

EDITAL PREGÃO PRESENCIAL Nº. 71/2019 PROCESSO Nº. 4386/2019

LICITAÇÃO COM AMPLA CONCORRÊNCIA

1. PREÂMBULO

- 1.1. O Município de Ubiratã, inscrito no CNPJ nº 76.950.096/0001-10, com sede administrativa no Paço Municipal Prefeito Alberoni Bittencourt, localizado na Avenida Nilza de Oliveira Pipino, 1852, Centro, na cidade de Ubiratã, Estado do Paraná, por intermédio do Excelentíssimo Senhor Prefeito Haroldo Fernandes Duarte, torna público a realização da Licitação na modalidade Pregão, na forma Presencial, do tipo menor preço por item, nos termos da Lei nº 8.666/93, Lei nº 10.520/02, Lei Complementar nº 123/06 e suas alterações, Lei Municipal nº 001/2012 e suas alterações e subsidiariamente às exigências do presente Edital.
- 1.2. A sessão pública terá início às <u>14:45 HORAS DO DIA 13 de maio de 2019</u>, na Sala de Licitações, localizada no 1º andar do Paço Municipal Prefeito Alberoni Bittencourt.
- 1.3. Os envelopes serão protocolados às <u>14:45 HORAS DO DIA 13 de maio de 2019</u>, na Sala de Licitações, localizada no 1º andar do Paço Municipal Prefeito Alberoni Bittencourt. O protocolo dos envelopes será de acordo com o constante no Item 10 do presente Edital.
- 1.4. Será Pregoeiro do presente procedimento o servidor Renan Felipe da Silva Lima, conforme nomeação pela Portaria nº 245/2019.

2. DO OBJETO

- 2.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a AQUISIÇÃO DE CARNES DESTINADAS À MERENDA ESCOLAR, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- 2.2. O critério de julgamento será do tipo Menor Preço, sendo que a Licitante deverá formular sua proposta respeitando o (s) valor (es) máximo (s) fixado (s) neste Edital, sem possibilidade de ultrapassá-lo, sob pena de desclassificação.
- 2.3. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se a Licitante a participação em quantos itens for de seu interesse.

3. DO PREÇO MÁXIMO

3.1. O preço máximo deste certame está fixado em R\$-428.435,00 (Quatrocentos e vinte e oito mil quatrocentos e trinta e cinco reais).

4. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

4.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária prevista no orçamento do Município para o exercício de 2019, na classificação abaixo:



ÓRGÃO	DESPESA	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	FONTE DE	VALOR DA
				RECURSO	DESPESA
0511	1367	339030079900	OUTRAS DESPESAS COM		86.959,00
			GÊNEROS ALIMENTÍCIOS		
0511	5426	339032050000	MERENDA ESCOLAR	110	341.476,00

5. DOS BENEFÍCIOS ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE:

- 5.1. Conforme estabelecido no preâmbulo deste Edital, a presente Licitação estabelece à ampla concorrência, ou seja, poderão participar empresas de todos os portes, considerando que não foi possível conceder os benefícios previstos no art. 48 da Lei Complementar nº 123/2006 cujo valor seja de até R\$-80.000,00, pois como pode ser observado nos autos do processo, não há orçamentos fornecidos por pelo menos três empresas sediadas local ou regionalmente enquadradas no regime de MPE (a análise do enquadramento das empresas através de orçamentos se deve ao fato do Município não possuir cadastro de fornecedores). Desse modo, não há a viabilidade de se cumprir os objetivos constantes no Art. 47 da Lei 147/2014, obrigando-se ao Município fundamentar-se no excludente exposto no Art. 49, Inciso II da mesma Lei.
- 5.2. A ampla concorrência na presente Licitação não exclui os benefícios de regularização fiscal e trabalhista tardia e empate ficto concedidos às microempresas e empresas de pequeno porte, conforme previsão expressa nos arts. 43 e 44 da Lei Complementar nº 123/2006.

6. DOS ESCLARECIMENTOS

6.1. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao (a) Pregoeiro (a), até 02 (dois) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, podendo ser enviado para o endereço eletrônico <u>licitacao@ubirata.pr.gov.br</u>. As respostas prestadas pelo (a) Pregoeiro (a) serão disponibilizadas por meio eletrônico ao interessado e às demais interessadas no Portal da Transparência do município, junto aos demais documentos relativos ao processo licitatório.

7. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

- 7.1. Até às 17 horas do 2º (segundo) dia útil anterior à data fixada para a realização da sessão pública do presente Pregão, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.
- 7.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail <u>licitacao@ubirata.pr.gov.br</u>, ou por petição protocolada junto à divisão de protocolos do Paço Municipal Prefeito Alberoni Bittencourt, localizado na Avenida Nilza de Oliveira Pipino, 1852, Ubiratã Paraná, CEP 85.440-000, no horário das 08 às 17 horas, podendo, ainda, ser encaminhada via correio.
- 7.3. A impugnação deverá ser apresentada por escrito, dirigida ao (a) Pregoeiro (a), devendo conter o nome completo do responsável, indicação da modalidade e número do certame, a razão social da empresa, número do CNPJ, telefone e endereço eletrônico para contato.
- 7.4. Caberá ao (a) Pregoeiro (a) decidir sobre a impugnação no prazo de até vinte e quatro horas contadas do recebimento da mesma.



- 7.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.
- 7.6. As respostas às impugnações prestadas pelo (a) Pregoeiro (a) serão encaminhadas via e-mail ao impetrante e anexadas nos autos do processo licitatório e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessado, as quais serão disponibilizadas ainda no Portal da Transparência do Município.

8. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

- 8.1. Poderão participar desta licitação as pessoas legalmente constituídas que atenderem a todas as exigências deste Edital.
- 8.2. Não poderão participar da presente licitação:
 - 8.2.1. Empresas que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;
 - 8.2.2. Empresas suspensas temporariamente de participar de licitação e de contratar com o município de Ubiratã, conforme Art. 87, inciso III da Lei nº 8.666/93;
 - 8.2.3. Empresas declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública com fulcro no Art. 87, inciso IV da Lei nº 8.666/93;
 - 8.2.4. Que estejam em processo de dissolução, falência, fusão, cisão ou incorporação;
 - 8.2.5. Empresas cuja atividade não seja compatível com o objeto da Licitação;
 - 8.2.6. Entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio.

9. DA FORMA DE ENVIO DOS ENVELOPES

- 9.1. Serão aceitos envelopes via correio ou outros serviços de entrega, desde que recebidas em envelope lacrado com entrega devidamente protocolada, dentro dos prazos previstos no presente Edital. Será de total responsabilidade da proponente qualquer extravio que possa ocorrer com o envelope, bem como atraso no seu recebimento pelo (a) Pregoeiro (a).
- 9.2. Caso a Licitante deseje enviar os envelopes via correio ou outros serviços de entrega, os mesmos deverão ser destinados à Divisão de Licitação, localizada no Paço Municipal Prefeito Alberoni Bittencourt, situado na Avenida Nilza de Oliveira Pipino, 1852, Ubiratã, Paraná, CEP 85.440-000.
- 9.3. As Propostas Comerciais e a Documentação de Habilitação deverão ser entregues em sessão pública, em envelopes fechados e indevassáveis na data e horário previsto no preâmbulo deste Edital, devendo ser devidamente protocolados na seguinte forma:

ENVELOPE 01: PROPOSTA DE PREÇOS RAZÃO SOCIAL E CNPJ DA LICITANTE PREGÃO N.º 71/2019



ABERTURA DO ENVELOPE: 14:45 horas do dia 13 de maio de 2019.

OBJETO: Aquisição de carnes destinadas à merenda escolar.

ENVELOPE 02: DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

RAZÃO SOCIAL E CNPJ DA LICITANTE

PREGÃO N.º 71/2019

ABERTURA DO ENVELOPE: 14:45 horas do dia 13 de maio de 2019.

OBJETO: Aquisição de carnes destinadas à merenda escolar.

- 9.4. Deverão conter nos envelopes todos os documentos exigidos no presente Edital.
- 9.5. As empresas que enviarem envelopes via correio ou outros serviços de entrega deverão encaminhar Declaração de pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação e de inexistência de fatos supervenientes impeditivos da habilitação (Modelo Anexo nº III) FORA DOS ENVELOPES, sob pena de desclassificação de sua proposta.

10. DA FORMA DE PROTOCOLO DOS ENVELOPES

- 10.1. Os envelopes das Licitantes serão recebidos e protocolados pela Equipe de Apoio no horário e local previsto no preâmbulo do presente Edital.
- 10.2. Somente mediante a comunicação do (a) Pregoeiro (a), será encerrada a fase de recebimento dos envelopes.
- 10.3. Comunicado o término do recebimento dos envelopes e iniciada a fase de credenciamento dos representantes presentes, não serão aceitos envelopes de licitantes retardatárias.

11. DA FORMA DE APRES<mark>ENTAÇÃO DE CREDENCI</mark>AMENTO PARA PARTICIPAR DO CERTAME

- 11.1. Para participar da sessão o representante da proponente deverá apresentar FORA DOS ENVELOPES, após o protocolo:
 - 11.1.1. Documento de identificação com foto em original ou cópia autenticada;
 - 11.1.2. Procuração (Modelo Anexo nº II), em original ou cópia autenticada, com poderes específicos para formulação de propostas, lances, negociação e para a prática dos demais atos inerentes ao certame, com firma reconhecida em cartório;
 - 11.1.3. Cópia autenticada do Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, acompanhado de todas as alterações ou da consolidação respectiva;
 - 11.1.4. Declaração de pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação e de inexistência de fatos supervenientes impeditivos da habilitação (Modelo Anexo nº III).
- 11.2. Dispensa-se a apresentação de Procuração nos casos em que o representante presente seja sócio, proprietário ou representante da Licitante e seu nome conste no ato constitutivo respectivo.



- 11.3. O credenciamento do representante da proponente, ou de seu representante legal, implica na responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para formulação de lances.
- 11.4. Não será admitida a participação de um mesmo representante para mais de uma proponente.
- 11.5. Cada proponente credenciará apenas um representante, que será o único admitido a intervir nas fases do procedimento licitatório e a responder, por todos os atos e efeitos previstos neste Edital, por sua representada.
- 11.6. A ausência do credenciado ou da credencial não importará na exclusão da proponente no certame, admitindo-se sua proposta escrita, sem possibilidade de oferta de lances ou interposição de recursos.
- 11.7. Uma vez realizado o credenciamento das proponentes presentes, o (a) Pregoeiro (a) declarará encerrada esta etapa/fase, não sendo admitidos novos credenciados.

12. DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DAS PROPOSTAS - ENVELOPE Nº 01

- 12.1. Deverão estar inseridos no envelope 01 os seguintes documentos:
- 12.2. Proposta de Preços (Modelo Anex<mark>o nº IV), a qual dever</mark>á conter os elementos abaixo, sob pena de desclassificação:
 - 12.2.1. O número e a modalidade da presente licitação;
 - 12.2.2. Razão social, endereço, telefone, e-mail e o CNPJ/MF da proponente;
 - 12.2.3. Descrição do objeto ofertado, conforme requisitos mínimos estabelecidos em edital;
 - 12.2.4. Preços unitários e totais (contendo no máximo duas casas decimais), em moeda brasileira corrente, grafado em algarismos e por extenso, prevalecendo no caso de divergência o menor valor apresentado;
 - 12.2.5. Marca do (s) produto (s) ofertado (s);
 - 12.2.6. Prazo de fornecimento, conforme estabelecido em edital;
 - 12.2.7. Prazo de validade da proposta, contados a partir da data do recebimento das propostas pelo (a) Pregoeiro (a);
 - 12.2.8. O prazo de garantia do (s) produto (s) ofertado (s), quando exigido em edital.
 - 12.2.9. Conta bancária para pagamento, em nome da Licitante (Pessoa Jurídica).
- 12.3. Declaração de microempreendedor individual, microempresa ou empresa de pequeno porte (Modelo Anexo nº V), no caso de Microempreendedor Individual (MEI) Micro Empresa (ME), Empresa de Pequeno Porte (EPP), que quiser usufruir os benefícios da LC nº 123/06.



- 12.4. O prazo de validade da proposta será de, no mínimo, 60 (sessenta) dias.
 - 12.4.1. Caso não conste descrito na proposta à validade da mesma e/ou os prazos de entrega e/ou garantia, serão considerados os mínimos previstos em edital.
- 12.5. O número do Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica CNPJ indicado nos documentos da Proposta de Preço e da Habilitação deverá ser do mesmo estabelecimento da empresa que efetivamente vai fornecer o objeto da presente licitação.
- 12.6. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.
- 12.7. A proposta deverá ser redigida em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas e ser datada e assinada pelo representante legal da proponente ou procurador.

13. DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO - ENVELOPE Nº 02

- 13.1. Deverão estar inseridos no envelope 02 os seguintes documentos:
 - 13.1.1. Habilitação Jurídica:
 - A) Cópia autenticada do Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, acompanhado de todas as alterações ou da consolidação respectiva.
 - 13.1.2. Regularidade Fiscal e Trabalhista:
 - A) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;
 - B) Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
 - C) Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede da Licitante
 - D) Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede da Licitante.
 - E) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
 - F) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título



VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

13.1.3. Qualificação Econômico-Financeira:

A) Certidão negativa de falência ou recuperação judicial ou extrajudicial expedida pelo cartório distribuidor da sede da Licitante.

13.1.4. Qualificação Técnica:

A) Não será exigida qualificação técnica para a presente licitação.

13.1.5. Documentação Complementar:

- A) Declaração, sob penas da lei, que não mantém em seu quadro de pessoal menores em horário noturno de trabalho ou em serviços perigosos ou insalubres, não mantendo ainda, em qualquer trabalho, menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos Lei 10.097/00 e art. 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal (Modelo Anexo nº VI).
- B) Cópia autenticada do alvará de Vigilância Sanitária expedido pelo município sede da licitante, em vigência.
- 13.2. Não serão aceitos documentos rasurados ou ilegíveis.
- 13.3. Para fins de habilitação, serão aceitas certidões expedidas pelos órgãos da administração fiscal e tributária emitidas pela internet.
- 13.4. A aceitação das certidões, quando emitidas através da Internet, fica condicionada à verificação de sua validade e são dispensadas de autenticação. Quanto ao prazo de validade, independente de certidões emitidas através de internet ou não, quando a validade não estiver expressa no documento, o mesmo será aceito com data de emissão não superior a 90 (noventa) dias do recebimento dos envelopes.
- 13.5. Caso a licitante seja a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz. Caso seja a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza ou por determinação legal, forem comprovadamente emitidos apenas em nome da matriz ou cuja validade abranja todos os estabelecimentos da empresa.
- 13.6. Certidão (ões) expedida (s) pela (s) Fazendas Federal, Estadual, Municipal, POSITIVA (S) para débitos será (ão) aceita (s) somente se a (s) mesma (s) contiver (em) expressamente o efeito NEGATIVO.
- 13.7. A Licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

14. DO JULGAMENTO DO CERTAME



- 14.1. No horário e local indicado será aberta a sessão do Pregão, iniciando-se com a entrega dos envelopes e em seguida o credenciamento dos interessados em participar do certame.
- 14.2. A Licitante que não possuir representante credenciado ficará impossibilitada de ofertar lances, interpor recursos ou se manifestar perante o (a) Pregoeiro (a) sobre os atos do Pregão.
- 14.3. Decorrido o credenciamento, o (a) Pregoeiro (a) procederá à abertura dos envelopes contendo as propostas de preços, que deverão ser rubricadas por ele e membros da equipe de apoio, conferindo-as quanto à validade e cumprimento das exigências contidas no edital.

14.4. Serão desclassificadas:

- 14.4.1. As propostas que estejam em desacordo com as especificações, prazos e condições fixadas neste Edital;
- 14.4.2. As propostas que contiverem vícios, por omissão, irregularidades e/ou defeitos capazes de dificultar o julgamento e que não sejam passíveis de saneamento na própria sessão;
- 14.4.3. As propostas que após diligências não forem corrigidas ou justificadas.
- 14.4.4. Os itens, lotes ou a proposta integral que extrapolem o valor máximo estipulado em edital, de acordo com o critério de julgamento estabelecido;
- 14.4.5. As propostas com preço manifestamente inexequíveis, nos termos do art. 48, da Lei n.º 8.666/93.
- 14.5. Considerar-se-á inexequível a proposta ou lance que, quando diligenciado pelo (a) Pregoeiro (a), não venha a ter demonstrada sua viabilidade por meio de documentação que comprove que os custos envolvidos na contratação são coerentes com os de mercado do objeto deste Pregão.
- 14.5.1. Havendo indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderá ser efetuada diligência, na forma do parágrafo 3º do artigo 43 da Lei n.º 8.666 de 1993, para efeito de comprovação de sua exequibilidade, podendo-se adotar, dentre outros, os seguintes procedimentos:
 - A) Questionamentos junto ao proponente para a apresentação de justificativas e comprovações em relação aos custos com indícios de inexequibilidade;
 - B) Pesquisas em órgãos públicos ou empresas privadas;
 - C) Verificação de outros contratos que o proponente mantenha com a Administração ou com a iniciativa privada;
 - D) Verificação de notas fiscais dos produtos adquiridos pelo proponente;
 - E) Demais verificações que porventura se fizerem necessárias.



- 14.6. A análise das propostas pelo (a) Pregoeiro (a) visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- 14.7. Não se admitirá proposta ou lances que apresentem valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade da Licitante, para os quais ele renuncie à parcela ou à totalidade de remuneração.
- 14.8. O (a) Pregoeiro (a) classificará a proposta de menor preço e as demais com valores sucessivos e superiores em até dez por cento, relativamente à de menor preço.
- 14.9. Quando não forem verificadas, no mínimo, três propostas de preços nas condições definidas no subitem acima, serão classificadas as melhores propostas subsequentes, até o máximo de três, para que os representantes das proponentes participem dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas suas propostas.
- 14.10. No caso de empate de ofertas, serão admitidas todas as propostas empatadas, independentemente do número de proponentes, realizando-se sorteio para definir a ordem dos lances.
- 14.11. Em seguida, será dado início à etapa de apresentação de lances verbais pelos representantes das proponentes classificadas, que deverão ser formulados de forma sucessiva, em valores distintos e decrescentes a partir do autor da proposta classificada de maior preço.
- 14.12. A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo (a) Pregoeiro (a), implicará a exclusão da proponente da etapa de lances verbais e na manutenção do último preço apresentado pela proponente, para efeito de ordenação das propostas.
- 14.13. A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes dessa etapa declinarem da formulação de lances. Declarada encerrada a etapa de lances e ordenadas às propostas, o (a) Pregoeiro (a) examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito.
- 14.14. Caso não exista lance verbal será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado para a contratação, podendo o (a) Pregoeiro (a) negociar diretamente com o representante da proponente uma redução vantajosa do valor escrito.
- 14.15. No caso de empate entre duas ou mais propostas e que não haja lances de nenhuma das proponentes, a classificação se fará, obrigatoriamente, por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo. (Lei 8.666/93, artigo 45 § 2°).
- 14.16. Em caso de empate ficto, será assegurado, nos termos da Lei Complementar nº 123/06, a preferência de contratação para microempreendedor individual, microempresa e empresa de pequeno porte beneficiária do regime diferenciado e favorecido.



- 14.16.1. Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada.
- 14.16.2. Ocorrendo o empate, o microempreendedor individual, microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado. A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão;
- 14.16.3. Não ocorrendo à contratação do microempreendedor individual, microempresa ou empresa de pequeno porte na forma do item anterior, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese prevista no item 14.16.1, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;
- 14.16.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais que se encontrem nos intervalos estabelecidos no item 14.16.1, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 14.16.5. Na hipótese da não contratação nos termos previstos, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.
- 14.16.6. O benefício estabelecido pela Lei Complementar 123/2006 somente se aplicará quando a melhor oferta inicial tiver sido apresentada por empresas enquadradas no regime de grande porte.
- 14.17. Encerrada a classificação final das propostas, com proposta devidamente aceita, o (a) Pregoeiro (a) poderá negociar com o autor da proposta de menor valor para a obtenção de melhor preço.
- 14.18. Se a proposta não for aceita, o (a) Pregoeiro (a) examinará a proposta ou o lance subsequente, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda o Edital. Também nessa etapa o (a) Pregoeiro (a) poderá negociar com a proponente para que seja obtido melhor preço.
- 14.19. Nesta fase, caso o Termo de Referência estabeleça, a sessão poderá ser suspensa para apresentação de amostras.
- 14.20. Aceita a proposta, será aberto o envelope de habilitação da empresa melhor classificada, a fim de verificar se foram apresentados todos os documentos de habilitação, regularidade fiscal e trabalhista e qualificação exigida em edital.
- 14.21. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal não impede que a licitante qualificada como microempreendedor individual, microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.



- 14.22. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por microempreendedor individual, microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pela Licitante, mediante apresentação de justificativa.
 - 14.22.1. O requerimento poderá ser protocolado junto à Divisão de Protocolos do município, podendo ainda ser encaminhado via correio para o endereço constante no preâmbulo do presente edital, ou enviado para o e-mail licitação@ubirata.pr.gov.br.
- 14.23. A não regularização no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação da Licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, com a reabertura da sessão pública.
- 14.24. Será inabilitado a Licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.
- 14.25. Ocorrendo a inabilitação, o (a) Pregoeiro (a) convocará o autor do segundo menor lance para apresentar sua documentação de habilitação e, se necessário, observada a ordem crescente de preço, os autores dos demais lances, desde que atendam ao critério de aceitabilidade estabelecido pelo instrumento convocatório, ou poderá revogar a licitação.
- 14.26. Consideradas cumpridas todas as exigências do Edital quanto à apresentação da documentação de habilitação pela Licitante classificado em primeiro lugar, o (a) Pregoeiro (a) o declarará vencedor.
- 14.27. Todos os procedimentos referentes ao pregão constarão da respectiva ata da sessão, estando essas informações disponíveis para os demais participantes e também para todos os interessados no Portal da Transparência do Município, junto aos demais documentos relativos ao processo licitatório.
- 14.28. Quando todas as propostas forem desclassificadas ou todas as licitantes forem inabilitadas, poderá ser fixado prazo de oito dias úteis para a apresentação de novas propostas ou documentação com eliminação das causas que deram ensejo ao ato de desclassificação.

15. DA FORMA DE APRESENTAÇÃO E JULGAMENTO DAS AMOSTRAS

- 15.1. Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, não possa ser aferida pelos meios previstos no edital, o (a) Pregoeiro (a) exigirá que a Licitante classificada em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta.
- 15.2. Caso o Termo de Referência estabeleça a apresentação de amostra para os itens, as mesmas deverão ser apresentadas no prazo e local estabelecido, devendo ser apresentada amostra somente pela empresa melhor classificada para o item.



- 15.3. A apresentação de amostra suspenderá todos os atos da sessão posteriores à classificação final das Licitantes, inclusive a análise dos documentos de habilitação, os quais serão retomados em sessão pública após o julgamento das amostras.
- 15.4. A análise da amostra será realizada por equipe técnica previamente definida, a qual verificará se a mesma atende aos aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade constantes no Termo de Referência do Edital, a qual emitirá parecer escrito e fundamentado aprovando ou reprovando a amostra apresentada.
- 15.5. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo (a) Pregoeiro (a), ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta da Licitante será recusada.
- 15.6. É permitida a inspeção de amostras ou protótipos dos itens ofertados, entregues para julgamento. Pode a Licitante acompanhar a apresentação dos produtos ofertados pelos concorrentes, bem como a análise.
- 15.7. Se a (s) amostra(s) apresentada (s) pelo primeiro classificado não for (em) aceita (s), o (a) Pregoeiro (a) analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.
- 15.8. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.
- 15.9. Após a divulgação do resultado final da licitação, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos licitantes no prazo estabelecido no Termo de Referência, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.
- 15.10. Os licitantes deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.
- 15.11. Os resultados das análises serão disponibilizados no Portal da Transparência do Município, bem como encaminhados nos endereços eletrônicos constantes nas propostas das Licitantes.
- 15.12. As Licitantes que se sentirem prejudicadas durante a fase de apresentação e análise das amostras, poderão recursar após a reabertura da sessão, constando suas razões na ata da sessão, no prazo de até 03 (três) dias úteis contados da declaração do vencedor, conforme constante no art. 4, inciso XVIII da Lei nº 10.520/02.
- 15.13. Nos casos em que se exija a apresentação de amostra, porém, os envelopes de habilitação das Licitantes já tenham sido abertos e analisados em face da adjudicação de itens e não haja necessidade de reabertura da sessão, as Licitantes que se sentirem prejudicadas quanto à análise das amostras poderão recursar quanto à decisão no prazo de até 05 (cinco) dias úteis contados do julgamento das amostras, conforme estabelecido pelo art. 109, inciso I, alínea "b" da Lei nº 8.666/93.



16. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

- 16.1. A sessão pública poderá ser reaberta:
 - 16.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam;
 - 16.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado, na análise dos documentos de habilitação ou quando a Licitante declarada vencedora não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances;
 - 16.1.3. No caso em que todas as licitantes forem desclassificadas e seja concedido prazo para apresentação de nova proposta ou documentação.
 - 16.1.4. No caso de suspensão da sessão para apresentação e julgamento de amostras.
- 16.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta, sendo a convocação disponibilizada no Portal da Transparência do Município e encaminhada ao endereço eletrônico constante na proposta das Licitantes.

17. DOS RECURSOS

- 17.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, qualquer proponente poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer contra qualquer etapa do procedimento, desde que devidamente registrada a síntese de suas razões em ata, quando lhe será concedido o prazo de 03 (três) dias úteis para apresentar memorial de recurso, facultando-se às demais proponentes a oportunidade de apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr imediatamente após o término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.
- 17.2. A falta de manifestação imediata e motivada da Licitante importará na decadência do direito de recurso e na adjudicação do objeto da licitação pelo (a) Pregoeiro (a) ao vencedor.
- 17.3. Após a apresentação das contrarrazões ou do decurso do prazo estabelecido para tanto, o (a) Pregoeiro (a) examinará o recurso e contrarrazões, podendo reformar sua decisão ou encaminhálo, devidamente informado, à autoridade competente para decisão.

18. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

18.1. O objeto da licitação será adjudicado a Licitante declarado vencedor, por ato do (a) Pregoeiro (a), caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.



18.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

19. DA CONTRATAÇÃO

- 19.1. Homologado o objeto da presente licitação, o Município de Ubiratã convocará ou enviará a licitante vencedora o Contrato para assinatura que deverá ser assinado e/ou remetido a Divisão de Licitações no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, sob pena de decair do direito à contratação, com aplicação das sanções previstas em edital.
- 19.2. O prazo para devolução do Contrato poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada da adjudicatária e aceita pelo Município.
- 19.3. Em caso de recusa da Licitante vencedor em assinar o Contrato nos prazos e condições estabelecidas em edital, o Município poderá convocar os licitantes remanescentes na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto aos preços atualizados, ou revogar a licitação independentemente da cominação prevista no art. 81 da Lei 8.666/93.

20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 20.1. Sujeitam-se as Licitantes as seguintes penalidades:
 - 20.1.1. Para efeito do previsto no artigo 7º da Lei Federal n.º 10.520/02, será aplicada a penalidade de impedimento de licitar e contratar com o município de Ubiratã por até 2 (dois) anos à Licitante que:
 - I Ensejar o retardamento da execução de seu objeto;
 - II Fizer declaração falsa;
 - III Cometer fraude fiscal quanto aos documentos desta natureza utilizado para habilitar-se nas licitações;
 - IV Omitir o real enquadramento da empresa.
 - 20.1.2. Para efeito do previsto no artigo 7º da Lei Federal n.º 10.520/02, será aplicada multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor da proposta, sem prejuízo da sanção administrativa de impedimento de licitar e contratar com o Município de Ubiratã por até 1 (um) ano à Licitante que:
 - I Não mantiver proposta;
 - II Recusar-se injustificadamente em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido, quando convocada dentro do prazo de validade de sua proposta.
 - 20.1.3. Detenção de 02 (dois) a 04 (quatro) anos à Licitante que:
 - I Frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o caráter competitivo do procedimento licitatório, com intuito de obter, para si ou para outrem, vantagem decorrente da adjudicação do objeto da Licitação.



- 20.2. A aplicação de penalidades decorrerá de abertura de processo administrativo sancionatório, condicionada a ampla defesa e contraditório no devido processo legal, sem prejuízo da defesa prévia quando prevista na legislação federal.
- 20.3. As sanções administrativas pelo não cumprimento de cláusulas contratuais constam no Termo de Referência e na Minuta de Contrato.

21. DISPOSIÇÕES GERAIS

- 21.1. O Município de Ubiratã poderá revogar a presente licitação por razões de interesse público, derivadas de fato supervenientes comprovados ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros mediante ato escrito e fundamentado.
- 21.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo (a) Pregoeiro (a).
- 21.3. No interesse do Município, sem que caiba aos participantes qualquer reclamação ou indenização, poderá ser:
 - 21.3.1. Adiada a data da abertura desta licitação;
 - 21.3.2. Alterada as condições do presente edital, com fixação de novo prazo para a sua realização.
- 21.4. Em documentos solicitados neste edital em que se exija cópia autenticada, a autenticação poderá ser feita por servidor autorizado do Município anteriormente ao início da sessão ou durante a realização da mesma, desde que o representante da Licitante possua no ato os documentos originais. Em ambos os casos, a autenticação somente será realizada mediante apresentação dos documentos ORIGINAIS.
- 21.5. Declarações cujos modelos constem no presente Edital não precisam ser autenticadas. Documentos e Certidões expedidas via internet sujeitam-se a verificação de sua autenticidade e validade no ato da sessão, em seu próprio site de emissão.
- 21.6. A ausência de assinatura em quaisquer documentos exigidos nesta Licitação poderá ser suprida se o representante estiver presente na sessão e possuir poderes para ratificar o ato, devendo tal fato ser registrado em ata.
- 21.7. É facultado ao (a) Pregoeiro (a) a impressão de quaisquer declarações exigidas neste Edital caso as mesmas não tenham sido apresentadas pela Licitante, devendo o representante possuir poderes para assiná-las e o fato ser registrado em ata.
- 21.8. É facultado ao (à) Pregoeiro (a), ou à autoridade a ele (a) superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.



- 21.9. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 21.10. No julgamento das propostas e da habilitação, o (a) Pregoeiro (a) poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 21.11. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 21.12. Na 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 Administração.
- 21.13. Não se permitirá a qualquer das proponentes solicitar a retirada de envelope(s) ou cancelamento de propostas após a sua entrega, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo (a) Pregoeiro (a).
- 21.14. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento da Licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 21.15. Em caso de divergênci<mark>a e</mark>ntre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 21.16. Depois de concluída a licitação e assinado o contrato de fornecimento, os envelopes não abertos, contendo a documentação das demais licitantes ficarão em posse do (a) Pregoeiro (a) à disposição dos licitantes pelo período de 05 (cinco) dias, após o que serão destruídos.
- 21.17. Quaisquer informações, esclarecimentos ou dados fornecidos verbalmente por servidores do Município, inclusive membros da equipe de apoio, não serão considerados nem aceitos como argumentos para impugnações, reclamações, reivindicações, etc., por parte dos licitantes.
- 21.18. Ficam desobrigados os servidores do Município ou membros da equipe de apoio a conferir quaisquer documentos referentes a presente licitação antes da data prevista para a realização do certame. Caso ocorra, eventuais falhas não serão de responsabilidade dos mesmos.
- 21.19. É terminantemente proibido que os representantes das licitantes tirem fotos de quaisquer documentos dos demais participantes no momento da licitação. Os mesmos poderão ser solicitados por escrito na Divisão de Protocolos do Município
- 21.20. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no Portal da Transparência do Município, localizado no site www.ubirata.pr.gov.br. Todos os documentos originados do presente procedimento serão anexados juntamente com o edital respectivo.



- 21.21. Os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro, que decidirá com base na legislação vigente.
- 21.22. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

ANEXO I - Termo de Referência;

ANEXO II - Modelo de Procuração;

ANEXO III - Modelo de Declaração de que cumpre os requisitos de habilitação;

ANEXO IV - Modelo de Proposta

ANEXO V - Modelo de Declaração de ME/EPP

ANEXO VI - Modelo de Declaração de Sujeição ao Inciso XXXIII da Constituição Federal;

ANEXO VII - Minuta de Contrato.

Ubiratã - Paraná, 24 de abril de 2019.





ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA

EDITAL PREGÃO PRESENCIAL Nº. 71/2019 PROCESSO Nº. 4386/2019

LICITAÇÃO COM AMPLA CONCORRÊNCIA

1. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

1.1. A contratação do objeto em questão objetiva a aquisição de carnes que serão fornecidas na merenda escolar, devido à importância da carne na alimentação e no desenvolvimento dos alunos. A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública, sendo assim é necessário o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica. Sendo assim é indispensável o consumo de carne na alimentação dos alunos, pois a carne é fonte de nutrientes e proteínas indispensáveis para o crescimento e desenvolvimento das crianças.

2. DEFINIÇÃO DO OBJETO

2.1. A presente licitação, do tipo menor preço por item tem como objeto: AQUISIÇÃO DE CARNES DESTINADA À MERENDA ESCOLAR.

3. DETALHAMENTO DO OBJETO

3.1. Visa-se a aquisição dos produtos/bens/materiais nas seguintes especificações e quantidades:

				LOTE 01			
Lote	Item	Qtd	Un	Descrição	Marca	V. Unit	V. Total
					Sugerida		
1	1	5500	KG	Carne bovina crua, acém sem osso	Marruá	19,12	105.160,00
				cortada em cubos, congelada e			
				mantida em temperatura não			
				superior a -12°C, contendo 2kg de			
				carne em cada pacote. A carne			
				bovina em cubo congelada no corte			
				acém deverá apresentar no máximo			
				5% (cinco por cento) de gordura			
				total, livre de parasitos, sujidade e			
				larva de qualquer espécie, isento de			
				aditivos, isento de substância			
				contaminante que possa alterá-la			
				ou encobrir qualquer alteração. A			
				carne deverá ser macia e suculenta,			



	1	I	1				
				não pegajosa, sem manchas			
				esverdeadas com aspecto e odor			
				próprio. Prazo de validade mínimo			
				de 3 meses a partir da data de			
				processamento. Devidamente			
				rotulada conforme legislação			
				vigente. Embalagem a vácuo ou			
				saco plástico rígido de alta			
				resistência à tração, livre de odores			
				estranhos. Certificado de inspeção			
				sanitária federal ou municipal e			
				_			
				Selo (SIF ou SIP/POA ou			
				SIM/POA), conter procedência da			
				carne, peso e prazo de validade			
				impressos na embalagem em			
				etiqueta térmica auto adesiva, de			
				acordo com o Código de Saúde do			
				Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto			
				5.711/02. Transporte deverá ser			
				realizado em veículos adequado.			
1	2	8000	KG	Carne bovina moída crua de 2ª,	Marruá	18,90	151.200,00
				congelada e mantida em	R		
				temperatura não superior a -12°C,			
				contendo 2kg de carne em cada	V/T		
				pacote não podendo ser	770		
				mecanicamente separada. As carnes			
				bovinas moídas deverão apresentar			
				no máximo 20% de gordura total,	5		
				livre de parasitos, sujidade e larva			
			7	de qualquer espécie, isento de	11-1961		
				aditivos, isento de substância			
				contaminante que possa alterá-la			
				ou encobrir qualquer alteração. A			
				carne deverá ser macia e suculenta,			
				não pegajosa, sem manchas			
				esverdeadas com aspecto e odor			
				próprio. Prazo de validade mínimo			
				de 3 meses a partir da data de			
				processamento. Devidamente			
				rotulada conforme legislação			
				vigente. Embalagem a vácuo ou			
				saco plástico rígido de alta			
				resistência à tração, livre de odores			
				estranhos. Certificado de inspeção			
				sanitária federal ou municipal e			
				Selo (SIF ou SIP/POA ou			
				SIM/POA), conter procedência da			
				carne, peso e prazo de validade			
	l			carrie, peso e prazo de vandade			



impressos na embalagem em etiqueta térmica auto adesiva, de acordo com o Código de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto 5.711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequado. 1 3 1000 KG Carne de ave (gênero Callus) Copacol limpa, no corte filé de peito de frango (sassami), congelada pelo sistema IQF, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas adequadas, isento de ossos, peles, aponevroses e cartilagens. Embalagens de 1kg cada. O produto deverá ser submetido a adequado processamento tecnológico e ser acondicionado em embalagem apropriada a fim de evitar sua alteração. A tecnologia de congelamento deve garantir o preparo imediato do produto depois de retirado do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio). O produto deverá seta de acordo com a legislação vigente. O filé de peito de frango deverá sem antido em temperatura não superior a -12°C. Certificado de inspeção sanitária federal ou municipal e Selo (SIF ou SIP/POA ou SIM/POA), conter procedência da carne, peso e prazo de validade impressos na embalagem em etiqueta térmica auto adesiva, de acordo com o Código de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto 5.711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequado. 1 4 6500 KG Carne de ave (gênero Gallus) no corte coxa e sobrecoxa, limpa congelada com as respectivas peles e ossos, proveniente de aves sadias,					:			
acordo com o Código de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto 5.711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequado. 1 3 1000 KG Carne de ave (gênero Gallus) limpa, no corte filé de peito de frango (sassami), congelada pelo sistema IQF, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas adequadas, isento de ossos, peles, aponevroses e cartilagens. Embalagens de 1kg cada. O produto deverá ser asubmetido a adequado processamento tecnológico e ser acondicionado em embalagem apropriada a fim de evitar sua alteração. A tecnologia de congelamento deve garantir o preparo imediato do produto depois de retirado do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O filé de peito de frango deverá ser mantido em temperatura não superior a -12°C. Certificado de inspeção sanitária federal ou mumicipal e Selo (SIF ou SIF/POA ou SIM/POA), conter procedência da carne, peso e prazo de validade impressos na embalagem em etiqueta térmica auto adesiva, de acordo com o Código de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto 5.711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequado. 1 4 6500 KG Carne de ave (gênero Gallus) no corte coxa e sobrecoxa, limpa congelada com as respectivas peles e ossos, proveniente de aves sadias,								
Paramá - Lei 13.331/01 e Decreto 5.711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequado. 1 3 1000 KG Carne de ave (gênero Gallus) limpa, no corte filé de peito de frango (sassami), congelada pelo sistema IQF, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas adequadas, isento de ossos, peles, aponevroses e cartilagens. Embalagens de 1kg cada. O produto deverá ser submetido a adequado processamento tecnológico e ser acondicionado em embalagem apropriada a fim de evitar sua alteração. A tecnologia de congelamento deve garantir o preparo imediato do produto depois de retirado do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O filé de peito de frango deverá ser mantido em temperatura não superior a -12°C. Certificado de inspeção sanitária federal ou municipal e Selo (SIF ou SIP/POA ou SIM/POA), conter procedência da carne, peso e prazo de validade impressos na embalagem em etiqueta férmica auto adesiva, de acordo com o Cólgo de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto 5.711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequado. 1 4 6500 KG Carne de ave (gênero Gallus) no corte coxa e sobrecoxa, limpa congelada com as respectivas peles e ossos, proveniente de aves sadias,					_			
5.711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequado. 1 3 1000 KG Carne de ave (género Gallus) limpa, no corte filé de peito de frango (sassami), congelada pelo sistema IQF, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas adequadas, isento de ossos, peles, aponevroses e cartilagens. Embalagens de 1kg cada. O produto deverá ser submetido a a adequado processamento tecnológico e ser acondicionado em embalagem apropriada a fim de evitar sua alteração. A tecnologia de congelamento deve garantir o preparo imediato do produto depois de retirado do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio). O produto deverá estar a necessidade de descongelamento prévio). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O filé de peito de frango deverá ser mantido em temperatura não superior a -12°C. Certificado de inspeção sanitária federal ou municipal e Selo (SIF ou SIT//POA ou SIM/POA), conter procedência da carne, peso e prazo de validade impressos na embalagem em etiqueta térmica auto adesiva, de acordo com o Código de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto 5.711/02. Transporte deverá ser realizado em véciulos adequado. 1 4 6500 KG Carne de ave (gênero Gallus) no corde coxa e sobrecoxa, limpa congelada com as respectivas peles e ossos, proveniente de aves sadias,					acordo com o Código de Saúde do			
5.711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequado. 1 3 1000 KG Carne de ave (género Gallus) limpa, no corte filé de peito de frango (sassami), congelada pelo sistema IQF, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas adequadas, isento de ossos, peles, aponevroses e cartilagens. Embalagens de 1kg cada. O produto deverá ser submetido a a adequado processamento tecnológico e ser acondicionado em embalagem apropriada a fim de evitar sua alteração. A tecnologia de congelamento deve garantir o preparo imediato do produto depois de retirado do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio). O produto deverá estar a necessidade de descongelamento prévio). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O filé de peito de frango deverá ser mantido em temperatura não superior a -12°C. Certificado de inspeção sanitária federal ou municipal e Selo (SIF ou SIT//POA ou SIM/POA), conter procedência da carne, peso e prazo de validade impressos na embalagem em etiqueta térmica auto adesiva, de acordo com o Código de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto 5.711/02. Transporte deverá ser realizado em véciulos adequado. 1 4 6500 KG Carne de ave (gênero Gallus) no corde coxa e sobrecoxa, limpa congelada com as respectivas peles e ossos, proveniente de aves sadias,					Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto			
realizado em veículos adequado. C - Vale limpa, no corte file de peito de frango (sassami), congelada pelo sistema IQF, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas adequadas, isento de ossos, peles, aponevroses e cartilagens. Embalagens de 1kg cada. O produto deverá ser submetido a adequado processamento tecnológico e ser acondicionado em embalagem apropriada a fim de evitar sua alteração. A tecnologia de congelamento deve garantir o preparo imediato do produto deverá ser mantido em temperatura não superior a -12°C. Certificado de inspeção sanitária federal ou municipal e Selo (SIF ou SIP/POA) ou SIM/POA), conter procedência da carne, peso e prazo de validade impressos na embalagem em etiqueta térmica auto adesiva, de acordo com o Código de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto 5.711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequado. 1 4 6500 KG Carne de ave (gênero Gallus) no corde coxa e sobrecoxa, limpa congelada com as respectivas peles e ossos, proveniente de aves sadias,								
1 3 1000 KG Carne de ave (gênero Gallus) limpa, no corte filé de peito de frango (sassami), congelada pelo sistema IQF, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas adequadas, isento de ossos, peles, aponevroses e cartilagens. Embalagens de 1kg cada. O produto deverá ser submetido a adequado processamento tecnológico e ser acondicionado em embalagem apropriada a fim de evitar sua alteração. A tecnologia de congelamento deve garantir o preparo imediato do produto depois de retirado do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio). O produto deverá ser mantido em temperatura não superior a -12°C. Certificado de inspeção sanitária federal ou municipal e Selo (SIF ou SIP/POA ou SIM/POA), conter procedência da carne, peso e prazo de validade impressos na embalagem em etiqueta térmica auto adesiva, de acordo com o Código de Saúde do Paraná - Lei 13,331/01 e Decreto 5,711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequado. 1 4 6500 KG Carne de ave (gênero Gallus) no corte coxa e sobrecoxa, limpa congelada com as respectivas peles e ossos, proveniente de aves sadias,					<u> </u>			
limpa, no corte filé de peito de frango (sassami), congelada pelo sistema IQF, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas adequadas, isento de ossos, peles, aponevroses e cartilagens. Embalagens de 1kg cada. O produto deverá ser submetido a adequado processamento tecnológico e ser acondicionado em embalagem apropriada a fim de evitar sua alteração. A tecnologia de congelamento deve garantir o preparo imediato do produto depois de retirado do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O filé de peito de frango deverá ser mantido em temperatura não superior a -12°C. Certificado de inspeção sanitária federal ou municipal e Selo (SIF ou SIP/POA ou SIM/POA), conter procedência da carne, peso e prazo de validade impressos na embalagem em etiqueta térmica auto adesiva, de acordo com o Código de Saúde do Paraná - Lei 13,331/01 e Decreto 5,711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequado. 1 4 6500 KG Carne de ave (gênero Gallus) no corte coxa e sobrecoxa, limpa congelada com as respectivas peles e ossos, proveniente de aves sadias,	1	2	1000	VC		C Vala	11 02	11 020 00
frango (sassami), congelada pelo sistema IQF, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas adequadas, isento de ossos, peles, aponevroses e cartilagens. Embalagens de 1kg cada. O produto deverá ser submetido a adequado processamento tecnológico e ser acondicionado em embalagem apropriada a fim de evitar sua alteração. A tecnologia de congelamento deve garantir o preparo imediato do produto depois de retirado do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O filé de peito de frango deverá ser mantido em temperatura não superior a -12°C. Certificado de inspeção sanitária federal ou municipal e Selo (SIF ou SIP/POA ou SIM/POA), conter procedência da carne, peso e prazo de validade impressos na embalagem em etiqueta térmica auto adesiva, de acordo com o Código de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto 5.711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequado. 1 4 6500 KG Carne de ave (gênero Gallus) no corte coxa e sobrecoxa, limpa congelada com as respectivas peles e ossos, proveniente de aves sadias,	1	3	1000	NG	,		11,93	11.930,00
sistema IQF, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas adequadas, isento de ossos, peles, aponevroses e cartilagens. Embalagens de 1kg cada. O produto deverá ser submetido a adequado processamento tecnológico e ser acondicionado em embalagem apropriada a fim de evitar sua alteração. A tecnologia de congelamento deve garantir o preparo imediato do produto depois de retirado do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio). O produto deverá ser mantido em temperatura não superior a -12°C. Certificado de inspeção sanitária federal ou municipal e Selo (SIF ou SIP/POA ou SIM/POA), conter procedência da carne, peso e prazo de validade impressos na embalagem em etiqueta térmica auto adesiva, de acordo com o Código de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto 5.711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequado. 1 4 6500 KG Carne de ave (gênero Gallus) no corte coxa e sobrecoxa, limpa congelada com as respectivas peles e ossos, proveniente de aves sadias,						Copacol		
sadias, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas adequadas, isento de ossos, peles, aponevroses e cartilagens. Embalagens de 1kg cada. O produto deverá ser submetido a adequado processamento tecnológico e ser acondicionado em embalagem apropriada a fim de evitar sua alteração. A tecnologia de congelamento deve garantir o preparo imediato do produto depois de retirado do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O filé de peito de frango deverá ser mantido em temperatura não superior a -12°C. Certificado de inspeção sanitária federal ou municipal e Selo (SIF ou SIP/POA ou SIM/POA), conter procedência da carne, peso e prazo de validade impressos na embalagem em etiqueta térmica auto adesiva, de acordo com o Código de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto 5.711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequado. 1 4 6500 KG Carne de ave (gênero Gallus) no corte coxa e sobrecoxa, limpa congelada com as respectivas peles e ossos, proveniente de aves sadias,					frango (sassami), congelada pelo			
sadias, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas adequadas, isento de ossos, peles, aponevroses e cartilagens. Embalagens de 1kg cada. O produto deverá ser submetido a adequado processamento tecnológico e ser acondicionado em embalagem apropriada a fim de evitar sua alteração. A tecnologia de congelamento deve garantir o preparo imediato do produto depois de retirado do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O filé de petito de frango deverá ser mantido em temperatura não superior a -12°C. Certificado de inspeção sanitária federal ou municipal e Selo (SIF ou SIP/POA ou SIM/POA), conter procedência da carne, peso e prazo de validade impressos na embalagem em etiqueta térmica auto adesiva, de acordo com o Código de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto 5.711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequado. 1 4 6500 KG Carne de ave (gênero Gallus) no corte coxa e sobrecoxa, limpa / Copacol congelada com as respectivas peles e ossos, proveniente de aves sadias,					sistema IQF, proveniente de aves			
veterinária, manipulada em condições higiénicas adequadas, isento de ossos, peles, aponevroses e cartilagens. Embalagens de 1kg cada. O produto deverá ser submetido a adequado processamento tecnológico e ser acondicionado em embalagem apropriada a fim de evitar sua alteração. A tecnologia de congelamento deve garantir o preparo imediato do produto depois de retirado do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O filé de peito de frango deverá ser mantido em temperatura não superior a -12°C. Certificado de inspeção sanitária federal ou municipal e Selo (SIF ou SIP/POA ou SIM/POA), conter procedência da carne, peso e prazo de validade impressos na embalagem em etiqueta térmica auto adesiva, de acordo com o Código de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto 5.711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequado. 1 4 6500 KG Carne de ave (gênero Gallus) no C. – Vale / Copacol corte coxa e sobrecoxa, limpa congelada com as respectivas peles e ossos, proveniente de aves sadias,					_			
condições higiênicas adequadas, isento de ossos, peles, aponevroses e cartilagens. Embalagens de 1kg cada. O produto deverá ser submetido a adequado processamento tecnológico e ser acondicionado em embalagem apropriada a fim de evitar sua alteração. A tecnologia de congelamento deve garantir o préparo imediato do produto depois de retirado do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O filé de peito de frango deverá ser mantido em temperatura não superior a -12°C. Certificado de inspeção sanitária federal ou municipal e Selo (SIF ou SIP/POA ou SIM/POA), conter procedência da carne, peso e prazo de validade impressos na embalagem em etiqueta térmica auto adesiva, de acordo com o Código de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto 5.711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequado. 1 4 6500 KG Carne de ave (gênero Gallus) no corte coxa e sobrecoxa, limpa congelada com as respectivas peles e ossos, proveniente de aves sadias,					_			
isento de ossos, peles, aponevroses e cartilagens. Embalagens de 1kg cada. O produto deverá ser submetido a adequado processamento tecnológico e ser acondicionado em embalagem apropriada a fim de evitar sua alteração. A tecnologia de congelamento deve garantir o preparo imediato do produto depois de retirado do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O filé de peito de frango deverá ser mantido em temperatura não superior a -12°C. Certificado de inspeção sanitária federal ou municipal e Selo (SIF ou SIF/POA ou SIM/POA), conter procedência da carne, peso e prazo de validade impressos na embalagem em etiqueta térmica auto adesiva, de acordo com o Código de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto 5.711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequado. 1 4 6500 KG Carne de ave (gênero Gallus) no corte coxa e sobrecoxa, limpa congelada com as respectivas peles e ossos, proveniente de aves sadias,								
e cartilagens. Embalagens de 1kg cada. O produto deverá ser submetido a adequado processamento tecnológico e ser acondicionado em embalagem apropriada a fim de evitar sua alteração. A tecnologia de congelamento deve garantir o preparo imediato do produto depois de retirado do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O filé de peito de frango deverá ser mantido em temperatura não superior a -12°C. Certificado de inspeção sanitária federal ou municipal e Selo (SIF ou SIP/POA ou SIM/POA), conter procedência da carne, peso e prazo de validade impressos na embalagem em etiqueta térmica auto adesiva, de acordo com o Código de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto 5.711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequado. 1 4 6500 KG Carne de ave (gênero Gallus) no corte coxa e sobrecoxa, limpa congelada com as respectivas peles e ossos, proveniente de aves sadias,								
cada. O produto deverá ser submetido a adequado processamento tecnológico e ser acondicionado em embalagem apropriada a fim de evitar sua alteração. A tecnologia de congelamento deve garantir o preparo imediato do produto depois de retirado do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O filé de peito de frango deverá ser mantido em temperatura não superior a -12°C. Certificado de inspeção sanitária federal ou municipal e Selo (SIF ou SIP/POA ou SIM/POA), conter procedência da carne, peso e prazo de validade impressos na embalagem em etiqueta térmica auto adesiva, de acordo com o Código de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto 5.711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequado. 1 4 6500 KG Carne de ave (gênero Gallus) no corte coxa e sobrecoxa, limpa congelada com as respectivas peles e ossos, proveniente de aves sadias,								
submetido a adequado processamento tecnológico e ser acondicionado em embalagem apropriada a fim de evitar sua alteração. A tecnologia de congelamento deve garantir o preparo imediato do produto depois de retirado do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O filé de peito de frango deverá ser mantido em temperatura não superior a -12°C. Certificado de inspeção sanitária federal ou municipal e Selo (SIF ou SIF/POA ou SIM/POA), conter procedência da carne, peso e prazo de validade impressos na embalagem em etiqueta térmica auto adesiva, de acordo com o Código de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto 5.711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequado. 1 4 6500 KG Carne de ave (gênero Gallus) no corte coxa e sobrecoxa, limpa congelada com as respectivas peles e ossos, proveniente de aves sadias,								
processamento tecnológico e ser acondicionado em embalagem apropriada a fim de evitar sua alteração. A tecnologia de congelamento deve garantir o preparo imediato do produto depois de retirado do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O filé de peito de frango deverá ser mantido em temperatura não superior a -12°C. Certificado de inspeção sanitária federal ou municipal e Selo (SIF ou SIP/POA ou SIM/POA), conter procedência da carne, peso e prazo de validade impressos na embalagem em etiqueta térmica auto adesiva, de acordo com o Código de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto 5.711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequado. 1 4 6500 KG Carne de ave (gênero Gallus) no corte coxa e sobrecoxa, limpa congelada com as respectivas peles e ossos, proveniente de aves sadias,					cada. O produto deverá ser			
processamento tecnológico e ser acondicionado em embalagem apropriada a fim de evitar sua alteração. A tecnologia de congelamento deve garantir o preparo imediato do produto depois de retirado do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O filé de peito de frango deverá ser mantido em temperatura não superior a -12°C. Certificado de inspeção sanitária federal ou municipal e Selo (SIF ou SIP/POA ou SIM/POA), conter procedência da carne, peso e prazo de validade impressos na embalagem em etiqueta térmica auto adesiva, de acordo com o Código de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto 5.711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequado. 1 4 6500 KG Carne de ave (gênero Gallus) no corte coxa e sobrecoxa, limpa congelada com as respectivas peles e ossos, proveniente de aves sadias,					submetido a adequado			
acondicionado em embalagem apropriada a fim de evitar sua alteração. A tecnologia de congelamento deve garantir o preparo imediato do produto depois de retirado do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O filé de peito de frango deverá ser mantido em temperatura não superior a -12°C. Certificado de inspeção sanitária federal ou municipal e Selo (SIF ou SIP/POA ou SIM/POA), conter procedência da carne, peso e prazo de validade impressos na embalagem em etiqueta térmica auto adesiva, de acordo com o Código de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto 5.711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequado. 1 4 6500 KG Carne de ave (gênero Gallus) no corte coxa e sobrecoxa, limpa congelada com as respectivas peles e ossos, proveniente de aves sadias,					processamento tecnológico e ser			
apropriada a fim de evitar sua alteração. A tecnologia de congelamento deve garantir o preparo imediato do produto depois de retirado do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O filé de peito de frango deverá ser mantido em temperatura não superior a -12°C. Certificado de inspeção sanitária federal ou municipal e Selo (SIF ou SIP/POA ou SIM/POA), conter procedência da carne, peso e prazo de validade impressos na embalagem em etiqueta térmica auto adesiva, de acordo com o Código de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto 5.711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequado. 1 4 6500 KG Carne de ave (gênero Gallus) no corte coxa e sobrecoxa, limpa congelada com as respectivas peles e ossos, proveniente de aves sadias,					acondicionado em embalagem			
alteração. A tecnologia de congelamento deve garantir o preparo imediato do produto depois de retirado do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O filé de peito de frango deverá ser mantido em temperatura não superior a -12°C. Certificado de inspeção sanitária federal ou municipal e Selo (SIF ou SIP/POA ou SIM/POA), conter procedência da carne, peso e prazo de validade impressos na embalagem em etiqueta térmica auto adesiva, de acordo com o Código de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto 5.711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequado. 1 4 6500 KG Carne de ave (gênero Gallus) no corte coxa e sobrecoxa, limpa congelada com as respectivas peles e ossos, proveniente de aves sadias,					WILL A FILLING SECTION OF THE PROPERTY OF THE			
congelamento deve garantir o preparo imediato do produto depois de retirado do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O filé de peito de frango deverá ser mantido em temperatura não superior a -12°C. Certificado de inspeção sanitária federal ou municipal e Selo (SIF ou SIP/POA ou SIM/POA), conter procedência da carne, peso e prazo de validade impressos na embalagem em etiqueta térmica auto adesiva, de acordo com o Código de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto 5.711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequado. 1 4 6500 KG Carne de ave (gênero Gallus) no corte coxa e sobrecoxa, limpa congelada com as respectivas peles e ossos, proveniente de aves sadias,								
preparo imediato do produto depois de retirado do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O filé de peito de frango deverá ser mantido em temperatura não superior a -12°C. Certificado de inspeção sanitária federal ou municipal e Selo (SIF ou SIP/POA ou SIM/POA), conter procedência da carne, peso e prazo de validade impressos na embalagem em etiqueta térmica auto adesiva, de acordo com o Código de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto 5.711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequado. 1 4 6500 KG Carne de ave (gênero Gallus) no corte coxa e sobrecoxa, limpa congelada com as respectivas peles e ossos, proveniente de aves sadias,								
depois de retirado do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O filé de peito de frango deverá ser mantido em temperatura não superior a -12°C. Certificado de inspeção sanitária federal ou municipal e Selo (SIF ou SIP/POA ou SIM/POA), conter procedência da carne, peso e prazo de validade impressos na embalagem em etiqueta térmica auto adesiva, de acordo com o Código de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto 5.711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequado. 1 4 6500 KG Carne de ave (gênero Gallus) no corte coxa e sobrecoxa, limpa congelada com as respectivas peles e ossos, proveniente de aves sadias,								
necessidade de descongelamento prévio). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O filé de peito de frango deverá ser mantido em temperatura não superior a -12°C. Certificado de inspeção sanitária federal ou municipal e Selo (SIF ou SIP/POA ou SIM/POA), conter procedência da carne, peso e prazo de validade impressos na embalagem em etiqueta térmica auto adesiva, de acordo com o Código de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto 5.711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequado. 1 4 6500 KG Carne de ave (gênero Gallus) no corte coxa e sobrecoxa, limpa congelada com as respectivas peles e ossos, proveniente de aves sadias,					pre <mark>paro ime</mark> diato do p <mark>rod</mark> uto			
prévio). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O filé de peito de frango deverá ser mantido em temperatura não superior a -12°C. Certificado de inspeção sanitária federal ou municipal e Selo (SIF ou SIP/POA ou SIM/POA), conter procedência da carne, peso e prazo de validade impressos na embalagem em etiqueta térmica auto adesiva, de acordo com o Código de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto 5.711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequado. 1 4 6500 KG Carne de ave (gênero Gallus) no corte coxa e sobrecoxa, limpa congelada com as respectivas peles e ossos, proveniente de aves sadias,					depois de retirado do freezer (sem a	N/A		
prévio). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O filé de peito de frango deverá ser mantido em temperatura não superior a -12°C. Certificado de inspeção sanitária federal ou municipal e Selo (SIF ou SIP/POA ou SIM/POA), conter procedência da carne, peso e prazo de validade impressos na embalagem em etiqueta térmica auto adesiva, de acordo com o Código de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto 5.711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequado. 1 4 6500 KG Carne de ave (gênero Gallus) no corte coxa e sobrecoxa, limpa congelada com as respectivas peles e ossos, proveniente de aves sadias,					necessidade de descongelamento			
acordo com a legislação vigente. O filé de peito de frango deverá ser mantido em temperatura não superior a -12°C. Certificado de inspeção sanitária federal ou municipal e Selo (SIF ou SIP/POA ou SIM/POA), conter procedência da carne, peso e prazo de validade impressos na embalagem em etiqueta térmica auto adesiva, de acordo com o Código de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto 5.711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequado. 1 4 6500 KG Carne de ave (gênero Gallus) no corte coxa e sobrecoxa, limpa congelada com as respectivas peles e ossos, proveniente de aves sadias,								
filé de peito de frango deverá ser mantido em temperatura não superior a -12°C. Certificado de inspeção sanitária federal ou municipal e Selo (SIF ou SIP/POA ou SIM/POA), conter procedência da carne, peso e prazo de validade impressos na embalagem em etiqueta térmica auto adesiva, de acordo com o Código de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto 5.711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequado. 1 4 6500 KG Carne de ave (gênero Gallus) no corte coxa e sobrecoxa, limpa congelada com as respectivas peles e ossos, proveniente de aves sadias,								
mantido em temperatura não superior a -12°C. Certificado de inspeção sanitária federal ou municipal e Selo (SIF ou SIP/POA ou SIM/POA), conter procedência da carne, peso e prazo de validade impressos na embalagem em etiqueta térmica auto adesiva, de acordo com o Código de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto 5.711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequado. 1 4 6500 KG Carne de ave (gênero Gallus) no corte coxa e sobrecoxa, limpa /Copacol congelada com as respectivas peles e ossos, proveniente de aves sadias,						5		
superior a -12°C. Certificado de inspeção sanitária federal ou municipal e Selo (SIF ou SIP/POA ou SIM/POA), conter procedência da carne, peso e prazo de validade impressos na embalagem em etiqueta térmica auto adesiva, de acordo com o Código de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto 5.711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequado. 1 4 6500 KG Carne de ave (gênero Gallus) no corte coxa e sobrecoxa, limpa congelada com as respectivas peles e ossos, proveniente de aves sadias,								
inspeção sanitária federal ou municipal e Selo (SIF ou SIP/POA ou SIM/POA), conter procedência da carne, peso e prazo de validade impressos na embalagem em etiqueta térmica auto adesiva, de acordo com o Código de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto 5.711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequado. 1 4 6500 KG Carne de ave (gênero Gallus) no C - Vale corte coxa e sobrecoxa, limpa congelada com as respectivas peles e ossos, proveniente de aves sadias,								
municipal e Selo (SIF ou SIP/POA ou SIM/POA), conter procedência da carne, peso e prazo de validade impressos na embalagem em etiqueta térmica auto adesiva, de acordo com o Código de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto 5.711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequado. 1 4 6500 KG Carne de ave (gênero Gallus) no C - Vale corte coxa e sobrecoxa, limpa congelada com as respectivas peles e ossos, proveniente de aves sadias,				>		11 - 1961		
ou SIM/POA), conter procedência da carne, peso e prazo de validade impressos na embalagem em etiqueta térmica auto adesiva, de acordo com o Código de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto 5.711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequado. 1 4 6500 KG Carne de ave (gênero Gallus) no C - Vale corte coxa e sobrecoxa, limpa congelada com as respectivas peles e ossos, proveniente de aves sadias,					inspeção sanitária federal ou			
da carne, peso e prazo de validade impressos na embalagem em etiqueta térmica auto adesiva, de acordo com o Código de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto 5.711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequado. 1 4 6500 KG Carne de ave (gênero Gallus) no C - Vale 10,95 71.175,00 corte coxa e sobrecoxa, limpa /Copacol congelada com as respectivas peles e ossos, proveniente de aves sadias,					municipal e Selo (SIF ou SIP/POA			
da carne, peso e prazo de validade impressos na embalagem em etiqueta térmica auto adesiva, de acordo com o Código de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto 5.711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequado. 1 4 6500 KG Carne de ave (gênero Gallus) no C - Vale 10,95 71.175,00 corte coxa e sobrecoxa, limpa /Copacol congelada com as respectivas peles e ossos, proveniente de aves sadias,					ou SIM/POA), conter procedência			
impressos na embalagem em etiqueta térmica auto adesiva, de acordo com o Código de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto 5.711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequado. 1 4 6500 KG Carne de ave (gênero Gallus) no C - Vale corte coxa e sobrecoxa, limpa congelada com as respectivas peles e ossos, proveniente de aves sadias,					· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·			
etiqueta térmica auto adesiva, de acordo com o Código de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto 5.711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequado. 1 4 6500 KG Carne de ave (gênero Gallus) no C - Vale corte coxa e sobrecoxa, limpa congelada com as respectivas peles e ossos, proveniente de aves sadias,					1 1			
acordo com o Código de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto 5.711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequado. 1 4 6500 KG Carne de ave (gênero Gallus) no C - Vale corte coxa e sobrecoxa, limpa congelada com as respectivas peles e ossos, proveniente de aves sadias,					_			
Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto 5.711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequado. 1 4 6500 KG Carne de ave (gênero Gallus) no corte coxa e sobrecoxa, limpa congelada com as respectivas peles e ossos, proveniente de aves sadias,					-			
5.711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequado. 1 4 6500 KG Carne de ave (gênero Gallus) no C - Vale 10,95 71.175,00 corte coxa e sobrecoxa, limpa /Copacol congelada com as respectivas peles e ossos, proveniente de aves sadias,								
realizado em veículos adequado. 1 4 6500 KG Carne de ave (gênero Gallus) no C - Vale 10,95 71.175,00 corte coxa e sobrecoxa, limpa /Copacol congelada com as respectivas peles e ossos, proveniente de aves sadias,								
1 4 6500 KG Carne de ave (gênero Gallus) no C - Vale 10,95 71.175,00 corte coxa e sobrecoxa, limpa /Copacol congelada com as respectivas peles e ossos, proveniente de aves sadias,					_			
corte coxa e sobrecoxa, limpa /Copacol congelada com as respectivas peles e ossos, proveniente de aves sadias,					realizado em veículos adequado.			
corte coxa e sobrecoxa, limpa /Copacol congelada com as respectivas peles e ossos, proveniente de aves sadias,	1	4	6500	KG	Carne de ave (gênero Gallus) no	C - Vale	10,95	71.175,00
congelada com as respectivas peles e ossos, proveniente de aves sadias,								
e ossos, proveniente de aves sadias,					_	, -F		
abatidas sala inancasa mataninénia								
abatidas sob inspeção veterinária								
manipulada em condições								
higiênicas adequadas, embalagem								
adequada, com adição de água de					adequada, com adição de água de			



	1	I		4.4. (0/.4. 1			
				no máximo 6%. A carne deve ter			
				aspecto próprio, não amolecida,			
				não pegajosa, cor própria, sem			
				manchas esverdeadas, cheiro e			
				sabor próprios, com ausência de			
				sujidades, parasitos e larvas. Prazo			
				de validade mínimo de 3 meses a			
				partir da data de processamento.			
				Mantida em temperatura não			
				superior a -12°C. Certificado de			
				_			
				inspeção sanitária federal ou			
				municipal e Selo (SIF ou SIP/POA			
				ou SIM/POA), conter procedência			
				da carne, prazo de validade			
				impressos na embalagem em			
				etiqueta térmica auto adesiva, de			
				acordo com o Código de Saúde do			
				Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto			
				5.711/02. Transporte deverá ser			
				realizado em veículos adequado.			
1	5	2000	KG	Carne suína sem pele e sem osso,	Frimesa	16,09	32.180,00
				contendo 2 kg de carne em cada	R	ŕ	,
				pacote. Congelada, aparada e			
				mantida em temperatura não	Vota		
				superior a -12°C. Deverá ser	Y		
				apresentada em cubos, corte pernil			
				com gordura total de no máximo			
				5%. A carne deve ser livre de	5		
				parasitos, sujidade e larva de			
			7	qualquer espécie, isento de	11 - 1961		
				aditivos, isento de substância			
				contaminante que possa alterá-la			
				ou encobrir qualquer alteração. A			
				carne deverá ser macia e suculenta,			
				não pegajosa, sem manchas			
				esverdeadas com aspecto e odor			
				próprio. Prazo de validade mínimo			
				de 3 meses a partir da data de			
				processamento. Devidamente			
				rotulada conforme legislação			
				vigente. Embalagem a vácuo ou			
				saco plástico rígido de alta			
				resistência à tração, livre de odores			
				estranhos. Certificado de inspeção			
				sanitária federal ou municipal e			
				Selo (SIF ou SIP/POA ou			
				SIM/POA), conter procedência da			
				, -			
1				carne, peso e prazo de validade			



				, 1 1			1
				impressos na embalagem em etiqueta térmica auto adesiva, de acordo com o Código de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto 5.711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequado.			
1	6	800	UN.	Linguiça de carne suína, congelada e acondicionada em embalagem de 5 kg, sem glúten. Devidamente rotulada e embalada a vácuo em pacotes. Temperatura da Carne: -12° C à - 18°C. Certificado de inspeção sanitária federal e Selo (SIF ou SIP), conter procedência da carne, peso e prazo de validade impressos na embalagem em etiqueta térmica auto adesiva, de acordo com o Código de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto 5.711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequado.	Frimesa	69,00	55.200,00
	7	60	PC	Salsicha Hot Dog de carne mecanicamente separada de aves e suíno, água, proteínas de soja, sal, amido, estabilizante, especiarias, antioxidante, corante natural; urucum embalada e devidamente rotulado em embalagem de 3 kg, não contém glúten. Produto congelado com validade de no mínimo 3 meses após a data de fabricação. Temperatura da Carne: -12° C à - 18°C. Certificado de inspeção sanitária federal e Selo (SIF ou SIP), conter procedência da carne, peso e prazo de validade impressos na embalagem em etiqueta térmica auto adesiva, de acordo com o Código de Saúde do Paraná - Lei 13.331/01 e Decreto 5.711/02. Transporte deverá ser realizado em veículos adequado.	Frimesa / Sadia / Copacol	26,50	1.590,00
				•		TOTAL	428.435,00

4. REFERENCIAL DE MARCAS



4.1. As marcas referenciadas foram utilizadas para composição dos preços constantes no presente Termo de Referência, considerando que suas especificações atendem as necessidades do município. Porém, as marcas constantes não obrigam as Licitantes a cota-las, devendo ser verificada exclusivamente a especificação dos produtos/bens/materiais constantes.

5. APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS

5.1. Para o presente procedimento, não será exigida a apresentação de amostras.

6. LOCAL DE ENTREGA

6.1. Os produtos/bens/materiais deverão ser entregues nos locais informados na autorização de compra, das 08 às 11 horas e das 13h30min às 16 horas. Porém esses são os endereços dos locais que possivelmente serão solicitados na aquisição dos produtos:

Local	Endereço
Escola Municipal João Bertoli.	Comunidade São João. Estrada João Medeiros, KM
Tring	12. A aproximadamente 10 km da área urbana.
Escola Municipal Porto Dos Santos.	Distrito De Yolanda. Av. Stelio Machado Loureiro,
	nº 290. A aproximadamente 16 km da área urbana.
Escola Municipal Lucinéia Ricardo	Prolongamento da Avenida Yolanda L. de
Braciforte.	Carvalho, nº 1820.
Escola Municipal Gentil Toledo De	Av. Raimundo <mark>So</mark> ares Do Nascimento, s/n°.
Moraes Júnior.	
Escola Municipal Cleide Maria	Rua Moacir Carmona Fogaça, nº 17. Conjunto Jk.
Zamprônio.	
Escola Municipal Edília Amorim De	Rua Duque de Caxias, nº 822.
Quadros.	
Escola Municipal Professor Furusato	Rua Belo Horizonte, nº 169, Jardim Josefina.
Tomio. 25 • 07 • 10	11.1961
Escola Municipal Cleide Borges Reis.	Rua Bahia, nº 954.
Escola Municipal Monteiro Lobato.	Rua Ernesto Novaes de Souza, nº 636
CMEI Infantil Nosso Lar.	Avenida João Medeiros, nº 2191.
CMEI Dona Mariquinha.	Av. Nilza De Oliveira Pipino, s/nº.
CMEI Nossa Senhora Aparecida.	Distrito de Yolanda. Rua Santa Catarina, nº 135. A
	aproximadamente 16 km da área urbana.
CMEI Arte De Crescer.	Avenida Clodoaldo De Oliveira, nº1.817.
CMEl Conjunto Boa Vista.	Rua Maria das Graças Molina, nº 2130.
CMEI Lugar De Gente Feliz.	Rua Rio Branco, s/nº.
CMEI Pingo De Gente.	Rua Benjamin Constant, nº 1197.
CMEI Raio de Luz.	Avenida Yolanda Loureiro de Carvalho, nº 185.
Sede da Secretaria da Educação e	Rua Princesa Izabel, nº 1593.
Cultura.	

7. PRAZOS

7.1. O prazo de solicitação dos produtos/bens/materiais será de até 02 dias úteis contados da assinatura do contrato.



- 7.2. O prazo de entrega dos produtos será de até 04 dias corridos contados do recebimento da Ordem de Compras, encaminhada pela Divisão de Compras do Município.
- 7.3. O prazo para entrega dos produtos que venham a ser substituídos será de metade do prazo estipulado para entrega.
- 7.4. Na contagem dos prazos, exclui-se o de início e inclui-se o do vencimento.

8. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

- 8.1. O fornecimento dos produtos/bens/materiais será de maneira fracionada, balizando-se na necessidade da secretaria requisitante, devendo o fornecimento ocorrer pelo período de 12 meses, sendo este o prazo de vigência da futura contratação.
- 8.2. Os produtos deverão ser fornecidos em perfeitas condições, com data de fabricação e prazo de validade no mínimo de 3 meses a partir da data de processamento, devidamente rotulada conforme legislação vigente. Conforme especificações, prazo e local constantes no presente Termo de Referência, acompanhado da respectiva nota fiscal.
- 8.3. Os produtos/bens/materiais deverão ser entregues conforme subitem 9.2.
- 8.4. Quando exigido, os produtos/bens/materiais deverão ser entregues com declaração da garantia, sob pena de recusa, sendo responsabilidade da empresa a troca e manutenção dos produtos/bens/materiais durante o período, sem ônus adicionais ao município.
- 8.5. A empresa deverá arcar com todas as despesas referentes à entrega, como transporte, mão de obra, encargos sociais, pedágio, entre outras.
- 8.6. As embalagens que no momento da entrega estiver danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração a troca deverá ser imediata, sem adição de qualquer ônus para o município.

9. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

- 9.1. Os produtos/bens/materiais serão recebidos provisoriamente, para efeito de posterior verificação da conformidade do material com a especificação; e definitivamente, após verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação.
- 9.2. Efetuar a entrega do objeto de acordo com as respectivas NTA (Normas Técnicas de Alimentação) e transportados em veículos com câmera fria com temperatura adequada, por se tratar de produto perecível garantindo sua perfeita conservação. Sendo em veículo próprio, não podendo ocorrer alteração de temperatura dos produtos transportados.
- 9.3. O município reserva-se o direito de não receber os produtos fornecidos que não estiverem em conformidade com as exigências apresentadas no Edital.



- 9.4. O recebimento de produtos/bens/materiais de valor superior ao limite estabelecido no art. 15, § 8º da Lei 8.666/93, será realizado por comissão de, no mínimo, 3 (três) membros previamente nomeados.
- 9.5. A empresa é obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, por conta própria, no todo ou em parte, objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados, ainda que tenha sido recebido definitivamente o objeto do contrato.
- 9.6. O produto/bem que por ventura venha a ser recusado deverá ser substituído no prazo estipulado, sob pena de aplicação das penalidades previstas neste Termo de Referência e ser substituído de imediato no caso da embalagem danificada.

10. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- 10.1. O pagamento ocorrerá no prazo de até trinta dias contados do recebimento da Nota Fiscal pelo Fiscal do Contrato. Em caso de irregularidade na emissão dos documentos fiscais, o prazo de pagamento será contado a partir de sua reapresentação, desde que devidamente regularizados.
- 10.2. Quando se tratar de produtos/bens/materiais para mais de uma secretaria, a empresa deverá faturar notas fiscais distintas, sendo uma nota fiscal por secretaria, a qual deverá englobar todas as unidades respectivas à secretaria.
- 10.3. A fatura deverá ser emitida pela empresa, obrigatoriamente com o número de inscrição no CNPJ apresentado nos documentos de habilitação e das propostas e no próprio instrumento de contrato. O faturamento deverá ser realizado em nome do MUNICÍPIO DE UBIRATÃ, CNPJ Nº 76.950.096/0001-10. Inclusive deverá verificar se o fornecedor comprovou, mediante apresentação do respectivo arquivo XML, o preenchimento dos referidos campos na Nota Fiscal Eletrônica NF-e, modelo 55, conforme recomendação administrativa nº 01/2019 MPC-PR (Ministério Público de Contas do Estado do Paraná), em que a NF-e deverá ser emitida com base no leiaute estabelecido no Manual de Orientação do Contribuinte MOC, em que consta a obrigatoriedade de preenchimento dos campos cEAN e cEANTrib da NF-e, quando o produto comercializado possuir código com GTIN (Global Trade Item Number). Quando se tratar de operações envolvendo medicamentos e matérias-primas farmacêuticas, terá a obrigatoriedade de preenchimento na NF-e de campo para informar o código de produto da Agencia Nacional de Vigilância Sanitária (Grupo K).
- 10.4. Para liberação do pagamento à Contratada, as notas fiscais deverão ser entregues ao Fiscal do Contrato obrigatoriamente acompanhadas dos seguintes documentos:
 - 10.4.1. Prova de Regularidade com a Fazenda Federal, mediante a apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil e pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional;
 - 10.4.2. Prova de Regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço FGTS;
 - 10.4.3. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.



10.5. As despesas para atender a contratação estão programadas em dotação orçamentária prevista no orçamento do Município para o exercício de 2019, na classificação abaixo:

ÓRGÃO	DESPESA	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	FONTE DE	VALOR DA
				RECURSO	DESPESA
0511	1367	339030079900	OUTRAS DESPESAS COM		86.959,00
			GÊNEROS ALIMENTÍCIOS		
0511	5426	339032050000	MERENDA ESCOLAR	110	341.476,00

11. COMPENSAÇÃO FINANCEIRA

11.1. Em caso de atraso de pagamento motivado exclusivamente pelo município, 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, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante a aplicação das seguintes fórmulas:

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 = N. de dias entre a data prevista para pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela em atraso.

12. REAJUSTE

- 12.1. Os preços poderão ser rea<mark>justados após o transcurso de 12 (doze) meses, contados da data de apresentação da proposta.</mark>
- 12.2. O reajuste do preço contratado estará limitado à variação do Índice de Preço ao Consumidor Amplo (IPCA), ou outro que vier a substituí-lo, considerando o índice do mês anterior ao da apresentação da proposta e o índice do mês anterior ao do aniversário da proposta.

13. DIREITOS E RESPONSABILIDADES DAS PARTES

13.1. São direitos e responsabilidades das partes àquelas previstas na Cláusula Décima Quinta da Minuta do Contrato.

14. ALTERAÇÕES

14.1. Na eventual contração, o contrato poderá ser alterado nas hipóteses previstas no art. 65 da Lei 8.666/93.

15. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS



15.1. Na eventual contração, se sujeita a fornecedora às penalidades previstas na Cláusula Décima Sétima da Minuta do Contrato pela inexecução parcial ou total do objeto contratado.

ANEXO II

MODELO DE PROCURAÇÃO

Referente ao Pregão Presencial 71/2019.
A proponente inscrita no CNPJ no, com sede
, através de seu representante legal, o (a) senhor (a)
, CPF n°, declara que o (a) Senhor (a), portador do CPF n° e RG
nº, é a pessoa indicada para nos representar no referido certame, com poderes específicos
para firmar declarações, formular lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua
interposição e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame.
Local e data.
Nome e A <mark>ssinatura do represen</mark> tant <mark>e</mark> legal
CPF n ^o
RG no
25 . 07



ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÃO DE PLENO CONHECIMENTO E ATENDIMENTO ÀS EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO E DE INEXISTÊNCIA DE FATOS SUPERVENIENTES IMPEDITIVOS DA HABILITAÇÃO.

Referente ao Pregão Presencial nº 71/2019.
O signatário da presente declara, em nome da proponente, inscrita no CNPJ n°
, para todos os fins de direito, ter pleno conhecimento, bem como, atender a todas
as exigências relativas a habilitação no presente certame. Declara, ainda, a inexistência de fatos
supervenientes impeditivos da habilitação ou que comprometam a idoneidade da proponente nos
termos da Lei e que não está suspenso de licitar e contratar com o Município de Ubiratã, tampouco
inidôneo em qualquer esfera da Administração Pública.
Local e data.
Nome e A <mark>ssinatura do represen</mark> tante legal
CPF n°
RG no



ANEXO IV

MODELO DE PROPOSTA

NOME DA LICITANTE Nº DO CNPJ Endereço, Cidade e Estado. Nº do Telefone. Endereço de e-mail.

Referente ao Pregão Presencial nº 71/2019.

Apresentamos e submetemos à apreciação nossa proposta de preços, a preços fixos, relativa ao fornecimento do objeto do Pregão em epígrafe.

O valor global para fornecimento do objeto acima é de R\$- (valor por extenso).

O prazo de fornecimento é de (inserir o prazo) dias contados do recebimento da Ordem de Compras.

O prazo de validade da proposta de preços é de (inserir prazo) dias a partir da data limite estabelecida para o recebimento dos envelopes pelo Pregoeiro.

Se vencedora da Licitação, assinará o contrato, na qualidade de representante legal o Senhor (a) (Nome, CPF, RG, Endereço).

Se vencedora da Licitação, o Preposto da Contratada para representá-la durante a vigência do mesmo, será o (a) Senhor (a) (Nome, CPF, RG, Endereço, Telefone, e-mail).

Os pagamentos deverão ser efetuados em conta corrente própria da Licitante, sendo (Banco, Agência e Conta).

RELAÇÃO DE ITENS COTADOS:

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UN	V.	V.	MARCA
					UNIT	TOTAL	
TO	ΓAL				I	R\$-	

Observação: Constar garantia para cada item, quando solicitado garantia em edital.

Local e data.

Nome e Assinatura do representante legal $\operatorname{CPF} n^{o}$ $\operatorname{RG} n^{o}$



ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL, MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE.

Referente ao Pregão Presencial 71/2019		
O signatário da presente, o (a) senhor	(a)	, representante legalmente
constituído da proponente	, inscrita no CNPJ nº	, declara sob as
penas da Lei, que a mesma está estabelecida	a sob o regime legal de (1	nicroempreendedor individual,
microempresa ou empresa de pequeno porte), co	nforme conceito legal e f	iscal de nosso ordenamento
pátrio, podendo usufruir os benefícios da Lei	Complementar no 123/06).

Local e data.

Nome e Assinatura do representante legal





ANEXO VI

MODELO DECLARAÇÃO DE SUJEIÇÃO AO INCISO XXXIII DO ART. 7° DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL

Referente ao Pregão Presencial nº 71/2019.

O signatário da presente, o (a) senhor (a	a), rep	resentante legalmente
constituído da proponente	, inscrita no CNPJ nº	, declara, sob as
penas da Lei, que não mantém em seu quadro	de pessoal menores de 18 (de	ezoito) anos em horário
noturno de trabalho ou em serviços perigoso	s ou insalubres, não manten	do ainda, em qualquer
trabalho, menores de 16 (dezesseis) anos, salv	o na condição de aprendiz, a	partir de 14 (quatorze)
anos - Lei 10.097/00 e art. 7° , inciso XXXIII da	Constituição Federal.	

Local e data.

Nome e Assinatura do representante legal

CPF nº
RG nº

BIRATA

OA-11-1961



ANEXO VII MINUTA DE CONTRATO

Pelo presente instrum	ento as partes, de um lado, o M	IUNICIPIO DE UBIRATA, _]	pessoa jurídica de
direito público inter	no inscrita no CNPJ n.º 76.9	50.096/0001-10, com sede	administrativa a
Avenida Nilza de C	lliveira Pipino, 1852, na cidad	le de Ubiratã, Estado do I	Paraná, neste ato
representado pelo Ex	mo. Sr. Prefeito Haroldo Fern	andes Duarte, residente e o	domiciliado nesta
Cidade, portador da	Cédula de Identidade RG.	N.º 1.847.057-8 PR e insc	crito no CPF n.º
960.951.728-53, dorav	ante denominada CONTRATA	ANTE, e de outro, como CO	ONTRATADA, a
Empresa	, inscrita no CNPJ nº	, situada na	, Cidade
, Estado	, CEP, firma	m o presente contrato, que	e se regerá pelas
cláusulas a seguir, s	ob a égide da Lei n.º 10.520/	02, da Lei n.º 8.666/1993	e suas alterações
posteriores, do Códig	go de Defesa do Consumidor	e pelas condições estabeled	cidas no Edital e
Anexos do Pregão Pre	esencial n.º 71/2019.		

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é **AQUISIÇÃO DE CARNES DESTINADA À MERENDA ESCOLAR.**

2. CLÁUSULA SEGUNDA - DETALHAMENTO DO OBJETO

2.1. Os produtos/bens/materiais serão adquiridos nas seguintes especificações e quantidades:

LOTE	ITEM	DESCRIÇÃO //	QTD	UN	V.	V.	MARCA
				8	UNIT	TOTAL	
		A CONTRACTOR OF THE PARTY OF TH		W J	The V		
				3	5		
		3344	2 -11				
TO	ΓAL				1004	R\$-/	

3. CLÁUSULA TERCEIRA - VALOR CONTRATADO

- 3.1. O valor global da presente contratação está fixado em R\$-428.435,00 (Quatrocentos e vinte e oito mil quatrocentos e trinta e cinco reais).
- 3.2. As despesas para atender a contratação estão programadas em dotação orçamentária prevista no orçamento do Município para o exercício de 2019, na classificação abaixo:

ÓRGÃO	DESPESA	CATEGORIA	DESCRIÇÃO	FONTE DE	VALOR DA
				RECURSO	DESPESA
0511	1367	339030079900	OUTRAS DESPESAS COM		86.959,00
			GÊNEROS ALIMENTÍCIOS		
0511	5426	339032050000	MERENDA ESCOLAR	110	341.476,00

4. CLÁUSULA QUARTA - VIGÊNCIA



4.1. A vigência da contratação será de 12 (doze) meses, contados a partir da sua assinatura do instrumento de contrato, sem possibilidade de prorrogação.

5. LOCAL DE ENTREGA

5.1. Os produtos/bens/materiais deverão ser entregues nos locais informados na autorização de compra, das 08 às 11 horas e das 13h30min às 16 horas. Porém esses são os endereços dos locais que possivelmente serão solicitados na aquisição dos produtos:

Local	Endereço
Escola Municipal João Bertoli.	Comunidade São João. Estrada João Medeiros, KM
_	12. A aproximadamente 10 km da área urbana.
Escola Municipal Porto Dos Santos.	Distrito De Yolanda. Av. Stelio Machado Loureiro,
	nº 290. A aproximadamente 16 km da área urbana.
Escola Municipal Lucinéia Ricardo	Prolongamento da Avenida Yolanda L. de
Braciforte.	Carvalho, nº 1820.
Escola Municipal Gentil Toledo De	Av. Raimundo Soares Do Nascimento, s/n°.
Moraes Júnior.	
Escola Municipal Cleide Maria	Rua Moacir Carmona Fogaça, nº 17. Conjunto Jk.
Zamprônio.	
Escola Municipal Edília Amorim De	Rua Duque de Caxias, nº 822.
Quadros.	
Escola Municipal Professor Furusato	Rua Belo Hori <mark>zon</mark> te, nº 169, Jardim Josefina.
Tomio.	
Escola Municipal Cleide Borges Reis.	Rua Bahia, nº 9 <mark>54.</mark>
Escola Municipal Monteiro Lobato.	Rua Ernesto N <mark>ova</mark> es de Souza, nº 636
CMEI Infantil Nosso Lar.	Avenida João Medeiros, nº 2191.
CMEI Dona Mariquinha.	Av. Nilza De Oliveira Pipino, s/nº.
CMEI Nossa Senhora Aparecida.	Distrito de Yolanda. Rua Santa Catarina, nº 135. A
25 • 07 • 1980	aproximadamente 16 km da área urbana.
CMEI Arte De Crescer.	Avenida Clodoaldo De Oliveira, nº1.817.
CMEl Conjunto Boa Vista.	Rua Maria das Graças Molina, nº 2130.
CMEI Lugar De Gente Feliz.	Rua Rio Branco, s/nº.
CMEI Pingo De Gente.	Rua Benjamin Constant, nº 1197.
CMEI Raio de Luz.	Avenida Yolanda Loureiro de Carvalho, nº 185.
Sede da Secretaria da Educação e	Rua Princesa Izabel, nº 1593.
Cultura.	

6. PRAZOS

- 6.1. O prazo de solicitação dos produtos/bens/materiais será de até 02 dias úteis contados da assinatura do contrato.
- 6.2. O prazo de entrega dos produtos será de até 04 dias corridos contados do recebimento da Ordem de Compras, encaminhada pela Divisão de Compras do Município.
- 6.3. O prazo para entrega dos produtos que venham a ser substituídos será de metade do prazo estipulado para entrega.



6.4. Na contagem dos prazos, exclui-se o de início e inclui-se o do vencimento.

7. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

- 7.1. O fornecimento dos produtos/bens/materiais será de maneira fracionada, balizando-se na necessidade da secretaria requisitante, devendo o fornecimento ocorrer pelo período de 12 meses, sendo este o prazo de vigência da futura contratação.
- 7.2. Os produtos deverão ser fornecidos em perfeitas condições, com data de fabricação e prazo de validade mínimo de 3 meses a partir da data de processamento. Devidamente rotulada conforme legislação vigente. Conforme especificações, prazo e local constantes no presente Termo de Referência, acompanhado da respectiva nota fiscal.
- 7.3. Os produtos/bens/materiais deverão ser entregues conforme subitem 9.2.
- 7.4. Quando exigido, os produtos/bens/materiais deverão ser entregues com declaração da garantia, sob pena de recusa, sendo responsabilidade da empresa a troca e manutenção dos produtos/bens/materiais durante o período, sem ônus adicionais ao município.
- 7.5. A empresa deverá arcar com todas as despesas referentes à entrega, como transporte, mão de obra, encargos sociais, pedágio, entre outras.
- 7.6. As embalagens que no momento da entrega estiver danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração a troca deverá ser imediata, sem adição de qualquer ônus para o município.

8. CONDIÇÕES DE RECEBI<mark>MENT</mark>O

- 8.1. Os produtos/bens/materiais serão recebidos provisoriamente, para efeito de posterior verificação da conformidade do material com a especificação; e definitivamente, após verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação.
- 8.2. Efetuar a entrega do objeto de acordo com as respectivas NTA (Normas Técnicas de Alimentação) e transportados em veículos com câmera fria com temperatura adequada, por se tratar de produto perecível garantindo sua perfeita conservação. Sendo em veículo próprio, não podendo ocorrer alteração de temperatura dos produtos transportados.
- 8.3. O município reserva-se o direito de não receber os produtos fornecidos que não estiverem em conformidade com as exigências apresentadas no Edital.
- 8.4. O recebimento de produtos/bens/materiais de valor superior ao limite estabelecido no art. 15, § 8º da Lei 8.666/93, será realizado por comissão de, no mínimo, 3 (três) membros previamente nomeados.
- 8.5. A empresa é obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, por conta própria, no todo ou em parte, objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da



execução ou de materiais empregados, ainda que tenha sido recebido definitivamente o objeto do contrato.

8.6. O produto/bem que por ventura venha a ser recusado deverá ser substituído no prazo estipulado, sob pena de aplicação das penalidades previstas neste Termo de Referência e ser substituído de imediato no caso da embalagem danificada.

9. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- 9.1. O pagamento ocorrerá no prazo de até trinta dias contados do recebimento da Nota Fiscal pelo Fiscal do Contrato. Em caso de irregularidade na emissão dos documentos fiscais, o prazo de pagamento será contado a partir de sua reapresentação, desde que devidamente regularizados.
- 9.2. Quando se tratar de produtos/bens/materiais para mais de uma secretaria, a empresa deverá faturar notas fiscais distintas, sendo uma nota fiscal por secretaria, a qual deverá englobar todas as unidades respectivas à secretaria.
- 9.3. A fatura deverá ser emitida pela empresa, obrigatoriamente com o número de inscrição no CNPJ apresentado nos documentos de habilitação e das propostas e no próprio instrumento de contrato. O faturamento deverá ser realizado em nome do MUNICÍPIO DE UBIRATÃ, CNPJ Nº 76.950.096/0001-10. Inclusive deverá verificar se o fornecedor comprovou, mediante apresentação do respectivo arquivo XML, o preenchimento dos referidos campos na Nota Fiscal Eletrônica NF-e, modelo 55, conforme recomendação administrativa nº 01/2019 MPC-PR (Ministério Público de Contas do Estado do Paraná), em que a NF-e deverá ser emitida com base no leiaute estabelecido no Manual de Orientação do Contribuinte MOC, em que consta a obrigatoriedade de preenchimento dos campos cEAN e cEANTrib da NF-e, quando o produto comercializado possuir código com GTIN (Global Trade Item Number). Quando se tratar de operações envolvendo medicamentos e matérias-primas farmacêuticas, terá a obrigatoriedade de preenchimento na NF-e de campo para informar o código de produto da Agencia Nacional de Vigilância Sanitária (Grupo K).
- 9.4. Para liberação do pagamento à Contratada, as notas fiscais deverão ser entregues ao Fiscal do Contrato obrigatoriamente acompanhadas dos seguintes documentos:
 - 9.4.1. Prova de Regularidade com a Fazenda Federal, mediante a apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil e pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional;
 - 9.4.2. Prova de Regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço FGTS;
 - 9.4.3. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.
- 9.5. As despesas para atender a contratação estão programadas em dotação orçamentária prevista no orçamento do Município para o exercício de 2019, na classificação abaixo:

ÓRGÃO DESPESA CA	ATEGORIA	DESCRIÇÃO	FONTE DE	VALOR DA
			RECURSO	DESPESA



0511	1367	339030079900	OUTRAS DESPESAS COM		86.959,00
			GÊNEROS ALIMENTÍCIOS		
0511	5426	339032050000	MERENDA ESCOLAR	110	341.476,00

10. CLÁUSULA DÉCIMA - COMPENSAÇÃO FINANCEIRA

10.1. Em caso de atraso de pagamento motivado exclusivamente pelo contratante, 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, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante a aplicação das seguintes fórmulas:

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 = N. de dias entre a data prevista para pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela em atraso.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - REAJUSTE

- 11.1. Os preços poderão ser reajustados após o transcurso de 12 (doze) meses, contados da data de apresentação da proposta.
- 11.2. O reajuste do preço contratado estará limitado à variação do Índice de Preço ao Consumidor Amplo (IPCA), ou outro que vier a substituí-lo, considerando o índice do mês anterior ao da apresentação da proposta e o índice do mês anterior ao do aniversário da proposta.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - ALTERAÇÕES

12.1. O contrato poderá ser alterado nas hipóteses previstas no art. 65 da Lei 8.666/93.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - REEQUILÍBRIO ECONÔMICO

- 13.1. Será possível restabelecer o equilíbrio ou reequilíbrio econômico-financeiro do contrato nos seguintes casos:
- 13.2. Fato imprevisível, ou previsível, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do que foi contratado;

Caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, que configure probabilidade de perda concomitante à probabilidade de lucro extraordinária e extracontratual.

13.3. Na solicitação de reequilíbrio, a CONTRATADA deverá encaminhar ao município pedido de reequilíbrio econômico financeiro, demonstrando quais itens da planilha de custos estão economicamente defasados e que estão ocasionando desequilíbrio do contrato.



- 13.4. Recebida a solicitação, o contratante verificará:
 - 13.4.1. Os custos dos itens constantes da proposta da CONTRATADA, em confronto com a planilha de custos que deve acompanhar a solicitação de reequilíbrio;
 - 13.4.2. Ocorrência de fato imprevisível, ou previsível, porém de consequências incalculáveis, que justifique modificações do contrato para mais ou para menos.
 - 13.4.3. A solicitação de reequilíbrio econômico-financeiro deverá ser encaminhada diretamente ao Gestor do Contrato.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

- 14.1. No interesse do contratante, as quantidades poderão ser aumentadas e suprimidas, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, conforme previsão do art. 65, da Lei nº 8.666/93.
- 14.2. Qualquer alteração que implique aumento ou supressão do valor inicial observará as normas contidas no art. 65 da Lei nº 8.666/93, especialmente a previsão do § 6º do referido artigo que trata do equilíbrio econômico-financeiro inicial pela Administração quando esta alterar unilateralmente o contrato.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DIREITOS E RESPONSABILIDADES DAS PARTES

- 15.1. São direitos do contratante:
 - 15.1.1. Receber a prestação do obje<mark>to deste Contrato nas condiçõ</mark>es previstas neste contrato e Edital da licitação;
 - 15.1.2. Rejeitar, no todo ou em parte, a prestação do objeto que estiver em desacordo com as condições descritas no presente contrato;
 - 15.1.3. Modificar, unilateralmente, o presente contrato para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitados os direitos da CONTRATADA;
 - 15.1.4. Fiscalizar a execução do presente contrato;
 - 15.1.5. Aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste.
- 15.2. São obrigações do contratante:
 - 15.2.1. Adquirir o objeto do presente contrato em sua totalidade, salvo nas hipóteses previstas em lei;
 - 15.2.2. Fiscalizar o cumprimento das cláusulas contratuais;
 - 15.2.3. Cumprir os prazos previstos no presente contrato;



- 15.2.4. Efetuar o pagamento ajustado, após o recebimento definitivo do objeto solicitado;
- 15.2.5. Auxiliar no esclarecimento de dúvidas que surjam ao longo da execução do objeto contratual;
- 15.2.6. Decidir sobre eventuais dificuldades na realização do objeto da contratação;
- 15.2.7. Manter, sempre por escrito ou por e-mail, com a CONTRATADA, os entendimentos sobre o objeto contratado;
- 15.2.8. Promover, através de seus representantes, o acompanhamento e a fiscalização do contrato, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando à CONTRATADA as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte daquele.

15.3. São obrigações da CONTRATADA:

- 15.3.1. Cumprir todas as obrigações constantes no presente Contrato e sua proposta, assumindo exclusivamente seus riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;
- 15.3.2. Responsabilizar-se por danos ocasionados a administração ou a terceiros, causados durante a entrega ou execução do objeto;
- 15.3.3. Responder por quaisquer compromissos assumidos com terceiros, ainda que vinculados à execução do objeto;
- 15.3.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei n°8.078 de 1990);
- 15.3.5. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado no presente Contrato, o objeto com avarias ou defeitos;
- 15.3.6. Manter contatos com o CONTRATANTE, sempre por escrito, ressalvados os entendimentos verbais determinados pela urgência do objeto;
- 15.3.7. Comunicar o CONTRATANTE, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data de entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- 15.3.8. Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação e apresenta-las no prazo de máximo de 05 (cinco) dias úteis quando solicitada pelo CONTRATANTE;
- 15.3.9. Apresentar cópia autenticada do ato constitutivo, estatuto ou Contrato social, sempre que houver alteração;
- 15.3.10. Indicar preposto para representá-la durante a execução do Contrato;



- 15.3.11. Prestar os esclarecimentos julgados necessários, bem como informar e manter atualizado (s) o (s) número (s) de telefone, endereço eletrônico (e-mail) e o nome da pessoa autorizada para contatos;
- 15.3.12. Não utilizar de quaisquer tipos de propaganda visual em benefício de candidato, partido político ou coligação, em veículos ou por funcionários empregados durante a execução dos serviços contratados, sob pena de aplicação das sanções previstas na Lei Eleitoral 9.504/1997, multa e rescisão do contrato;
- 15.3.13. Providenciar a assinatura dos Termos Aditivos e remetê-los à CONTRATANTE no prazo de até 05 (cinco) dias úteis contados de seu recebimento, sob pena de aplicação das sanções previstas no presente edital.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

- 16.1. Caberá ao (a) servidor (a) Rosa Rodrigues de Carvalho, lotado (a) na Secretaria da Educação e Cultura a gestão da contratação. A fiscalização ficará a cargo do (a) servidor (a) Claudine Leffer Esquianti, e na sua ausência, a fiscalização será realizada pelo (a) servidor (a) Maria Isabel de Paiva Santos ambas lotada na Secretaria da Educação e Cultura.
- 16.2. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, pelos danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros, resultantes de ação ou omissão culposa ou dolosa de quaisquer de seus empregados ou prepostos.
- 16.3. A ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização do CONTRATANTE, não elide nem diminui a responsabilidade da CONTRATADA quanto ao cumprimento das obrigações pactuadas entre as partes, responsabilizando esta quanto a quaisquer irregularidades.
- 16.4. As comunicações entre CONTRATANTE e CONTRATADA devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 16.5. Caberá ao gestor e ao fiscal as atribuições constantes na Portaria nº 73/2019.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - SANÇÕES ADMINISTRATIVAS PELO INADIMPLEMENTO.

- 17.1. Nos casos de atraso injustificado, de inexecução parcial, de descumprimento de obrigação contratual, de falha na execução do contrato ou de inexecução total, a CONTRATADA poderá sofrer as seguintes sanções:
 - 17.1.1. Multa de 8% (dois por cento) no caso de atraso injustificado na entrega, de cada pedido ou etapa, bem como na substituição quando o material, gênero ou equipamento que apresentar vício, defeito ou imperfeição, ainda que recebido definitivamente o objeto da prestação;
 - 17.1.2. Multa de 5% (dois por cento) ao dia por atraso injustificado na entrega, de cada pedido ou etapa, bem como na substituição quando o material, gênero ou equipamento que apresentar vício, defeito ou imperfeição, ainda que recebido definitivamente o objeto da prestação;



- 17.1.3. Multa de 30% (dez por cento) pela inexecução total ou parcial do contrato, sem prejuízo das penalidades previstas nos itens 17.1.1 e 17.1.2;
- 17.1.4. Multa de 5% (cinco por cento) pelo descumprimento de qualquer outra cláusula contratual durante a execução do contrato, incidente sobre o valor correspondente à parcela, etapa ou pedido único, em que ocorreu o fato.
- 17.2. As multas previstas nos itens 17.1.1 e 17.1.2 serão aplicadas concomitantemente.
- 17.3. As multas previstas nos itens 17.1.1 e 17.1.2 serão aplicadas em dobro nos casos de reincidência.
- 17.4. As multas previstas serão aplicadas sobre o valor da parcela inadimplida, exceto nos casos de inexecução total do contrato.
- 17.5. Será configurada a inexecução parcial do contrato na hipótese de descumprimento parcial das obrigações e responsabilidades assumidas contratualmente que comprometam diretamente o objeto principal do contrato e também na hipótese do atraso injustificado na entrega do objeto, previsto nos itens 17.1.1 e 17.1.2.
- 17.6. Será configurada a inexecução total do contrato na hipótese de descumprimento total das obrigações e responsabilidades assumidas contratualmente que comprometam diretamente o objeto principal e também quando houver atraso injustificado na entrega do objeto.
- 17.7. As sanções previstas p<mark>ode</mark>rão ser aplicadas concomitantemente com a sanção de advertência prevista no artigo 87, inciso I, da Lei Federal 8.666 de 21 de junho de 1993.
- 17.8. A contratada deverá efetuar o pagamento do valor correspondente à multa no prazo e forma estipulados, podendo ainda ser descontado de pagamentos a que a Contratada tenha direito. Não havendo o pagamento, o valor devido será inscrito em dívida ativa para futura execução fiscal.
- 17.9. A aplicação das sanções fica condicionada a ampla defesa e contraditório no devido processo legal, sem prejuízo da defesa prévia quando prevista na legislação federal.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - RESCISÃO CONTRATUAL

- 18.1. Constituem motivos para rescisão contratual às hipóteses especificadas no artigo 79 da Lei Federal n. 8.666/93, podendo ser:
 - 18.1.1. Determinada por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei 8.666/93;
 - 18.1.2. Amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo da licitação, dede que haja conveniência para a Administração;
 - 18.1.3. Judicial, nos termos da legislação.



- 18.2. A rescisão contratual, com base no artigo 78, incisos I a XI, da Lei Federal nº 8.666/93 e no art. 7º da Lei 10.520/02, importará à Contratada as seguintes penalidades, independentemente do dever de indenizar o município ou terceiros:
 - 18.2.1. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o Município de Ubiratã, por prazo não superior a 05 (cinco) anos;
 - 18.2.2. Multa de 10% (dez por cento) do valor contratado, cobrada proporcionalmente a etapa ou parcela cumprida, quando não for aplicada concomitantemente sanção de impedimento de licitar ou contratar;
 - 18.2.3. Multa de 20% (vinte por cento) do valor do contrato, cobrada proporcionalmente a etapa ou parcela não cumprida, quando for aplicada concomitantemente sanção de impedimento de licitar ou contratar.
- 18.3. A rescisão contratual decorrerá da abertura de processo de aplicação de penalidade.
- 18.4. A aplicação das sanções fica condicionada a ampla defesa e contraditório no devido processo legal, sem prejuízo da defesa prévia quando prevista na legislação federal.

19. CLÁUSULA DÉCIMA NONA - SUBCONTRATAÇÃO

19.1. À CONTRATADA é vedado transferir para terceiros, total ou parcialmente os direitos e obrigações decorrentes do presente contrato.

20. CLÁUSULA VIGÉSIMA - VIN<mark>CULA</mark>ÇÃO AO CONTRATO

20.1. Ficam vinculados ao presente contrato, dele fazendo parte integrante, independentemente de suas transcrições parciais ou totais, o Edital de licitação respectivo e a proposta vencedora da CONTRATADA.

21. CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA - ANTICORRUPÇÃO

- 21.1. As partes declaram conhecer as normas de prevenção à corrupção previstas na legislação brasileira, dentre elas, a Lei de Improbidade Administrativa (Lei nº 8.429/1992) e a Lei nº 12.846/2013 e seus regulamentos (em conjunto, "Leis Anticorrupção") e se comprometem a cumpri-las fielmente, por si e por seus sócios, administradores e colaboradores, bem como exigir o seu cumprimento pelos terceiros por elas contratados. Adicionalmente, cada uma das partes declara que tem e manterá até o final da vigência deste contrato um código de ética e conduta próprio, cujas regras se obrigam a cumprir fielmente. Sem prejuízo da obrigação de cumprimento das disposições de seus respectivos código de ética e conduta, ambas as Partes desde já se obrigam a, no exercício dos direitos e obrigações previstos neste Contrato e no cumprimento de qualquer uma de suas disposições:
- I. Não dar, oferecer ou prometer qualquer bem de valor ou vantagem de qualquer natureza a agentes públicos ou a pessoas a eles relacionadas ou ainda quaisquer outras pessoas, empresas e/ou entidades privadas, com o objetivo de obter vantagem indevida, influenciar ato ou decisão ou direcionar negócios ilicitamente;



- II. Adotar as melhores práticas de monitoramento e verificação do cumprimento das leis anticorrupção, com o objetivo de prevenir atos de corrupção, fraude, práticas ilícitas ou lavagem de dinheiro por seus sócios, administradores, colaboradores e/ou terceiros por elas contratados.
- 21.2. A comprovada violação de qualquer das obrigações previstas nesta cláusula é causa para a rescisão unilateral deste Contrato, sem prejuízo da cobrança das perdas e danos causados à parte inocente.

22. CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA - LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

22.1. O presente instrumento contratual rege-se pelas disposições expressas na Lei n. 8.666/93, Lei 10.520/02, Lei n. 8.078/90 e por outras normas de direito público ou privado que melhor tutelem o interesse público.

23. CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA - CASOS OMISSOS

23.1. Os casos omissos serão resolvidos à luz da Lei n.º 8.666/93, e dos princípios gerais de direito.

24. CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA - FORO

24.1. Fica eleito o foro da Comarca de Ubiratã, para dirimir quaisquer dúvidas ou questões oriundas do presente contrato

Assim ajustadas, firmam as partes o presente instrumento, em 02 (duas) vias iguais e rubricadas, para todos os fins de direito.

Ubiratã - Paraná, XX de XXXXXX de 2019.

MUNICÍPIO DE UBIRATÃ

Contratante

XXXXXXXXXXXXXXXXX

Contratada