<b>COXINHAS DAS ASSAS DE FRANGO (DRUMET) CONGELADA IQF:</b> Carne congelada, proveniente de frango, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedentes de frango, manipulada em condições higiênicas satisfatórias e posteriormente levada ao congelamento ultra-rápido (Sistema IQF) com temperatura mínima de -25°C. O produto deverá estar de acordo com o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal RIISPOA. A carne de frango deve estar livre de parasitos, sujidades e larvas isentam de aditivos ou quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-las ou encobrir alguma alteração, serem isentas de tecidos inferiores, cartilagens, nervos e gorduras aparentes. Com característica organoléptica própria da espécie, não amolecida, não pegajosa. Cor própria da espécie, sem manchas azuladas, esverdeadas ou pardacentas e odor e sabor próprios. O produto não deverá conter substâncias / material estranho de qualquer natureza. As entregas deverão ser efetuadas em veículos refrigerados. Todos os veículos utilizados no transporte do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. A temperatura deve estar de acordo com a recomendação do fabricante, como especificado na embalagem na hora da entrega.	8.000 KG		
6	<b>CUBO DE FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADA IQF:</b> Carne congelada, proveniente de frango, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedentes do peito, manipulada em condições higiênicas satisfatórias e posteriormente levada ao congelamento ultra-rápido (Sistema IQF) com temperatura mínima de -25°C. O produto deverá estar de acordo com o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal RIISPOA. A carne de frango deve estar livre de parasitos, sujidades e larvas isentam de aditivos ou quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-las ou encobrir alguma alteração, serem isentas de tecidos inferiores, cartilagens, ossos, nervos e gorduras aparentes. Com característica organoléptica própria da espécie, não amolecida, não pegajosa. Cor própria da espécie, sem manchas azuladas, esverdeadas ou pardacentas e odor e sabor próprios. O produto não deverá conter substâncias / material estranha de qualquer natureza. As entregas deverão ser efetuadas em veículos refrigerados. Todos os veículos utilizados no transporte do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente. A temperatura deve estar de acordo com a recomendação do fabricante, como especificado na embalagem na hora da entrega.	8.000 KG		
		VALOR TOTAL		

## CLÁUSULA SEGUNDA – DO PRAZO E DA FORMA DE ENTREGA

**2.1. Prazo de entrega:** 05 dias úteis contados da data de recebimento da Autorização de fornecimento.

**2.1.1. Entregas parceladas na Cozinha Piloto, sito na Av. Celestino Campos Coelho, s/nº, (anexo da Escola Cel. Domingues de Castro), Centro e no sito na Via de Acesso Renato Aguiar (pátio da Prefeitura), s/nº, Centro São Luiz do Paraitinga, CEP 12.140-000, em dias úteis pontualmente às 05 (cinco) horas de acordo a solicitação do setor, correndo por conta da Contratada as despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento**

**2.2. - A(s) Autorização(ões) de Fornecimento expedida(s) após a assinatura da Ata de Registro indicará(ão):**

a) o nome, sobrenome e cargo do responsável pela Ordem;



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE  
SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000 - 3671-7004  
Site: [www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](http://www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br) E-mail: [licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br)

Fis.  
Nº \_\_\_\_\_

- b) o e-mail e telefone (fax) do setor, para confirmação do recebimento da Ordem pela Contratada;
- c) o item e a quantidade solicitada;
- d) a data da expedição da Autorização de fornecimento;
- e) o prazo de entrega (data e horário);
- f) o endereço do local onde o objeto solicitado deverá ser entregue.

**2.2.1.** - A Contratante expedirá por meio de e-mail e/ou ofício e/ou fax à Contratada a Autorização de Fornecimento. **A Contratada deverá confirmar, por escrito, enviado por e-mail, fax ou ofício, o recebimento da Ordem no prazo de 01 dia útil**, sob pena de decair do direito à contratação se não o fizer, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

**2.2.2.** - Em caso de possível atraso na entrega do objeto por fato superveniente a vontade da Contratada, a Contratada deverá solicitar, por escrito, no prazo de 2 (dois) dias úteis antes da data final, contados do prazo estabelecido inicialmente, a prorrogação do prazo de entrega por igual período. Caso a Contratada não cumpra o prazo inicial e nem o prazo prorrogado aceito pela Contratante, ser-lhe-á aplicada a multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) ao dia, sobre o valor total do empenho, por dia de atraso na entrega do objeto, até o 15º (décimo quinto) dia. Após esse período, a contratada ficará sujeita à sanção prevista no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/02.

**2.3.** - Constatadas irregularidades no objeto, esta Prefeitura Municipal, sem prejuízo das penalidades cabíveis, poderá:

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

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

**b)** se disser respeito à diferença de quantidade, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

**b.1)** na hipótese de complementação e/ou incorreções, a Contratada deverá complementar e/ou corrigir em conformidade com a indicação do Contratante, no prazo máximo de **(02 dois)** dias, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

### CLÁUSULA TERCEIRA – VIGÊNCIA

**3.1.** - O prazo de vigência desta Ata de Registro de Preços é de 12 meses, contados a partir da assinatura da mesma.

### CLÁUSULA QUARTA – PAGAMENTO

**4.1** – O pagamento será efetuado em até 30 (TRINTA) dias a partir do recebimento da Nota Fiscal Eletrônica (Portaria CAT nº 173/2009) devidamente atestada pela responsável do Setor de Merenda Escolar de por meio de cheque nominal ou em conta corrente indicada pela empresa contratada.

**4.1.1.** - Na Nota fiscal deverá constar obrigatoriamente o número do contrato, a descrição dos produtos, quantidades, preços unitários e o valor total.

**4.1.2.** - Quando for constatada qualquer irregularidade na Nota Fiscal/Fatura, será imediatamente solicitado ao contratado, carta de correção, quando couber, ou ainda pertinente regularização, que deverá ser encaminhada a esta Prefeitura Municipal no prazo de **24** (vinte e quatro) **horas**;

**4.1.3.** - Caso o contratado não apresente carta de correção no prazo estipulado, o prazo para pagamento será recontado, a partir da data da sua apresentação.

**4.2.** - A despesa estimada onerará as seguintes dotações orçamentárias:

Órgão	Elemento de Despesa
05- Serviços Merenda Escolar Recurso Próprio	3.3.90.32.00.00.00.0.1.110





PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE  
SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000 - 3671-7004  
Site: [www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](http://www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br) E-mail: [licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br)

Fis.  
Nº \_\_\_\_\_

05- Serviços Merenda Escolar Recurso Estadual	3.3.90.32.00.00.00.00.0.2.230
05- Serviços Merenda Escolar Recurso Federal	3.3.90.32.00.00.00.00.0.5.001
06- Serviços Fundo Social	3.3.90.30.00.00.00.00.0.1.510

### CLÁUSULA QUINTA – OBRIGAÇÕES DA(S) DETENTORA(S)

**5.1.** - Fornecer, nas condições previstas no Edital do Pregão nº. 024/2015 e nesta Ata, os produtos objeto deste ajuste.

**5.2.** - Substituir, no local de entrega e no prazo ajustado, após notificação, o(s) produto(s) recusado.

**5.3.** - Ficar responsável pelas operações de transporte, carga e descarga.

**5.4.** - Manter durante toda a vigência deste Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

### CLÁUSULA SEXTA – OBRIGAÇÕES DA PREFEITURA

**6.1.** - Cumprir o prazo fixado para realização do pagamento.

**6.2.** - Indicar o funcionário responsável pelo acompanhamento deste Registro de Preços.

**6.3.** - Permitir acesso dos funcionários da DETENTORA ao local determinado para entrega.

**6.4.** - Comunicar à DETENTORA sobre qualquer irregularidade no fornecimento do produto.

### CLÁUSULA SÉTIMA – SANÇÕES

**7.1.** - Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para este certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará sujeito à sanção prevista no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/02.

**7.2.** - O não cumprimento das obrigações assumidas no presente contrato ou a ocorrência da hipótese prevista no artigo 78, da Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, e no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/02 autorizam, desde já, o 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. E ainda será aplicada multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da contratação.

**7.2.1.** - Em caso de possível atraso na entrega do objeto por fato superveniente a vontade da Contratada, a Contratada deverá solicitar, por escrito, no prazo de 2 (dois) dias úteis antes da data final, contados do prazo estabelecido inicialmente, a prorrogação do prazo de entrega por igual período, ou seja, por no máximo mais 5 dias úteis. Caso a Contratada não cumpra o prazo inicial e nem o prazo prorrogado aceito pela Contratante, ser-lhe-á aplicada a multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) ao dia, sobre o valor do (s) item (ns) solicitado (s), por dia de atraso na entrega do objeto, até o 15º (décimo quinto) dia útil, quando será devida a multa pelos dias de atraso somada a sanção de rescisão unilateral e multa prevista no item 13.2 do Edital.

### CLÁUSULA OITAVA – DO CANCELAMENTO DO PREÇO REGISTRADO NA ATA

**8.1** - Assegurados o contraditório e a ampla defesa, o fornecedor do bem terá seu Registro de Preços cancelado quando:

**8.2** - Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;

**8.3** - Recusar-se a celebrar o contrato ou não retirar o instrumento equivalente, no prazo estabelecido por esta Prefeitura Municipal, sem justificativa aceitável;

**8.4** - Não aceitar reduzir seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àquele praticados no mercado;

**8.5** - For declarado inidôneo para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos termos do artigo 87, inciso IV, da Lei Federal nº. 8.666, de 21 de junho de 1993;



**PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE  
SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP**

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000 - 3671-7004  
Site: [www.saoluzdoparaitinga.sp.gov.br](http://www.saoluzdoparaitinga.sp.gov.br) E-mail: [licitacoes@saoluzdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluzdoparaitinga.sp.gov.br)

Fis.  
Nº \_\_\_\_\_

**8.6** - For impedido de licitar e contratar com a Administração nos termos do artigo 7º da Lei Federal nº. 10.520, de 17 de julho de 2002.

**8.7** - Independentemente das previsões retro indicadas, o fornecedor poderá solicitar o cancelamento de seu Registro de Preço na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovado.

**8.8** - Os fornecedores incluídos na Ata de Registro de Preços estarão obrigados a fornecer, nas condições estabelecidas no ato convocatório, respectivos anexos e na própria ata.

**CLÁUSULA NONA – DISPOSIÇÕES GERAIS**

**9.1.** - Considera-se parte integrante deste ajuste, como se nele estivessem transcritos, o Edital do Pregão nº. 024/2015 com seus Anexos e a(s) proposta(s) da(s) DETENTORA(S);

**9.2.** - A existência de preços registrados não obriga a PREFEITURA a firmar as contratações que deles poderão advir.

**CLÁUSULA DÉCIMA – FORO**

**10.1.** - O foro competente para toda e qualquer ação decorrente da presente Ata de Registro de Preços é o Foro da Comarca de São Luiz do Paraitinga.

**10.2.** - Nada mais havendo a ser declarado, foi dada por encerrada a presente Ata que, lida e achada conforme, vai assinada pelas partes.

São Luiz do Paraitinga, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2015.

\_\_\_\_\_  
**ALEX EUZÉBIO TORRES**

**PREFEITURA MUNICIPAL ESTÂNCIA TURÍSTICA DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA**

**DETENTORA(S):**

\_\_\_\_\_

**Testemunhas:**

\_\_\_\_\_



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE  
SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000 - 3671-7004  
Site: [www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](http://www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br) E-mail: [licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br)

Fis.  
Nº \_\_\_\_\_

---

---

**ANEXO V**

**DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO  
(modelo)**

Eu \_\_\_\_\_ (nome completo), RG nº \_\_\_\_\_,  
representante legal da empresa \_\_\_\_\_ (denominação da pessoa jurídica) \_\_\_\_\_  
, CNPJ nº \_\_\_\_\_, DECLARO, sob as penas da lei, que a empresa  
cumpre plenamente as exigências e os requisitos de habilitação previstos no instrumento  
convocatório do Pregão nº **024/2015**, realizado pela Prefeitura Municipal da Estância Turística de  
São Luiz do Paraitinga, inexistindo qualquer fato impeditivo de sua participação neste certame.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2015.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do representante legal



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE  
SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000 - 3671-7004  
Site: [www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](http://www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br) E-mail: [licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br)

Fis.  
Nº \_\_\_\_\_

---

---

**ANEXO VI**

**DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

**(modelo)**

DECLARO, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, que a empresa \_\_\_\_\_ (denominação da pessoa jurídica) \_\_\_\_\_, CNPJ nº \_\_\_\_\_ é \_\_\_\_\_ (**microempresa ou empresa de pequeno porte**), nos termos do enquadramento previsto na **Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006**, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apta, portanto, a exercer o direito de preferência como critério de desempate no procedimento licitatório do Pregão nº **024/2015**, realizado pela Prefeitura Municipal da Estância Turística de São Luiz do Paraitinga.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2015.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do representante legal



**PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE  
SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP**

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000 - 3671-7004  
Site: [www.saoluzdoparaitinga.sp.gov.br](http://www.saoluzdoparaitinga.sp.gov.br) E-mail: [licitacoes@saoluzdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluzdoparaitinga.sp.gov.br)

Fis.  
Nº \_\_\_\_\_

---

---

**ANEXO VII**

**DECLARAÇÃO DE SITUAÇÃO REGULAR PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO  
(modelo)**

Eu \_\_\_\_\_(nome completo),  
representante legal da empresa \_\_\_\_\_(denominação da pessoa jurídica)\_\_\_\_\_,  
interessada em participar do Pregão Presencial nº 024/2015, da Prefeitura Municipal da Estância  
Turística de São Luiz do Paraitinga, declaro, sob as penas da lei, que a  
\_\_\_\_\_(denominação da pessoa jurídica)  
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.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2015.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do representante legal





PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE  
SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000 - 3671-7004  
Site: [www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](http://www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br) E-mail: [licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br)

Fis.  
Nº \_\_\_\_\_

**ANEXO VIII**

**MINUTA DO CONTRATO  
CONTRATO Nº**

- LEI Nº. 10.520/02;
- LEI Nº. 8.666/93 E SUAS ALTERAÇÕES;
- DECRETO MUNICIPAL Nº 966 DE 10 DE DEZEMBRO DE 2009;
- PROCESSO ADM. Nº 104/2015 – PREGÃO Nº 024/2015 – EDITAL Nº 032/2015;
- DEMAIS NORMAS E LEGISLAÇÕES VIGENTES PERTINENTES À MATÉRIA,

Pelo presente instrumento particular de contrato de prestação de serviço por prazo determinado, de um lado, **PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO LUIZ DO PARAITINGA**, Estado de São Paulo, Pessoa Jurídica de Direito Público, inscrita no CNPJ/MF sob nº. 46.631.248/0001.51, com sede na Praça Dr. Oswaldo Cruz, nº. 03, na cidade de São Luiz do Paraitinga, devidamente representada por sua Prefeita Municipal, ALEX EUZÉBIO TORRES, portador da cédula de identidade RG nº \_\_\_\_\_ e inscrito no CPF/MF sob nº. \_\_\_\_\_, brasileiro, casado, residente e domiciliado nesta cidade, na Rua \_\_\_\_\_, Bairro \_\_\_\_\_, denominada simplesmente "CONTRATANTE", e a empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob nº. \_\_\_\_\_, com sede na \_\_\_\_\_, n.º \_\_\_\_\_, representada na forma de seu contrato social pelo Sr.ª (o.) \_\_\_\_\_, RG nº \_\_\_\_\_ e CPF nº \_\_\_\_\_, na qualidade de vencedora do Pregão nº. 024/2015, doravante denominada **CONTRATADA**, nos termos da Lei Federal nº. 8.666, de 21 de junho de 1993, e alterações, Lei Federal Nº 10.520, de 17 de julho de 2002, e Decreto Municipal nº 966/2009, firmam o presente contrato com as seguintes cláusulas:

**CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO**

**1.1. - OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO FUTURA E PARCELADA DE CARNES E ALMÔNDEGAS CONGELADAS, CONSTANTES DO TERMO DE REFERÊNCIA E DEMAIS ANEXOS DO EDITAL:**

**1.2. -** Considera-se parte integrante deste contrato os seguintes documentos:

**1.2.1. -** Edital do PREGÃO nº 024/2015 e seus Anexos;

**CLÁUSULA SEGUNDA - CONDIÇÕES DE ENTREGA**

**2.1. - A Ordem de entrega será imediata e o prazo da entrega inicia-se após a emissão da Ordem de Entrega que será expedida após a assinatura do contrato.**

**2.1.1. -** A Ordem de Entrega será enviada ao fornecedor por meio de fax e/ou e-mail, a qual deverá ser devolvida a Diretoria de Compras, devidamente assinada, datada e com RG do recebedor, por meio do fax 12 3671-7004 e/ou por meio do e-mail: [compras@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:compras@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br) no prazo de 01 (um) dia útil, para fins de comprovação do recebimento.

**2.1.2. -** O recebimento do instrumento de compra fica condicionado a atualização, pelo fornecedor, de sua regularidade fiscal nos termos do item 6.2.2;

**2.1.3. -** Se as certidões apresentadas para habilitação ainda estiverem válidas o fornecedor estará dispensado de atualizá-las.

**2.2. -** O fornecedor que, convocado, recusar-se injustificadamente em receber a Ordem de Entrega no prazo marcado sofrerá a sanções previstas na Lei 10.520/2002 e na Lei 8666/93 e suas alterações vigentes.

**2.3. - O prazo máximo de entrega do material é de 05 (cinco) dias úteis, contados da confirmação do recebimento da Ordem de Entrega.**

**2.3.1. - Entregas parceladas na Cozinha Piloto, sito na Av. Celestino Campos Coelho, s/nº, (anexo da Escola Cel. Domingues de Castro), Centro e no sito na Via de Acesso Renato Aguiar (pátio da Prefeitura), s/nº, Centro São Luiz do Paraitinga, CEP 12.140-000, em dias úteis pontualmente às 05 (cinco) horas de acordo a solicitação do setor, correndo por conta da Contratada as despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.**



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE  
SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000 - 3671-7004  
Site: [www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](http://www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br) E-mail: [licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br)

Fis.  
Nº \_\_\_\_\_

**2.4.** - Constatadas irregularidades no objeto, esta Prefeitura Municipal, sem prejuízo das penalidades cabíveis, poderá:

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

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

**b)** se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

**b.1)** na hipótese de complementação e/ou incorreções, a Contratada deverá complementar e/ou corrigir em conformidade com a indicação do Contratante, no prazo máximo de **(02 dois)** dias, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

### CLÁUSULA TERCEIRA - VIGÊNCIA

O contrato vigorará pelo período de 12 (doze) meses a contar da data de sua assinatura.

### CLÁUSULA QUARTA - DO VALOR, DOS RECURSOS E DO PAGAMENTO:

**4.1.** - O preço a ser pago é de R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_).

**4.2.** - O valor do contrato onerará recursos das seguintes dotações orçamentárias:

Órgão	Elemento de Despesa
05- Serviços Merenda Escolar Recurso Próprio	3.3.90.32.00.00.00.00.0.1.110
05- Serviços Merenda Escolar Recurso Estadual	3.3.90.32.00.00.00.00.0.2.230
05- Serviços Merenda Escolar Recurso Federal	3.3.90.32.00.00.00.00.0.5.001
06- Serviços Fundo Social	3.3.90.30.00.00.00.00.0.1.510

**4.3.** - O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias a partir do recebimento da Nota Fiscal devidamente atestada pelo responsável técnico pelo recebimento dos materiais – Diretor ou Chefe de Merenda Escolar e anuência da Diretoria de Compras, por meio de cheque nominal ou em conta corrente indicada pela empresa contratada.

**4.3.1.** - Na Nota fiscal deverá constar obrigatoriamente o número do contrato, a descrição dos produtos/serviços, quantidades, preços unitários e o valor total.

**4.4.** - Quando for constatada qualquer irregularidade na Nota Fiscal/Fatura, será imediatamente solicitado ao contratado, carta de correção, quando couber, ou ainda pertinente regularização, que deverá ser encaminhada a esta Prefeitura Municipal no prazo de **24** (vinte e quatro) **horas**;

**4.4.1.** - Caso o contratado não apresente carta de correção no prazo estipulado, o prazo para pagamento será recontado, a partir da data da sua apresentação.

### CLÁUSULA QUINTA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

**5.1.** - Cumprir as condições previstas no Edital do Pregão nº **024/2015** e em sua proposta.

**5.2.** - Não ceder ou transferir, total ou parcialmente, o presente contrato a terceiros, sob pena de rescisão.

**5.3.** - Responsabilizar-se pela entrega, no endereço indicado na Ordem de Entrega.

**5.4.** - Manter durante toda a execução deste contrato, compatibilidade com as obrigações assumidas, assim como todas as condições de habilitação e qualificação exigida na licitação, apresentando documentação revalidada se algum documento perder a validade.

### CLÁUSULA SEXTA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

**6.1.** - Cumprir o prazo fixado para realização do pagamento.

**6.2.** - Indicar responsável pelo acompanhamento da execução deste contrato.

**6.3.** - Permitir acesso dos funcionários da **CONTRATADA** ao local determinado para a entrega do objeto contratado.

**6.4.** - Comunicar a **CONTRATADA** sobre qualquer irregularidade no fornecimento do produto.

### CLÁUSULA SÉTIMA - GARANTIA

**7.1.** - Nos termos do Art. 56 "caput" da Lei Federal Nº. 8.666/93 e demais alterações posteriores, não será exigida da contratada a prestação de garantias.



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE  
SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000 - 3671-7004  
Site: [www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](http://www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br) E-mail: [licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br)

Fis.  
Nº \_\_\_\_\_

### CLÁUSULA OITAVA - RESCISÃO E SANÇÕES

**8.1.** - Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para este certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará sujeito à sanção prevista no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/02.

**8.2.** - O não cumprimento das obrigações assumidas no presente contrato ou a ocorrência da hipótese prevista no artigo 78, da Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, autorizam, desde já, o **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.

**8.2.1.** - Multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) ao dia, sobre o valor da contratação, por dia de atraso na entrega do veículo ou no descumprimento das obrigações assumidas, até o 15º (décimo quinto) dia;

**8.2.2.** - Multa de até 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato:

a) quando o atraso na entrega do veículo ultrapassar 15 dias da data que deveria ser entregue o objeto;

**8.3.** - A **CONTRATADA** está sujeita às sanções previstas no artigo 87 da Lei Federal n.º 8.666/93 e alterações vigentes.

A **CONTRATADA** está sujeita às sanções previstas no artigo 87 da Lei Federal n.º 8.666/93 e alterações vigentes.

**8.3.1** - Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao contratado as seguintes sanções:

I - advertência;

II - multa, na forma prevista no instrumento convocatório ou no contrato;

III - suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos;

IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

**8.3.2** - Conforme o artigo 79 da Lei 8.666/93, o instrumento contratual poderá ser rescindido:

a) Por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do Art. 78, da Lei Federal de Licitações;

b) Amigável, por acordo entre as partes, reduzido a termo no processo de licitação, desde que haja conveniência para a Administração;

c) Judicial, nos termos da legislação.

**8.3.2.1** A rescisão Administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

**8.3.2.2** Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurando o contraditório e a ampla defesa.

### CLÁUSULA NONA – DO GESTOR DO CONTRATO

**9.1.** - Fica designado o servidor \_\_\_\_\_ do Setor \_\_\_\_\_ para acompanhar, fiscalizar e controlar a execução do contrato, para os fins do disposto no artigo 67 da Lei 8.666/93, responsabilizando-se pelo recebimento e conferência dos serviços.

### CLÁUSULA DÉCIMA - FORO

**10.1.** - O foro competente para toda e qualquer ação decorrente do presente contrato é o Foro da Comarca de São Luiz do Paraitinga.

**10.2.** - E, por estarem justas e contratadas, assinam o presente contrato para todos os fins de direito.

São Luiz do Paraitinga, em XX de XXXXXXXXX de 2015.

\_\_\_\_\_  
**CONTRATANTE**



**PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE  
SÃO LUIZ DO PARAITINGA - SP**

PRAÇA Dr. OSWALDO CRUZ, 03, CENTRO, CNPJ 46.631.248/0001-51, TEL/FAX: (12) 3671-7000 - 3671-7004  
Site: [www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](http://www.saoluizdoparaitinga.sp.gov.br) E-mail: [licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br](mailto:licitacoes@saoluizdoparaitinga.sp.gov.br)

---

Fis.  
Nº \_\_\_\_\_

---

**CONTRATADA**

**Testemunhas:**

---

Nome: RG nº:

---

Nome: RG nº: