

**CÂMARA MUNICIPAL DE LIMEIRA
COMISSÃO DE LICITAÇÕES**

Rua Pedro Zaccaria, nº. 70 - Jardim Nova Itália - Limeira - SP - CEP 13.484-350
Fone/Fax: (19) 3404-7500

CONVITE Nº 10/2014

A Câmara Municipal de Limeira, com sede nesta cidade de Limeira, Estado de São Paulo, à Rua Pedro Zaccaria, nº 70, Jd. Nova Itália, CEP 13.484-350, por intermédio da Comissão de Licitações, instituída pela Portaria nº 03/14, com vigência a partir de 06/01/2014, conforme a Lei nº 8.666/93, alterações posteriores e demais normas que regem esta matéria, independente de transcrição, bem como do Processo Administrativo nº 3230/2014, torna público que fará realizar licitação na modalidade **CONVITE**, conforme abaixo:

TIPO: MENOR PREÇO GLOBAL

**ÓRGÃO REQUISITANTE: SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO**

ENCERRAMENTO DO PRAZO DE ENTREGA DOS ENVELOPES:

DATA: 23/07/2014

HORÁRIO: 09h20

SESSÃO PÚBLICA DE ABERTURA DOS ENVELOPES:

DATA: 23/07/2014

HORÁRIO: 09h30

LOCAL: SEDE DA LICITANTE, SITA À RUA PEDRO ZACCARIA, Nº 70, JARDIM NOVA ITÁLIA - LIMEIRA-SP - CEP 13.484-350 - SALA DE REUNIÕES.

1 - DO OBJETO

1.1 A presente licitação tem como objeto a AQUISIÇÃO DE FRIOS, conforme descrição abaixo:

ITEM	QT	UN	DESCRIÇÃO
1	160	kg	QUEIJO TIPO PRATO de primeira qualidade. Textura compacta, fechada e fina. Cor, odor e sabor característicos. Consistência firme e macia. Aspecto: fatias regulares, lisas e que não aderem umas às outras, não podem estar amolecidas, desprenderem líquido, ter a superfície úmida, pegajosa, não podem apresentar manchas esverdeadas, assim como cheiro desagradável e de ranço. O produto deverá apresentar-se em fatias com peso líquido unitário de aproximadamente 20 (vinte) gramas. A embalagem do produto deverá ser atóxica e conter a data do fatiamento. O produto deve apresentar prazo de validade para consumo, conforme normas técnicas e Legislação vigente.
2	160	kg	QUEIJO TIPO MUSSARELA de primeira qualidade. Textura compacta, fechada e fina. Cor, odor e sabor característicos. Consistência firme e macia. Aspecto: fatias regulares, lisas e que não aderem umas às outras, não podem estar amolecidas, desprenderem líquido, ter a superfície úmida, pegajosa, não podem apresentar manchas esverdeadas, assim como cheiro desagradável e de ranço. O produto deverá apresentar-se em fatias com peso líquido unitário de aproximadamente 20 (vinte) gramas. A embalagem do produto deverá ser atóxica e conter a data do fatiamento. O produto deve apresentar prazo de validade para consumo, conforme normas técnicas e Legislação vigente.
3	70	kg	PRESUNTO MAGRO, COZIDO, de primeira qualidade. Textura compacta, fechada e fina. Cor, odor e sabor característicos. Consistência firme e macia. Aspecto: fatias regulares, lisas e que não aderem umas às outras, não podem estar amolecidas, desprenderem líquido, ter a superfície úmida, pegajosa, não podem apresentar manchas esverdeadas, assim como cheiro desagradável e de ranço. O produto deverá apresentar-se em fatias com peso líquido unitário de aproximadamente 20 (vinte) gramas. A embalagem do produto deverá ser atóxica e conter a data do fatiamento. O produto deve apresentar prazo de validade para consumo, conforme normas técnicas e Legislação vigente.

**CÂMARA MUNICIPAL DE LIMEIRA
COMISSÃO DE LICITAÇÕES**

**Rua Pedro Zaccaria, nº. 70 - Jardim Nova Itália - Limeira - SP - CEP 13.484-350
Fone/Fax: (19) 3404-7500**

4	70	kg	MORTADELA TRADICIONAL. Deverá ser preparada com carnes de primeira qualidade, isenta de cartilagens e aponevroses. Textura compacta, fechada e fina. Cor, odor e sabor característicos. Consistência firme e macia. Aspecto: fatias regulares, lisas e que não aderem umas às outras, não podem estar amolecidas, desprenderem líquido, ter a superfície úmida, pegajosa, não podem apresentar manchas esverdeadas, assim como cheiro desagradável e de ranço. O produto deverá apresentar-se em fatias com peso líquido unitário de aproximadamente 20 (vinte) gramas. A embalagem do produto deverá ser atóxica e conter a data do fatiamento. O produto deve apresentar prazo de validade para consumo, conforme normas técnicas e Legislação vigente.
5	70	kg	SALAME TIPO ITALIANO de primeira qualidade. Textura compacta, fechada e fina. Cor, odor e sabor característicos. Consistência firme e macia. Aspecto: fatias regulares, lisas e que não aderem umas às outras, não podem estar amolecidas, desprenderem líquido, ter a superfície úmida, pegajosa, não podem apresentar manchas esverdeadas, assim como cheiro desagradável e de ranço. O produto deverá apresentar-se em fatias com peso líquido unitário de aproximadamente 4 (quatro) gramas. A embalagem do produto deverá ser atóxica e conter a data do fatiamento. O produto deve apresentar prazo de validade para consumo, conforme normas técnicas e Legislação vigente.
6	70	kg	PEITO DE PERU DEFUMADO de primeira qualidade. Textura compacta, fechada e fina. Cor, odor e sabor característicos. Consistência firme e macia. Aspecto: fatias regulares, lisas e que não aderem umas às outras, não podem estar amolecidas, desprenderem líquido, ter a superfície úmida, pegajosa, não podem apresentar manchas esverdeadas, assim como cheiro desagradável e de ranço. O produto deverá apresentar-se em fatias com peso líquido unitário de aproximadamente 20 (vinte) gramas. A embalagem do produto deverá ser atóxica e conter a data do fatiamento. O produto deve apresentar prazo de validade para consumo, conforme normas técnicas e Legislação vigente.
7	70	kg	COPA LOMBO DEFUMADO de primeira qualidade. Textura compacta, fechada e fina. Cor, odor e sabor característicos. Consistência firme e macia. Aspecto: fatias regulares, lisas e que não aderem umas às outras, não podem estar amolecidas, desprenderem líquido, ter a superfície úmida, pegajosa, não podem apresentar manchas esverdeadas, assim como cheiro desagradável e de ranço. O produto deverá apresentar-se em fatias com peso líquido unitário de 6 (seis) gramas. A embalagem do produto deverá ser atóxica e conter a data do fatiamento. O produto deve apresentar prazo de validade para consumo, conforme normas técnicas e Legislação vigente.
8	70	kg	LOMBO SUÍNO de primeira qualidade. Textura compacta, fechada e fina. Cor, odor e sabor característicos. Consistência firme e macia. Aspecto: fatias regulares, lisas e que não aderem umas às outras, não podem estar amolecidas, desprenderem líquido, ter a superfície úmida, pegajosa, não podem apresentar manchas esverdeadas, assim como cheiro desagradável e de ranço. O produto deverá apresentar-se em fatias com peso líquido unitário de 06 (seis) gramas. A embalagem do produto deverá ser atóxica e conter a data do fatiamento. O produto deve apresentar prazo de validade para consumo, conforme normas técnicas e Legislação vigente.
9	17.000	UN.	MAIONESE de primeira qualidade, emulsão cremosa, obtida com ovos e óleo vegetal, com adição de condimentos, substâncias comestíveis e sem corantes, de consistência cremosa, amarelo claro, com cheiro e sabor próprio, isento de sujidades, parasitas e larvas e seus ingredientes estar em estado de conservação, conforme Legislação e Normas vigentes, acondicionada em sache plástico, com embalagem íntegra, resistente, lacrada e limpa. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, embalagem com peso líquido aproximado de 7 gramas.

Obs.: A aquisição deste produto visa atender às necessidades deste Legislativo previstas para um período de 12 (doze) meses; a entrega deverá ocorrer de forma fracionada, mediante solicitação.

2 - DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

2.1 Poderão participar desta licitação os interessados do ramo pertinente ao seu objeto, cadastrados ou não, escolhidos e convidados em número mínimo de 3 (três) pela unidade administrativa, além dos demais cadastrados na correspondente especialidade que manifestarem seu interesse com antecedência de até 24 (vinte e quatro) horas da apresentação das propostas, conforme Lei nº 8.666/93, art. 22 § 3º;

**CÂMARA MUNICIPAL DE LIMEIRA
COMISSÃO DE LICITAÇÕES**

**Rua Pedro Zaccaria, nº. 70 - Jardim Nova Itália - Limeira - SP - CEP 13.484-350
Fone/Fax: (19) 3404-7500**

2.2 A participação na licitação implica na aceitação integral do ato convocatório, bem como na observância dos regulamentos e normas administrativas e técnicas aplicáveis.

3 – DA APRESENTAÇÃO DO ENVELOPE

3.1 Para participação neste certame, a empresa licitante deverá, até a data e horário previstos no preâmbulo deste edital, apresentar 1 (um) envelope contendo em seu interior a proposta comercial e a documentação relativa à regularidade fiscal, lacrado e indevassável, à Comissão de Licitações, na sede da Câmara Municipal de Limeira;

3.2 O envelope deverá conter em sua parte externa e frontal os seguintes dizeres:

**À CÂMARA MUNICIPAL DE LIMEIRA
A/C COMISSÃO DE LICITAÇÕES
CONVITE Nº 10/2014
EMPRESA: _____**

4 – DA PROPOSTA COMERCIAL

4.1 A proposta comercial deverá conter todas as informações solicitadas de acordo com o modelo constante no **ANEXO II - PROPOSTA COMERCIAL**. Deverá ser redigida de forma clara e precisa, sem apresentar rasuras, emendas ou entrelinhas, devidamente assinada pelo representante legal, constando seu nome completo, de forma legível, sua qualificação na empresa, razão social, endereço atual e número de inscrição no CNPJ da licitante, especificações detalhadas do objeto licitado, nome do banco, números da agência e da conta onde será creditado o pagamento à empresa, caso vencedora;

4.2 A validade da proposta deverá ser de no mínimo 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data fixada para abertura dos respectivos envelopes contendo as propostas;

4.3 O preço será fixo em **REAIS** (R\$);

4.4 No preço proposto estará obrigatoriamente incluído todos os tributos incidentes sobre o item licitado, bem como despesas com frete e outras, não importando o gênero e a espécie;

4.5 Serão consideradas, para expressão dos preços propostos, somente duas casas decimais após a vírgula.

5 – DA REGULARIDADE FISCAL

5.1 Para comprovar sua regularidade fiscal, o licitante deverá apresentar no interior do envelope, juntamente com a proposta, os seguintes documentos:

5.1.1 Certificado de Regularidade Fiscal (C.R.F.) expedida pela Caixa Econômica Federal, referente ao FGTS - Fundo de Garantia por Tempo de Serviço;

5.1.2 Certidão Negativa ou Certidão Positiva com Efeito Negativo de Débitos referente aos impostos e contribuições previdenciários administrados pelo Instituto Nacional da Seguridade Social – INSS.

Parágrafo Único Os documentos acima descritos, em conformidade com exigências constitucionais, visam facilitar a verificação da regularidade fiscal, porém, caso com data de validade expirada ou com algum problema técnico, caberá à Comissão de Licitações, desde que haja condições técnicas, fazer diligências, na própria sessão, para verificar tal regularidade.

6 - DO RECEBIMENTO E ABERTURA DO ENVELOPE

6.1 No dia, hora e local designados neste edital, na presença dos licitantes e demais pessoas presentes ao ato público, a Comissão de Licitações realizará a abertura do envelope contendo a proposta comercial e demais documentos, devidamente fechado e indevassável.

**CÂMARA MUNICIPAL DE LIMEIRA
COMISSÃO DE LICITAÇÕES**

**Rua Pedro Zaccaria, nº. 70 - Jardim Nova Itália - Limeira - SP - CEP 13.484-350
Fone/Fax: (19) 3404-7500**

6.2 Das reuniões para abertura das propostas serão lavradas atas circunstanciadas que mencionarão todos os licitantes presentes, as impugnações feitas e demais ocorrências que interessarem ao julgamento objetivo da licitação. Os membros da Comissão e todos os licitantes presentes devem assinar as atas.

7 – DO JULGAMENTO E CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

7.1 O critério de julgamento adotado será o de **MENOR PREÇO GLOBAL**;

7.2 Será considerado vencedor o licitante que apresentar o menor preço global, conforme estabelecido neste edital;

7.3 Em igualdade de condições, como critério de desempate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos no País, produzidos ou prestados por empresas brasileiras, conforme disposto no § 2º do art. 3º da Lei nº 8.666/93;

7.4 Persistindo o empate entre duas ou mais propostas, e após obedecido o disposto no subitem anterior, a classificação se fará, obrigatoriamente, por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, em conformidade com o § 2º do art. 45 da Lei nº 8.666/93;

7.5 Considerar-se-á como empate situação na qual a proposta oferecida por Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte possuir valor igual ou até 10% (dez por cento) superior à melhor classificada, desde que esta tenha sido apresentada por empresa que não seja ME ou EPP, em conformidade com o art. 44, § 1º da LC nº 123/06;

7.6 Na situação prevista no subitem anterior, será dada oportunidade à licitante ME ou EPP de apresentar nova proposta, com valor inferior à melhor classificada, de conformidade com o art.179 da Constituição Federal, e a Lei Complementar nº 123/06;

7.7 As empresas que se enquadram como ME ou EPP deverão apresentar no interior do envelope, juntamente com a proposta, uma declaração nos termos do **ANEXO III**;

7.8 Será desclassificada a proposta do licitante que:

7.8.1 Não atender às exigências deste edital;

7.8.2 Apresentar preços unitários ou globais simbólicos, irrisórios ou de valor zero;

7.8.3 Apresentar oferta de vantagem não prevista no edital;

7.9 Se todas as propostas forem desclassificadas, poderá ser fixado aos licitantes o prazo de 3 (três) dias úteis para apresentação de outras propostas, em acordo com o §3º do art. 48 da Lei 8.666/93;

7.10 O resultado do julgamento das propostas será publicado no Jornal Oficial do Município de Limeira.

8 - DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

8.1 De todos os atos praticados no curso do procedimento licitatório caberá recurso, dentro do prazo de 2 (dois) dias úteis a contar da intimação do ato ou da lavratura da ata, conforme estabelecido no §6º do art. 109 da Lei 8.666/93, devidamente protocolado no Departamento de Expediente da Câmara Municipal de Limeira, no horário normal de funcionamento, ou seja, das 08:00 às 18:00 horas, de segunda a sexta-feira.

9 – DA HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO

9.1 Decorrido o prazo para interposição de recurso relacionado ao julgamento e classificação das propostas, o processo licitatório será submetido à apreciação da Mesa Diretora da Câmara Municipal de Limeira para deliberar quanto à homologação do certame e adjudicação do objeto à empresa vencedora;

9.2 A homologação do processo licitatório e a adjudicação do objeto deste à empresa vencedora serão publicadas no Jornal Oficial do Município de Limeira.

10 - DAS OBRIGAÇÕES DA VENCEDORA

10.1 A empresa vencedora tem como obrigação oferecer o objeto descrito neste edital, atendendo às suas exigências e às condições da sua proposta;

10.2 A entrega do objeto deverá ocorrer de forma fracionada, mediante solicitação realizada por parte da Administração;

10.3 Após a publicação da homologação, a licitante vencedora deve comparecer à Secretaria de Administração e Finanças da Câmara Municipal de Limeira para assinar o Termo de Contrato, que será redigido conforme **MINUTA DO TERMO DE CONTRATO (ANEXO IV)**;

Parágrafo primeiro. É obrigação da empresa vencedora retirar o Termo de Contrato emitido pela Administração no prazo de até 5 (cinco) dias úteis após sua emissão;

Parágrafo segundo. É facultado à Administração, quando o licitante vencedor não retirar o Termo de Contrato no prazo e condições estabelecidos, 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 de conformidade com o ato convocatório, ou revogar a licitação (Lei nº 8.666/93, art. 64, §2º);

Parágrafo terceiro. A Administração **NÃO** receberá objetos que não estiverem em acordo com as condições do edital e da proposta vencedora.

11 - DAS PENALIDADES

11.1 Em acordo com o art. 81 da Lei 8666/93, a recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela Administração, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas;

Parágrafo único. O disposto neste item não se aplica aos licitantes convocados nos termos do parágrafo segundo do item 10.3 deste edital, que não aceitarem a contratação, nas mesmas condições propostas pelo primeiro adjudicatário, inclusive quanto ao prazo e preço.

11.2 Pela inexecução total ou parcial da obrigação assumida a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao contratado as seguintes sanções, conforme art. 87 da Lei nº 8.666/93:

11.2.1 Advertência;

11.2.2 Multa, de 10% do valor total da proposta vencedora;

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

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

11.3 Os crimes definidos na Lei 8666/93, Art. 83, ainda que simplesmente tentados, sujeitam os seus autores, quando servidores públicos, além das sanções penais, à perda do cargo, emprego, função ou mandato eletivo;

**CÂMARA MUNICIPAL DE LIMEIRA
COMISSÃO DE LICITAÇÕES**

**Rua Pedro Zaccaria, nº. 70 - Jardim Nova Itália - Limeira - SP - CEP 13.484-350
Fone/Fax: (19) 3404-7500**

12 - DA FORMA DE PAGAMENTO

12.1 O pagamento será efetuado em até 10 (dez) dias após o fechamento de cada período de 30 (trinta) dias mediante apresentação da respectiva NF-e (nota fiscal eletrônica), devidamente discriminada e atestada por servidor da **CONTRATANTE**;

13 - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1 As despesas desta licitação correrão por conta da Unidade Orçamentária da Câmara Municipal de Limeira, onerando a dotação orçamentária codificada sob nº 01.02.010310101.2020.3.3.90.30;

14 - DAS CONSIDERAÇÕES FINAIS

14.1 Será desclassificado o licitante que deixar de atender as exigências contidas neste edital e seus anexos ou deixar de prestar informações complementares quando solicitadas;

14.2 Nenhuma indenização será devida aos licitantes pela elaboração e/ou apresentação de propostas ao presente certame;

14.3 A simples participação nesta licitação implica pela aceitação das condições consignadas neste edital e a empresa vencedora do certame licitatório assumirá integral responsabilidade pela perfeita e completa execução do objeto licitado, em todas as suas fases;

14.4 A recusa injustificada do adjudicatário em aceitar e cumprir as condições dentro do prazo estabelecido pela Administração caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas (Lei 8666/93, Art. 81);

14.5 Inviabilizada a concorrência no que se refere ao presente edital por qualquer motivo, desde que fundamentada tal inviabilidade pelos integrantes da Comissão de Licitação, fica a Câmara Municipal de Limeira exonerada da obrigação de adquirir o objeto deste;

14.6 Fazem parte integrante deste edital e nele constam, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

ANEXO I	-	RECIBO DE CONVOCAÇÃO PARA LICITAÇÃO
ANEXO II	-	PROPOSTA COMERCIAL
ANEXO III	-	DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE
ANEXO IV	-	MINUTA DO TERMO DE CONTRATO

14.7 A Comissão de Licitação da Câmara Municipal de Limeira prestará todos e quaisquer esclarecimentos que se fizerem necessários a esta Licitação, colocando-se à disposição dos interessados de segunda a sexta-feira, no horário das 8:00 às 11:00 e das 14:00 às 17:00 horas, no local a que faz menção o preâmbulo deste edital ou pelo telefone (019) 3404-7512;

14.8 Para dirimir controvérsias decorrentes deste Certame, o Foro competente é o da Comarca de Limeira, excluídos quaisquer outros;

14.9 Ficam os licitantes sujeitos às sanções administrativas, cíveis e penais cabíveis caso apresentem, na licitação, qualquer declaração falsa que não corresponda à realidade dos fatos;

Limeira, 15 de julho de 2014.

**FERNANDO DE CAMPOS
COMISSÃO DE LICITAÇÃO
PRESIDENTE**

ANEXO I

RECIBO DE CONVOCAÇÃO PARA LICITAÇÃO

CONVITE Nº 10/2014

TIPO: MENOR PREÇO GLOBAL

ÓRGÃO REQUISITANTE: SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO

ENCERRAMENTO DO PRAZO DE ENTREGA DOS ENVELOPES:

DATA: 23/07/2014

HORÁRIO: 09h20

SESSÃO PÚBLICA DE ABERTURA DOS ENVELOPES:

DATA: 23/07/2014

HORÁRIO: 09h30

LOCAL: SEDE DA LICITANTE, SITA À RUA PEDRO ZACCARIA, Nº 70, JARDIM NOVA ITÁLIA - LIMEIRA-SP -
CEP 13.484-350 - SALA DE REUNIÕES.

1 - DO OBJETO

1.1 A presente licitação tem como objeto a AQUISIÇÃO DE FRIOS, conforme descrição abaixo:

ITEM	QT	UN	DESCRIÇÃO
1	160	kg	QUEIJO TIPO PRATO de primeira qualidade. Textura compacta, fechada e fina. Cor, odor e sabor característicos. Consistência firme e macia. Aspecto: fatias regulares, lisas e que não aderem umas às outras, não podem estar amolecidas, desprenderem líquido, ter a superfície úmida, pegajosa, não podem apresentar manchas esverdeadas, assim como cheiro desagradável e de ranço. O produto deverá apresentar-se em fatias com peso líquido unitário de aproximadamente 20 (vinte) gramas. A embalagem do produto deverá ser atóxica e conter a data do fatiamento. O produto deve apresentar prazo de validade para consumo, conforme normas técnicas e Legislação vigente.
2	160	kg	QUEIJO TIPO MUSSARELA de primeira qualidade. Textura compacta, fechada e fina. Cor, odor e sabor característicos. Consistência firme e macia. Aspecto: fatias regulares, lisas e que não aderem umas às outras, não podem estar amolecidas, desprenderem líquido, ter a superfície úmida, pegajosa, não podem apresentar manchas esverdeadas, assim como cheiro desagradável e de ranço. O produto deverá apresentar-se em fatias com peso líquido unitário de aproximadamente 20 (vinte) gramas. A embalagem do produto deverá ser atóxica e conter a data do fatiamento. O produto deve apresentar prazo de validade para consumo, conforme normas técnicas e Legislação vigente.
3	70	kg	PRESUNTO MAGRO, COZIDO, de primeira qualidade. Textura compacta, fechada e fina. Cor, odor e sabor característicos. Consistência firme e macia. Aspecto: fatias regulares, lisas e que não aderem umas às outras, não podem estar amolecidas, desprenderem líquido, ter a superfície úmida, pegajosa, não podem apresentar manchas esverdeadas, assim como cheiro desagradável e de ranço. O produto deverá apresentar-se em fatias com peso líquido unitário de aproximadamente 20 (vinte) gramas. A embalagem do produto deverá ser atóxica e conter a data do fatiamento. O produto deve apresentar prazo de validade para consumo, conforme normas técnicas e Legislação vigente.

**CÂMARA MUNICIPAL DE LIMEIRA
COMISSÃO DE LICITAÇÕES**

**Rua Pedro Zaccaria, nº. 70 - Jardim Nova Itália - Limeira - SP - CEP 13.484-350
Fone/Fax: (19) 3404-7500**

4	70	kg	MORTADELA TRADICIONAL. Deverá ser preparada com carnes de primeira qualidade, isenta de cartilagens e aponevroses. Textura compacta, fechada e fina. Cor, odor e sabor característicos. Consistência firme e macia. Aspecto: fatias regulares, lisas e que não aderem umas às outras, não podem estar amolecidas, desprenderem líquido, ter a superfície úmida, pegajosa, não podem apresentar manchas esverdeadas, assim como cheiro desagradável e de ranço. O produto deverá apresentar-se em fatias com peso líquido unitário de aproximadamente 20 (vinte) gramas. A embalagem do produto deverá ser atóxica e conter a data do fatiamento. O produto deve apresentar prazo de validade para consumo, conforme normas técnicas e Legislação vigente.
5	70	kg	SALAME TIPO ITALIANO de primeira qualidade. Textura compacta, fechada e fina. Cor, odor e sabor característicos. Consistência firme e macia. Aspecto: fatias regulares, lisas e que não aderem umas às outras, não podem estar amolecidas, desprenderem líquido, ter a superfície úmida, pegajosa, não podem apresentar manchas esverdeadas, assim como cheiro desagradável e de ranço. O produto deverá apresentar-se em fatias com peso líquido unitário de aproximadamente 4 (quatro) gramas. A embalagem do produto deverá ser atóxica e conter a data do fatiamento. O produto deve apresentar prazo de validade para consumo, conforme normas técnicas e Legislação vigente.
6	70	kg	PEITO DE PERU DEFUMADO de primeira qualidade. Textura compacta, fechada e fina. Cor, odor e sabor característicos. Consistência firme e macia. Aspecto: fatias regulares, lisas e que não aderem umas às outras, não podem estar amolecidas, desprenderem líquido, ter a superfície úmida, pegajosa, não podem apresentar manchas esverdeadas, assim como cheiro desagradável e de ranço. O produto deverá apresentar-se em fatias com peso líquido unitário de aproximadamente 20 (vinte) gramas. A embalagem do produto deverá ser atóxica e conter a data do fatiamento. O produto deve apresentar prazo de validade para consumo, conforme normas técnicas e Legislação vigente.
7	70	kg	COPA LOMBO DEFUMADO de primeira qualidade. Textura compacta, fechada e fina. Cor, odor e sabor característicos. Consistência firme e macia. Aspecto: fatias regulares, lisas e que não aderem umas às outras, não podem estar amolecidas, desprenderem líquido, ter a superfície úmida, pegajosa, não podem apresentar manchas esverdeadas, assim como cheiro desagradável e de ranço. O produto deverá apresentar-se em fatias com peso líquido unitário de 6 (seis) gramas. A embalagem do produto deverá ser atóxica e conter a data do fatiamento. O produto deve apresentar prazo de validade para consumo, conforme normas técnicas e Legislação vigente.
8	70	kg	LOMBO SUÍNO de primeira qualidade. Textura compacta, fechada e fina. Cor, odor e sabor característicos. Consistência firme e macia. Aspecto: fatias regulares, lisas e que não aderem umas às outras, não podem estar amolecidas, desprenderem líquido, ter a superfície úmida, pegajosa, não podem apresentar manchas esverdeadas, assim como cheiro desagradável e de ranço. O produto deverá apresentar-se em fatias com peso líquido unitário de 06 (seis) gramas. A embalagem do produto deverá ser atóxica e conter a data do fatiamento. O produto deve apresentar prazo de validade para consumo, conforme normas técnicas e Legislação vigente.
9	17.000	UN.	MAIONESE de primeira qualidade, emulsão cremosa, obtida com ovos e óleo vegetal, com adição de condimentos, substâncias comestíveis e sem corantes, de consistência cremosa, amarelo claro, com cheiro e sabor próprio, isento de sujidades, parasitas e larvas e seus ingredientes estar em estado de conservação, conforme Legislação e Normas vigentes, acondicionada em sache plástico, com embalagem íntegra, resistente, lacrada e limpa. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, embalagem com peso líquido aproximado de 7 gramas.

Obs.: A aquisição deste produto visa atender às necessidades deste Legislativo previstas para um período de 12 (doze) meses; a entrega deverá ocorrer de forma fracionada, mediante solicitação.

Prezados Senhores,

Servimo-nos do presente para consultá-los quanto a preços e demais condições para prestação dos serviços a que faz menção o objeto do Convite acima mencionado observado às especificações nele contidas.



**CÂMARA MUNICIPAL DE LIMEIRA
COMISSÃO DE LICITAÇÕES**

**Rua Pedro Zaccaria, nº. 70 - Jardim Nova Itália - Limeira - SP - CEP 13.484-350
Fone/Fax: (19) 3404-7500**

Salientamos, outrossim, que a presente licitação reger-se-á pela Lei nº 8.666/93, devidamente alterada pela Lei Federal nº 8.883/94 Lei Complementar nº 123/06 e demais normas pertinentes e legais em vigor.

Atenciosamente,

**FERNANDO DE CAMPOS
COMISSÃO DE LICITAÇÃO
PRESIDENTE**

CARIMBO DO C.N.P.J. DA CONVOCADA.

RECIBO

RECEBEMOS, NESTA DATA, A CONVOCAÇÃO ACIMA.

LIMEIRA, _____/_____/2014.

ASSINATURA DO RECEBEDOR

**CÂMARA MUNICIPAL DE LIMEIRA
COMISSÃO DE LICITAÇÕES**

**Rua Pedro Zaccaria, nº. 70 - Jardim Nova Itália - Limeira - SP - CEP 13.484-350
Fone/Fax: (19) 3404-7500**

ANEXO II

PROPOSTA COMERCIAL

CONVITE Nº 10/2014

1 - DO OBJETO

1.1 A presente licitação tem como objeto a AQUISIÇÃO DE FRIOS, conforme descrição abaixo:

ITEM	QT	UN	DESCRIÇÃO	VL UNID	VL TOTAL
1	160	kg	QUEIJO TIPO PRATO de primeira qualidade. Textura compacta, fechada e fina. Cor, odor e sabor característicos. Consistência firme e macia. Aspecto: fatias regulares, lisas e que não aderem umas às outras, não podem estar amolecidas, desprenderem líquido, ter a superfície úmida, pegajosa, não podem apresentar manchas esverdeadas, assim como cheiro desagradável e de ranço. O produto deverá apresentar-se em fatias com peso líquido unitário de aproximadamente 20 (vinte) gramas. A embalagem do produto deverá ser atóxica e conter a data do fatiamento. O produto deve apresentar prazo de validade para consumo, conforme normas técnicas e Legislação vigente.		
2	160	kg	QUEIJO TIPO MUSSARELA de primeira qualidade. Textura compacta, fechada e fina. Cor, odor e sabor característicos. Consistência firme e macia. Aspecto: fatias regulares, lisas e que não aderem umas às outras, não podem estar amolecidas, desprenderem líquido, ter a superfície úmida, pegajosa, não podem apresentar manchas esverdeadas, assim como cheiro desagradável e de ranço. O produto deverá apresentar-se em fatias com peso líquido unitário de aproximadamente 20 (vinte) gramas. A embalagem do produto deverá ser atóxica e conter a data do fatiamento. O produto deve apresentar prazo de validade para consumo, conforme normas técnicas e Legislação vigente.		

**CÂMARA MUNICIPAL DE LIMEIRA
COMISSÃO DE LICITAÇÕES**

**Rua Pedro Zaccaria, nº. 70 - Jardim Nova Itália - Limeira – SP - CEP 13.484-350
Fone/Fax: (19) 3404-7500**

3	70	kg	PRESUNTO MAGRO, COZIDO, de primeira qualidade. Textura compacta, fechada e fina. Cor, odor e sabor característicos. Consistência firme e macia. Aspecto: fatias regulares, lisas e que não aderem umas às outras, não podem estar amolecidas, desprenderem líquido, ter a superfície úmida, pegajosa, não podem apresentar manchas esverdeadas, assim como cheiro desagradável e de ranço. O produto deverá apresentar-se em fatias com peso líquido unitário de aproximadamente 20 (vinte) gramas. A embalagem do produto deverá ser atóxica e conter a data do fatiamento. O produto deve apresentar prazo de validade para consumo, conforme normas técnicas e Legislação vigente.		
4	70	kg	MORTADELA TRADICIONAL. Deverá ser preparada com carnes de primeira qualidade, isenta de cartilagens e aponevroses. Textura compacta, fechada e fina. Cor, odor e sabor característicos. Consistência firme e macia. Aspecto: fatias regulares, lisas e que não aderem umas às outras, não podem estar amolecidas, desprenderem líquido, ter a superfície úmida, pegajosa, não podem apresentar manchas esverdeadas, assim como cheiro desagradável e de ranço. O produto deverá apresentar-se em fatias com peso líquido unitário de aproximadamente 20 (vinte) gramas. A embalagem do produto deverá ser atóxica e conter a data do fatiamento. O produto deve apresentar prazo de validade para consumo, conforme normas técnicas e Legislação vigente.		
5	70	kg	SALAME TIPO ITALIANO de primeira qualidade. Textura compacta, fechada e fina. Cor, odor e sabor característicos. Consistência firme e macia. Aspecto: fatias regulares, lisas e que não aderem umas às outras, não podem estar amolecidas, desprenderem líquido, ter a superfície úmida, pegajosa, não podem apresentar manchas esverdeadas, assim como cheiro desagradável e de ranço. O produto deverá apresentar-se em fatias com peso líquido unitário de aproximadamente 4 (quatro) gramas. A embalagem do produto deverá ser atóxica e conter a data do fatiamento. O produto deve apresentar prazo de validade para consumo, conforme normas técnicas e Legislação vigente.		
6	70	kg	PEITO DE PERU DEFUMADO de primeira qualidade. Textura compacta, fechada e fina. Cor, odor e sabor característicos. Consistência firme e macia. Aspecto: fatias regulares, lisas e que não aderem umas às outras, não podem estar amolecidas, desprenderem líquido, ter a superfície úmida, pegajosa, não podem apresentar manchas esverdeadas, assim como cheiro desagradável e de ranço. O produto deverá apresentar-se em fatias com peso líquido unitário de aproximadamente 20 (vinte) gramas. A embalagem do produto deverá ser atóxica e conter a data do fatiamento. O produto deve apresentar prazo de validade para		

**CÂMARA MUNICIPAL DE LIMEIRA
COMISSÃO DE LICITAÇÕES**

Rua Pedro Zaccaria, nº. 70 - Jardim Nova Itália - Limeira - SP - CEP 13.484-350

Fone/Fax: (19) 3404-7500

			consumo, conforme normas técnicas e Legislação vigente.		
7	70	kg	COPA LOMBO DEFUMADO de primeira qualidade. Textura compacta, fechada e fina. Cor, odor e sabor característicos. Consistência firme e macia. Aspecto: fatias regulares, lisas e que não aderem umas às outras, não podem estar amolecidas, desprenderem líquido, ter a superfície úmida, pegajosa, não podem apresentar manchas esverdeadas, assim como cheiro desagradável e de ranço. O produto deverá apresentar-se em fatias com peso líquido unitário de 6 (seis) gramas. A embalagem do produto deverá ser atóxica e conter a data do fatiamento. O produto deve apresentar prazo de validade para consumo, conforme normas técnicas e Legislação vigente.		
8	70	kg	LOMBO SUÍNO de primeira qualidade. Textura compacta, fechada e fina. Cor, odor e sabor característicos. Consistência firme e macia. Aspecto: fatias regulares, lisas e que não aderem umas às outras, não podem estar amolecidas, desprenderem líquido, ter a superfície úmida, pegajosa, não podem apresentar manchas esverdeadas, assim como cheiro desagradável e de ranço. O produto deverá apresentar-se em fatias com peso líquido unitário de 06 (seis) gramas. A embalagem do produto deverá ser atóxica e conter a data do fatiamento. O produto deve apresentar prazo de validade para consumo, conforme normas técnicas e Legislação vigente.		
9	17.000	UN.	MAIONESE de primeira qualidade, emulsão cremosa, obtida com ovos e óleo vegetal, com adição de condimentos, substâncias comestíveis e sem corantes, de consistência cremosa, amarelo claro, com cheiro e sabor próprio, isento de sujidades, parasitas e larvas e seus ingredientes estar em estado de conservação, conforme Legislação e Normas vigentes, acondicionada em sache plástico, com embalagem íntegra, resistente, lacrada e limpa. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, embalagem com peso líquido aproximado de 7 gramas.		

VALOR GLOBAL

Obs.: A aquisição deste produto visa atender às necessidades deste Legislativo previstas para um período de 12 (doze) meses; a entrega deverá ocorrer de forma fracionada, mediante solicitação.

CONSIDERA-SE PARTE INTEGRANTE DESTE EDITAL DE LICITAÇÃO TODOS OS SEUS ANEXOS.

Prezados Senhores,

**CÂMARA MUNICIPAL DE LIMEIRA
COMISSÃO DE LICITAÇÕES****Rua Pedro Zaccaria, nº. 70 - Jardim Nova Itália - Limeira - SP - CEP 13.484-350
Fone/Fax: (19) 3404-7500**

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob nº _____ com sede localizada na _____, telefone _____, após ter examinado o Edital da Licitação acima identificado e seus **ANEXOS**, apresenta **PROPOSTA COMERCIAL** para o objeto em referência no **MENOR PREÇO GLOBAL**, no valor total de R\$ _____ (VALOR POR EXTENSO).

O pagamento será efetuado em até 10 (dez) dias após o fechamento de cada período de 30 (trinta) dias mediante apresentação da respectiva NF-e (nota fiscal eletrônica), devidamente discriminada e atestada por servidor da **CONTRATANTE**.

Outrossim, informa que o pagamento poderá ser efetuado a favor de: _____, **CNPJ nº** _____, por meio de boleto bancário fornecido pela Licitante, cheque emitido em seu nome ou depósito junto ao **Banco** _____, **Agência nº** __, **C/C nº** _____.

O prazo de validade da **PROPOSTA** será de **no mínimo 60 (sessenta) dias**, contados da abertura dos envelopes.

Limeira, __ de _____ de 2014.

CARIMBO DO C.N.P.J. DA CONVOCADA.**LOCAL E ASSINATURA DA PROPONENTE****LOCAL:** _____**DATA:** ____ / ____ / ____**ASSINATURA REPRESENTANTE LEGAL**

ANEXO III
DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA/EMPRESA DE PEQUENO PORTE

CONVITE Nº 10/2014

1 - DO OBJETO

1.1 A presente licitação tem como objeto a AQUISIÇÃO DE FRIOS, conforme descrição abaixo:

ITEM	QT	UN	DESCRIÇÃO
1	160	kg	QUEIJO TIPO PRATO de primeira qualidade. Textura compacta, fechada e fina. Cor, odor e sabor característicos. Consistência firme e macia. Aspecto: fatias regulares, lisas e que não aderem umas às outras, não podem estar amolecidas, desprenderem líquido, ter a superfície úmida, pegajosa, não podem apresentar manchas esverdeadas, assim como cheiro desagradável e de ranço. O produto deverá apresentar-se em fatias com peso líquido unitário de aproximadamente 20 (vinte) gramas. A embalagem do produto deverá ser atóxica e conter a data do fatiamento. O produto deve apresentar prazo de validade para consumo, conforme normas técnicas e Legislação vigente.
2	160	kg	QUEIJO TIPO MUSSARELA de primeira qualidade. Textura compacta, fechada e fina. Cor, odor e sabor característicos. Consistência firme e macia. Aspecto: fatias regulares, lisas e que não aderem umas às outras, não podem estar amolecidas, desprenderem líquido, ter a superfície úmida, pegajosa, não podem apresentar manchas esverdeadas, assim como cheiro desagradável e de ranço. O produto deverá apresentar-se em fatias com peso líquido unitário de aproximadamente 20 (vinte) gramas. A embalagem do produto deverá ser atóxica e conter a data do fatiamento. O produto deve apresentar prazo de validade para consumo, conforme normas técnicas e Legislação vigente.
3	70	kg	PRESUNTO MAGRO, COZIDO, de primeira qualidade. Textura compacta, fechada e fina. Cor, odor e sabor característicos. Consistência firme e macia. Aspecto: fatias regulares, lisas e que não aderem umas às outras, não podem estar amolecidas, desprenderem líquido, ter a superfície úmida, pegajosa, não podem apresentar manchas esverdeadas, assim como cheiro desagradável e de ranço. O produto deverá apresentar-se em fatias com peso líquido unitário de aproximadamente 20 (vinte) gramas. A embalagem do produto deverá ser atóxica e conter a data do fatiamento. O produto deve apresentar prazo de validade para consumo, conforme normas técnicas e Legislação vigente.
4	70	kg	MORTADELA TRADICIONAL. Deverá ser preparada com carnes de primeira qualidade, isenta de cartilagens e aponevroses. Textura compacta, fechada e fina. Cor, odor e sabor característicos. Consistência firme e macia. Aspecto: fatias regulares, lisas e que não aderem umas às outras, não podem estar amolecidas, desprenderem líquido, ter a superfície úmida, pegajosa, não podem apresentar manchas esverdeadas, assim como cheiro desagradável e de ranço. O produto deverá apresentar-se em fatias com peso líquido unitário de aproximadamente 20 (vinte) gramas. A embalagem do produto deverá ser atóxica e conter a data do fatiamento. O produto deve apresentar prazo de validade para consumo, conforme normas técnicas e Legislação vigente.

**CÂMARA MUNICIPAL DE LIMEIRA
COMISSÃO DE LICITAÇÕES**

**Rua Pedro Zaccaria, nº. 70 - Jardim Nova Itália - Limeira - SP - CEP 13.484-350
Fone/Fax: (19) 3404-7500**

5	70	kg	SALAME TIPO ITALIANO de primeira qualidade. Textura compacta, fechada e fina. Cor, odor e sabor característicos. Consistência firme e macia. Aspecto: fatias regulares, lisas e que não aderem umas às outras, não podem estar amolecidas, desprenderem líquido, ter a superfície úmida, pegajosa, não podem apresentar manchas esverdeadas, assim como cheiro desagradável e de ranço. O produto deverá apresentar-se em fatias com peso líquido unitário de aproximadamente 4 (quatro) gramas. A embalagem do produto deverá ser atóxica e conter a data do fatiamento. O produto deve apresentar prazo de validade para consumo, conforme normas técnicas e Legislação vigente.
6	70	kg	PEITO DE PERU DEFUMADO de primeira qualidade. Textura compacta, fechada e fina. Cor, odor e sabor característicos. Consistência firme e macia. Aspecto: fatias regulares, lisas e que não aderem umas às outras, não podem estar amolecidas, desprenderem líquido, ter a superfície úmida, pegajosa, não podem apresentar manchas esverdeadas, assim como cheiro desagradável e de ranço. O produto deverá apresentar-se em fatias com peso líquido unitário de aproximadamente 20 (vinte) gramas. A embalagem do produto deverá ser atóxica e conter a data do fatiamento. O produto deve apresentar prazo de validade para consumo, conforme normas técnicas e Legislação vigente.
7	70	kg	COPA LOMBO DEFUMADO de primeira qualidade. Textura compacta, fechada e fina. Cor, odor e sabor característicos. Consistência firme e macia. Aspecto: fatias regulares, lisas e que não aderem umas às outras, não podem estar amolecidas, desprenderem líquido, ter a superfície úmida, pegajosa, não podem apresentar manchas esverdeadas, assim como cheiro desagradável e de ranço. O produto deverá apresentar-se em fatias com peso líquido unitário de 6 (seis) gramas. A embalagem do produto deverá ser atóxica e conter a data do fatiamento. O produto deve apresentar prazo de validade para consumo, conforme normas técnicas e Legislação vigente.
8	70	kg	LOMBO SUÍNO de primeira qualidade. Textura compacta, fechada e fina. Cor, odor e sabor característicos. Consistência firme e macia. Aspecto: fatias regulares, lisas e que não aderem umas às outras, não podem estar amolecidas, desprenderem líquido, ter a superfície úmida, pegajosa, não podem apresentar manchas esverdeadas, assim como cheiro desagradável e de ranço. O produto deverá apresentar-se em fatias com peso líquido unitário de 06 (seis) gramas. A embalagem do produto deverá ser atóxica e conter a data do fatiamento. O produto deve apresentar prazo de validade para consumo, conforme normas técnicas e Legislação vigente.
9	17.000	UN.	MAIONESE de primeira qualidade, emulsão cremosa, obtida com ovos e óleo vegetal, com adição de condimentos, substâncias comestíveis e sem corantes, de consistência cremosa, amarelo claro, com cheiro e sabor próprio, isento de sujidades, parasitas e larvas e seus ingredientes estar em estado de conservação, conforme Legislação e Normas vigentes, acondicionada em sache plástico, com embalagem íntegra, resistente, lacrada e limpa. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, embalagem com peso líquido aproximado de 7 gramas.

Obs.: A aquisição deste produto visa atender às necessidades deste Legislativo previstas para um período de 12 (doze) meses; a entrega deverá ocorrer de forma fracionada, mediante solicitação.

.....(empresa), inscrita no CNPJ sob nº....., por intermédio de seu representante legal o (a) Sr.



**CÂMARA MUNICIPAL DE LIMEIRA
COMISSÃO DE LICITAÇÕES**

**Rua Pedro Zaccaria, nº. 70 - Jardim Nova Itália - Limeira - SP - CEP 13.484-350
Fone/Fax: (19) 3404-7500**

(a)....., portador (a) do RG nº. e CPF nº., **DECLARA**, para fins do disposto nos artigos 42 a 45 da Lei Complementar nº. 123/06, ser Microempresa-ME/Empresa de Pequeno Porte - EPP nos termos da legislação vigente.

CARIMBO DO C.N.P.J. DA CONVOCADA.

LOCAL E ASSINATURA DA PROPONENTE

LOCAL: _____

DATA: ____ / ____ / ____

ASSINATURA REPRESENTANTE LEGAL

**CÂMARA MUNICIPAL DE LIMEIRA
COMISSÃO DE LICITAÇÕES**

Rua Pedro Zaccaria, nº. 70 - Jardim Nova Itália - Limeira - SP - CEP 13.484-350
Fone/Fax: (19) 3404-7500

ANEXO IV

MINUTA DO TERMO DE CONTRATO

CONVITE Nº 10/2014

CONTRATO Nº _____/2014
REF.: CONVITE Nº 10/2014

CONSIDERA-SE PARTE INTEGRANTE DESTES CONTRATO O EDITAL DE LICITAÇÃO, CONVITE Nº 10/14 E SEUS ANEXOS.

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A **CÂMARA MUNICIPAL DE LIMEIRA** E A EMPRESA _____, NOS TERMOS DA LEI Nº 8.666/93 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES E NA FORMA ABAIXO:

CONTRATANTE: CÂMARA MUNICIPAL DE LIMEIRA, pessoa jurídica de direito Público, com sede na Rua Pedro Zaccaria, nº 70, Jardim Nova Itália, Limeira, SP, inscrito no CNPJ/MF sob nº 62.472.782/0001-19, neste ato devidamente representada pelo Senhor **RONEI COSTA MARTINS**, portador do RG nº 29.268.467-8 e do CPF/MF nº 258.722.408-05 em pleno exercício e funções, **PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE LIMEIRA**.

CONTRATADO: _____, pessoa jurídica de direito privado, com sede na _____, inscrito no CNPJ/MF sob nº _____, neste ato devidamente representada pelo (a) Sr.(a) _____, residente e domiciliado(a) na _____, portador(a) do RG nº _____ e do CPF/MF nº _____.

As partes assim identificadas pactuam o presente Contrato, referente ao **CONVITE Nº 10/2014, PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. ____/2014**, cuja celebração reger-se-á pela Lei Federal nº 8.666/93, alterações posteriores e demais normas que regem esta matéria, como pelas cláusulas e condições a seguir estipuladas:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1 - DO OBJETO

1.1 A presente licitação tem como objeto a AQUISIÇÃO DE FRIOS, conforme descrição abaixo:

ITEM	QT	UN	DESCRIÇÃO
1	160	kg	QUEIJO TIPO PRATO de primeira qualidade. Textura compacta, fechada e fina. Cor, odor e sabor característicos. Consistência firme e macia. Aspecto: fatias regulares, lisas e que não aderem umas às outras, não podem estar amolecidas, desprenderem líquido, ter a superfície úmida, pegajosa, não podem apresentar manchas esverdeadas, assim como cheiro desagradável e de ranço. O produto deverá apresentar-se em fatias com peso líquido unitário de aproximadamente 20 (vinte) gramas. A embalagem do produto deverá ser atóxica e conter a data do fatiamento. O produto deve apresentar prazo de validade para consumo, conforme normas técnicas e Legislação vigente.

**CÂMARA MUNICIPAL DE LIMEIRA
COMISSÃO DE LICITAÇÕES**

Rua Pedro Zaccaria, nº. 70 - Jardim Nova Itália - Limeira - SP - CEP 13.484-350

Fone/Fax: (19) 3404-7500

2	160	kg	QUEIJO TIPO MUSSARELA de primeira qualidade. Textura compacta, fechada e fina. Cor, odor e sabor característicos. Consistência firme e macia. Aspecto: fatias regulares, lisas e que não aderem umas às outras, não podem estar amolecidas, desprenderem líquido, ter a superfície úmida, pegajosa, não podem apresentar manchas esverdeadas, assim como cheiro desagradável e de ranço. O produto deverá apresentar-se em fatias com peso líquido unitário de aproximadamente 20 (vinte) gramas. A embalagem do produto deverá ser atóxica e conter a data do fatiamento. O produto deve apresentar prazo de validade para consumo, conforme normas técnicas e Legislação vigente.
3	70	kg	PRESUNTO MAGRO, COZIDO, de primeira qualidade. Textura compacta, fechada e fina. Cor, odor e sabor característicos. Consistência firme e macia. Aspecto: fatias regulares, lisas e que não aderem umas às outras, não podem estar amolecidas, desprenderem líquido, ter a superfície úmida, pegajosa, não podem apresentar manchas esverdeadas, assim como cheiro desagradável e de ranço. O produto deverá apresentar-se em fatias com peso líquido unitário de aproximadamente 20 (vinte) gramas. A embalagem do produto deverá ser atóxica e conter a data do fatiamento. O produto deve apresentar prazo de validade para consumo, conforme normas técnicas e Legislação vigente.
4	70	kg	MORTADELA TRADICIONAL. Deverá ser preparada com carnes de primeira qualidade, isenta de cartilagens e aponevroses. Textura compacta, fechada e fina. Cor, odor e sabor característicos. Consistência firme e macia. Aspecto: fatias regulares, lisas e que não aderem umas às outras, não podem estar amolecidas, desprenderem líquido, ter a superfície úmida, pegajosa, não podem apresentar manchas esverdeadas, assim como cheiro desagradável e de ranço. O produto deverá apresentar-se em fatias com peso líquido unitário de aproximadamente 20 (vinte) gramas. A embalagem do produto deverá ser atóxica e conter a data do fatiamento. O produto deve apresentar prazo de validade para consumo, conforme normas técnicas e Legislação vigente.
5	70	kg	SALAME TIPO ITALIANO de primeira qualidade. Textura compacta, fechada e fina. Cor, odor e sabor característicos. Consistência firme e macia. Aspecto: fatias regulares, lisas e que não aderem umas às outras, não podem estar amolecidas, desprenderem líquido, ter a superfície úmida, pegajosa, não podem apresentar manchas esverdeadas, assim como cheiro desagradável e de ranço. O produto deverá apresentar-se em fatias com peso líquido unitário de aproximadamente 4 (quatro) gramas. A embalagem do produto deverá ser atóxica e conter a data do fatiamento. O produto deve apresentar prazo de validade para consumo, conforme normas técnicas e Legislação vigente.
6	70	kg	PEITO DE PERU DEFUMADO de primeira qualidade. Textura compacta, fechada e fina. Cor, odor e sabor característicos. Consistência firme e macia. Aspecto: fatias regulares, lisas e que não aderem umas às outras, não podem estar amolecidas, desprenderem líquido, ter a superfície úmida, pegajosa, não podem apresentar manchas esverdeadas, assim como cheiro desagradável e de ranço. O produto deverá apresentar-se em fatias com peso líquido unitário de aproximadamente 20 (vinte) gramas. A embalagem do produto deverá ser atóxica e conter a data do fatiamento. O produto deve apresentar prazo de validade para consumo, conforme normas técnicas e Legislação vigente.
7	70	kg	COPA LOMBO DEFUMADO de primeira qualidade. Textura compacta, fechada e fina. Cor, odor e sabor característicos. Consistência firme e macia. Aspecto: fatias regulares, lisas e que não aderem umas às outras, não podem estar amolecidas, desprenderem líquido, ter a superfície úmida, pegajosa, não podem apresentar manchas esverdeadas, assim como cheiro desagradável e de ranço. O produto deverá apresentar-se em fatias com peso líquido unitário de 6 (seis) gramas. A embalagem do produto deverá ser atóxica e conter a data do fatiamento. O produto deve apresentar prazo de validade para consumo, conforme normas técnicas e Legislação vigente.
8	70	kg	LOMBO SUÍNO de primeira qualidade. Textura compacta, fechada e fina. Cor, odor e sabor característicos. Consistência firme e macia. Aspecto: fatias regulares, lisas e que não aderem umas às outras, não podem estar amolecidas, desprenderem líquido, ter a superfície úmida, pegajosa, não podem apresentar manchas esverdeadas, assim como cheiro desagradável e de ranço. O produto deverá apresentar-se em fatias com peso líquido unitário de 06 (seis) gramas. A embalagem do produto deverá ser atóxica e conter a data do fatiamento. O produto deve apresentar prazo de validade para consumo, conforme normas técnicas e Legislação vigente.

**CÂMARA MUNICIPAL DE LIMEIRA
COMISSÃO DE LICITAÇÕES**

**Rua Pedro Zaccaria, nº. 70 - Jardim Nova Itália - Limeira - SP - CEP 13.484-350
Fone/Fax: (19) 3404-7500**

9	17.000	UN.	MAIONESE de primeira qualidade, emulsão cremosa, obtida com ovos e óleo vegetal, com adição de condimentos, substâncias comestíveis e sem corantes, de consistência cremosa, amarelo claro, com cheiro e sabor próprio, isento de sujidades, parasitas e larvas e seus ingredientes estar em estado de conservação, conforme Legislação e Normas vigentes, acondicionada em sachê plástico, com embalagem íntegra, resistente, lacrada e limpa. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega, embalagem com peso líquido aproximado de 7 gramas.
---	--------	-----	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Obs.: A aquisição deste produto visa atender às necessidades deste Legislativo previstas para um período de 12 (doze) meses; a entrega deverá ocorrer de forma fracionada, mediante solicitação.

PARÁGRAFO ÚNICO: A entrega do objeto obedecerá ao estipulado neste Contrato, bem como as obrigações assumidas na **PROPOSTA** firmada pela **CONTRATADA**, contendo o preço para entrega do objeto licitado que, independentemente de transcrição, faz parte integrante e complementar deste Contrato, no que não o contrarie.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA VIGÊNCIA

2.1 A vigência do presente Contrato perdurará por 12 (doze) meses após a data de sua assinatura.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO PRAZO E FORMA DE ENTREGA DO OBJETO

3.1 O objeto licitado deverá ser fornecido à **CONTRATANTE** de forma fracionada, mediante solicitação.

CLÁUSULA QUARTA - DO PREÇO

4.1 Pelo fornecimento do objeto, a **CONTRATANTE** pagará a **CONTRATADA** o valor total de R\$ _____ (_____);

4.2 Nos valores acima especificados estão inclusas todas as despesas tais como: impostos, taxas, e outros encargos que venham incidir sobre o objeto licitado, inclusive as fiscais, etc.

CLÁUSULA QUINTA - FORMA DE PAGAMENTO

5.1 O pagamento será efetuado em até 10 (dez) dias após a apuração do solicitado e entrega confirmada em um período de 30 (trinta) dias mediante apresentação da respectiva NF-e (nota fiscal eletrônica), devidamente discriminada e atestada por servidor da **CONTRATANTE**.

CLÁUSULA SEXTA - DO REAJUSTE

6.1 O preço pelo qual será contratado o serviço será fixo e irrevogável, salvo nos casos previstos em Lei.

CLÁUSULA SÉTIMA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

7.1 As despesas desta licitação correrão por conta da Unidade Orçamentária da Câmara Municipal de Limeira, onerando a dotação orçamentária codificada sob nº 01.031.0101.2020.3.3.90.30.

**CÂMARA MUNICIPAL DE LIMEIRA
COMISSÃO DE LICITAÇÕES**

**Rua Pedro Zaccaria, nº. 70 - Jardim Nova Itália - Limeira - SP - CEP 13.484-350
Fone/Fax: (19) 3404-7500**

CLÁUSULA OITAVA - DAS PENALIDADES

8.1 Ao Contratado, total ou parcialmente inadimplente, será aplicada multa administrativa de 10% (dez por cento) do valor de sua proposta, independentemente de aplicação das demais sanções previstas no artigo 87 da Lei nº. 8.666/93;

8.2 Independentemente da apuração de responsabilidade e da incidência da multa prevista no item 8.1, a Câmara Municipal de Limeira poderá aplicar as penalidades de advertência, suspensão temporária de participação em licitações e impedimento de contratar com a administração, ocorrendo à inadimplência contratual por parte da Contratada, notadamente nas circunstâncias abaixo:

8.2.1 Inobservância no prazo de entrega;

8.2.2 Fornecimento em desconformidade com o objeto especificado na proposta.

8.3 Dos atos da Administração decorrentes da aplicação da Lei de Licitações e Contratos caberá, consoante previsão no artigo 109, II e III, pedido de representação e reconsideração respectivamente nos casos e prazos admitidos na execução do contrato.

CLÁUSULA NONA - DO ATRASO NO PAGAMENTO

9.1 Se a **CONTRATANTE** vier a atrasar o pagamento dos valores acordados para execução do objeto deste **CONTRATO**, sobre o valor a ser recebido pela **CONTRATADA** incidirá juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês ou fração, multa de 2% (dois por cento) sobre o valor em atraso e correção monetária, reajustado pelo IGPM ou outro índice que a **CONTRATANTE** venha a adotar para os **CONTRATOS** da espécie, conforme estabelece a legislação em vigor;

9.2 Na ocorrência de atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos pela **CONTRATANTE**, a **CONTRATADA** terá assegurado a faculdade de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações do **CONTRATO** até que a situação seja normalizada, mediante notificação através de ofício devidamente protocolado. Devendo a **CONTRATADA** observar na íntegra a previsão do artigo 78, XV da lei 8.666/93 no que tange calamidade pública; grave perturbação da ordem interna ou guerra.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA RESCISÃO

10.1 A inadimplência das cláusulas e condições estabelecidas neste Contrato, por parte da **CONTRATADA**, assegurará a **CONTRATANTE** o direito de dá-lo por rescindido, mediante notificação através de ofício entregue diretamente ou por via postal, com prova de recebimento, sem prejuízo de outras implicações administrativas e judiciais;

10.2 A **CONTRATADA** reconhece os direitos da **CONTRATANTE** nos casos de rescisão previstos nos artigos 77 a 80 da Lei nº. 8666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - CONDIÇÕES GERAIS

11.1 A **CONTRATADA** declara, expressamente, que tem pleno conhecimento das obrigações que fazem parte deste Contrato, bem como do local de entrega do referido objeto;

11.2 A **CONTRATADA** se responsabiliza pela entrega do objeto deste Contrato, se comprometendo a atender problemas que venham a ser gerados em decorrência do seu fornecimento;

11.3 Qualquer evento que venha a ser considerado pela **CONTRATADA** como danoso e prejudicial a regular execução do objeto da Licitação, só irá eximi-la da responsabilidade contratual a que está sujeita após ter a **CONTRATANTE** analisado e concluído que se tratava de fato imprevisível que dificulte a normal execução do Contrato, ou previsível, porém de consequências incalculáveis;



**CÂMARA MUNICIPAL DE LIMEIRA
COMISSÃO DE LICITAÇÕES**

**Rua Pedro Zaccaria, nº. 70 - Jardim Nova Itália - Limeira - SP - CEP 13.484-350
Fone/Fax: (19) 3404-7500**

11.4 Nenhum pagamento isentará a **CONTRATADA** de suas responsabilidades, nem implicará aceitação definitiva do objeto do Contrato;

11.5 Qualquer tolerância da **CONTRATANTE** quanto a eventuais infrações contratuais, não implicará renúncia a direitos e não pode ser entendida como aceitação, novação ou precedente;

11.6 É vedada a transferência, total ou parcial, do objeto deste Contrato a terceiros, sem anuência da **CONTRATANTE**.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DO FORO

12.1 Fica eleito o foro da Comarca de Limeira, Estado de São Paulo, para dirimir questões derivadas deste Contrato, por mais privilegiado que seja.

12.2 E por estarem de acordo, depois de lido e achado conforme, foi o presente Contrato, lavrado em 4 (quatro) vias de igual teor e forma, assinado pelas partes e testemunhas abaixo.

Limeira, ___ de _____ de 2014.

Contratante:

Contratada:

CÂMARA MUNICIPAL DE LIMEIRA / SP
RONEI COSTA MARTINS
PRESIDENTE

EMPRESA
REPRESENTANTE
CARGO

Testemunhas:

JOSÉ APARECIDO VIDOTTI
CPF nº 028.287.308-24

DOUGLAS RODRIGO DA SILVA
CPF Nº 308.413.558-43