



PREGÃO Nº 076/2020
Forma Eletrônica

Processo de Licitação: 140/2020

Data do Processo: 18/06/2020

O Município de Cornélio Procópio-PR, torna público aos interessados, que fará realizar licitação na modalidade de PREGÃO, Forma Eletrônica, do tipo menor preço, por item. O procedimento licitatório obedecerá, integralmente, a Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Artigos 42, 43, 44, 45 e 46 da Lei Complementar nº123 de 14 de dezembro de 2006 e suas alterações Lei Complementar nº 147 de 07 de agosto de 2014, subsidiariamente, a Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e Lei Municipal nº 686 de 02 de junho de 2011, aplicando-se o Decreto Federal nº 7.892/13 e suas alterações Decreto Federal nº 8.250/14.

PREGÃO Nº076/20 – FORMA ELETRÔNICA

PROCESSO Nº 140/2020

CADASTRO DAS PROPOSTAS: Até 08h58m de 02 de julho de 2020

ABERTURA DAS PROPOSTAS: A partir das 08h59m de 02 de julho de 2020

DISPUTA: A partir das 14h00m de 02 de julho de 2020

LOCAL: www.bbmnetlicitacoes.com.br

“Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília (DF).”

Compõem este Edital os seguintes anexos:

ANEXO 01	Termo de Referência
ANEXO 02	Modelo de Declaração
ANEXO 03	Declaração de Conhecimento e Atendimento às condições do Edital
ANEXO 04	Modelo de Carta Proposta
ANEXO 05	Modelo de Declaração de Responsabilidade
ANEXO 06	Modelo de Declaração de Enquadramento em Regime de Tributação (ME/EPP)
ANEXO 07	Modelo de Declaração de Inexistência de Vínculo Familiar
ANEXO 08	Ficha Técnica Descritiva do Objeto
ANEXO 09	Minuta de Ata de Registro de Preços

1 - DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1 – O MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO-PR, através da Pregoeira Municipal, designada pelo Decreto nº 1.481 de 06 de agosto de 2019, torna público para conhecimento dos interessados que na data, horário e local acima citados, realizar-se-á licitação na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, do tipo menor preço unitário.

1.2 - Este Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases. Os trabalhos serão conduzidos por servidor denominado Pregoeiro, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo "BBMNET Licitações", constante da página eletrônica do BBMNET – Licitações Públicas, no endereço www.bbmnetlicitacoes.com.br

2 - DO OBJETO

2.1 – Este Edital tem por objeto registrar preços de gêneros alimentícios não perecíveis para futuras aquisições através do Sistema REGISTRO DE PREÇOS, conforme especificações detalhadas no Termo de Referência que integra este Edital.

3 - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

3.1 - As despesas decorrentes da contratação serão reconhecidas contabilmente com dotação(ões) orçamentária(s) a ser(em) indicada(s) na AF – Autorização de Fornecimento, na ocasião da solicitação.

4 - FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS

4.1 – Decai do direito de solicitar esclarecimentos dos termos do edital de licitação perante a Administração, o licitante que não o fizer antes do segundo dia útil que anteceder a data fixada para recebimento das propostas.

5 – DA IMPUGNAÇÃO

5.1 - Qualquer pessoa física ou jurídica poderá impugnar o ato convocatório do Pregão Eletrônico, dirigindo a impugnação por escrito ao seguinte endereço: licitacaopmcp@gmail.com ou no Departamento de Licitações, Av. Minas Gerais, 301 – Centro – CEP. 86.300-000 - Cornélio Procópio-PR.

5.2 – Decai do direito de impugnar os termos do edital de licitação perante a Administração, o interessado que não o fizer até o quinto dia útil que anteceder a data fixada para recebimento das propostas.

6 - DA PARTICIPAÇÃO

6.1 - Poderão participar deste Pregão empresas regularmente estabelecidas no país, do ramo pertinente ao objeto desta licitação e que satisfaçam todas as exigências, especificações e normas contidas neste Edital e seus Anexos;

6.1.2 – Este Edital possui itens reservados/cotas e exclusivos para microempresas e empresas de pequeno porte, nos quais será aplicado o Art. 48, §3º, da LC nº 147/14, para promoção do desenvolvimento econômico e social no âmbito municipal e regional para ampliação da eficiência das políticas públicas;

6.2 - A licitante vencedora terá o prazo de 3 (três) dias úteis contados a partir do encerramento da sessão para apresentar amostras dos produtos de cada item, listadas conforme modelo do ANEXO 11.

6.2.1 – As amostras deverão ser apresentadas em embalagem original, identificadas com os números dos itens e listadas conforme especificado no (ANEXO 11) deste Edital, devendo esta lista ser enviada juntamente com as amostras na Merenda Escolar, no horário das 8 às 14hs.– localizada no final da Av. Alberto Carazzai, próximo a UTFPR (CEFET), nesta cidade.

6.2.1.1 – Na entrega das amostras deverão apresentar o Certificado de Inspeção Sanitária, (SIF – Serviço de Inspeção Federal) ou (SIE – Serviço de Inspeção Estadual), dispensáveis quando o número constar dos produtos pré-embalados.

6.2.2 - A análise será realizada por servidores da Merenda Escolar, supervisionada pelas nutricionistas municipais, Sra. Carla Druzini e Vanessa Cantieri Bordonal, ambas com poderes para Aprovar/Reprovar as amostras de forma isolada ou em conjunto.

6.2.3 – Na análise será considerada, além do atendimento às especificações do Edital, a aparência, embalagem, temperatura e teste prático.

6.2.4 - Havendo necessidade de avaliação mais detalhada das amostras apresentadas pelo licitante que as tiverem sido reprovadas, o Município poderá enviar as amostras para análises laboratoriais a serem realizado em laboratório ou perito credenciado pelo INMETRO. Os eventuais custos com testes, análises de laboratório, ou laudos técnicos, serão arcados pela licitante, conforme disposto no art. 75 da Lei nº 8.666/93.

6.2.5 - Caso a amostra não seja aprovada, a Administração analisará as amostras subsequentes, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao edital.

6.2.6 - As amostras não serão devolvidas pois serão manuseadas e usadas no teste prático.

6.2.7 – O não envio de amostra ou a eventual reprovação do produto, implicará em desclassificação no respectivo item.

6.2.8 – Os alimentos deverão ser de 1ª linha e atender integralmente as especificações do Termo de Referência, deste Edital.

6.3 - Estarão impedidos de participar, direta ou indiretamente, de qualquer fase deste processo licitatório os interessados que se enquadrem em uma ou mais das situações a seguir:

6.3.1 - estejam constituídos sob a forma de consórcio;

6.3.2 - estejam cumprindo a penalidade de suspensão temporária ou de impedimento de licitar e de contratar;

6.3.3 - sejam declaradas inidôneas em qualquer esfera de Governo;

6.3.4 - estejam sob falência, recuperação judicial e extrajudicial, dissolução ou liquidação;

6.3.5 - isoladamente ou em consórcio, sejam responsáveis pela elaboração do projeto básico, ou executivo ou da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto ou controlador, responsáveis técnicos ou subcontratados;

6.6 - sejam servidores ou dirigentes de órgão ou entidade Contratante ou responsável pela licitação.

7 - REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

7.1 - O certame será conduzido pelo Pregoeiro, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

7.1.1 - coordenar os trabalhos da equipe de apoio;

7.1.2 - responder às questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame;

7.1.3 - abrir as propostas de preços;

7.1.4 - analisar a aceitabilidade das propostas;

7.1.5 - desclassificar propostas indicando os motivos;

7.1.6 - conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta ou do lance de menor preço;

7.1.7 - verificar a habilitação do proponente;

7.1.8 - declarar o vencedor;

7.1.9 - receber, examinar e submeter os recursos à autoridade competente para julgamento;

7.1.10 - elaborar a ata da sessão;

7.1.11 - encaminhar o processo à autoridade superior para homologar e autorizar a contratação.

8 – DO CREDENCIAMENTO DO LICITANTE NO PORTAL BBMNET

8.1 – Os procedimentos para credenciamento e obtenção da chave e senha de acesso poderão ser iniciados diretamente no site de licitações no endereço eletrônico www.bbmnetlicitacoes.com.br, acesso “credenciamento – licitantes (fornecedores)”.

8.2 – As dúvidas e esclarecimentos sobre credenciamento no sistema eletrônico poderão ser dirimidas através da central de atendimento aos licitantes, por telefone, WhatsApp, Chat ou e-mail, disponíveis no endereço eletrônico www.bbmnetlicitacoes.com.br.

8.2.1 – Qualquer dúvida dos interessados em relação ao acesso no sistema BBMNET Licitações poderá ser esclarecida através dos canais de atendimento da Bolsa Brasileira de Mercadorias, de segunda a sexta-feira, das 8 às 18 horas (horário de Brasília) através dos canais informados no site www.bbmnetlicitacoes.com.br.

9 – PARTICIPAÇÃO/PROPOSTAS/LANCES

9.1 - A participação no certame dar-se-á por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços, por meio do sistema eletrônico no sítio www.bbmnetlicitacoes.com.br, opção "Login" opção "Licitação Pública" "Sala de Negociação"

9.1.1 – As propostas de preço deverão ser encaminhadas eletronicamente até data e horário definidos, conforme indicação na primeira página deste edital.

9.2 - Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

9.3 - Caso haja desconexão com o Pregoeiro no decorrer da etapa competitiva do pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

9.3.1 - Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do pregão será suspensa e terá reinício somente após reagendamento/comunicação expressa aos participantes via “chat” do sistema eletrônico, onde será designado dia e hora para a continuidade da sessão.

9.4 - Caso exista a necessidade de ser suspenso o pregão, tendo em vista a quantidade de lotes, o pregoeiro designará novo dia e horário para a continuidade do certame.

9.5 - O andamento do procedimento de licitação entre a data de abertura das propostas e a adjudicação do objeto deve ser acompanhado pelos participantes por meio do portal “www.bbmnetlicitacoes.com.br”,



PREGÃO Nº 076/2020
Forma Eletrônica

Processo de Licitação: 140/2020

Data do Processo: 18/06/2020

que veiculará avisos, convocações, desclassificações de licitantes, justificativas e outras decisões referentes ao procedimento.

10 - DA PROPOSTA DE PREÇOS

10.1 - O encaminhamento de proposta pressupõe também pleno conhecimento e atendimento de todas as exigências contidas no edital e seus anexos. O fornecedor será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

10.2 – As propostas encaminhadas terão prazo de validade de 60 (sessenta) dias consecutivos, contados da data da sessão de abertura desta licitação, conforme disposição legal.

10.2.1- Ao apresentar sua proposta o licitante concorda especificamente com as seguintes condições:

10.2.1.1 - Os produtos ofertados deverão atender a todas as especificações constantes deste Edital, Termo de Referência e Modelo de Carta Proposta.

10.2.1.2 - Os preços deverão ser cotados em moeda corrente nacional e preenchidos no campo apropriado do sistema eletrônico com o VALOR TOTAL do lote ou VALOR UNITÁRIO.

10.3 – Ao encaminhar a proposta de preços na forma prevista pelo sistema eletrônico, a licitante deverá preencher as informações do item 10.2 no campo “FICHA TÉCNICA” e anexá-las por meio de arquivo eletrônico no campo apropriado do sistema da Bolsa Brasileira de Mercadorias, sendo vedada a identificação do licitante por qualquer meio.

10.3.1 - Verificar a condição da empresa caso ela seja ME/EPP e informar em campo próprio da plataforma BBMNET Licitações, inclusive a marca do objeto.

10.4 - Os preços deverão ser cotados em moeda corrente nacional e preenchidos no campo apropriado do sistema eletrônico e neles deverão estar inclusas todas e quaisquer despesas, tais como frete, encargos sociais, seguros, tributos diretos e indiretos incidentes sobre o fornecimento do objeto licitado.

11 - ABERTURA DAS PROPOSTAS E LANCES

11.1 - A partir do horário previsto no edital, terá início à sessão pública do Pregão Eletrônico, com a divulgação das propostas de preços recebidas pelo sítio já indicado no item 9.1, passando o Pregoeiro a avaliar a aceitabilidade das propostas.

11.2 - Aberta a etapa competitiva, os representantes dos licitantes deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

11.2.1 – Para efeito da disputa de preços, as propostas encaminhadas eletronicamente pelos licitantes serão consideradas lances.

11.2.2 – Cada licitante poderá encaminhar lance com valor superior ao menor preço registrado, desde que seja inferior ao seu último lance e diferente de qualquer outro valor ofertado para o lote.

11.3 - Com o intuito de conferir celeridade à condução do processo licitatório, é permitido ao pregoeiro a abertura e gerenciamento simultâneo da disputa de vários lotes da mesma licitação.

11.3.1 – Em regra, a disputa simultânea de lotes obedecerá à ordem sequencial dos mesmos. Entretanto, o pregoeiro poderá efetuar a abertura da disputa de lotes selecionados fora da ordem sequencial.

11.4 - ABERTO: O tempo da etapa de lances será de 10 (dez) minutos e será encerrada por prorrogação automática. O sistema informará “**Dou-lhe uma**” quando faltar 02m00s (dois minutos para o término da etapa de lances (sessão pública), “**Dou-lhe duas**” quando faltar 01m00s (um minuto) e “**Dou-lhe três – Fechado**” quando chegar no tempo programado para o encerramento. Na hipótese de haver um lance de preço menor que o menor lance de preço registrado no sistema, nos últimos 02m00s do período de duração da sessão pública, o sistema prorrogará automaticamente o tempo de fechamento em mais 02m00s a partir do momento do registro do último lance, reiniciando a contagem para o fechamento, a partir do “Dou-lhe uma” e, assim, sucessivamente.

11.4.1 - O pregoeiro tem a ação de iniciar a fase de lances, depois todo processo é automático, conforme explanado acima.

11.4.2 - Iniciada a fase de fechamento de lances, os licitantes são avisados via chat na sala de negociação, a linha do lote/item também indica essa fase (na coluna Situação) e, no caso de uma Prorrogação Automática, o ícone de "Dou-lhe uma", "Dou-lhe duas", é exibido;

11.5 - Assim que a etapa de lances for finalizada e o sistema detectar um empate, conforme estabelece os artigos 44 e 45 da LC 123/2006 a ferramenta inicia a aplicação automática do desempate em favor ME/EPP/MEI, conforme procedimento detalhado no item 14 deste Edital.

11.6 - O Sistema eletrônico informará as propostas de menor preço de cada participante imediatamente após o encerramento da etapa de lances.

11.7 - Nos itens reservados/cotas será aplicado o Art. 47 e em especial o §3º do Art. 48 da Lei Complementar nº147/14, tendo em vista a promoção do desenvolvimento econômico e social no âmbito municipal e regional e ampliação da eficiência das políticas públicas.

11.7.1 - Entende-se por âmbito regional, os municípios integrantes do norte pioneiro (AMUNOP).

11.7.2 - Para aplicação do disposto no subitem anterior, dar-se-á preferência primeiramente às empresas locais, independentemente da classificação dentro dos 10% e na sua ausência, às integrantes da AMUNOP.

11.8 - **O licitante classificado deverá enviar uma amostra de cada produto contemplado, na Merenda Escolar, em prazo de no máximo 3 (três) dias úteis.**

12 - JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

12.1 - O Pregoeiro efetuará o julgamento das propostas pelo critério de "menor preço", podendo encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta diretamente ao licitante que tenha apresentado o lance de menor valor por lote, para que seja obtido preço melhor, bem assim decidir sobre sua aceitação, observados os prazos para fornecimento, as especificações técnicas, parâmetros mínimos de desempenho e de qualidade e demais condições definidas neste edital.

12.2 - Após o encerramento da sessão de disputa e estando o valor da melhor proposta acima do valor de referência, o Pregoeiro negociará a redução do preço com o seu detentor.

12.3 - Encerrada a etapa de lances da sessão pública e ordenadas as ofertas, o pregoeiro comprovará a regularidade de situação do autor da melhor proposta, avaliada na forma da Lei nº 10.520/2002 e nº 8.666/93. O Pregoeiro verificará, também, o cumprimento das demais exigências para habilitação contidas nos itens 13 e 14 deste Edital.

12.3.1 - No caso de desclassificação do licitante arrematante, o novo licitante convocado deverá apresentar documentação e proposta nos mesmos prazos previstos nos itens 13 e 14, a contar da convocação pelo pregoeiro através do chat de mensagens.

12.3.4 - A inobservância aos prazos elencados nos itens 13 e 14, ou ainda o envio dos documentos de habilitação e da proposta de preços em desconformidade com o disposto neste edital ensejará a inabilitação do licitante e conseqüente desclassificação no certame, salvo motivo devidamente justificado e aceito pelo Pregoeiro.

12.4 - Se a proposta ou lance de menor valor não for aceitável, ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à sua habilitação, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao edital.

12.5 - Considera-se inaceitável, para todos os fins aqui dispostos, a proposta que não atender as exigências fixadas neste Edital

12.6 - Havendo lances no tempo de disputa da sessão pública, a proposta final de preços do licitante detentor da melhor oferta deverá ter seus valores unitários e totais ajustados de forma que os preços de cada um dos itens não resultem, após os ajustes, inexequíveis ou superfaturados.

12.7 - Constatado o atendimento das exigências fixadas no edital, inclusive as exigências de habilitação, o licitante será declarado vencedor do certame pelo Pregoeiro.

13 - DA HABILITAÇÃO

13.1- Os documentos relativos à habilitação, acompanhados da proposta escrita de preços readequada, do licitante declarado vencedor, deverão ser encaminhados no prazo máximo de 180 (cento e oitenta) minutos, contados da convocação do Pregoeiro, por meio eletrônico (upload), nos formatos (extensões) “pdf”, “doc”, “xls”, “png” ou “jpg”, observado o limite de 6 Mb para cada arquivo, conforme regras de aceitação estabelecidas pela plataforma www.bbmnetlicitacoes.com.br.

13.2 - Franqueada vista aos interessados e decorrido o prazo de 60 (sessenta) minutos, será aberto o prazo para manifestação da intenção de interposição de recurso.

13.3 - O não cumprimento do envio dos documentos de habilitação dentro dos prazos estabelecidos, acarretará a desclassificação e/ou inabilitação da licitante, bem como as sanções previstas neste Edital, podendo o Pregoeiro convocar a empresa que apresentou a proposta ou o lance subsequente.

13.4 - Os originais ou cópias autenticadas por tabelião de notas, dos documentos enviados na forma constante do item 13.1, deverão ser relacionados e apresentados no Departamento de Licitações, aos cuidados da Pregoeira Meury Naomi Matuda Marques, Av. Minas Gerais, 301 – Centro – CEP. 86.300-000 – Cornélio Procópio-PR, em até 3 (três) dias úteis após o encerramento da sessão pública, sob pena de invalidade do respectivo ato de habilitação e a aplicação das penalidades cabíveis.

13.4.1 - Os documentos poderão ser apresentados em cópia simples, desde que acompanhados dos originais para que sejam autenticados por servidor da administração. Caso enviados via correio, os documentos deverão estar devidamente autenticados.

13.4.2 - Os documentos eletrônicos produzidos com a utilização de processo de certificação disponibilizada pela ICP-Brasil, nos termos da Medida Provisória nº 2200-2, de 24 de agosto de 2001, serão recebidos e presumir-se-ão verdadeiros em relação aos signatários, dispensando-se o envio de documentos originais e cópias autenticadas em papel.

13.5 - A empresa participante e seu representante legal são responsáveis pela autenticidade e veracidade dos documentos enviados eletronicamente.

13.6 - A empresa detentora da proposta de menor preço deverá apresentar os seguintes documentos comprobatórios de habilitação e qualificação:

13.6.1 - Para Habilitação Jurídica: (participantes vencedores)

13.6.1.1 - registro comercial, no caso de empresa individual;

13.6.1.2 - ato constitutivo (estatuto ou contrato social em vigor), devidamente registrado no órgão competente, em se tratando de sociedades comerciais (empresariais), e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos comprobatórios da eleição dos atuais administradores;

13.6.1.3 - decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

13.6.1.4 - declaração sobre Empregado Menor, conforme disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666/93.

13.6.2 - Para Qualificação Econômico-Financeira:

13.6.2.1 - certidão negativa de falência ou recuperação judicial e extrajudicial, expedida pelo Cartório de Distribuição da sede da licitante.

13.6.3 - Para Regularidade Fiscal:

13.6.3.1 - Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), do Ministério da Fazenda;

13.6.3.2 - Inscrição no Cadastro de Contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo à sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto deste edital;

13.6.3.3 - Certificados de regularidade de situação perante o FGTS (Certificado de Regularidade do FGTS) demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;



PREGÃO Nº 076/2020
Forma Eletrônica

Processo de Licitação: 140/2020

Data do Processo: 18/06/2020

13.6.3.4 - Certidões de regularidade de situação para com as Fazendas: Federal, Estadual, Municipal ou do Distrito Federal do domicílio/sede da licitante.

13.6.3.5 – Licença Sanitária, em vigor.

13.6.4 - Para Regularidade Fiscal Trabalhista:

13.6.4.1 – Certidão negativa de Débitos Trabalhistas, conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011.

13.7.5 - Para Qualificação Técnica:

13.7.5.1 - A Qualificação Técnica será comprovada mediante a apresentação de atestado fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove aptidão para o fornecimento.

13.7.5.2 - Comprovação de aptidão da proponente, mediante apresentação de atestado(s) de bom fornecedor (es) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, de desempenho de atividades pertinentes e compatíveis com o objeto da presente licitação.

13.8 - Os documentos exigidos para habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada, publicação em órgão da imprensa oficial ou ainda por meio de cópia simples, mediante conferência com os originais. As cópias deverão ser apresentadas perfeitamente legíveis.

13.8.1 - Os documentos de habilitação deverão estar com prazo vigente, não havendo prazo nos documentos os mesmos serão considerados válidos se emitidos em até 180 dias.

13.9 - O Pregoeiro reserva-se o direito de solicitar da licitante, em qualquer tempo, no curso da licitação, quaisquer esclarecimentos sobre documentos já entregues, fixando-lhe prazo para atendimento.

13.10 - A falta de qualquer dos documentos exigidos no edital implicará inabilitação da licitante, sendo vedada, a concessão de prazo para complementação da documentação exigida para a habilitação, salvo motivo devidamente justificado e aceito pelo Pregoeiro.

14 – DO TRATAMENTO DIFERENCIADO ÀS MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE E COOPERATIVAS

14.1 – O tratamento diferenciado conferido às empresas de pequeno porte, às microempresas e às cooperativas de que tratam a Lei Complementar nº123, de 14 de dezembro de 2006 e a Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, deverá seguir o procedimento descrito a seguir:

14.1.1 – Os licitantes deverão indicar no sistema eletrônico de licitações, antes do encaminhamento da proposta eletrônica de preços, a sua condição de microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa.

14.1.1.1 - O licitante que não informar sua condição antes do envio das propostas perderá o direito ao tratamento diferenciado.

14.1.2 – Ao final da sessão pública de disputa de lances, o sistema eletrônico detectará automaticamente as situações de empate a que se referem os §§ 1º e 2º do art. 44 da Lei Complementar nº123/2006, de 14 de dezembro de 2006.

14.1.2.1 – Considera-se empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada, quando esta for proposta de licitante não enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa.

14.1.2.2 – Não ocorre empate quando a detentora da proposta mais bem classificada possuir a condição de microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa. Nesse caso, o pregoeiro convocará a arrematante a apresentar os documentos de habilitação, na forma dos itens 12.3.1 e 13.0 deste edital.

14.1.3 – Caso ocorra a situação de empate descrita no item 14.1.2.1, o pregoeiro convocará o representante da empresa de pequeno porte, da microempresa ou da cooperativa mais bem classificada, imediatamente e por meio do sistema eletrônico, a ofertar lance inferior ao menor lance registrado para o lote no prazo de cinco minutos.

14.1.3.1 – Caso a licitante convocada não apresente lance inferior ao menor valor registrado no prazo acima indicado, as demais microempresas, empresas de pequeno porte ou cooperativas que porventura

possuam lances ou propostas na situação do item 14.1.2.1 deverão ser convocadas, na ordem de classificação, a ofertar lances inferiores à menor proposta.

14.1.3.2 – A microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa que primeiro apresentar lance inferior ao menor lance ofertado na sessão de disputa será considerada arrematante pelo pregoeiro, que encerrará a disputa do lote na sala virtual, e que deverá apresentar a documentação de habilitação e da proposta de preços, conforme item 12.3.1 deste edital.

14.1.3.3 – O não oferecimento de lances no prazo específico destinado a cada licitante produz a preclusão do direito de apresentá-los. Os lances apresentados em momento inadequado, antes do início do prazo específico ou após o seu término serão considerados inválidos.

14.1.4 – Caso a proposta inicialmente mais bem classificada, de licitante não enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa, seja desclassificada pelo pregoeiro, por desatendimento ao edital, essa proposta não é mais considerada como parâmetro para o efeito do empate de que trata esta cláusula.

14.1.4.1 – Para o efeito do empate, no caso da desclassificação de que trata o item anterior, a melhor proposta passa a ser a da próxima licitante não enquadrada como microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa, observado o previsto no item 14.1.2.2.

14.1.4.2 – No caso de o sistema eletrônico não convocar automaticamente a microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa, o pregoeiro o fará através do “chat de mensagens”.

14.1.4.3 – A partir da convocação de que trata o item 14.1.4.2, a microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa, terá 15 (quinze) minutos para oferecer proposta inferior à então mais bem classificada, através do “chat de mensagens”, sob pena de preclusão de seu direito.

14.1.4.4 – Caso a microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa exercite o seu direito de apresentar proposta inferior a mais bem classificada, terá, a partir da apresentação desta no “chat de mensagens”, conforme estabelece o item 12.3.1 deste edital para encaminhar a documentação de habilitação e proposta de preços.

14.1.5 – Nos itens exclusivos para microempresas e empresas de pequeno porte será aplicada a regionalidade, sendo §3º do art. 48 da LC nº 123/06, onde será dada preferência primeiramente às empresas locais e depois às regionais (AMUNOP).

14.1.6 - O julgamento da habilitação das microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas obedecerá aos critérios gerais definidos neste edital, observadas as particularidades de cada pessoa jurídica.

14.1.7 – Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado às microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas um prazo adicional de 05 (cinco) dias úteis para a regularização da documentação, contados a partir da notificação da irregularidade pelo pregoeiro. O prazo de 05 (cinco) dias úteis poderá ser prorrogado por igual período se houver manifestação expressa do interessado antes do término do prazo inicial.

15 – DOS RECURSOS

15.1 - Proferida a decisão que declarar o vencedor, a Pregoeira informará aos licitantes, por meio de mensagem lançada no sistema, que poderão interpor recurso, imediata e motivadamente, por meio eletrônico, utilizando para tanto, exclusivamente, campo próprio disponibilizado no sistema www.bbmnetlicitacoes.com.br.

15.2 - Os memoriais de recurso e as contrarrazões serão oferecidos exclusivamente por meio eletrônico, no sítio, www.bbmnetlicitacoes.com.br opção **RECURSO**, e a apresentação de documentos relativos às peças antes indicadas, se houver, será efetuada mediante protocolo, na Prefeitura Municipal, Av. Minas Gerais, 301, Centro, CEP.86.300-00-Cornélio Procópio-PR, aos cuidados da Pregoeira responsável pelo certame, observados os prazos estabelecidos ou ainda através do email licitacaopmcp@gmail.com

15.3 - A falta de interposição de recurso importará a decadência do direito de recurso e a Pregoeira adjudicará o objeto do certame ao vencedor, na própria sessão, propondo à autoridade competente a homologação do procedimento licitatório.

15.4 - Na hipótese de interposição de recurso, a Pregoeira encaminhará os autos devidamente fundamentado à autoridade competente.



PREGÃO Nº 076/2020
Forma Eletrônica

Processo de Licitação: 140/2020

Data do Processo: 18/06/2020

15.5 - O recurso contra decisão da Pregoeira terá efeito suspensivo e o seu acolhimento resultará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

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

15.7 - O acesso à fase de manifestação da intenção de recurso será assegurado aos licitantes.

15.8 - Não será concedido prazo para recursos sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não justificada a intenção de interpor o recurso pelo proponente.

16 - DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

16.1 - Em caso de recurso, caberá Autoridade Competente a adjudicação do objeto ao licitante declarado vencedor.

16.2 - Nos demais casos, o Pregoeiro fará a adjudicação do(s) lote(s) ao(s) licitante(s) vencedor(es).

16.3 - A homologação é ato de competência da autoridade que determinou a abertura do procedimento.

17 – DO REGISTRO DE PREÇOS

17.1 - Será registrado o preço do participante vencedor de cada item, observando-se o critério de menor preço.

17.2 - O prazo de validade do Registro de Preços será de 12 (doze) meses, contado a partir da data da assinatura da respectiva Ata.

17.3 – A empresa VENCEDORA terá o prazo de 03 (três) dias úteis, contados a partir da convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, quando deverá comparecer ao Departamento de Licitação, andar térreo do Paço Municipal, localizado na Avenida Minas Gerais, nº 301 ou, no caso de empresas de outras localidades, será encaminhado via correio eletrônico, arquivo em PDF, para assinatura, reconhecimento de firma em cartório seguido de envio à Prefeitura do Município, via SEDEX.

17.4 - A recusa injustificada dos convocados em assinar a Ata dentro do prazo estabelecido no presente instrumento, os sujeitará à aplicação das penalidades previstas nos itens 11.1 e 11.2 alínea “c” deste Edital.

17.5 - No ato da assinatura da Ata de Registro de Preços, o proponente VENCEDOR deverá apresentar documento comprobatório de ser pessoa indicada como assinante na Ata de Registro de. O assinante deverá ser o indicado conforme item 6 do ANEXO 03.

17.6 - A assinatura da Ata estará condicionada à comprovação da regularidade da situação do PROPONENTE VENCEDOR, junto às Receitas Federal, Estaduais e Municipais, CRF- FGTS e CNDT.

17.7 - Não mais sendo possível a aquisição do objeto da empresa cujos preços foram registrados em Ata, a aquisição poderá ser efetuada, a critério da administração, com os demais participantes do certame, obedecidas a ordem de classificação e habilitação, através de formalização Ata de Registro de Preços.

17.8 - O cancelamento do Registro de Preços ocorrerá nas hipóteses e condições estabelecidas no artigo 16 do Decreto Municipal nº1774/07, se dando a suspensão do mesmo de acordo com o previsto no artigo 17 do Decreto citado anteriormente.

17.9 - Este Edital e seus Anexos integrarão a Ata de Registro de Preços, independente de transcrição e não obriga o Município a adquirir o objeto.

18 - DO REAJUSTE

18.1 - Os preços não serão reajustados, exceto no que couber no art. 65 da Lei nº 8.666/93.

19 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

19.1 – Compete ao Município:

19.1.1 - Efetuar o pagamento nas condições e preços pactuados;

19.1.2 - Tomar as medidas necessárias quanto ao fiel recebimento do objeto.

20 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

20.1 - Compete à CONTRATADA:

20.1.1 - Efetuar a entrega dos produtos, de acordo com as condições e prazos estabelecidos na Ata de Registro de Preços.

20.1.2 - Substituir, obrigatoriamente, o objeto que não atender as exigências de qualidade para utilização.

20.1.3 - Manter em compatibilidade com as obrigações assumidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação até cumprimento total do contrato.

21 – DA EXECUÇÃO

21.1 – Os produtos objeto do Registro de Preços serão fornecidos semanalmente, na Merenda Escolar, sita na Av. Alberto Carazzai, próximo ao UTFPR, nas diversas Escolas Municipais, incluindo Distrito de Congonhas, conforme cronograma determinado pela nutricionista municipal e da AF – Autorização de Fornecimento pelo Departamento de Compras/Licitação.

21.2 – Os gêneros perecíveis objeto do Registro de Preços serão adquiridos de forma fracionada, conforme necessidade, cujos quantitativos serão informados na ocasião da solicitação que se fará através da emissão de AF – Autorização de Fornecimento pelo Departamento de Compras/Licitação.

21.3 - Os produtos serão entregues semanalmente, nas diversas unidades municipais, incluída as unidades no Distrito de Congonhas.

21.4 – Todos os produtos deverão no ato da entrega estar com temperatura entre 5 e 10°C.

21.5 – Os gêneros deverão apresentar referência e especificações idênticas àqueles registrados.

21.6 – Os gêneros deverão ser entregues com prazo de validade equivalente a no mínimo 70% (setenta por cento) de sua validade total.

21.6.1 – E deverão estar acompanhados do Certificado de Inspeção Sanitária, (SIF – Serviço de Inspeção Federal ou SIE – Serviço de Inspeção Estadual), dispensáveis quando o número constar dos produtos pré-embalados.

21.7 – O objeto, no ato da entrega deverão estar acompanhados da Nota fiscal descritiva, constando nº da AF- Autorização de Fornecimento, dados da conta bancária para depósito do pagamento, bem como da CND de Tributos Federais e CRF do FGTS.

21.8 – O faturamento deverá ser emitido para PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO – CNPJ 76.331941/0001-70 - endereço: Avenida Minas Gerais, nº 301 – Centro – CEP. 86.300-000 – Cornélio Procópio – PR.

22 - DO PAGAMENTO

22.1 - O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias contados do recebimento da Nota Fiscal Eletrônica devidamente atestada pelo fiscal da execução, através de crédito em conta corrente.

22.1.1 – A contagem do prazo citado no subitem anterior se dará a partir da data do aceite da Nota Fiscal, obedecidas às exigências ali expressas.

22.2 – A Nota Fiscal Eletrônica deverá ser emitida para: MUNICÍPIO CORNÉLIO PROCÓPIO, CNPJ. 76.331.941/0001-70, Avenida Minas Gerais, 301, Centro - Centro, CEP. 86.300-000, Cornélio Procópio-PR.

22.3 - Caso a licitante vencedora seja beneficiária de imunidade ou isenção fiscal, deverá apresentar, juntamente com a Nota Fiscal, a devida comprovação, a fim de evitar a retenção na fonte dos tributos e contribuições, conforme legislação em vigor.

22.4 - Havendo erro na Nota Fiscal ou circunstâncias que impeçam a liquidação da despesa, aquela será devolvida à contratada, e o pagamento ficará pendente até que a mesma providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando qualquer ônus para o Município de Cornélio Procópio.

22.5 - Em caso de atraso de pagamento motivado exclusivamente pela PMCP, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do



PREGÃO Nº 076/2020
Forma Eletrônica

Processo de Licitação: 140/2020

Data do Processo: 18/06/2020

efetivo pagamento, sendo os juros de mora calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$$I = (TX / 100) / 365$$

$$EM = I \times N \times VP$$

Onde: I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual;

EM = Encargos moratórios;

N = Nº de dias entre a data prevista para pagamento.

23 - SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

23.1 - Ao fornecedor que, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, não mantiver a proposta, ensejar o retardamento da execução do objeto, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, poderão ser aplicadas as seguintes sanções, garantidos o contraditório e a prévia defesa.

23.1.1 - advertência;

23.1.2 – multa, observados os seguintes limites máximos:

a) multa de 0,3 % (três décimos por cento) por dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor do fornecimento ou serviço não realizado;

b) multa de 10 % (dez por cento) sobre o valor total ou parcial da obrigação não cumprida, com o consequente cancelamento da nota de empenho ou documento equivalente.

23.1.3 - suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a entidade sancionadora por prazo não superior a 2 (dois) anos.

§ 1º O valor da multa aplicada será descontado do valor da garantia prestada, retido dos pagamentos devidos pela Administração ou cobrado judicialmente, sendo corrigida monetariamente, de conformidade com a variação do IPCA, a partir do termo inicial, até a data do efetivo recolhimento.

§ 2º A contagem do período de atraso na execução dos ajustes será realizada a partir do primeiro dia útil subsequente ao do encerramento do prazo estabelecido para o cumprimento da obrigação.

24 - DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO

24.1 - Os licitantes devem observar e o contratado deve observar e fazer observar, por seus fornecedores e subcontratados, se admitida subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação, de contratação e de execução do objeto contratual.

24.1.1 - Para os propósitos desta cláusula, definem - se as seguintes práticas:

a) prática corrupta: oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução de contrato;

b) prática fraudulenta: a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução de contrato;

c) prática colusivas: esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não competitivos;

d) prática coercitiva: causar dano ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato;

e) prática obstrutiva: destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista nas cláusulas da ARP e dos contratos vinculados à mesma; atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

25 - DISPOSIÇÕES FINAIS



PREGÃO Nº 076/2020
Forma Eletrônica

Processo de Licitação: 140/2020

Data do Processo: 18/06/2020

25.1 - A presente licitação não importa necessariamente em contratação, podendo o Município, revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivado de fato superveniente comprovado ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação mediante ato escrito e fundamentado disponibilizado no sistema para conhecimento dos participantes da licitação.

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

25.3 - O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do pedido de compra, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

25.4 - Após apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Pregoeira.

25.5 - Da contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Prefeitura com exceção ao tópico 15.1 deste Edital, de forma que, caso o término do prazo das 24 (vinte e quatro) expire num sábado ou feriado, ainda assim, contará para os fins legais.

25.6 - É facultado ao Pregoeiro ou à Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

25.7 - O desatendimento de exigências formais, não essenciais, não importará no afastamento do proponente, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta.

25.8 - As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os proponentes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

25.9 - As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio que comprove o recebimento ou, ainda, mediante publicação no site Municipal: www.cornelioprocopio.pr.gov.br ou Diário Oficial do Município.

25.10 - A participação do proponente nesta licitação implica a aceitação de todos os termos deste edital.

25.11 - Havendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será transferida para dia e horário definidos pela Pregoeira na plataforma.

25.12 - Os casos omissos serão decididos pela Pregoeira em conformidade com as disposições constantes dos Decretos e Lei citadas no preâmbulo deste edital.

25.13 - O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste edital será o da Comarca de Cornélio Procópio.

Cornélio Procópio, 18 de junho de 2020.

Pregoeira

ANEXO 1
TERMO DE REFERÊNCIA

1 - DO OBJETO: Registrar preços de gêneros alimentícios perecíveis, para futuras aquisições através do Sistema REGISTRO DE PREÇOS.

1.1 – Os itens destacados em negrito são de ampla disputa.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	QUANT ESTIM	UNID	VALOR MÁX. UNIT.
1	Bacon - kg	500	KG	22,00
2	Banha de porco- kg	380	KG	10,50
3	Carne bovina coxão mole em cubos IQF carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve ser cortado e congelado pela tecnologia IQF(IndividuallyQuick Frozen) para congelamento individual com cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de – 18° C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicos- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. Embalagem secundária: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. prazo de validade: 12 meses a contar da data de fabricação.	2350	KG	26,00
4	Carne bovina coxão mole em iscas in natura congelada, Carne bovina em iscas de 01 cm x 06 cm proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Após o abate, deve passar por um período de maturação, que é o período de descanso para a carne perder a rigidez. Para isso, deve ficar pelo menos 24 horas em refrigeração antes de ser	2350	KG	26,00

	<p>congelada. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de – 18° C com tolerância até - 12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos, sebo, gorduras e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 1Kg, 2Kg ou 05KG. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP ou SIM do estabelecimento e do produto. Embalagem secundária: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a Contar da data de fabricação.</p>			
5	<p>Carne bovina - paleta em cubos IQF, carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve ser moído e congelado pela tecnologia IQF (Individually Quick Frozen) para congelamento individual. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de – 18° C com tolerância até - 12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de</p>	2000	UN	22,90

	consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP ou SIM do estabelecimento e do produto. Embalagem secundária: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação.			
6	Carne bovina - paleta em iscas IQF, carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve ser moído e congelado pela tecnologia IQF (Individually Quick Frozen) para congelamento individual. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de - 18° C com tolerância até - 12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP ou SIM do estabelecimento e do produto. Embalagem secundária: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação.	2000	UN	22,90
7	Carne bovina coxão mole em cubos in natura congelada, Carne bovina em cubos de 03 cm x 03 cm proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Após o abate, deve passar por um período de maturação, que é o período de descanso para a carne perder a rigidez. Para isso, deve ficar pelo menos 24 horas em refrigeração antes de ser congelada. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de - 18° C com tolerância até - 12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de	2000	KG	26,00

	<p>fermentação pútrida. Deve estar isenta sem ossos, cartilagens, nervos, coágulos, sebo, gorduras e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicos- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 1Kg, 2Kg ou 05KG. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, ou SIM do estabelecimento e do produto. Embalagem secundária: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação.</p>			
8	<p>Carne bovina coxão mole em iscas IQF carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve ser cortado e congelado pela tecnologia IQF(Individually Quick Frozen) para congelamento individual com cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de – 18° C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicos- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP,</p>	2350	KG	26,00

	SISP ou SIM do estabelecimento e do produto. Embalagem secundária: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação.			
9	<p>Carne bovina palete moído IQF, carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve ser moído e congelado pela tecnologia IQF (Individually Quick Frozen) para congelamento individual. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de – 18° C com tolerância até - 12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento Técnico para Condições Higiênicos-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP ou SIM do estabelecimento e do produto. Embalagem secundária: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação.</p>	3000	UN	23,50
10	<p>Carne bovina palete modo IQF, carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve ser moído e congelado pela tecnologia IQF (Individually Quick Frozen) para congelamento individual. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de – 18° C com tolerância até - 12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses. O produto</p>	1000	UN	23,50

	<p>deverá ser elaborado de acordo com o regulamento Técnico para Condições Higiênicos- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP ou SIM do estabelecimento e do produto. Embalagem secundária: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação.</p>			
<p>11</p>	<p>Carne bovina patinho moído in natura congelado , Carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Após o abate, deve passar por um período de maturação, que é o período de descanso para a carne perder a rigidez. Para isso, deve ficar pelo menos 24 horas em refrigeração antes de ser congelada. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de - 18° C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos, gorduras e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicos-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 1Kg, 2Kg ou 05KG. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU</p>	<p>3300</p>	<p>KG</p>	<p>21,50</p>

	<p>SIM do estabelecimento e do produto. Embalagem secundária: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação.</p>			
12	<p>Carne bovina patinho moído in natura congelado , Carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Após o abate, deve passar por um período de maturação, que é o período de descanso para a carne perder a rigidez. Para isso, deve ficar pelo menos 24 horas em refrigeração antes de ser congelada. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de – 18° C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos, gorduras e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termosoldado, com peso padronizado de 1Kg, 2Kg ou 05KG. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP ou SIM do estabelecimento e do produto. Embalagem secundária: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação.</p>	1100	KG	21,50
13	<p>Carne bovina patinho moído IQF, carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve ser moído e congelado pela tecnologia IQF (Individually Quick Frozen) para congelamento individual. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de – 18° C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de</p>	3300	KG	24,00

	<p>ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento Técnico para Condições Higiênicos-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP ou SIM do estabelecimento e do produto. Embalagem secundária: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação.</p>			
14	<p>Carne bovina patinho moído IQF, carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve ser moído e congelado pela tecnologia IQF (Individually Quick Frozen) para congelamento individual. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de - 18° C com tolerância até - 12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento Técnico para Condições Higiênicos- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP ou SIM do estabelecimento e</p>	1100	KG	24,00

	do produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação.			
15	<p>Coxa de frango coxa e sobre coxa in natura congelado, Coxa e sobrecoxa congelada. A carne de frango deverá ser crua e congelada, obtida de aves abatidas, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de - 18° C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos com cor, odor, textura e sabor característicos. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas com peso máximo de 20 Kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data da fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto.</p>	4700	KG	7,50
16	<p>File de frango de coxa e sobre coxa in natura .Filé de sobrecoxa congelado. A carne de frango deverá ser crua e congelada, obtida de aves abatidas, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de - 18° C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou</p>	3900	KG	11,00

	<p>de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos com cor, odor, textura e sabor característicos. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a Legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do ou SIM do estabelecimento e do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas com peso máximo de 20 Kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data da fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto.</p>			
17	<p>Carne de frango file de peito de frango in naturado congelado Filé de peito de frango congelado. A carne de frango deverá ser crua e congelada, obtida de aves abatidas, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de - 18° C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos com cor, odor, textura e sabor característicos. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 01Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições</p>	2800	KG	11,50

	de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas com peso máximo de 20 Kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data da fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto.			
18	Carne de frango peito de frango em cubos IQF filé de peito de frango, cortado em cubos e pelo sistema IQF (Individual Quick Frozen). A carne de frango deverá ser crua e congelada, obtida de aves abatidas, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de - 18° C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos com cor, odor, textura e sabor característicos. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP ou SIM do estabelecimento e do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas com peso máximo de 20 Kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data da fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto.	1800	KG	14,00
19	Carne de frango peito de frango em iscas IQF filé de peito de frango, cortado em iscas e pelo sistema IQF (Individual Quick Frozen). A carne de frango deverá ser crua e congelada, obtida de aves abatidas, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente,	1800	KG	14,00

	<p>sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de – 18° C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em parte flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos com cor, odor, textura e sabor característicos. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas com peso máximo de 20 Kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data da fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto.</p>			
20	<p>Carne de pescado file de tilapia em iscas IQF, Filé de tilápia, cortado em iscas e pelo sistema IQF(Individual Quick Frozen). A carne de tilápia deverá ser congelada crua e declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de tilápia, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de– 18° C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de pele, escamas e espinhos. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos com cor, odor, textura e sabor</p>	2550	KG	33,00

	<p>característicos. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP ou SIM do estabelecimento e do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas com peso máximo de 20 Kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data da fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto.</p>			
21	<p>Carne de pescado file de tilapia em iscas IQF, Filé de tilápia, cortado em iscas e pelo sistema IQF (Individual Quick Frozen). A carne de tilápia deverá ser congelada crua e declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de tilápia, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de -18° C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de pele, escamas e espinhos. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos com cor, odor, textura e sabor característicos. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, ou SIM do estabelecimento e do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas com peso máximo de 20 Kg,</p>	850	KG	33,00

	lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data da fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto.			
22	<p>Carne suína lombo em iscas in natura congelada , Carne suína em iscas de 01 cm x 06 cm, abatidos sob Serviço de Inspeção Federal e dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de – 18° C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isento de ossos, cartilagens, nervos, coágulos, sebo, gorduras e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicos- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 1Kg, 2Kg ou 05KG. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP ou SIM do estabelecimento e do produto. Embalagem secundária: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação.</p>	2100	KG	15,00
23	<p>Carne suína lombo em cubos in natura congelada , Carne suína em cubos de 03 cm x 03 cm, abatidos sob lombo em cubos in natura congelada Serviço de Inspeção Federal e dentro dos padrões citados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Origem Animal. Deve apresentar cor, odor, sabor e textura característico do produto. No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de – 18° C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isento de ossos, cartilagens, nervos, coágulos, sebo, gorduras e aponeuroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicos-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 1Kg, 2Kg ou 05KG.</p>	2100	KG	13,50

	<p>Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SIS ou SIM do estabelecimento e do produto. Embalagem secundária: Devem estar em caixas de papelão ondulado, com peso máximo de 20 Kg, lacradas com fita gomada, de modo a garantir a resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses a contar da data de fabricação.</p>			
24	<p>Carne suína lombo em cubos IQF carne suína em cubos, congelada IQF (congelamento lombo em cubos IQF rápido individual), sem osso, em cortes tipo lombo, limpo, apresentando aspecto próprio de carne firme não amolecida, nem pegajosa, cor característica, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios. Isentos de aponevroses, cartilagens e ossos para ser processados. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS. . No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de – 18° C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida . O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SIS ou SIM do estabelecimento e do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas com peso máximo de 20 Kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data da fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto.</p>	1800	KG	14,90
25	<p>Carne suína lombo em iscas IQF carne suína em cubos, congelada IQF (congelamento rápido individual), sem osso, em cortes tipo lombo,limpo, apresentando aspecto próprio de</p>	1800	KG	14,90

	carne firme não amolecida, nem pegajosa, cor característica, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios. Isentos de aponevroses, cartilagens e ossos para ser processados. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001– ANVISA/MS. . No ato do recebimento do produto deve apresentar temperatura de – 18° C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida . O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicos- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2Kg ou 3Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP ou SIM do estabelecimento e do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas com peso máximo de 20 Kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data da fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto.			
26	Filé de peixe - tilápia - kg; congelada em pacotes de 400g, 01 ou 05 kg	3400	KG	32,00
27	Filé de peixe - tilápia - kg; congelada em pacotes de 400g, 01 ou 05 kg	2250	KG	32,00
28	Linguiça tipo calabresa, Linguiça calabresa não defumada. Ingredientes: Carne suína, carne bovina, carne, mecanicamente separada de aves, toucinho, proteína texturizada de soja, sal, leite em pó, açúcar, pimentas, extrato de arroz fermentado, regulador de acidez lactado de sódio, estabilizante polifosfato de sódio, realçador de sabor glutamato monossódico, antioxidante eritorbato de sódio, nitrito de sódio, nitrato de sódio e corante natural carmin. Embalagem primária: embalagem de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 01Kg ou 05Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de	2900	KG	14,50

	fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto.			
29	Linguiça toscana, Ingredientes: carne suína, gordura suína, água, sal, açúcar condimentos naturais, fibra de colágeno, maltodextrina, reguladores de acidez: lactato de sódio ecitrato de sódio, estabilizantes: tripolifosfato de sódio e polifosfato de sódio, antioxidante: ácido ascórbico, aroma natural de pimenta preta, aromatizante, corantes: carmim, caramelo e vermelho de beterraba, conservadores: nitrito e nitrato de sódio e realçador de sabor: glutamato monossódico. Embalagem primária: embalagem de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 01Kg ou 05Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP ou SIM do estabelecimento e do produto.	2900	KG	14,00
30	Mortadela fatiada 1ª linha	300	KG	14,50
31	Muçarela fatiada. Ingredientes: leite pasteurizado integral, cloreto de sódio, cloreto de potássio, coagulante e fermento lácteo. Embalagem primária: bandeja de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 200g. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto.	1000	KG	29,80
32	Presunto fatiado, Presunto cozido sem capa de gordura. Ingredientes: Pernil, suíno, açúcar, aromatizantes, condimentos, estabilizantes. Embalagem primária: bandeja de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 200g. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de	700	KG	22,00

	<p>dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto.</p>			
33	<p>Salsicha tipo hot dog, Salsicha tipo hot dog. Ingredientes: Carne bovina, carne suína, carne de ave mecanicamente separada, papada, miúdos suínos e bovinos, pele suína, proteína vegetal, glicose, sal, amido (máx 2%), aromatizante: aromas naturais, estabilizante: tripolifosfato de sódio; conservadores: nitrato e nitrito de sódio, condimento natural; antioxidante: eritorbato de sódio; corante: corante natural. Embalagem primária: embalagem de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 2,8Kg. Devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente o número do registro do SIP, SISP OU SIM do estabelecimento e do produto.</p>	2000	KG	6,50



PREGÃO Nº 076/2020
Forma Eletrônica

Processo de Licitação: 140/2020

Data do Processo: 18/06/2020

ANEXO 2
MODELO DE DECLARAÇÃO

DECLARAÇÃO

DECLARAMOS, sob as penas da Lei, para os fins de habilitação, na Licitação Pregão Eletrônico nº ___/2020 instaurado pelo Município de Cornélio Procópio, que a empresa:

- 1 - Cumpre ao disposto nos incisos XXXIII do art. 7º da Constituição Federal e inciso V do art. 27 da Lei Federal nº 8.666/93, de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso e insalubre e não emprega menor de 16 anos, ressalvado, quando for o caso, o menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do modelo anexo ao Decreto Federal nº 4.358, de 05 de Setembro de 2002, que regulamenta a Lei nº 9.584, de 27 de outubro de 2002;
- 2 - Não está impedida de contratar com a Administração Pública;
- 3 - Não foi declarada inidônea por ato do Poder Público;
- 4 - Não incorre nas demais condições impeditivas da lei 8666/93.
- 5 - Que inexistem fatos impeditivos a sua habilitação.

_____, ___ de _____. de 2020.

_____ assinatura _____

Nome do responsável legal da empresa

RG. _____

CPF. _____

OBS: Papel Timbrado, carimbo do CNPJ.



PREGÃO Nº 076/2020
Forma Eletrônica

Processo de Licitação: 140/2020

Data do Processo: 18/06/2020

ANEXO 3

DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO E ATENDIMENTO ÀS CONDIÇÕES DO EDITAL

Declaramos para todos os fins de direito, que conhecemos o objeto do pregão e os termos constantes no Edital Pregão Eletrônico nº __/2020 e seus anexos e do Regulamento da BBNET, bem como temos todas as condições de cumprir as exigências ali contidas no que concerne à apresentação de documentação para fins de habilitação.

LOCAL E DATA:

_____ assinatura _____

Nome do responsável legal da empresa

RG. _____

CPF. _____

OBS: Papel Timbrado, carimbo do CNPJ.



PREGÃO Nº 076/2020
Forma Eletrônica

Processo de Licitação: 140/2020

Data do Processo: 18/06/2020

ANEXO 4
MODELO DE CARTA PROPOSTA READEQUADA

Ao Município de Cornelio Procópio-PR.

Prezados Senhores,

Ref.: PREGÃO Nº ___/20 – FORMA ELETRÔNICA -

Apresentamos nossa proposta para fornecimento dos itens abaixo relacionados, devidamente adequados à fase de lances ocorrida na plataforma eletrônica.

1 - IDENTIFICAÇÃO DO CONCORRENTE:

- RAZÃO SOCIAL:
- CNPJ E INSCRIÇÃO ESTADUAL:
- REPRESENTANTE E CARGO:
- CARTEIRA DE IDENTIDADE E CPF:
- ENDEREÇO E TELEFONE:
- E-MAIL:
- AGÊNCIA E NÚMERO DA CONTA BANCÁRIA:

2- DO OBJETO E PREÇOS

2.1 – Descrição detalhada do objeto com indicação do preço apurado na disputa virtual, com duas casas decimais (0,00).

3 - VALIDADE DA PROPOSTA: 90 (noventa) dias, a partir da data de abertura do pregão.

4 - PRAZO DE ENTREGA: Até 5 (cinco) dias úteis, contados da ciência da AF- Autorização de Fornecimento, no local da obra a ser indicado na ocasião da solicitação.

5 - DECLARAÇÃO: Declaração/Declaramos que o preço proposto contempla todas as despesas necessárias para o fornecimento do bem, tais como os encargos obrigações sociais, impostos, taxas, fretes, traslados até a cidade sede da CONTRATADA.

LOCAL E DATA

_____ assinatura _____
Nome do responsável legal da empresa
RG. _____
CPF. _____

OBS: Papel Timbrado, carimbo do CNPJ.



PREGÃO Nº 076/2020
Forma Eletrônica

Processo de Licitação: 140/2020

Data do Processo: 18/06/2020

ANEXO 5
MODELO DE DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE

À Pregoeira do Município de Cornélio Procópio

Declaramos para os fins de direito, na qualidade de Proponente do procedimento de licitação, sob a modalidade Pregão Eletrônico nº __/2020, instaurado pela Prefeitura Municipal de Cornélio Procópio, que:

- Assumimos inteira responsabilidade pela autenticidade de todos os documentos apresentados ao (a) Pregoeiro, sujeitando-nos a eventuais averiguações que se façam necessárias;
- Comprometemo-nos a manter, durante a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- Comprometemo-nos a repassar na proporção correspondente, eventuais reduções de preços decorrentes de mudanças de alíquotas de impostos incidentes sobre o fornecimento do objeto, em função de alterações de legislação correspondente, publicada durante a vigência do Contrato;
- Temos conhecimento e submetemo-nos ao disposto na Lei n.º 8.078 – Código de Defesa do Consumidor, bem como, ao Edital e Anexos do Pregão Eletrônico nº __/2020, realizado pela Prefeitura de Cornélio Procópio – PR.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

_____, em __ de _____ de 2020.

_____ assinatura _____
Nome do responsável legal da empresa
RG. _____
CPF. _____

OBS: Papel Timbrado, carimbo do CNPJ.



PREGÃO Nº 076/2020
Forma Eletrônica

Processo de Licitação: 140/2020
Data do Processo: 18/06/2020

ANEXO 6
MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO NO REGIME DE MICROEMPRESA OU
EMPRESA DE PEQUENO PORTE
(caso se enquadre).

MICROEMPRESA

EMPRESA DE PEQUENO PORTE

(Razão Social da Empresa) , inscrita no CNPJ nº _____, Endereço:
_____ DECLARO, sob as penas da lei, que a empresa
_____, inscrita no CNPJ nº _____, cumpre os requisitos legais para a
qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte estabelecidos pela Lei Complementar nº
123, de 14.12.2006, em especial quanto ao seu art. 3º, estando apta a usufruir o tratamento favorecido
estabelecido nessa Lei Complementar. Declaro, ainda, que a empresa está excluída das vedações
constantes do parágrafo 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14.12.2006, e que se
compromete a promover a regularização de eventuais defeitos ou restrições existentes na documentação
exigida para efeito de regularidade fiscal, caso seja declarada vencedora do certame.

Sou optante do Sistema Simples Nacional?

SIM NÃO

Local/ Data

assinatura

Nome do responsável legal da empresa

RG. _____

CPF. _____

OBS: Papel Timbrado, carimbo do CNPJ.



PREGÃO Nº 076/2020
Forma Eletrônica

Processo de Licitação: 140/2020

Data do Processo: 18/06/2020

ANEXO 7
MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE VÍNCULO FAMILIAR

(razão social da licitante), inscrita no CNPJ. _____, com sede na _____ (endereço completo) _____, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____, infra-assinado, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF/MF nº _____, para fins do presente processo licitatório, DECLARA não possuir em seu quadro societário cônjuge, companheiro (a) ou parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau, de servidor público da ativa na Prefeitura de Cornélio Procópio que impossibilite a participação no referido Pregão Eletrônico nº __/2020.

LOCAL E DATA

_____ assinatura _____
Nome do responsável legal da empresa
RG. _____
CPF. _____

OBS: Papel Timbrado, carimbo do CNPJ.



PREGÃO Nº 076/2020
Forma Eletrônica

Processo de Licitação: 140/2020

Data do Processo: 18/06/2020

ANEXO 8
FICHA TÉCNICA DESCRITIVA DO OBJETO

Ficha Técnica Descritiva do Objeto
Número do edital:
Órgão comprador:
Nº do Lote / item:
Especificação:
Marca:
Valor unitário
Prazo de validade da proposta (em dias, conforme mínimo estabelecido no edital):
Preço para o lote único (em R\$):
Declaramos, para todos os fins de direito, que cumprimos plenamente os requisitos de habilitação e que nossa proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório.
Declaramos, ainda, que estamos enquadradas no Regime de tributação de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, conforme estabelece o artigo 3º da Lei Complementar nº123, de 14 de dezembro de 2006. (caso enquadre).
Data:

OBS: POR FORÇA DA LEGISLAÇÃO VIGENTE, É VEDADA A IDENTIFICAÇÃO DO LICITANTE.

Listar todos os itens cotados numa única ficha técnica e inserir EM TODOS os itens a mesma ficha na ocasião do CADASTRO DAS PROPOSTAS,

	PREGÃO Nº 076/2020 Forma Eletrônica
	Processo de Licitação: 140/2020 Data do Processo: 18/06/2020

ANEXO 9
MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

No dia ___ do mês de _____ de 2020, na Prefeitura de Cornélio Procópio – Pr., situada na Avenida Minas Gerais, nº 301, Centro, Cornélio Procópio-PR, o Sr. AMIN JOSÉ HANNOUCHE, Prefeito Municipal, nos termos da Lei Federal n.º 10.520/2002, Lei Federal nº 8.666/93, Decreto Municipal nº 1774/2007 e conforme a classificação da proposta apresentada no Pregão nº076/2020– Forma Eletrônica, RESOLVE registrar os preços para aquisição do objeto do pregão supracitado, que passa a fazer parte desta, nos seguintes termos.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1 - Este instrumento tem por objeto registrar preços de gêneros alimentícios perecíveis, para futuras aquisições através do Sistema REGISTRO DE PREÇOS.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	QUANT ESTIM	UNID	VALOR MÁX. UNIT.

1.2 - Esta Ata de Registro de Preços não poderá ser utilizada por outro órgão ou entidade da Administração.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

2.1- As despesas decorrentes das aquisições serão reconhecidas contabilmente com as dotações orçamentárias a serem indicadas na AF – Autorização de Fornecimento, na ocasião da solicitação.

2.2 - O MUNICÍPIO se reserva o direito de, a seu critério, utilizar ou não a totalidade da verba prevista.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO PREÇO

3.1 - Os preços dos objetos a serem adquiridos são os constantes da presente Ata, ofertado pela empresa vencedora do certame que lhe deu origem.

3.2 - O MUNICÍPIO monitorará os preços, avaliará o mercado constantemente e poderá rever os preços registrados a qualquer tempo, em decorrência da redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve os custos dos produtos registrados.

3.3 - O MUNICÍPIO convocará o fornecedor para negociar o preço registrado e adequá-lo ao preço de mercado, sempre que verificar que o preço registrado estiver acima do preço de mercado.

3.4 - Antes de receber o pedido de fornecimento e caso seja frustrada a negociação, o fornecedor poderá ser liberado do compromisso assumido, caso comprove, mediante requerimento fundamentado e apresentação de comprovantes (notas fiscais de aquisição de matérias-primas, lista de preços de fabricantes, despesas de pessoal, etc), que não pode cumprir as obrigações assumidas, devido ao preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado.

CLÁUSULA QUARTA - DA VIGÊNCIA DO REGISTRO DE PREÇOS

4.1 - A presente Ata de Registro de Preços terá a vigência de 12 (doze) meses, sendo que, se, esgotados os quantitativos durante a vigência o mesmo estará automaticamente cancelado.

4.2 - Durante o prazo de validade deste Registro de Preço, o Município de Cornélio Procópio não será obrigado a utilizar-se dos fornecimentos que dela poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro preferência em igualdade de condições.

CLÁUSULA QUINTA - DAS OBRIGAÇÕES DO FORNECEDOR/PRESTADOR

5.1 - Cumprir o objeto da Ata de Registro de Preços, fornecendo o objeto abaixo especificados e adjudicados no Pregão nº 076/20, dentro do prazo determinado pelo Município, de acordo com o preço registrado.

5.2 - Cumprir todas as leis e posturas federais, estaduais e municipais pertinentes e responsabilizar-se por todos os prejuízos decorrentes de infrações a que houver dado causa.

5.3 - Assumir, com responsabilidade, todos os impostos e taxas que forem devidos em decorrência do objeto da contratação e quaisquer outras despesas que se fizerem necessárias ao cumprimento do objeto pactuado, inclusive quanto ao transporte, carga e descarga, despesas com pessoal e apresentar os respectivos comprovantes quando solicitado pelo MUNICÍPIO.

5.4- Responder perante o MUNICÍPIO e terceiros por eventuais prejuízos e danos decorrentes de sua demora ou de sua omissão, na condução do objeto deste instrumento sob a sua responsabilidade ou por erro relativo à execução do objeto.

5.5 - Responsabilizar-se por quaisquer ônus decorrentes de omissões ou erros na elaboração de estimativa de custos e que redundem em aumento de despesas para o MUNICÍPIO.

5.6- Responsabilizar-se pelo ônus resultante de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos causados por culpa ou dolo de seus empregados, prepostos e/ou contratados, bem como se obrigar por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais que lhe venham a ser atribuídas por força de lei, relacionadas com o cumprimento da contratação.

5.7 - Fica vedada a subcontratação total ou parcial do objeto da contratação, a associação do fornecedor/prestador com outrem, a cessão ou transferência total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação sem autorização expressa do MUNICÍPIO.

5.8 - Manter-se, durante toda a vigência desta Ata, em compatibilidade todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

5.9 - A licitante vencedora do item registrado por esta Ata de Registro de Preços é integralmente responsável pelo produto registrado, se responsabilizando Civil e Penalmente por efeitos colaterais que causem danos temporário, permanente ou definitivo aos usuários fins destes produtos, sendo-lhe facultado o direito de regresso em face ao fabricante da matéria prima, depois de cumpridas as obrigações ora assumida com o Contratante.

5.10 - A Contratante reserva o direito penalizar a licitante detentora desta Ata, por descumprimento de qualquer cláusula prevista nesta Ata/Edital, conforme prevê os art. 86 a 88 da Lei. 8.666/93, não eximindo a licitante vencedora das responsabilidades civil e criminal garantida o direito de ampla defesa e contraditório.

CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES DA ADMINISTRAÇÃO

6.1- Cumprir todos os compromissos financeiros assumidos com fornecedor, efetuando os pagamentos de acordo com a cláusula sétima.

6.2 - Fornecer e colocar à disposição do fornecedor, efetuando os pagamentos que se fizerem necessários.

6.3 - Notificar, formal e tempestivamente, o fornecedor sobre as irregularidades observadas.

6.4 - Notificar o fornecedor, por escrito e com antecedência, sobre multas, penalidades e quaisquer débitos de sua responsabilidade.

6.5 - Acompanhar a entrega do objeto, podendo intervir para fins de ajustes ou suspensão de fornecimento.

CLÁUSULA SETIMA – DA EXECUÇÃO E FISCALIZAÇÃO E DO PAGAMENTO

7.1 – Os produtos objeto do Registro de Preços serão fornecidos semanalmente, em dia a ser determinado pela Merenda Escolar, sita na Av. Alberto Carazzai, próximo ao UTFPR, nas diversas Escolas Municipais, incluindo Distrito de Congonhas, conforme cronograma determinado pela nutricionista municipal e da AF – Autorização de Fornecimento pelo Departamento de Compras/Licitação.

7.2 – Os gêneros perecíveis objeto do Registro de Preços serão adquiridos de forma fracionada, conforme necessidade, cujos quantitativos serão informados na ocasião da solicitação que se fará através da emissão de AF – Autorização de Fornecimento pelo Departamento de Compras/Licitação.

7.3 - Os produtos serão entregues semanalmente, nas diversas unidades municipais, incluída as unidades no Distrito de Congonhas.

7.4 – Todos os produtos deverão no ato da entrega estar com temperatura entre 5 e 10°C.



PREGÃO Nº 076/2020
Forma Eletrônica

Processo de Licitação: 140/2020

Data do Processo: 18/06/2020

7.5 – Os gêneros deverão apresentar referência e especificações idênticas àqueles registrados.

7.6 – Os gêneros deverão ser entregues com prazo de validade equivalente a no mínimo 70% (setenta por cento) de sua validade total;

7.6.1 – E deverão estar acompanhados do Certificado de Inspeção Sanitária, (SIF – Serviço de Inspeção Federal ou SIE – Serviço de Inspeção Estadual), dispensáveis quando o número constar dos produtos pré-embalados.

7.7 – O objeto, no ato da entrega deverão estar acompanhados da Nota fiscal descritiva, constando nº da AF- Autorização de Fornecimento, dados da conta bancária para depósito do pagamento, bem como da CND de Tributos Federais e CRF do FGTS.

7.8 – O faturamento deverá ser emitido para PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO – CNPJ 76.331941/0001-70 - endereço: Avenida Minas Gerais, nº 301 – Centro – CEP. 86.300-000 – Cornélio Procópio – PR.

7.9 - O aceite definitivo com a liberação da Nota Fiscal para pagamento está condicionado ao atendimento das exigências contidas neste edital.

7.10 - O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias contados da data da efetiva entrega, através de crédito em conta corrente mediante apresentação da Nota Fiscal eletrônica devidamente atestada pela solicitante, acompanhada obrigatoriamente da CND de Tributos Federais, Estaduais e Municipais, CRF, FGTS, CNDT.

7.11 – A contagem do prazo citado no subitem anterior se dará a partir da data do aceite da Nota Fiscal, obedecidas às exigências ali expressas.

7.12 - Caso a licitante vencedora seja beneficiária de imunidade ou isenção fiscal, deverá apresentar, juntamente com a Nota Fiscal, a devida comprovação, a fim de evitar a retenção na fonte dos tributos e contribuições, conforme legislação em vigor.

7.13- Havendo erro na Nota Fiscal ou circunstâncias que impeçam a liquidação da despesa, aquela será devolvida à contratada, e o pagamento ficará pendente até que a mesma providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando qualquer ônus para o Município de Cornélio Procópio.

7.14 - Em caso de atraso de pagamento motivado exclusivamente pela PMCP, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, sendo os juros de mora calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$$I = (TX / 100) / 365$$

$$EM = I \times N \times VP$$

Onde: I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual;

EM = Encargos moratórios;

N = Nº de dias entre a data prevista para pagamento.

CLÁUSULA OITAVA – DO ACOMPANHAMENTO DO CONTRATO

8.1 - O Município, através da Comissão de Acompanhamento de Contratos – Portaria nº 587/2018, fiscalizará a execução e verificará o cumprimento das condições solicitadas, no todo ou em parte, visando à averiguação do atendimento as normas editalícias e deste instrumento.

8.1- O ato da fiscalização não desobriga o prestador de sua responsabilidade quanto à perfeita execução deste instrumento.

CLÁUSULA NONA – DO CANCELAMENTO E SUSPENSÃO DO PREÇO REGISTRADO

9.1 - O cancelamento do Registro de Preços ocorrerá nas hipóteses e condições estabelecidas no artigo 16 do Decreto Municipal nº 1774/07, se dando a suspensão do mesmo de acordo com o previsto no artigo 17 do Decreto.

CLÁUSULA DÉCIMA - MULTAS E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1 – O fornecedor/prestador sujeitar-se-á, em caso de inadimplemento de suas obrigações, definidas neste instrumento ou em outros que o complementem, as seguintes multas, sem prejuízo das sanções legais, Art. 86 a 88 da Lei 8.666/93 e responsabilidades civil e criminal:

a) 5,0 % (cinco vírgula zero por cento) por dia de atraso, na entrega do objeto licitado, calculado sobre o valor correspondente a parte inadimplida, até o limite de 10 (dez) dias.

b) Até 20% (vinte vírgula zero por cento) sobre o valor do contrato, pelo descumprimento de qualquer cláusula do contrato, exceto prazo de entrega.

c) A frequente ocorrência de atraso injustificada ou justificada pela licitante, referente à entrega do objeto, reserva-se o direito a Contratante além das penalidades previstas neste subitem 11.1 alínea “a” e “b” item 11, a aplicação da penalidade prevista no subitem 11.2 alínea “c”, garantido a licitante o contraditório e a ampla defesa.

10.2 - Ao fornecedor/prestador que convocado dentro do prazo de validade da sua proposta não celebrar o instrumento, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa, exigida para a licitação, ensejarem o retardamento da execução do certame, não mantiverem a proposta, falharem ou fraudarem na execução do contrato, comportarem-se de modo inidôneo, fizerem declaração falsa ou cometerem fraude fiscal, poderão ser aplicadas, conforme o caso, as seguintes sanções, sem prejuízo da reparação dos danos causados à Administração pelo infrator:

a) Advertência;

b) Multa;

c) Suspensão temporária do direito de licitar, de contratar com a Administração pelo prazo de até 02 (dois) anos;

d) Declaração de inidoneidade para licitar e 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.

10.3 - Nenhuma sanção será aplicada sem o devido processo administrativo, que prevê defesa prévia do interessado e recurso nos prazos definidos em lei, sendo-lhe franqueada vista ao processo.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO

11.1 - Os licitantes devem observar e o contratado deve observar e fazer observar, por seus fornecedores e subcontratados, se admitida subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação, de contratação e de execução do objeto contratual.

11.1.1 - Para os propósitos desta cláusula, definem - se as seguintes práticas:

f) prática corrupta: oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução de contrato;

g) prática fraudulenta: a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução de contrato;

h) prática colusivas: esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não competitivos;

i) prática coercitiva: causar dano ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato;

j) prática obstrutiva: destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista nas cláusulas da ARP e dos contratos vinculados à mesma; atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA PUBLICAÇÃO DO EXTRATO

12.1 - A publicação do presente instrumento, em extrato, na Imprensa Oficial do Município, ficará a cargo da Administração no prazo e forma dispostos pela legislação pertinente.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS



PREGÃO Nº 076/2020
Forma Eletrônica

Processo de Licitação: 140/2020

Data do Processo: 18/06/2020

13.1 – Integram a esta Ata de Registro de Preços o Ato Convocatório – Pregão nº0762020– Forma Eletrônica e seus anexos, bem como a proposta de preço escrita formulada pelo fornecedor da Ata, constando o preço de fechamento da operação e a documentação de habilitação, de cujos teores as partes declaram ter conhecimento e aceitam, independentemente de estarem anexos.

13.2 - Os documentos referidos no item anterior são considerados suficientes para, em complemento a esta Ata, definirem sua extensão, e dessa forma, regerem a execução adequada do instrumento ora celebrada.

13.3 - Os casos omissos serão resolvidos à luz das disposições estabelecidas na legislação vigente.

13.4 - Nenhuma indenização será devida ao fornecedor/prestador pela elaboração e/ou apresentação de documentação relativa à licitação, nem em relação às expectativas de aquisições dela decorrente.

13.5 - Fica eleito o Foro da comarca de Cornélio Procópio-PR, para dirimir quaisquer questões decorrentes da utilização da presente Ata.

E, por estarem justos e acordados, assinam o presente instrumento em 03 (três) vias de igual teor e forma, de tudo cientes, para que produzam seus efeitos legais e jurídicos.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	MARCA/FABRICANTE	QUANT. ESTIM.	UNID.	VALOR UNIT.
----	-----	_____	-----	----	-----

MUNICIPIO DE CORNÉLIO PROCÓPIO
Amin José Hannouche
Prefeito

EMPRESA
Representante Legal

TESTEMUNHAS: 1 –

2 -