

ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

# PREGÃO PRESENCIAL Nº 020/2013 PROCESSO nº 083/2013

### 1 – PREÂMBULO

1.1 – A PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAJOBI, situada na Rua Cincinato Braga nº 360, Centro, Itajobi/SP, torna público a quem possa interessar, que se acha aberto o presente **PREGÃO nº 020/2013**, com julgamento pelo seu **MENOR PREÇO POR ITEM**, visando à aquisição de gêneros alimentícios para o preparo da merenda escolar, conforme especificações constantes do Anexo I, que será processado e julgada em conformidade com a Lei Federal nº. 10.520/2002, aplicando-se subsidiariamente à medida do necessário e conforme critério do pregoeiro a Lei nº 8.666/93, além das condições específicas deste edital. Casos omissos serão resolvidos pelo pregoeiro com base nos princípios constitucionais e na legislação de direito privado.

LOCAL: Sala de Reuniões do Setor de Licitações da Prefeitura Municipal de Itajobi, situada a Rua Lauro Sodré, 224-1, em Itajobi/SP.

### DATA: 18 DE DEZEMBRO DE 2013 - HORÁRIO 09:00 HORAS.

#### ANEXOS:

- I Modelo de proposta;
- II Modelo da CREDENCIAL;
- III Modelo da DECLARAÇÃO de que a proponente cumpre os requisitos de habilitação;
- IV Minuta de Contrato

#### 2 - OBJETO

2.1 – Constitui objeto da presente licitação a AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O PREPARO DA MERENDA ESCOLAR (Carnes e Frios), contendo produtos de 1ª qualidade, com entrega parcelada, pelo período estimado de 12(doze) meses, conforme especificados no **ANEXO I**.

### 3 – RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

3.1 – O recurso orçamentário será atendido pela seguinte dotação: **Ficha: 119** - 010701 Departamento De Educação - 12.361.0142.2058.0000 Manutenção da Merenda Escolar – Educação Fundamental - 3.3.90.30.00 Material de Consumo; **Ficha: 166** - 010701 Departamento De Educação - 12.365.0142.2024.0000 Manutenção da Merenda Escolar – Educação Infantil - 3.3.90.30.00 Material de Consumo.

#### 4 - VALIDADE DA PROPOSTA

4.1 – O prazo de validade da proposta deverá ser de 45 (quarenta e cinco) dias da apresentação dos envelopes-proposta.



**ESTADO DE SÃO PAULO** 

CNPJ 45.126.851/0001-13

### 5 – DAS CONDIÇÕES GERAIS DE PARTICIPAÇÃO

- 5.1 Poderão participar deste Pregão os interessados que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes deste Edital.
- 5.1.1. As empresas interessadas, que atenderem as exigências constantes do edital, deverão apresentar, até a data da entrega das propostas, 01 (uma) amostra dos produtos na embalagem original para verificação de sua conformidade com o edital. As amostras serão analisadas por responsável técnico (nutricionista) quanto às características objetivas (textura, sabor, odor, aparência e rendimento), que emitira parecer da aceitação ou não do objeto licitado, podendo ser desclassificadas as insatisfatórias.
- 5.1.2 Cada amostra deverá ser etiquetada com o nome da empresa participante.
- 5.1.3. As amostras dos produtos não serão devolvidas aos licitantes.

### 5.2 - Das restrições

- 5.2.1 Não poderá participar da presente licitação empresa:
- 5.2.1.1 que na data de apresentação das propostas esteja declarada inidônea de acordo com o previsto no inciso IV do art. 87 da Lei Federal nº. 8.666/93;
- 5.2.1.2 com falência decretada ou em recuperação judicial;
- 5.2.1.3 consorciada:
- 5.2.1.4 Suspensa Pela Prefeitura de Itajobi ou por órgão da Administração Pública.

### 6 - DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO

- 6.1 O proponente que desejar fazer lances verbais deverá se credenciar junto ao pregoeiro por meio de um representante munido de documento que o constitua para tanto, com expressa indicação para praticar todos os atos pertinentes ao certame, conforme modelo contido no **ANEXO II**. O Credenciamento deverá vir acompanhado da comprovação da capacidade do outorgante para constituir mandatário.
- 6.1.1 A ausência da documentação referida ou a apresentação em desconformidade com as exigências previstas não implica a desclassificação do licitante, mas o impede de dar lances e manifestar-se no certame.
- 6.2 Instaurada a sessão, os licitantes, por intermédio de seus representantes, apresentarão <u>Declaração</u> dando ciência de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação, conforme modelo contido no **ANEXO III.**

### 7 - DA PROPOSTA DE PREÇOS E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 7.1 A Proposta de Preços e os Documentos de Habilitação deverão ser apresentados no local, dia e hora determinados, em 2 (dois) envelopes devidamente fechados e rubricados no fecho, e atender aos seguintes requisitos:
- a) Envelope A: Proposta de Preços
- b) Envelope B: Documentos de Habilitação.
- 7.1.1 Os envelopes deverão conter em sua parte externa os dizeres:



**ESTADO DE SÃO PAULO** 

CNPJ 45.126.851/0001-13

7.1.1.1 – No Envelope A:

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAJOBI PREGÃO № 020/2013 ENVELOPE A: PROPOSTA DE PREÇOS RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE CNPJ:

7.1.1.2 – No Envelope B:

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAJOBI PREGÃO Nº 020/2013 ENVELOPE B: DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE CNPJ:

- 7.2. No <u>envelope "A"</u> deverá conter Proposta de Preços a ser apresentada em uma via, impressa em papel timbrado do proponente, em língua portuguesa, salvo quanto a expressões técnicas de uso corrente, redigida com clareza, sem emendas, rasuras, acréscimos ou entrelinhas que comprometam o entendimento, datada do dia da apresentação dos envelopes, assinada e rubricada em todas as folhas, pelo representante do proponente.
- 7.3 A Proposta de Preços deverá conter:
- 7.3.1 Preços em moeda corrente nacional (real), não se admitindo preços com mais de duas casas após a vírgula, ou seja, se não forem inteiros, somente poderão apresentar-se em centavos, não se admitindo pois, milésimos de real.
- 7.3.2 Apresentação de preço por unidade e global, conforme modelo de proposta deste Edital.
- 7.3.3 Declaração expressa de que os preços contidos na proposta incluem todos os custos e despesas, tais como: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxa de administração, materiais, serviços, encargos sociais, trabalhistas, seguros, frete, embalagens, lucro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto deste Edital e seus Anexos;
- 7.3.4 Marca de cada produto que comporão o objeto desta licitação.
- 7.3.5 A marca de cada produto não poderá ser substituída, pelo eventual adjudicatário, durante a vigência do contrato, salvo com prévia e expressa anuência da prefeitura.
- 7.3.6 O pedido de anuência deverá ser formalizado à Prefeitura, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias, antes da data marcada para a entrega.
- 7.3.7 Data, assinatura, e identificação do signatário.
- 7.4 Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências do presente Edital e seus Anexos, sejam omissas ou apresentem irregularidades, ou defeitos capazes de dificultar o julgamento.

#### 8 - DO RECEBIMENTO E DA ABERTURA DOS ENVELOPES

8.1 - A reunião para recebimento e abertura dos envelopes contendo a Proposta de Preços e os Documentos de Habilitação será pública, dirigida por um Pregoeiro e realizada de acordo com a legislação que fundamenta este pregão.



#### **ESTADO DE SÃO PAULO**

CNPJ 45.126.851/0001-13

- 8.2 No dia, hora e local designados neste edital para o início dos trabalhos, os interessados entregarão ao pregoeiro, em separado, o documento de credenciamento, a declaração de que a proponente cumpre os requisitos de habilitação, e os envelopes: da proposta de preços e de documentação de habilitação.
- 8.3 Declarado o encerramento para recebimento do credenciamento, nenhum outro será aceito.
- 8.4 Serão abertos, inicialmente, os envelopes contendo as Propostas de Preços, e seu conteúdo será rubricado pelo pregoeiro.
- 8.5 Feita a leitura dos preços ofertados, o pregoeiro determinará as empresas que oferecerão lances, que serão a da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços de até 10% (dez por cento) superiores àquela.
- 8.6 No caso de não haver ao menos 3 (três) ofertas nas condições definidas no item anterior, poderão os autores das melhores propostas, até o máximo de 3 (três), oferecer novos lances verbais e sucessivos, quaisquer que sejam os preços oferecidos.
- 8.7 Definida a melhor proposta, o pregoeiro ainda poderá negociar a oferta, decidindo sobre sua aceitabilidade.
- 8.6 A ordem dos lances se fará da maior para a menor proposta apresentada, sendo que havendo empate será realizado sorteio para redefinição.

#### 9 - DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

- 9.1 O julgamento se processará rigorosamente em conformidade com a Lei nº. 10.520/2002.
- 9.2 Adjudicado o objeto ao vencedor do certame, será o processo encaminhado à autoridade superior para homologação e deliberação sobre a contratação.
- 9.3 Cabe à autoridade superior decidir sobre qualquer recurso interposto, e, nesse caso, adjudicar o objeto ao vencedor do certame.
- 9.4 De todos os atos praticados no pregão lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes, devendo ser assinada pelo Pregoeiro e equipe de apoio, podendo ser assinada pelos licitantes que o desejarem.

### 10 - DA HABILITAÇÃO

10.1 – No **envelope "B"** de Documento de Habilitação deverá conter:

### 10.1.1 - HABILITAÇÃO JURÍDICA:

- a) registro comercial, no caso de empresa individual;
- c) ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e no caso de sociedades por ações, acompanhadas de documento de eleição de seus administradores.

#### 10.1.2 - REGULARIDADE FISCAL

- a) prova de inscrição no cadastro nacional de pessoa jurídica;
- b) prova de regularidade perante o INSS e aos recolhimentos do FGTS, ambos relativamente aos empregados do licitante;
- c) Prova de regularidade com a Fazenda Municipal, Estadual e Federal;
- d) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);



#### **ESTADO DE SÃO PAULO**

CNPJ 45.126.851/0001-13

- e) Alvará/Licença de Funcionamento da Vigilância Sanitária ou declaração de disponibilidade de que a Empresa reúne condições de apresentar o referido documento.
- 10.1.2.1 Nas certidões fornecidas via Internet o Pregoeiro confirmará a veracidade do licitante junto ao INSS e à Caixa Econômica Federal.

### 10.1.3 - REGULARIDADE TÉCNICA

a) 1 (um) atestado de capacidade técnica fornecido por órgão público ou privado.

### 10.3 - DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO

- 10.3.1. Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por meio de cartório competente ou por servidor da Administração Pública ou, ainda, por publicação em órgão da imprensa oficial.
- 10.3.2. Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documento em substituição aos documentos requeridos no presente edital.
- 10.3.3 Quando não houver prazo de validade fixado nos documentos mencionados, será considerada a validade de 90 (noventa) dias a partir da sua emissão.

### 11 - DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

- 11.1 Até o recebimento das propostas qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório, cabendo ao Pregoeiro decidir sobre a petição no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.
- 11.1.2. Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.

#### **12 - DOS RECURSOS**

- 12.1 Os recursos serão admitidos, processados e decididos de acordo com a Lei nº 10.520/2002 e a Lei nº 8.666/93.
- 12.2. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 3 (três) dias para apresentação das razões de recurso, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.
- 12.3 A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará a decadência do direito de recurso e a adjudicação do objeto da licitação pelo pregoeiro ao vencedor.
- 12.4 Para efeito de recursos, os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no setor de licitações na sede da Prefeitura Municipal.

### 13 - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 13.1 As sanções aplicáveis aos participantes são aquelas previstas nos arts. 86 a 88, da Lei Federal nº. 8.666/93, observado o subitem seguinte.
- 13.2 Em caso de inexecução parcial ou total do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao contrato as seguintes penalidades:



#### **ESTADO DE SÃO PAULO**

CNPJ 45.126.851/0001-13

13.2.1 - Multa de 0,33% (zero virgula trinta e três por cento) do valor de cada pedido, a cada 24 (vinte e quatro) horas de atraso.

#### 14 - DO CONTRATO

- 14.1 O contrato para aquisição de material de consumo, objeto desta licitação, obedecerá às condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos, com vigência a partir da data de sua assinatura.
- 14.2 O proponente vencedor será convocado, por escrito, para no prazo de 3 (três) dias úteis retirar, assinar e devolver o instrumento contratual ou carta-contrato, na conformidade deste edital.

### 15 - DA RESCISÃO CONTRATUAL

15.1 - O contrato poderá ser rescindido pela **CONTRATANTE**, a qualquer tempo, de conformidade com os arts. 77 a 79 todos da Lei Federal nº 8.666/93.

#### 16 - DO PRAZO DE ENTREGA E RECEBIMENTO.

- 16.1 Os gêneros alimentícios objeto deste certame deverão ser entregues em local e de acordo com cronograma estabelecido pela Prefeitura, que será repassado à empresa vencedora por ocasião da assinatura do contrato.
- 16.2 O local e o cronograma mencionado no item acima poderão ser alterados pela Prefeitura.
- 16.3 Os gêneros alimentícios deverão ser entregues conforme as especificações constantes do ANEXO I deste edital.
- 16.4 O recebimento dos gêneros alimentícios, fica condicionado ao prévio aceite da comissão de recebimento de materiais da Prefeitura, que efetuara a vistoria dos produtos podendo rejeitar no todo ou em parte.

#### **17 - DO PAGAMENTO**

- 17.1 O pagamento se dará proporcionalmente e em conformidade com a quantidade efetivamente entregue.
- 17.1.1 A contratada no ato da entrega emitirá nota fiscal, que após o recebimento certificado pela Comissão de "Recebimento de materiais", será enviada ao departamento financeiro para processar o respectivo pagamento.
- 17.1.2 O pagamento será efetuado 30 dias após emissão da respectiva nota fiscal e atestado de recebimento das mercadorias.
- 17.2 Qualquer erro ou omissão ocorridos na documentação fiscal, enquanto não solucionado pelo CONTRATADO ensejará a suspensão do pagamento.

### 18 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 18.1 O presente Edital e seus Anexos, bem como a proposta do licitante vencedor, farão parte integrante do Contrato, independentemente de transcrição.
- 18.2 A presente licitação poderá ser revogada na forma da lei nº. 8.666/93.



**ESTADO DE SÃO PAULO** 

CNPJ 45.126.851/0001-13

- 18.3 As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.
- 18.4 Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente Edital e seus Anexos deverá ser encaminhado, ao Pregoeiro na área de licitações da Prefeitura Municipal de Itajobi, na Rua Lauro Sodré nº 224/1, telefone (17) 3546-1139, e-mail: <a href="mailto:licitacaoitajobi@hotmail.com">licitacaoitajobi@hotmail.com</a>

Itajobi/SP, 04 de dezembro de 2013.

GILBERTO ROZA
PREFEITO MUNICIPAL



**ESTADO DE SÃO PAULO** 

CNPJ 45.126.851/0001-13

### PREGÃO Nº 020/2013

### ANEXO I - (MODELO DE PROPOSTA)

**OBJETO**: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O PREPARO DA MERENDA ESCOLAR (Carnes e Frios), contendo produtos de 1ª qualidade, com entrega parcelada, pelo período estimado de 12(doze) meses, conforme especificações:

#### **ENSINO FUNDAMENTAL**

Item	Cód. Produto	Descrição do Produto	Unidade	Marca Qtde	VIr Unit. VIr Tot.
1	001.000.747	CARNE BOVINA DE 2ª MUSCULO/ACEM EM CUBOS PEQ.	KG	5900	
2	001.000.012	CARNE BOVINA DE 2ª MUSCULO/ACEM MOIDA	KG	6800	
3	001.000.097	CARNE BOVINA DE 2ª MUSCULO/ACEM EM ISCAS	KG	5900	
4	001.000.017	COXA/SOBRECOXA FRANGO A PASSARINHO	KG	6500	
5	001.000.118	PEITO FRANGO DESOSSADO	KG	2600	
6	001.000.744	SALSICHA TIPO HOT DOG 1 LINHA	KG	2900	
7	001.000.040	MORTADELA MAGRA 1ª LINHA (EM PEÇAS)	KG	1750	
8	001.000.603	APRESUNTADO 1ª LINHA (EM PEÇAS)	KG	1750	
9	001.000.120	MUSSARELA 1ª LINHA (EM PEÇAS)	KG	1750	

Total R\$

### **ENSINO INFANTIL**

ltem	Cód. Produto	Descrição do Produto	Unidade	Marca Qtde VIr Unit. VIr Tot.
1	001.000.747	CARNE BOVINA DE 2ª MUSCULO/ACEM EM CUBOS PEQ.	KG	2100
2	001.000.012	CARNE BOVINA DE 2ª MUSCULO/ACEM MOIDA	KG	2000
3	001.000.097	CARNE BOVINA DE 2ª MUSCULO/ACEM EM ISCAS	KG	2100
4	001.000.017	COXA/SOBRECOXA FRANGO A PASSARINHO	KG	2300
5	001.000.118	PEITO FRANGO DESOSSADO	KG	1000
6	001.000.744	SALSICHA TIPO HOT DOG 1 LINHA	KG	1100
7	001.000.040	MORTADELA MAGRA 1ª LINHA (EM PEÇAS)	KG	750
8	001.000.603	APRESUNTADO 1ª LINHA (EM PEÇAS)	KG	750
9	001.000.120	MUSSARELA 1ª LINHA (EM PEÇAS)	KG	750
			Т-	otal D¢

Total R\$

### OBS.: Os Itens deverão ser cotados nessa ordem, impreterivelmente.

VALOR TOTAL = R\$	(
-------------------	---

VALIDADE DA PROPOSTA: 45 DIAS

ENTREGA: PARCELADA, NO PERÍODO DE 12 MESES

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO: 30 DIAS



ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

DECLARAÇÃO: Declaramos que os preços contidos na proposta incluem todos os custos e despesas, tais como: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxa de administração, materiais, serviços, encargos sociais, trabalhistas, seguros, frete, embalagens, lucro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto deste Edital e seus Anexos.

Assinatura e carimbo do responsável da empresa



**ESTADO DE SÃO PAULO** 

CNPJ 45.126.851/0001-13

### PREGÃO Nº 020/2013

### Quantidade e Especificações dos Produtos

### Quantidades e Especificações dos Produtos - Ensino Infantil e Fundamental

ITEM	QUANT.	UN.	DESCRIÇÃO DO PRDUTO
O1	QUANT. 8.000	UN. Kg	Carne Bovina de 2ª Músculo Traseiro / Acém – Em Cubos Pequenos: O produto deverá ser fresco, refrigerado, de abate recente de gado sadio, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, desossado e limpo. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. O produto deverá ser embalado em embalagem primária plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de no máximo 5 kg cada, de carne em cubos, correspondentes ao corte bovino Músculo/Acém limpos, sem sebo, isento de cartilagens e isento de ossos e com no máximo 7% do peso em gordura, sem aparas, sebo e aponevroses. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão padronizada, lacrada e em perfeito estado de conservação (limpa e seca). O produto deverá ser entregue com temperatura de no máximo +5°C, e entrega diária a combinar (2 vezes por semana), o cubo deverá ser pequeno (3 cm x 3 cm). Deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento refrigerado, como também, a qualidade do mesmo e será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser em polietileno resistente com selagem à vácuo, sem perfurações ou vazamentos. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal – SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo, como nome e endereço do fabricante, validade,
			data de empacotamento, tipo do corte, condições de armazenamento, informação nutricional e etc. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias.
02	8.800	kg	Carne Bovina de 2ª Músculo Traseiro / Acém – Moída: O produto deverá ser fresco, refrigerado, de abate recente de gado sadio, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, desossado e limpo. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. O produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de no máximo 5 kg cada, de carne moída, correspondentes ao corte bovino Músculo/Acém, limpas, sem sebo, isenta de cartilagens e isenta de ossos e com no máximo 10% do peso



**ESTADO DE SÃO PAULO** 

TAJOBI	EST	ADO DE SÃO PAULO CNPJ 45.126.851/0001-13
		em gordura e sebo e no máximo 3% de aponevroses. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão padronizada, lacrada e em perfeito estado de conservação (limpa e seca). O produto deverá ser entregue com temperatura de no máximo +5°C, e entrega diária a combinar (2 a 3 vezes por semana). Deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento refrigerado, como também, a qualidade do mesmo e será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. A embalagem deverá ser em polietileno resistente com selagem à vácuo, sem perfurações ou vazamentos. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal – SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo, como nome e endereço do fabricante, validade, data de empacotamento, tipo do corte, condições de armazenamento, informação nutricional e etc. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias.
03 8.000	kg	Carne Bovina de 2ª Músculo Traseiro / Acém – Em Iscas: O produto deverá ser fresco, refrigerado, de abate recente de gado sadio, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, desossado e limpo. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. O produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de no máximo 5 kg cada, de carne na forma de iscas pequenas, correspondentes ao corte bovino Músculo/Acém, limpas, sem sebo, isento de cartilagens e isento de ossos e com no máximo 7% do peso em gordura, sem aparas, sebo e aponeuroses. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão padronizada, lacrada e em perfeito estado de conservação (limpa e seca). O produto deverá ser entregue com temperatura de no máximo +5°C, e entrega diária a combinar (1 a 2 vezes por semana). Deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento refrigerado, como também, a qualidade do mesmo e será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser em polietileno resistente com selagem à vácuo, sem perfurações ou vazamentos. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal – SIF / SISP / SIM) e informações sobre a procedência do mesmo, como nome e endereço do fabricante, validade, data de empacotamento, tipo do corte, condições de armazenamento, informação nutricional e etc. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias.



**ESTADO DE SÃO PAULO** 

		EST	ADO DE SÃO PAULO CNPJ 45.126.851/0001-13
04	8.800	kg	Coxa/Sobrecoxa de Frango a Passarinho: Os produtos solicitados deverão ter nível de hidratação (adição de água) estabelecido de no máximo 6%, de acordo com a Resolução nº 4 de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Os produtos deverão apresentar aspecto próprio, carne não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas, cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração e deverá ser apresentadas em cortes de coxa/sobrecoxa a passarinho, isto é, cortado em pedaços pequenos e com padronização no tamanho, sendo 1 coxa/sobrecoxa cortada em 4 pedaços. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, lacradas, em pacotes com peso de em média 1,5 kg cada, sendo limpas e sem sebo e embalagem secundária de caixas de papelão lacradas em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido e armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa). O produto deverá ser entregue com temperatura de -18ºC, e entrega diária a combinar (1 a 2 vezes por semana). Deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo e será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. No rótulo da embalagem deverão constar de forma clara e indelével as especificações do produto conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal – SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo, como nome e endereço do fabricante, data de validade ou prazo máximo para consumo e informações nutricionais. O produto deverá rigorosamente
05	3.600	kg	Peito de Frango Desossado: Os produtos solicitados deverão ter nível de hidratação (adição de água) de no máximo 6%, de acordo com a Resolução nº 4 de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Os produtos deverão apresentar aspecto próprio, carne não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas, cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração e deverá estar desossado, isto é sem a presença de ossos. Será avaliada a variação porcentual do peso líquido do produto descongelado em relação ao peso líquido do produto refrigerado. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária plástica transparente, atóxica, lacrada, resistente, de no máximo 2 kg cada, que confira ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, e embalagem secundária de caixas de papelão lacradas em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido e armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), e temperatura na entrega de -18°C, e entrega diária a combinar (1 vezes por semana) e entrega com datas a combinar. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a



### **ESTADO DE SÃO PAULO**

AJO		LOT	ADO DE SAO PAULO CNPJ 45.126.851/0001-13
06	4.000	kg	legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal – SIF/SISP/SIM) e informações sobre a procedência do mesmo. Deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também, a qualidade do mesmo e será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 03 meses.  Salsicha tipo Hot Dog de 1ª Linha: Produto preparado com carnes,
	7.000	, va	
			toucinhos e condimentos (não contendo aves na composição), perfeitamente triturados e misturados, embutidos adequadamente, com no máximo 2% de amido, e máximo de 10% de água ou gelo, contendo os aditivos permitidos pela legislação vigente. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deverá ser embalado a vácuo, em embalagem primária plástica flexível, atóxica, resistente, lacrada, transparente em pacotes com peso de 3 kg cada, com peso por unidada de aproximadamente 50g cada. As embalagens primárias deverão estar íntegras e devem conferir ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento e embalagem secundária de caixas de papelão lacradas em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido e armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), com temperatura na entrega entre + 3°C e +5°C e entrega diária a combinar (1 a 2 vezes por semana). O produto solicitado deverá apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente (Ministério da Saúde — ANVISA e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), e suas características deverão estar de acordo com a NTA 5 (Normas Técnicas para Carnes Preparadas Embutidas — Decreto nº 12.486 de 20/10/1978). e de acordo com a Instrução Normativa nº 4 de 31 de março de 2000, que aprova "Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Carne Mecanicamente Separada, de Mortadela, de Lingüiça e de Salsicha". No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente, com identificação do SIF ou SISP. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo
07	2.500	kg	03 meses.  Mortadela Magra 1ª Linha (em peças): Produto constituído da mistura
		3	de carnes (bovina e suína), convenientemente trituradas, adicionadas de condimentos e outras substâncias alimentares permitidas, embutidos adequadamente. O produto poderá apresentar no máximo 10% de cubos de toucinho e no máximo 25% de umidade e máximo de amido 5%. O produto deverá ser preparado com carnes de primeira categoria, sem gordura bovina, isento de cartilagens e aponevroses. O produto deverá apresentar características próprias de cor, sabor, aroma e deverá estar isento de sujidade, parasitos e larvas, isento de mofo e bolor. Não poderá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato, ou partes flácidas ou de consistência anormal. O produto deverá ser acondicionado em embalagem plástica atóxica em peças de 03 a 05
			13



**ESTADO DE SÃO PAULO** 

AJO		E31.	ADO DE SAO PAULO CNPJ 45.126.851/0001-13
			quilos cada e diâmetro aproximado de 15 cm, com temperatura na
			entrega de +3°C a +5°C e entrega diária a combinar (1 a 2 vezes por
			semana). Deverá ser transportada em condições que preservem tanto
			as características do alimento refrigerado, como também, a qualidade
			do mesmo e será recusada a embalagem defeituosa que exponha o
			produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o
			perfeito armazenamento do produto. O produto solicitado deverá
			apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente (Ministério da
			Saúde – ANVISA e Ministério da Agricultura, Pecuária e
			Abastecimento), e suas características deverão estar de acordo com a
			NTA 5 (Normas Técnicas para Carnes Preparadas Embutidas – Decreto
			nº 12.486 de 20/10/1978)e de acordo com a Instrução Normativa nº 4 de
			31 de março de 2000, que aprova "Regulamentos Técnicos de
			Identidade e Qualidade de Carne Mecanicamente Separada, de
			Mortadela, de Lingüiça e de Salsicha". No rótulo da embalagem deverão
			constar as especificações do produto conforme a legislação vigente,
			com identificação do SIF ou SISP. O produto não poderá ter data de
			processamento e empacotamento superior a 7 dias. O produto deverá
			ter prazo de validade de no mínimo 03 meses.
08	2.500	kg	Apresuntado 1ª Linha (em peças): Produto de 1ª qualidade à base de
			carne suína, proteína vegetal, amido e especiarias naturais, contendo os
			aditivos permitidos pela legislação vigente. O produto deverá ser
			preparado com carnes de primeira categoria, sem gordura bovina, isento
			de cartilagens e aponeuroses. O produto deverá apresentar
			características próprias de cor, sabor, aroma e deverá estar isento de
			sujidade, parasitos e larvas, mofo e bolor. Não poderá apresentar
			superfície úmida, pegajosa, exudato, ou partes flácidas ou de
			consistência anormal. O produto deverá ser acondicionado em
			embalagem atóxica em peças de 03 a 05 quilos cada, com temperatura
			na entrega de +3°C a +5°C e entrega diária a combinar (1 a 2 vezes por
			semana). Deverá ser transportada em condições que preservem tanto
			as características do alimento refrigerado, como também, a qualidade
			do mesmo e será recusada a embalagem defeituosa que exponha o
			produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto solicitado deverá
			apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente (Ministério da
			Saúde – ANVISA e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
			No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto
			conforme a legislação vigente, com identificação do SIF ou SISP. O
			produto deverá rigorosamente respeitar a legislação vigente. O produto
			não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7
			dias. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 03 meses.
09	2.500	kg	Mussarela 1ª Linha (em peças): Produto de 1ª qualidade, à base de
		9	leite de vaca, fermento lácteo, coalho e sal, contendo os aditivos
			permitidos pela legislação vigente. O produto deverá apresentar
			características próprias de cor, sabor, aroma e deverá estar isento de
			sujidade, parasitos e larvas, isento de mofo e bolor. Não poderá
			apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato, ou partes flácidas ou de
			consistência anormal. O produto deverá ser acondicionado em
			embalagem atóxica em peças de 03 a 05 quilos cada, com temperatura
			na entrega de +3°C a +5°C e entrega diária a combinar (1 a 2 vezes por
			semana). Deverá ser transportada em condições que preservem tanto
<u> </u>	1	l	, and a second and processing target



#### **ESTADO DE SÃO PAULO**

CNPJ 45.126.851/0001-13

	as características do alimento refrigerado, como também, a qualidade
	do mesmo e será recusada a embalagem defeituosa que exponha o
	produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o
	perfeito armazenamento do produto. No rótulo da embalagem deverão
	constar as especificações do produto conforme a legislação vigente. O
	produto deve estar em conformidade com a Portaria nº364, de 04 de
	setembro de 1997 do Ministério de Agricultura e do Abastecimento que
	aprova o "Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e
	Qualidade do Queijo Mozzarella (Muzzarela ou Mussarela)" e NTA 11
	(Normas Técnicas para Queijos - Decreto nº 12.486 de 20/10/78). O
	produto não poderá ter data de processamento e empacotamento
	superior a 7 dias. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo
	03 meses.

### **OBSERVAÇÕES - NOTA IMPORTANTE:**

- 01. Todos os gêneros alimentícios devem apresentar data de validade na embalagem primária e secundária, conforme a determinação de cada item. Se houver qualquer alteração do produto, a Empresa contratada deverá repor os produtos dentro do prazo de validade e/ou vida útil. Caso as características básicas e/ou a qualidade do produto não correspondam às exigências, a remessa será devolvida. A empresa será notificada para substituí-la no prazo máximo de 24(vinte e quatro) horas.
- 02 Todos os gêneros alimentícios devem estar acondicionados na embalagem original de fábrica, conforme a determinação para cada item. As embalagens e seus respectivos rótulos devem atender as recomendações da legislação em vigor e devem apresentar segurança, proteção, conservação e integridade dos produtos, ter boa apresentação e facilidade para fiscalização de qualidade, identificação, tamanho, forma, capacidade e peso dos produtos; ser resistente e compatível aos produtos acondicionados.
- 03 Todos os gêneros alimentícios deverão estar de acordo com a Legislação de Alimentos estabelecida pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde), e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, conforme Resolução FNDE / CD / nº 38 de 23 de agosto de 2004 / Resolução/CD/FNDE Nº 38, DE 16 de Julho de 2009 e Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013 (\*Controle de Qualidade do Programa Nacional de Alimentação Escolar).
- 04 As entregas dos gêneros serão parceladas e devem ser realizadas conforme Programação do Centro Municipal de Alimentação Escolar, do município de Itajobi, S.P. Rua Cincinato Braga, nº fone (17) 3546 1512
- 05 As entregas dos gêneros devem ser realizadas em dias e horários a combinar. Os gêneros serão conferidos no momento do recebimento e se não corresponderem às especificações contidas neste edital ou se considerados irregulares serão devolvidos à empresa, que terá o prazo de 24 horas para substituir os itens devolvidos.
- 06 O transporte e entrega dos Gêneros Alimentícios Refrigerados deverão ser entregues em veículos adequados para transporte de alimentos apresentando condições higiênicas satisfatórias. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas.
- 07 O setor de Alimentação Escolar fornecerá, de acordo com a necessidade, cronograma de entrega, determinando as quantidades exatas.
- 08 Não serão aceitos produtos/embalagens danificados, amassados e/ou mal acondicionados, ficando a contratada responsável pelo transporte e entrega dos produtos. No caso de devolução de produtos, os mesmos deverão ser repostos no mesmo dia.



**ESTADO DE SÃO PAULO** 

CNPJ 45.126.851/0001-13

#### **ANEXO II**

### MODELO DE PROCURAÇÃO PARA CREDENCIAMENTO

A presente Procuração é válida até o dia .....

Local e data.

Assinatura

Recomendação: Na hipótese de apresentação de procuração por instrumento particular, a mesma deverá vir acompanhada do Contrato Social da proponente ou de outro documento, onde esteja expressa a capacidade / competência do outorgante para constituir mandatário.



ESTADO DE SÃO PAULO

CNPJ 45.126.851/0001-13

#### **ANEXO III**

# MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE A PROPONENTE CUMPRE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

Local e data A Prefeitura Municipal de Itajobi Rua Cincinato Braga, 360 – centro 15840-000 – Itajobi – SP.

# REF. PREGÃO PRESENCIAL Nº 020/2013 Sr. Pregoeiro,

Pela presente, declaro(amos) que, nos termos do art. 4º, VII, da Lei nº 10.520/2002 a empresa (indicação da razão social) cumpre plenamento os requisitos de habilitação para o <b>PREGÃO PRESENCIAL Nº 020/2013</b> , cujo objeté a AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O PREPARO DA MERENDA ESCOLAR (Carnes e Frios), contendo produtos de 1ª qualidade, com entrega parcelada, pelo período estimado de 12(doze) meses, conforme especificados ne ANEXO I.
, de de
assinatura do representante legal



**ESTADO DE SÃO PAULO** 

CNPJ 45.126.851/0001-13

#### **ANEXO IV - MINUTA DE CONTRATO**

MINUTA DO CONTRATO Nº QUE ENTRE SI CELEBRAM A PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAJOBI E A EMPRESA, TENDO COMO OBJETO A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.
Através do presente instrumento de contrato, de um lado a <b>PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAJOBI- SP</b> , situada na Rua Cincinato Braga n° 360, centro, na cidade de Itajobi, estado de São Paulo, inscrita no CNPJ/MF sob nº 45.126.851/0001-13, doravante denominada simplesmente <b>CONTRATANTE</b> , neste ato representada por seu, nome, RG nº e CPF/MF nº e, de outro, a firma, com sede na Rua, inscrita no CNPJ/MF sob nº, doravante denominada simplesmente <b>CONTRATADA</b> , neste ato representada por seu (nome, função, RG, CPF, do representante legal da empresa), de acordo com o que consta do Processo de Licitação nº/, relativo ao Pregão Presencial nº/  têm entre si justo e acertado este instrumento contratual, que se regerá pelas CLÁUSULAS seguintes:
CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO  1.1 O objeto deste contrato é a AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O PREPARO DA MERENDA ESCOLAR (Carnes e Frios), contendo produtos de 1ª qualidade, com entrega parcelada, pelo período estimado de 12(doze) meses, conforme especificados no ANEXO I.
CLÁUSULA SEGUNDA – DOCUMENTOS INTEGRANTES DO CONTRATO  2.1 Para todos os efeitos de direito, para melhor caracterização da aquisição, bem como para definir procedimentos e normas decorrentes das obrigações ora contraídas, integram este CONTRATO os documentos do EDITAL DE PREGÃO Nº
CLÁUSULA TERCEIRA – RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

### 18

Merenda Escolar – Educação Infantil - 3.3.90.30.00 Material de Consumo.

3.1 Os recursos financeiros para suportar a eficácia do presente objeto, serão atendidos por verbas, constantes do orçamento vigente: **Ficha: 119** - 010701 Departamento De Educação - 12.361.0142.2058.0000 Manutenção da Merenda Escolar – Educação Fundamental - 3.3.90.30.00 Material de Consumo; **Ficha: 166** - 010701 Departamento De Educação - 12.365.0142.2024.0000 Manutenção da

# ESTADO DE SÃO PAULO CNPJ 45.126.851/0001-13

4.1 O presente contrato terá vigência de 12 (doze) meses, a partir de sua assinatura.

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO
5.1 Pelo fornecimento do(s) objeto(s) deste CONTRATO, a MUNICIPALIDADE
pagará à contratada o preço certo, irreajustável e total de R\$
§ 1º O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a entrega do objeto do
presente contrato, acompanhado da respectiva nota fiscal, certidão negativa de
débitos junto ao INSS e regularidade junto ao FGTS, que será emitida, contendo na
mesma os seguintes dizeres:

- a) Pregão nº. 020/2013
- **b)** Processo nº. 083/2013
- § 2º Em caso de irregularidade(s) no(s) item(ns) do(s) objeto(s) entregue(s) e/ou na documentação fiscal, o prazo de pagamento será contado a partir da(s) correspondentes(s) regularização(ões).

### CLÁUSULA SEXTA – PRAZO E LOCAL DE ENTREGA

6.1 A entrega dos objetos licitados ocorrerá em até \_\_ (\_\_\_\_\_) dias após a assinatura do termo contratual, na Cozinha Piloto, localizada no Centro Comunitário Waldemar de Falco, na rua Cincinato Braga, s/n esquina com a rua Ceará, das 07:00 às 14:00 h.

### CLÁSULA SÉTIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1 A **CONTRATADA** responderá civil e criminalmente por todos os danos que venha, direta ou indiretamente, provocar ou causar para a **CONTRATANTE** e/ou para terceiros, devendo entregar os objetos deste **contrato** de acordo com os termos pactuados, em estrita obediência à legislação vigente.

Parágrafo único. Fica a CONTRATADA responsável por todos os custos diretos e indiretos relativos à entrega do bem objeto deste contrato, inclusive despesas com materiais, transportes, fretes, mão-de-obra, remunerações, bem como todos os encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, securitários e tributários, ou quaisquer outros custos e encargos decorrentes, ou que venham a ser devidos em razão da avença.

### CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÃO DA CONTRATANTE

8.1 A **CONTRATANTE** obriga-se a empenhar, quando da contratação, os recursos orçamentários necessários ao pagamento, observadas as previsões estabelecidas, e pagar a(s) nota(s) fiscal(ais) emitida(s).

# CLÁUSULA NONA - PENALIDADES PELAS INFRAÇÕES CONTRATUAIS E INADIMPLÊNCIA DAS OBRIGAÇÕES ASSUMIDAS:

9.1 O	descu	ımprimento	o do prazo	de entrega	sujeitará	a CON	ITRATAD	A às seg	guintes
sançõ	es, se	m prejuízo	das previ	stas no iter	n 13 do l	Edital d	le Pregão	Presen	cial n°
1	:								



#### **ESTADO DE SÃO PAULO**

CNPJ 45.126.851/0001-13

- a) Multa de 0,33% (zero virgula trinta e três por cento) do valor de cada pedido, a cada 24 (vinte e quatro) horas de atraso.
- **b)** Impedimento de contratar com a Prefeitura Municipal de Itajobi pelo período de até 5 (cinco) anos, caso a rescisão decorra da não entrega do objeto, bem como por falsificação de documentos ou comprovada má-fé da contratada.

### CLÁUSULA DÉCIMA - RESCISÃO CONTRATUAL

10.1 A inexecução total ou parcial deste contrato ensejará a sua rescisão nos termos dos artigos 77 a 80 da Lei nº. 8.666/93, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, e sem prejuízo do disposto nos artigos 86 a 88 da mesma Lei.

**Parágrafo único.** Na hipótese de rescisão, a **CONTRATANTE** poderá reter créditos e promover a cobrança judicial ou extrajudicial de perdas e danos, a fim de se ressarcir de prejuízos que advierem do rompimento.

### CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - FORO:

.....de.....de

11.1 Será competente o foro distrital de Itajobi, Comarca de Novo Horizonte (SP), com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para solução de questões oriundas deste contrato.

E por estarem assim justas e contratadas, as partes assinam este contrato em 04 (quatro) vias de igual teor e forma, obrigando-se por si e por seus sucessores, na presença de duas testemunhas abaixo assinadas, para que surtam todos os efeitos de direito, dando-se publicidade ao ato mediante publicação de seu resumo na Imprensa Oficial.

Prefeito Municipal	
P/ CONTRATADA	•
TESTEMUNHAS:	
NOME:	NOME:
RG:	RG:
CPF·	CPF·



**ESTADO DE SÃO PAULO** 

CNPJ 45.126.851/0001-13

### **ATENÇÃO**

É de responsabilidade, da empresa o envio de recibo do Edital à Comissão Permanente de Licitações. A não comunicação imediata do recebimento poderá prejudicar, que não será notificada sobre eventuais alterações ocorridas no decorrer da licitação.

O recebimento poderá ser comunicado via fax ou e-mail, em mensagem contendo, necessariamente todos os elementos do modelo a seguir:

#### **AVISO DE RECEBIMENTO**

Pregão nº 020/2013	
Empresa	
Endereço	
Cidade	Estado:
CNPJ	
Telefone	Fax:
E-mail	Data da transmissão:
Pessoa responsável	

#### **MENSAGEM**

Comunico à Comissão de Licitações, o recebimento do edital do pregão nº 020/2013