

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO
PARA SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 00080/2018 - HRAC****PROCESSO Nº 18.1.00862.61.3****OFERTA DE COMPRA Nº 102149100582018OC00126****ENDEREÇO ELETRÔNICO: www.bec.sp.gov.br ou www.bec.fazenda.sp.gov.br****TIPO DE LICITAÇÃO: Menor preço****DATA DO INÍCIO DO PRAZO PARA ENVIO DA PROPOSTA ELETRÔNICA:****30/10/2018****DATA E HORA DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA:****13/11/2018 às 09:00 horas.****UNIDADE:****Hospital de Reabilitação de Anomalias Craniofaciais****ENDEREÇO:****SEÇÃO DE COMPRAS - RUA SILVIO MARCHIONE, 3-20 - Bloco P - sala 4 - VILA UNIVERSITÁRIA - BAURU - SP - CEP: 17012-900 - Fone: (14) 3235-8401****Telefones: (14)3235-8401 - Fax: - e-mail: scompr61@usp.br.**

A **UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO** torna público que realizará licitação sob a modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, por intermédio do sistema eletrônico de contratações denominado "Bolsa Eletrônica de Compras do Governo do Estado de São Paulo - **Sistema BEC/SP**", utilizando recursos de tecnologia da informação - internet, conforme descrito neste Edital e seus Anexos, e em conformidade com a Lei Federal nº 10.520/2002, o Decreto Estadual nº 49.722/2005, o Regulamento anexo à Resolução nº CC-27/2006, aplicando-se, subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal nº 8.666/1993, dos Decretos Estaduais nº 47.297/2002, 47.945/2003, 51.809/2007, 54.939/2009 e 57.159/2011, das Resoluções CEGP-10/2002 e CC-76/2003 e demais normas regulamentadoras aplicáveis.

As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e seus anexos e serão encaminhadas por meio eletrônico, após o registro dos interessados em participar do certame e o credenciamento de seus representantes no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado de São Paulo - CAUFESP.

A sessão pública de processamento do Pregão Eletrônico Para Sistema de Registro de Preços será realizada no endereço eletrônico **www.bec.sp.gov.br** ou **www.bec.fazenda.sp.gov.br**, no dia e hora mencionados no preâmbulo deste Edital e será conduzida pelo pregoeiro com o auxílio da equipe de apoio, designados nos autos do processo em epígrafe e indicados no sistema pela autoridade competente.

1. DO OBJETO DA LICITAÇÃO

1.1. O presente **PREGÃO ELETRÔNICO PARA SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS** tem por objeto a aquisição de **CARNE BOVINA NOVA, CARNE BOVINA SEMI PROCESSADA, CARNE SUINA, FRANGO SEMI-PROCESSADO, LINGUICA NOVO, PRESUNTO, QUEIJO**, conforme especificações e condições constantes deste Edital e seus Anexos.

2. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

2.1. Poderão participar do certame todos os interessados em contratar com a Administração Estadual que estiverem registrados no CAUFESP, em atividade econômica compatível com o seu objeto, sejam detentores de senha para participar de procedimentos eletrônicos e tenham credenciado os seus representantes, na forma estabelecida no regulamento que disciplina a inscrição no referido Cadastro.

2.1.1. O registro no CAUFESP, o credenciamento dos representantes que atuarão em nome da Licitante no sistema de pregão eletrônico e a senha de acesso, deverão ser obtidos anteriormente à abertura da sessão pública e autorizam a participação em qualquer pregão eletrônico realizado por intermédio do Sistema BEC/SP.

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

2.1.2. As informações a respeito das condições exigidas e dos procedimentos a serem cumpridos, para os registros - RC (Registro Cadastral) e RCS (Registro Cadastral Simplificado) - no CAUFESP, para o credenciamento de representantes e para a obtenção de senha de acesso, estão disponíveis nos endereços eletrônicos www.usp.br/gefim - Serviços a Fornecedores ou www.bec.sp.gov.br ou www.bec.fazenda.sp.gov.br.

2.2. A participação no certame está condicionada, ainda, a que o interessado ao acessar, inicialmente, o ambiente eletrônico de contratações do Sistema BEC/SP, declare, mediante assinalação nos campos próprios, que inexistente qualquer fato impeditivo de sua participação no certame ou de sua contratação, que conhece e aceita os regulamentos do Sistema BEC/SP, relativos ao Pregão Eletrônico.

2.3. A Licitante responde integralmente por todos os atos praticados no pregão eletrônico, por seus representantes devidamente credenciados, assim como pela utilização da senha de acesso ao sistema, ainda que indevidamente, inclusive por pessoa não credenciada como sua representante.

2.4. Cada representante credenciado poderá representar apenas uma Licitante, em cada pregão eletrônico.

2.5. O envio da proposta vinculará a Licitante ao cumprimento de todas as condições e obrigações inerentes ao certame.

2.6. Para o exercício do direito de preferência de que trata o subitem 4.6. do item 4., bem como para a fruição do benefício da habilitação com irregularidade fiscal previsto na alínea "f", do subitem 5.1. do item 5., a condição de microempresa, empresa de pequeno porte, Microempreendedor Individual (MEI) ou cooperativa que preencha as condições estabelecidas no artigo 34, da Lei Federal nº 11.488/2007, deverá constar do registro da Licitante junto ao CAUFESP.

2.7. Não poderão participar empresas estrangeiras que não funcionem no País; os interessados que se encontrem sob falência, concurso de credores, dissolução, liquidação ou em regime de consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição; empresas cujos dirigentes façam parte do quadro de servidores da Universidade de São Paulo; nem aqueles que tenham sido declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública ou punidos com suspensão temporária ou impedimento do direito de licitar e contratar com os órgãos e entidades da Administração do Estado de São Paulo, nos termos do Decreto nº 48.999, de 29 de setembro de 2004; as cooperativas que se encontrem sob a vedação do Decreto Estadual nº 55.938/2010.

2.8. A proponente que não se interessar por todos os **lotes** poderá encaminhar a Proposta Eletrônica apenas para os que pretenda disputar. Não se admitirá oferta que não contemple a integralidade do **lote** disputado.

3. DAS PROPOSTAS ELETRÔNICAS

3.1. O VALOR TOTAL DA PROPOSTA e a indicação da marca e modelo (se houver) do produto cotado deverão ser registrados por meio eletrônico disponível no endereço www.bec.sp.gov.br ou www.bec.fazenda.sp.gov.br opção "PREGAO - ENTREGAR PROPOSTA", desde a divulgação da íntegra do Edital no referido endereço eletrônico, até o dia e horário previstos no preâmbulo para a abertura da sessão pública, devendo a Licitante, para formulá-las, assinalar a declaração de que cumpre integralmente os requisitos de habilitação constantes do Edital.

3.2. A proposta comercial a ser apresentada pela licitante autora da proposta de menor preço durante a fase de aceitabilidade de preço, quando solicitado pelo Sistema BEC, deverá conter os elementos a seguir, observado o modelo disponibilizado no **ANEXO - "PROPOSTA COMERCIAL"**:

a) descrição do(s) produto(s) e/ou serviço(s) ofertado(s), com indicação de procedência, marca e modelo, quando pertinente, observadas as especificações constantes do **ANEXO - "DESCRIÇÃO DO OBJETO"**;

b) preços unitários e totais, por item, em moeda corrente nacional, em algarismos, apurados à data de sua apresentação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária. Nos preços propostos deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos, como por exemplo: transportes, tributos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com o fornecimento do objeto da presente licitação;

c) no preço unitário deverá ser considerada a isenção do ICMS prevista no art. 55, do Anexo I, do Regulamento do Imposto sobre Circulação de Mercadorias e sobre Prestação de Serviços, do Estado de São Paulo, aprovado pelo Decreto Estadual nº 45.490/2000, ou seja, sem a carga tributária do ICMS;

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

c.1) o valor equivalente à isenção do ICMS a que se refere o art. 55, do Anexo I, do mencionado Regulamento, obrigatoriamente, deverá ser indicado no respectivo documento fiscal por ocasião do pagamento, e não se aplica ao caso de imposto já retido antecipadamente por sujeição passiva por substituição (previsto no § 4º do mesmo artigo), e nos casos de empresas cujo documento fiscal de venda é emitido fora do Estado de São Paulo.

d) prazo de **entrega**/execução do(s) serviço(s) não superior à **1 (um) dia corridos** a contar da data da assinatura do contrato ou retirada do instrumento equivalente, podendo ser estabelecido cronograma a critério da Administração;

e) prazo de validade da proposta não inferior a **60 (sessenta) dias corridos**, contados da data da abertura da sessão pública do presente Pregão Eletrônico.

3.3. Não será admitida cotação de quantidade diversa da prevista neste Edital.

3.4. As Licitantes arcarão com todos os custos relativos à elaboração de suas propostas, não recaindo sobre a **Universidade de São Paulo** quaisquer ônus de caráter indenizatório, independentemente do resultado do procedimento licitatório.

3.5. O preço ofertado permanecerá fixo e irremovível.

4. DA SESSÃO PÚBLICA E DO JULGAMENTO

4.1. No dia e horário previstos neste Edital, o Pregoeiro dará início à sessão pública do pregão eletrônico, com a abertura automática das propostas e a sua divulgação, pelo sistema, na forma de grade ordenatória, em ordem crescente de preços.

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

- a) cujo objeto não atenda aos prazos, especificações, quantidades e condições fixados no Edital;
- b) que contiverem vícios;
- c) que apresentarem qualquer documento em desacordo com as exigências contidas neste Edital;
- d) com preços manifestamente inexequíveis;
- e) que apresentarem preço baseado exclusivamente em proposta das demais Licitantes;
- f) que, por ação da Licitante ofertante quando do registro da proposta na forma do subitem 3.1., contenham elementos que permitam a sua identificação.

4.2.1. A desclassificação da proposta será sempre fundamentada pelo Pregoeiro e registrada no sistema, com o acompanhamento em tempo real.

4.3. O eventual desempate de propostas do mesmo valor será promovido pelo sistema, com observância dos critérios legais estabelecidos para tanto. Nova grade ordenatória será divulgada pelo sistema, contendo a relação das propostas classificadas e das desclassificadas.

4.4. Será iniciada a etapa de lances, com a participação de todas as Licitantes detentoras de propostas classificadas.

4.4.1. A formulação de lances será efetuada, exclusivamente, por meio do sistema eletrônico.

4.4.1.1. Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço, ou em valores distintos e decrescentes inferiores ao do último valor apresentado pela própria Licitante ofertante, observada, em ambos os casos, a redução mínima entre eles, conforme **ANEXO - "REDUÇÃO DE LANCES"**, aplicável, inclusive, em relação ao primeiro formulado, prevalecendo o primeiro lance recebido, quando ocorrerem 2 (dois) ou mais lances do mesmo valor.

4.4.1.1.1. A aplicação do valor de redução mínima entre os lances incidirá sobre o preço do **lote**.

4.4.2. A etapa de lances terá a duração de 15 (quinze) minutos.

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

4.4.2.1. A duração da etapa de lances será prorrogada automaticamente pelo sistema, visando à continuidade da disputa, quando houver lance admissível ofertado nos últimos 3 (três) minutos do período de que trata o subitem 4.4.2. ou nos sucessivos períodos de prorrogação automática.

4.4.2.1.1. Não havendo novos lances ofertados nas condições estabelecidas no subitem 4.4.2.1., a duração da prorrogação encerrar-se-á, automaticamente, quando atingido o terceiro minuto contado a partir do registro no sistema, do último lance que ensejar prorrogação.

4.4.3. No decorrer da etapa de lances, as Licitantes serão informadas pelo sistema eletrônico:

- a) dos lances admitidos e dos inválidos, horários de seus registros no sistema e respectivos valores;
- b) do tempo restante para o encerramento da etapa de lances.

4.4.4. A etapa de lances será considerada encerrada, findos os períodos de duração indicados no subitem 4.4.2..

4.5. Encerrada a etapa de lances, o sistema divulgará a nova grade ordenatória, contendo a classificação final, em ordem crescente de valores.

4.5.1. Para essa classificação será considerado o último preço admitido de cada Licitante.

4.6. Com base na classificação a que alude o subitem 4.5. deste item, será assegurada às Licitantes microempresas, empresas de pequeno porte, Microempreendedor Individual (MEI) e cooperativas que preencham as condições estabelecidas no artigo 34, da Lei Federal nº 11.488/2007, para fruição dos benefícios da Lei Complementar nº. 123/2006, preferência à contratação, observadas as seguintes regras:

4.6.1. A microempresa, empresa de pequeno porte, Microempreendedor Individual (MEI) ou cooperativas que preencham as condições estabelecidas no artigo 34, da Lei Federal nº 11.488/2007, detentora da proposta de menor valor, dentre aquelas cujos valores sejam iguais ou superiores até 5% (cinco por cento) ao valor da proposta melhor classificada, será convocada pelo pregoeiro, para que apresente preço inferior ao da melhor classificada, no prazo de 5 (cinco) minutos, sob pena de preclusão do direito de preferência.

4.6.1.1. A convocação recairá sobre a Licitante vencedora de sorteio, no caso de haver propostas empatadas, nas condições do subitem 4.6.1..

4.6.2. Não havendo a apresentação de novo preço, inferior ao preço da proposta melhor classificada, serão convocadas para o exercício do direito de preferência, respeitada a ordem de classificação, as demais microempresas, empresas de pequeno porte, Microempreendedor Individual (MEI) e cooperativas que preencham as condições estabelecidas no artigo 34, da Lei Federal nº 11.488/2007, cujos valores das propostas se enquadrem nas condições indicadas no subitem 4.6.1..

4.6.3. Caso a detentora da melhor oferta, de acordo com a classificação de que trata o subitem 4.5., seja microempresa, empresa de pequeno porte, Microempreendedor Individual (MEI) ou cooperativa que preencha as condições estabelecidas no artigo 34, da Lei Federal nº 11.488/2007, não será assegurado o direito de preferência, passando-se, desde logo, à negociação do preço.

4.7. O Pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor, obtida com base nas disposições dos subitens 4.6.1. e 4.6.2., ou, na falta desta, com base na classificação de que trata o subitem 4.5., mediante troca de mensagens abertas no sistema, com vistas à redução do preço.

4.8. Encerrada a etapa de negociação, alcançada a melhor oferta, a licitante autora da proposta de menor preço deverá, quando solicitado pelo Sistema, encaminhar o arquivo contendo o **ANEXO - "PROPOSTA COMERCIAL"**, para análise da aceitabilidade do preço, observado o prazo de até trinta minutos.

4.8.1. Desde que devidamente justificado pela proponente, o prazo supra poderá ser prorrogado por até 2 dias úteis, a critério do Pregoeiro, para que a licitante providencie o arquivo para apresentação no Sistema BEC, ficando, na hipótese de prorrogação, a sessão pública suspensa. Após a reativação da Sessão Pública e envio do arquivo no Sistema, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor preço, decidindo motivadamente a respeito.

4.8.2. Será aceito apenas 01 (um) arquivo, insubstituível, contendo o anexo indicado no subitem 4.8. deste item 4., elaborado conforme modelo disponibilizado no **ANEXO - "PROPOSTA**

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

COMERCIAL", o qual deverá contemplar os preços unitários e totais por item e o valor total da proposta, em moeda corrente nacional, conforme proposta de menor preço alcançada na fase de negociação.

4.9. Em caso de divergência entre os valores consignados no arquivo indicado no subitem 4.8. deste item 4., e os valores lançados na fase de Negociação, prevalecerão os de menor valor.

4.10. O saneamento de falhas e/ou inconsistências no preenchimento da Proposta Comercial, quando possível, será tratado diretamente no chat.

4.10.1. Será permitido o saneamento do ANEXO "PROPOSTA COMERCIAL", apresentado em cumprimento ao subitem 4.8. deste item 4., desde que atendidas as seguintes condições:

a) não haja modificação, para maior, do valor final da proposta;

b) não haja alteração das características do objeto licitado e, quando pertinente, da marca e modelo registrados por meio eletrônico conforme subitem 3.1. do item 3.

4.11. Após o eventual saneamento realizado, o Pregoeiro poderá solicitar a apresentação da nova versão do(s) anexo(s) - "**PROPOSTA COMERCIAL**" e/ou "**DOCUMENTOS DA PROPOSTA**", que deverá(ão) ser enviado(s) através do e-mail indicado no preâmbulo do Edital, no prazo de até trinta minutos, comprovando o saneamento na forma prevista no subitem 4.10.1. deste item 4. Desde que devidamente justificado pela proponente, o prazo supra poderá ser prorrogado em, no máximo, 30 minutos adicionais.

4.12. Encerrada a etapa de aceitabilidade do preço e iniciada a etapa de habilitação, deverá ser anexado, após cumpridos os requisitos dos subitens 4.8. a 4.11. deste item 4, arquivo contendo as informações do(s) anexo(s) - "**PROPOSTA COMERCIAL**" e/ou "**DOCUMENTOS DA PROPOSTA**", visando tornar públicos os documentos encaminhados.

4.13. Habilitada a Licitante da melhor oferta, o Pregoeiro consultará as demais classificadas, sobre o aceite do fornecimento/execução ao preço e quantidade ofertados pela primeira.

4.14. Em seguida proceder-se-á ao julgamento da habilitação das Licitantes que aceitaram fornecer ao preço da vencedora do certame, observadas as disposições dos subitens **5.3.5. a 5.3.8. e 5.1.** letras "a" até "h".

5. DA HABILITAÇÃO

5.1. Considerada aceitável a oferta de menor preço, passará o Pregoeiro ao julgamento da habilitação, observando as seguintes diretrizes:

a) Verificação dos dados e informações do autor da oferta aceita, constantes do CAUFESP e extraídos dos documentos indicados neste item 5.;

b) Caso os dados e informações constantes no CAUFESP não atendam aos requisitos estabelecidos neste item 5., o Pregoeiro verificará a possibilidade de suprir ou sanear eventuais omissões ou falhas, mediante consultas efetuadas por outros meios eletrônicos hábeis de informações;

b.1) Essa verificação será certificada pelo Pregoeiro na ata da sessão pública, devendo ser anexados aos autos, os documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente certificada e justificada;

c) A Licitante poderá, ainda, suprir ou sanear eventuais omissões ou falhas, relativas ao cumprimento dos requisitos e condições de habilitação estabelecidos no Edital, mediante a apresentação de documentos, desde que os envie no curso da própria sessão pública do pregão e até a decisão sobre a habilitação, através da funcionalidade "anexo de documentos" disponível no Sistema da BEC.

c.1) Sem prejuízo do disposto nas alíneas "a", "b", "c", "d" e "e", deste subitem 5.1., serão apresentados, obrigatoriamente, por meio da funcionalidade "anexo de documentos", as declarações a que se refere o subitem 5.2.5. deste Edital.

d) A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos hábeis de informações, no momento da verificação a que se refere a alínea "b", ou dos meios para a transmissão de cópias de documentos a que se refere a alínea "c", ambas deste subitem 5.1., ressalvada a indisponibilidade de seus próprios meios. Na hipótese de ocorrerem essas indisponibilidades e/ou não sendo supridas ou saneadas as eventuais omissões ou falhas, na forma prevista nas alíneas "b" e "c", a Licitante será inabilitada, mediante decisão motivada;

e) Os originais ou cópias autenticadas por tabelião de notas, dos documentos enviados na forma constante da alínea "c", deverão ser apresentados no endereço constante no preâmbulo deste Edital, em até 02 (dois) dias úteis após o encerramento da sessão pública, sob pena de invalidade do respectivo ato de habilitação e a aplicação das penalidades cabíveis;

f) Para habilitação de microempresas, empresas de pequeno porte, Microempreendedor Individual (MEI) ou cooperativas que preencham as condições estabelecidas no artigo 34, da Lei Federal nº 11.488/2007, não será exigida comprovação de regularidade fiscal, mas será obrigatória a apresentação dos documentos indicados no subitem 5.2.2., alíneas "a" a "e" do item 5. deste Edital, ainda que os mesmos veiculem restrições impeditivas à referida comprovação;

g) Constatado o cumprimento dos requisitos e condições estabelecidos no Edital, a Licitante será habilitada e declarada vencedora do certame;

h) Por meio de aviso lançado no sistema, o Pregoeiro informará às demais Licitantes que poderão consultar as informações cadastrais da Licitante vencedora utilizando opção disponibilizada no próprio sistema para tanto. Deverá, ainda, informar o teor dos documentos recebidos por meio eletrônico.

5.2. A habilitação compreenderá a exigência dos documentos relacionados nos subitens 5.2.1., 5.2.2., 5.2.3., 5.2.4. e 5.2.5..

5.2.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

5.2.1.1. Para a habilitação jurídica das Licitantes, exigir-se-á:

- a) Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual;
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social atualizado e registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedade empresária ou cooperativa;
- c) Documentos de eleição ou designação dos atuais administradores, tratando-se de sociedades empresárias ou cooperativas;
- d) Ato constitutivo atualizado e registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedade não empresária, acompanhado de prova da diretoria em exercício;
- e) Decreto de autorização, tratando-se de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
- f) Registro de sociedade cooperativa perante a entidade estadual da Organização das Cooperativas Brasileiras, nos termos do artigo 107 da Lei Federal nº 5.764/1971, no caso de Cooperativas.

5.2.2. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

5.2.2.1. Para a comprovação da regularidade fiscal e trabalhista das Licitantes exigir-se-á:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);
 - b) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e/ou Municipal, relativo à sede da Licitante, de acordo com seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;
 - c) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal (Certidão Negativa de Débitos ou Positiva com Efeitos de Negativa relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União), a qual abrange, inclusive, as contribuições sociais previstas na Lei nº 8.212/1991; Estadual (Certidão de Débitos tributários Inscritos na Dívida Ativa) em se tratando de compras e serviços com fornecimento de bens, e Municipal (Certidão de Tributos Mobiliários) no caso de serviços, do domicílio ou sede da licitante, ou outra equivalente na forma da Lei com prazo de validade em vigor. Não constando do documento seu prazo de validade, será aceito documento emitido até 06 (seis) meses imediatamente anteriores à data marcada para o processamento do Pregão;
- c.1) No caso de isenção ou de não incidência dos impostos devidos à Fazenda Estadual ou Municipal, deverá, a Licitante apresentar declaração elaborada em papel timbrado e subscrita por seu representante legal, atestando tal fato, sob as



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

penas da lei.

d) Certidão de regularidade de débito perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);

e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas ou Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com efeito de negativa, nos termos do artigo 642-A da Consolidação das Leis do Trabalho.

e.1) Fica a Licitante vencedora ciente que, quando da realização do Ato Público, será novamente consultada a situação de regularidade perante os Débitos Trabalhistas (CNDT), para fins de garantir o adequado preenchimento dos requisitos do Edital, nos termos do artigo 4º, XV, da Lei nº 10.520/2002, de forma a comprovar que a realidade fática encontra-se em consonância com o preenchimento formal do presente requisito editalício.

5.2.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

5.2.3.1. Para a qualificação econômico-financeira das Licitantes exigir-se-á:

a) Certidão Negativa de Falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial expedida no domicílio da pessoa física. Não constando do documento seu prazo de validade, será aceito documento emitido até 06 (seis) meses imediatamente anteriores à data marcada para a abertura da sessão pública.

a.1) Se a Licitante for cooperativa, a certidão mencionada na alínea "a", deste subitem 5.2.3., deverá ser substituída por certidão negativa de ações de insolvência civil.

a.2) Para fins da comprovação acima, entende-se por sede o principal estabelecimento da empresa (a matriz).

5.2.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

5.2.4.1. Para a qualificação técnica das Licitantes, exigir-se-á a apresentação de, no mínimo, 01 (um) atestado de desempenho anterior, obrigatoriamente pertinente e compatível com o objeto desta licitação, expedido por entidade pública ou privada, usuária do bem ou serviço, comprovando o fornecimento ou a execução.

5.2.4.1.1. Somente serão considerados válidos atestados com timbre e razão social da entidade expedidora e com identificação do nome completo.

5.2.4.1.2. O atestado deverá ser datado e assinado por pessoa física identificada pelo seu nome completo e cargo exercido na entidade, bem como dados para eventual contato, estando as informações sujeitas à conferência pelo pregoeiro.

5.2.5. OUTRAS COMPROVAÇÕES

5.2.5.1. Para a habilitação das Licitantes exigir-se-á também:

a) Declaração de Regularidade perante o Ministério do Trabalho no que se refere à observância do disposto no Inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, nos termos do modelo constante do **ANEXO - "DECLARAÇÃO DE REGULARIDADE PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO"**.

b) Declaração de atendimento às normas relativas à saúde e segurança no trabalho, em virtude das disposições do parágrafo único, artigo 117 da Constituição do Estado de São Paulo, nos termos do modelo constante do **ANEXO - "DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO ÀS NORMAS RELATIVAS À SAÚDE E SEGURANÇA NO TRABALHO"**.

5.3. DISPOSIÇÕES GERAIS

5.3.1. Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, a Administração aceitará como válidas as expedidas até 06 (seis) meses imediatamente anteriores à data de abertura da sessão pública.

5.3.2. O RC do **CAUFESP**, em plena validade na data marcada para o processamento do Pregão, substitui os documentos enumerados nos subitens **5.2.1**, **5.2.2**, **5.2.3** e **5.2.5**. Obrigatoriamente, deverá ser apresentado o restante da documentação prevista no subitem **5.2.4**.

5.3.3. O **RCS** do **CAUFESP**, substitui os documentos enumerados nos subitens **5.2.1** e **5.2.2.** Obrigatoriamente, deverá ser apresentado o restante da documentação prevista nos subitens **5.2.3**, **5.2.4** e **5.2.5**.

5.3.4. A Licitante detentora do **RC** ou do **RCS** do **CAUFESP** cuja validade não se encontrar vigente em sua totalidade, ou seja, que apresente algumas certidões vencidas, poderá utilizá-lo nesta Licitação, porém esse somente substituirá os documentos nele vigentes e correspondentes ao tipo de Registro Cadastral apresentado (**RC** ou **RCS** do **CAUFESP**). Neste caso, as certidões indicadas como vencidas deverão ser apresentadas devidamente atualizadas e vigentes.

5.3.5. A Licitante habilitada nas condições da alínea "f", do subitem **5.1.** deste item **5.**, deverá comprovar sua regularidade fiscal, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

5.3.6. A comprovação de que trata o subitem **5.3.5.** deste item **5.** deverá ser efetuada mediante a apresentação das competentes certidões negativas de débitos, ou positivas com efeitos de negativas, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado a partir do momento em que a Licitante for declarada vencedora do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração.

5.3.7. Ocorrendo a habilitação na forma indicada na alínea "f", do subitem **5.1.** deste item **5.**, a sessão pública será suspensa pelo Pregoeiro, observados os prazos previstos no subitem **5.3.6.**, para que a Licitante vencedora possa comprovar a regularidade fiscal de que tratam os subitens **5.3.5.** e **5.3.6.** deste item **5.**.

5.3.8. Por ocasião da retomada da sessão, o Pregoeiro decidirá motivadamente sobre a comprovação ou não da regularidade fiscal de que tratam os subitens **5.3.5.** e **5.3.6.** deste item **5.**, ou sobre a prorrogação de prazo para a mesma comprovação, observado o disposto no mesmo subitem **5.3.5.**

5.3.9. Se a oferta não for aceitável, se a Licitante desatender às exigências para a habilitação, ou não sendo saneada a irregularidade fiscal, nos moldes dos subitens **5.3.5.** a **5.3.8.** deste item **5.**, o Pregoeiro, respeitada a ordem de classificação de que trata o subitem **4.5.** do item **4.**, examinará a oferta subsequente de menor preço, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda aos requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.

6. DO LICITANTE VENCEDOR

6.1. Quando solicitado pelo Pregoeiro, a Licitante vencedora deverá, no prazo de **02 (dois) dias úteis** contados da data de habilitação, entregar diretamente no endereço constante no preâmbulo deste Edital, a **PROPOSTA COMERCIAL** original e assinada, tal como encaminhada nos termos do item 4.8, incorporadas as correções eventualmente feitas nos moldes do item 4.10 a 4.12.

6.2. Quando exigidos no edital, a Licitante vencedora e demais Licitantes que aderirem à Ata de Registro de Preços, deverão apresentar o **ANEXO - "DECLARAÇÃO DE RETIRADA DE MATERIAL EM GARANTIA"** e/ou outro(s) documento(s) requeridos no **ANEXO - "DOCUMENTOS DA PROPOSTA"** (se houver).

7. DO RECURSO E DA HOMOLOGAÇÃO

7.1. Divulgado o vencedor ou, saneada a irregularidade fiscal nos moldes dos subitens 5.3.5. e 5.3.8. do item 5., ou, ainda, se for o caso, encerrado o julgamento da habilitação das demais participantes que concordaram em fornecer ao preço da vencedora do certame, o Pregoeiro informará às Licitantes, por meio de mensagem lançada no sistema, que poderão interpor recurso, imediata e motivadamente, por meio eletrônico, utilizando para tanto, exclusivamente, campo próprio disponibilizado no sistema.

7.2. Havendo interposição de recurso, na forma indicada no subitem 7.1. deste item 7., o Pregoeiro, por mensagem lançada no sistema, informará aos recorrentes que poderão apresentar memoriais contendo as razões de recurso, no prazo de 3 (três) dias após o encerramento da sessão pública, e às demais Licitantes que poderão apresentar contrarrazões, em igual número de dias, os quais começarão a correr do término do prazo para apresentação de memoriais, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos, no endereço constante do preâmbulo deste Edital.

7.2.1. Os memoriais de recurso e as contrarrazões serão oferecidos por meio eletrônico, no sítio www.bec.sp.gov.br ou www.bec.fazenda.sp.gov.br, opção RECURSO, e a apresentação de documentos relativos às peças antes indicadas, se houver, será efetuada mediante protocolo, no(a)

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

PROTOCOLO - APRESENTAÇÃO DAS IMPUGNAÇÕES E DAS RAZÕES DE RECURSO da(o) **Hospital de Reabilitação de Anomalias Craniofaciais** no horário e endereço abaixo especificado, observados os prazos estabelecidos no subitem 7.2., deste item.

RUA SILVIO MARCHIONE, 3-20 - VILA UNIVERSITÁRIA - BAURU - SP - CEP: 17012-900 - Fone: (14) 3235-8150
Horário: das 08:00 às 17:00 horas.
Segunda a sexta-feira.

7.3. A falta de interposição na forma prevista no subitem 7.1. deste item 7., importará a decadência do direito de recurso e o pregoeiro proporá à autoridade competente a homologação do procedimento licitatório.

7.4. O recurso terá efeito suspensivo e o seu acolhimento importará a invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

7.5. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório e determinará a convocação dos beneficiários para a assinatura da Ata de Registro de Preços.

8. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, DO CANCELAMENTO E DAS CONTRATAÇÕES

8.1. A Ata de Registro de Preços será formalizada com a observância das disposições do artigo 12 do Decreto Estadual nº 47.945/2003, e será subscrita pela autoridade competente que assinou o Edital.

8.2. A Licitante que convocada para assinar a Ata, deixar de fazê-lo no prazo fixado, dela será excluída.

8.3. Colhidas as assinaturas, o Órgão Gerenciador providenciará a imediata publicação da Ata e, se for o caso, do ato que promover a exclusão de que trata o subitem 8.2. acima, no Diário Oficial do Estado.

8.4. A Ata de Registro de Preços terá validade de 12 (doze) meses, contados da data de sua publicação.

8.5. O Cancelamento da Ata de Registro de Preços ocorrerá nas hipóteses e condições estabelecidas nos artigos 18 e 19 do Decreto Estadual nº. 47.945/2003.

8.6. Os fornecedores incluídos na Ata de Registro de Preços estarão obrigados a celebrar os contratos que poderão advir, nas condições estabelecidas no Ato Convocatório, respectivos anexos e na própria Ata.

8.6.1. Prazo para assinatura do contrato ou do instrumento equivalente é de 05 (cinco) dias úteis.

8.7. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário do Registro a preferência de contratação em igualdade de condições.

8.8. Quando da necessidade de contratação, os Órgãos Participantes constantes do **ANEXO - "RELAÇÃO DE UNIDADES PARTICIPANTES"** deste Edital, por intermédio dos gestores dos contratos por eles indicados, consultarão o Órgão Gerenciador para obter a indicação do fornecedor, dos quantitativos a que este ainda se encontra obrigado e dos preços registrados.

8.9. Com as informações do Órgão Gerenciador, o Gestor convocará o fornecedor para a celebração do contrato, se houver.

8.10. Para instruir a formalização da contratação, o Órgão Participante contratante verificará, por meio eletrônico hábil de informações, as certidões de regularidade de débito do fornecedor perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e a Fazenda Nacional (Certidão Negativa de Débitos ou Positiva com Efeitos de Negativa relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, a qual abrange, inclusive, as contribuições sociais previstas na Lei nº 8.212/1991), assim como perante a Justiça do Trabalho (Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), certificando nos autos da contratação a regularidade e anexando os documentos passíveis de obtenção por tais meios, salvo impossibilidade devidamente justificada.

8.11. Se não for possível atualizá-las por meio eletrônico hábil de informações, o fornecedor incluído na Ata de Registro de Preços será notificado para, no prazo de 02 (dois) dias úteis, comprovar a situação de regularidade de que trata o subitem 8.10., mediante apresentação das certidões respectivas, com prazos de validade em vigência, sob pena de a contratação não se realizar.

8.12. Se as certidões anteriormente apresentadas para habilitação ou constantes do cadastro estiverem dentro do prazo de validade, o fornecedor ficará dispensado da apresentação das mesmas.

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

8.13. O fornecedor que, convocado, recusar-se injustificadamente a assinar o contrato ou a retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido, terá seu Registro de Preços cancelado, sendo-lhe aplicável a multa pela inexecução total do ajuste.

8.14. A USP consultará nos termos do artigo 6º, incisos I e II da Lei Estadual nº 12.799/2008 c.c. artigo 7º incisos I e II e parágrafo 1º do Decreto Estadual nº 53.455/2008, o Cadin Estadual, como condição para celebração do contrato e para repasse do valor correspondente ao pagamento.

9. DA DESCONEXÃO COM O SISTEMA ELETRÔNICO

9.1. À Licitante caberá acompanhar as operações no sistema eletrônico, durante a sessão pública, respondendo pelos ônus decorrentes de sua desconexão ou da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema.

9.2. A desconexão do sistema eletrônico do Pregoeiro, durante a sessão pública, implicará:

a) fora da etapa de lances, a sua suspensão e o seu reinício, desde o ponto em que foi interrompida. Neste caso, se a desconexão persistir por tempo superior a 15 (quinze) minutos, a sessão pública deverá, quando reestabelecida a conexão, ser suspensa e reiniciada somente após comunicação expressa às Licitantes de nova data e horário para a sua continuidade;

b) durante a etapa de lances, a continuidade da apresentação de lances pelas Licitantes, até o término do período estabelecido no Edital.

9.3. A desconexão do sistema eletrônico com qualquer Licitante não prejudicará a conclusão válida da sessão pública ou do certame.

10. DOS PRAZOS, DAS CONDIÇÕES E DO LOCAL DE ENTREGA

10.1. A entrega ocorrerá em até **1 (um) dia corridos** a contar do 1º dia útil seguinte ao da data da assinatura do contrato ou do recebimento do instrumento equivalente, sempre que a Administração solicitar o objeto da Ata, levando-se em consideração as quantidades e especificações estabelecidas no edital.

10.2. Se o prazo de entrega coincidir com o dia em que a USP não tenha atendimento ao público, este será automaticamente prorrogado até o primeiro dia útil subsequente.

10.3. A entrega do objeto desta licitação deverá ser feita nos locais indicados no **ANEXO - "RELAÇÃO DAS UNIDADES PARTICIPANTES"** deste Edital, correndo por conta da Contratada todas as despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários inerentes.

10.4. A entrega do objeto ocorrerá de acordo com as necessidades da USP, bem como das Unidades/Órgãos Participantes, que serão responsáveis pela solicitação dos materiais à(s) empresa(s) com preços registrados na Ata, sempre obedecendo à ordem de classificação. A critério das partes poderá ser estabelecido um cronograma estimando-se as quantidades e datas de entregas futuras dos materiais que compõem a Ata de Registro de Preços.

10.4.1. A cada solicitação será emitido um contrato ou instrumento equivalente que deverá ser assinado pela Licitante vencedora, respeitando-se todas as condições da licitação e da Ata de Registro de Preços.

11. DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

11.1. O objeto da licitação será recebido provisoriamente mediante recibo ou termo circunstanciado.

11.2. O recebimento do objeto dar-se-á definitivamente no prazo de até **10 (dez) dias corridos** após o recebimento provisório, uma vez verificado o atendimento integral da quantidade e das especificações contratadas, mediante Termo de Recebimento Definitivo ou Recibo, firmado pelo servidor responsável.

11.3. Caso não corresponda às especificações exigidas no Edital, o objeto será recusado e deverá ser **substituído** dentro do prazo de **entrega** já estabelecido em Edital. Em caso de não **substituição**, estará caracterizado o descumprimento da obrigação assumida, cabendo à Licitante vencedora as penalidades previstas no item **"DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS"** deste Edital.

11.3.1. Para utilização da garantia a Universidade de São Paulo, observará o disposto na Lei Federal nº 8.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor).

12. DO PAGAMENTO

12.1. O pagamento será efetuado à Contratada, no prazo não inferior a **28 (vinte e oito) dias corridos**, contados a partir do dia seguinte ao recebimento provisório do material nos locais constantes do **ANEXO - "RELAÇÃO DAS UNIDADES PARTICIPANTES"**, nos termos da Portaria GR 4.710/2010 e alterações posteriores. A ordem de pagamento será emitida pela Tesouraria Central da Reitoria, a favor da **Contratada**, exclusivamente em conta corrente do **BANCO DO BRASIL S.A.**, a ser indicada pela **Contratada**, ficando terminantemente vedada a negociação da duplicata mercantil na rede bancária ou com terceiros.

12.1.1. Nos casos de incidência de ICMS os documentos fiscais competentes acima referidos, quando emitidos dentro do Estado de São Paulo, deverão ser apresentados com destaque indicando o valor do desconto equivalente ao ICMS dispensado, a que se refere o art. 55, do Anexo I, do Regulamento do ICMS, do Estado de São Paulo, aprovado pelo Decreto Estadual nº 45.490/2000.

12.1.1.1. Nos casos referidos no subitem 12.1.1., tratando-se de ICMS com alíquota diferente da estabelecida para as operações ou prestações internas (art. 52, Inc. I, do referido Regulamento), ou com base de cálculo que não corresponda ao valor total dos produtos que são objeto do documento fiscal, e embasamento legal que o justifica, deverá ser, também, destacado nesse mesmo documento.

12.2. São condições para a liberação do pagamento:

12.2.1. O recebimento definitivo do objeto;

12.2.2. A entrega da documentação fiscal completa;

12.2.3. A não existência de registro da **Contratada** no Cadin Estadual, cuja consulta deverá ser feita pela **Contratante**, nos termos do artigo 6º, inciso II e parágrafo 1º da Lei Estadual nº. 12.799/2008 c.c. artigo 7º, inciso II e parágrafo 1º do Decreto Estadual nº. 53.455/2008.

12.3. Eventuais irregularidades nas condições de pagamento ou nos documentos exigidos (Nota Fiscal, Fatura e demais documentos exigíveis) para sua liberação deverão ser regularizadas até o sétimo dia anterior ao término do prazo de pagamento.

12.4. Caso não ocorra a regularização no prazo definido no parágrafo anterior, o pagamento ficará suspenso e será efetuado em até 07 (sete) dias, contados a partir do dia seguinte à regularização.

12.5. Caso o término da contagem aconteça em dias sem expediente bancário, o pagamento ocorrerá no primeiro dia útil imediatamente subsequente.

13. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1. As despesas decorrentes da contratação, objeto desta Licitação, correrão à conta dos recursos consignados no Orçamento da **Contratante**, de conformidade com o disposto nos parágrafos 1º e 2º do artigo 12 da Lei Estadual nº 10.320/1968, de acordo com a dotação orçamentária: Classificação Funcional Programática **XX.XXX.XXXX.XXXX** - Classificação de Despesa Orçamentária **X.X.XX.XX.XX**.

14. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1. A Licitante que não mantiver a proposta, apresentá-la sem seriedade, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, será punida com o impedimento de contratar com a Administração e com o descredenciamento no CAUFESP, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em Edital, contrato e das demais sanções previstas na legislação.

14.2. Pelo descumprimento das demais obrigações assumidas a **Contratada** estará sujeita às penalidades previstas na Lei Federal nº 8.666/1993 e suas alterações posteriores e na Portaria GR 3.161/1999, que fica fazendo parte integrante deste Edital e cuja íntegra encontra-se disponível nos seguintes endereços: **www.usp.br/gefim** - Legislação ou **www.bec.sp.gov.br** - Legislação - Portaria.

14.2.1. Pela inexecução total ou parcial do ajuste, a multa será de 20% (vinte por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida.

14.2.2. Pelo atraso injustificado a **Contratada** incorrerá em multa diária de 0,1% (um décimo por cento) sobre o valor ajustado, excluída, quando for o caso, a parcela correspondente aos impostos

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

incidentes, quando destacados no documento fiscal.

14.2.3. Os atrasos injustificados superiores a 60 (sessenta) dias corridos serão obrigatoriamente considerados inexecução.

14.2.4. Poderão ser aplicadas, ainda, as penas de suspensão temporária de participação em procedimento licitatório e impedimento de contratar com a Administração e, ainda, declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, dando-se às mesmas os efeitos previstos no Decreto Estadual nº 48.999/2004.

14.2.5. Independentemente das sanções retro a Licitante ficará sujeita, ainda, à composição das perdas e danos causados à Administração e decorrentes de sua inadimplência, bem como arcará com a correspondente diferença de preços verificada em nova contratação, na hipótese de os demais classificados não aceitarem a contratação pelos mesmos preços e prazos fixados pelo inadimplente.

14.3. A aplicação das penalidades previstas no subitem 14.1. não exclui a incidência das multas previstas na Portaria GR nº 3.161/1999, garantindo o exercício de prévia e ampla defesa da Licitante vencedora.

14.4. No caso de contratação de sociedades cooperativas, haverá rescisão imediata do contrato administrativo na hipótese de caracterização superveniente da prestação de trabalho nas condições que alude o § 1º do Decreto nº 57.159/2011.

15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1. O presente Edital, seus Anexos e a proposta da Licitante vencedora integrarão o contrato ou instrumento equivalente, independentemente de transcrição.

15.2. Das sessões públicas de processamento do Pregão serão lavradas atas circunstanciadas, observado o disposto no art. 14, inciso XIII, do regulamento anexo à Resolução CC-27/2006, alterada pela Resolução CC-52/2009, a serem elaboradas pelo Pregoeiro e pela equipe de apoio.

15.3. O sistema manterá sigilo quanto à identidade das Licitantes, para o Pregoeiro até a etapa de negociação com o autor da melhor oferta e para os demais até a etapa de habilitação.

15.4. O resultado deste Pregão e os demais atos pertinentes a esta licitação, sujeitos à publicação, serão divulgados no Diário Oficial do Estado e nos sítios eletrônicos www.usp.br/licitacoes, www.bec.sp.gov.br e www.bec.fazenda.sp.gov.br - opção "pregaoeletronico" e www.imesp.com.br, opção "enegociospublicos".

15.5. Até 2 (dois) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá, por meio do sistema eletrônico, solicitar esclarecimentos, informações ou impugnar o ato convocatório do Pregão Eletrônico.

15.5.1. A impugnação, assim como os pedidos de esclarecimentos e informações, será formulada em campo próprio do sistema, encontrado na opção EDITAL.

15.5.2. As impugnações serão respondidas pelo subscritor do Edital e os esclarecimentos e informações prestados pelo pregoeiro, no prazo de até 1 (um) dia útil, anterior à data fixada para abertura da sessão pública, e serão disponibilizados nos seguintes endereços eletrônicos: www.bec.sp.gov.br, www.bec.fazenda.sp.gov.br e www.usp.br/licitacoes.

15.5.3. Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para realização da sessão pública.

15.6. É facultada ao Pregoeiro ou autoridade superior, em qualquer etapa da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar ou ter sido providenciado no ato da sessão pública.

15.7. A autoridade competente poderá revogar a licitação por razões de interesse público derivado de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo invalidá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado, sem que caiba direito a qualquer indenização.

15.8. Os proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de sua proposta e a USP não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

15.9. Os proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer etapa da licitação.

15.10. As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre as Licitantes, desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.

15.11. Caso seja vencedora do Certame, a Cooperativa de Trabalho deverá indicar o gestor encarregado de representá-la com exclusividade perante a Contratante.

15.12. Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo Pregoeiro, e as questões relativas ao sistema, pelo Departamento de Controle e Contratações Eletrônicas - DCC.

15.13. Para dirimir as questões oriundas do presente Edital, não resolvidas na esfera administrativa, é competente o Foro da Comarca de São Paulo, em uma das suas Varas da Fazenda Pública, por mais privilegiado que outro seja.

15.14. Integram o instrumento convocatório, conforme o caso:

ANEXO I - DESCRIÇÃO DO OBJETO

ANEXO II - PROPOSTA COMERCIAL

ANEXO III - REDUÇÃO DE LANCES

ANEXO IV - DECLARAÇÃO DE REGULARIDADE PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO

ANEXO V - DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO ÀS NORMAS RELATIVAS À SAÚDE E SEGURANÇA NO TRABALHO

ANEXO VI - DECLARAÇÃO DE RETIRADA DE MATERIAL EM GARANTIA

ANEXO VII - MINUTA DE CONTRATO

ANEXO VIII - RELAÇÃO DAS UNIDADES PARTICIPANTES

ANEXO IX - MINUTÁ DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Bauru, de de 2018.

.....
Prof(a). Dr(a). José Sebastião dos Santos
Superintendente Hrac

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

ANEXO I
DESCRIÇÃO DO OBJETO

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO PARA SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 00080/2018 - HRAC

. Não serão aceitos, sob quaisquer pretextos, produtos/serviços que não atendam aos requisitos preestabelecidos. Assim as empresas que cotarem deverão estar cientes das especificações de seus produtos/serviços;

. Quando exigidos no edital, a Licitante vencedora e demais Licitantes que aderirem à ata, deverão apresentar o **ANEXO - "DECLARAÇÃO DE RETIRADA DE MATERIAL EM GARANTIA"** e/ou outro(s) documento(s) requerido(s) no **ANEXO - "DOCUMENTOS DA PROPOSTA"** (se houver).

. Caso haja necessidade, a Administração poderá, a qualquer tempo, solicitar da Licitante vencedora e demais Licitantes que aderirem à Ata de Registro de Preços, a documentação comprobatória da procedência dos bens ofertados, que deverá ser apresentada no prazo de 02 (dois) dias úteis a contar da solicitação, sob pena de caracterização do descumprimento da obrigação assumida, cabendo as penalidades previstas neste instrumento.

ESTA LICITAÇÃO TEM POR OBJETO A AQUISIÇÃO DE **QUEIJO PRATO, QUEIJO MUSSARELA, QUEIJO PARMESÃO, PRESUNTO, FRANGO SEMI-PROCESSADO, CARNE BOVINA NOVA, CARNE BOVINA SEMI PROCESSADA, CARNE SUÍNA E LINGUIÇA** - CONFORME ESPECIFICAÇÕES E CONDIÇÕES CONSTANTES DESTA EDITAL E SEUS ANEXOS.

LOTE 01			
ITEM	QUANTIDADE	CÓD. BEC	DESCRIÇÃO DO MATERIAL
01	300 QUILOGRAMAS	1258591	<p>QUEIJO</p> <p>Características:</p> <p>UNIDADE DE COMPRA : QUILOGRAMA</p> <p>TIPO : PRATO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM TEMPERATURA NAO SUPERIOR A 12°C</p> <p>EMBALAGEM : EMBALADO EM PLASTICO INVIOLEVEL, SELADO A VACUO, VALIDADE MINIMA DE 3 MESES NA DATA DA ENTREGA</p> <p>LEGISLACAO : DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 358/97(MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03</p> <p>LEGISLACAO I : RDC 14/14 E SUAS ALTERACOES POSTERIORES</p> <p>LEGISLACAO II : PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA</p>
02	800 QUILOGRAMAS	2657317	<p>QUEIJO</p> <p>Características:</p> <p>UNIDADE DE COMPRA : QUILOGRAMA</p> <p>TIPO : MUSSARELA, PECAS DE 3,5 A 4 KG, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM TEMPERATURA NAO SUPERIOR A 8°C</p> <p>EMBALAGEM : EMBALADO EM PLASTICO INVIOLEVEL, SELADO A VACUO, COM VALIDADE MINIMA DE 2 MESES E 4 DIAS NA DATA DA ENTREGA;</p> <p>LEGISLACAO : E SUAS CONDICOOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 364/97(MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 E ALTERAÇÕES POSTERIORES.</p>



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

			LEGISLACAO I : PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROC. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA
03	110 QUILOGRAMAS	2657325	QUEIJO Características: UNIDADE DE COMPRA : QUILOGRAMA TIPO : PARMESAO,PECAS DE 4,5 A 6 KG EMBALAGEM : EMBALADO EM PLASTICO APROPRIADO, INVIOLEVEL, COM VALIDADE MINIMA DE 2 MESES E 4 DIAS NA DATA DA ENTREGA; LEGISLAÇÃO: RDC 360/03 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES. LEGISLACAO : E SUAS CONDICOOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 353/97(MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 36. LEGISLACAO I : PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROC. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA
LOTE 02			
ITEM	QUANTIDADE	CÓD. BEC	DESCRIÇÃO DO MATERIAL
04	450 QUILOGRAMAS	170160	PRESUNTO Características: UNIDADE DE COMPRA : QUILOGRAMA TEOR DE GORDURA : SEM CAPA DE GORDURA (MAGRO) TIPO : COZIDO, EM PECA DE 3 A 4 KG, RESFRIADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM TEMPERATURA INFERIOR A 8°C COMPOSICAO : COMPOSTO DE PERNIL SUINO, SAL, NITRITO/NITRATO E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS ORGANOLEPTICA : COM ASPECTO, COR, SABOR E ODOR CARACTERISTICOS, VALIDADE MINIMA DE 60 DIAS NA ENTREGA HIGIENICO SANITARIA : ISENTO DE SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS ACONDICIONAMENTO : EMBALAGEM PRIMARIA FILME LAMINADO TRANSPARENTE, DEVIDAMENTE FECHADA E ATOXICA ACONDICIONAMENTO II : EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELAO REFORCADO LEGISLACAO : DE ACORDO COM A INSTRUCAO NORMATIVA 20/00, DECRETO 12.486/78, IN 22/05, PORTARIA 1004/98, PORTARIA 368/97. LEGISLACAO I : RESOLUCAO RDC 12/01, RDC 259/02 E ALTERACOES POSTERIORES LEGISLACAO II : PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED.ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA

LOTE 03



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

ITEM	QUANTIDADE	CÓD. BEC	DESCRIÇÃO DO MATERIAL
05	1.400 QUILOGRAMAS	2647877	<p>FRANGO SEMI-PROCESSADO</p> <p>Características:</p> <p>UNIDADE DE COMPRA : QUILOGRAMA</p> <p>TIPO DE CORTE : FILE DE PEITO, SEM PELE E SEM OSSO</p> <p>CONSERVACAO : CONGELADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO A TEMPERATURA INFERIOR A -12°C</p> <p>APRESENTACAO : COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS</p> <p>HIGIENICO SANITARIAS : LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBST CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LO OU ENCOBRIR ALTERACOES</p> <p>ACONDICIONAMENTO : ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, HERMETICAMENTE FECHADA E ATOXICA</p> <p>PESO : DEVENDO OBEDECER O LIMITE MAXIMO DE RETENCAO DE AGUA DE 8% DE SEU PESO, PESANDO CADA UNIDADE ENTRE 100 A 200 GRAMAS, FORNECIDO EM PACOTE ENTRE 800G A 1,5KG.</p> <p>LEGISLACAO : PORTARIA 210/98, INSTRUCAO NORMATIVA 22/05, IN 32/10, DECRETO 12486/78, RDC 13/01</p> <p>LEGISLACAO I : CVS 05/13 E ALTERACOES POSTERIORES</p> <p>LEGISLACAO II : PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA</p> <p>VALIDADE : COM VALIDADE MINIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA</p>
06	600 CAIXAS 500 GRAMAS	4557905	<p>FRANGO SEMI-PROCESSADO</p> <p>Características:</p> <p>UNIDADE DE COMPRA : CAIXA 500 GRAMAS</p> <p>TIPO DE CORTE : MEDALHAO DE FRANGO COMPOSTO DE PEITO DE FRANGO, BACON, SALMOURA E ADITIVOS PERMITIDOS POR LEI</p> <p>CONSERVACAO : TRANSPORTADO E CONSERVADO A UMA TEMPERATURA MINIMA DE -12°C; CONGELADO; ACONDICIONAMENTO: EMBALAGEM PRIMÁRIA ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, HERMETICAMENTE FECHADA E ATÓXICA; EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPEL CARTÃO.</p> <p>APRESENTACAO : COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS</p> <p>HIGIENICO SANITARIAS : LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBST CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LO OU ENCOBRIR ALTERACOES</p> <p>ACONDICIONAMENTO : EMBALAGEM PRIMARIA BANDEJA DE ISOPOR COM 6 A 8 UNIDADES, EMBALAGEM SECUNDARIA CX PAPELAO</p> <p>PESO : MINIMO 62 GRAMAS CADA UNIDADE, DEVENDO OBEDECER O LIMITE MAXIMO DE RETENCAO DE AGUA DE 8%</p> <p>LEGISLACAO : PORTARIA 210/98, PORTARIA 1004/98, INSTRUCAO NORMATIVA 22/05, IN 32/10</p>



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

			<p>LEGISLACAO I : DECRETO 12486/78, RDC 13/01, CVS 05/13 E ALTERACOES POSTERIORES</p> <p>LEGISLACAO II : PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA</p> <p>VALIDADE : COM VALIDADE MINIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA</p> <p>PECA : CORTADO EM PEDACOS UNIFORMES, PADRONIZADOS E ENVOLTOS EM BACON</p>
07	600 QUILOGRAMAS	2736675	<p>FRANGO SEMI-PROCESSADO</p> <p>Características:</p> <p>UNIDADE DE COMPRA : QUILOGRAMA</p> <p>TIPO DE CORTE : SOBRECOXA, COM OSSO E COM PELE ADERIDA SOMENTE AO CORTE DA CARNE</p> <p>CONSERVACAO : CONGELADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO A TEMPERATURA INFERIOR A -12°C</p> <p>APRESENTACAO : COM ASPECTO COR, CHEIRO, E SABOR PROPRIOS</p> <p>HIGIENICO SANITARIAS : LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBST CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LO OU ENCOBRIR ALTERACOES</p> <p>ACONDICIONAMENTO : ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, HERMETICAMENTE FECHADA E ATOXICA</p> <p>PESO : DEVENDO OBEDECER O LIMITE MAXIMO DE RETENCAO DE AGUA DE 8% DE SEU PESO</p> <p>LEGISLACAO : PORTARIA 210/98, INSTRUCAO NORMATIVA 22/05, IN 32/10, DECRETO 12486/78, RDC 13/01</p> <p>LEGISLACAO I : CVS 05/13 E ALTERACOES POSTERIORES, SUJEITO AOS PROCED. ADM DO MAPA E ANVISA; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA. PESO: PESANDO CADA UNIDADE ENTRE 150 A 200 GRAMAS, FORNECIDO EM PACOTE COM PESO DE 1KG A 2KG.</p> <p>PECA : COM VALIDADE MINIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA</p>

LOTE 04

ITEM	QUANTIDADE	CÓD. BEC	DESCRIÇÃO DO MATERIAL
08	500 QUILOGRAMAS	4944194	<p>CARNE BOVINA NOVA</p> <p>Características:</p> <p>UNIDADE DE COMPRA : QUILOGRAMA</p> <p>CORTE : ALCATRA (MIOLO OU CORACAO)</p> <p>APRESENTACAO : PECA INTEIRA</p> <p>APRESENTACAO I : RESFRIADA</p> <p>TRANSPORTE E CONSERVACAO : TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA NAO SUPERIOR A 7°C</p>



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

			<p>CARACTERISTICA SENSORIAL : COM COR, SABOR E ODOR PROPRIOS DA CARNE, FIRME, CONSISTENTE E NAO PEGAJOSA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS</p> <p>CONDICOES SANITARIAS : DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE</p> <p>CONDICOES SANITARIAS I : QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO</p> <p>EMBALAGEM PRIMARIA : EMBALAGEM PRIMARIA SACO PLASTICO, TERMOENCOLHIVEL, COM FECHAMENTO A VACUO, ATOXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE; LEGISLAÇÃO: PORTARIA 304/96. PESO: PESANDO ENTRE 7KG A 8KG.</p> <p>EMBALAGEM SECUNDARIA : EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELAO REFORCADO</p> <p>VALIDADE : COM VALIDADE MINIMA DE 48 DIAS NA DATA DA ENTREGA</p> <p>LEGISLACAO : E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM DECRETO 9.013/17, INSTRUCAO NORMATIVA 22/05, PORTARIA.</p> <p>LEGISLACAO I : RDC 12/01, RDC 259/02 E ALTERACOES POSTERIORES</p> <p>LEGISLACAO II : PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA</p>
09	350 QUILOGRAMAS	4995988	<p>CARNE BOVINA SEMI PROCESSADA</p> <p>Características:</p> <p>UNIDADE DE COMPRA : QUILOGRAMA</p> <p>CORTE : COXAO DURO</p> <p>APRESENTACAO : EM BIFE</p> <p>APRESENTACAO I : RESFRIADA</p> <p>TRANSPORTE E CONSERVACAO : TRANSPORTADA E CONSERVADA A TEMPERATURA NAO SUPERIOR A 7°C</p> <p>CARACTERISTICA SENSORIAL : COM COR, SABOR E ODOR PROPRIOS, FIRME, CONSISTENTE E NAO PEGAJOSA</p> <p>CONDICOES SANITARIAS : DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA</p> <p>CONDICOES SANITARIAS I : OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO</p> <p>EMBALAGEM PRIMARIA : EMBALAGEM PRIMARIA PLASTICA, ATOXICA, COM FECHAMENTO A VACUO</p> <p>EMBALAGEM SECUNDARIA : EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELAO REFORCADO</p> <p>VALIDADE : COM VALIDADE MINIMA DE 17 DIAS NA DATA DA ENTREGA</p> <p>LEGISLACAO : E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUCAO NORMATIVA 22/05, DECRETO 9.013/17, PORTARIA 304/96. CARNE RESFRIADA, PARA CONSUMO IMEDIATO. VALIDADE MÍNIMA DE 1 DIA NA ENTREGA. PESO: PESANDO 2KG APROXIMADAMENTE.</p>



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

			<p>LEGISLACAO I : RDC 12/01, RDC 259/02 E ALTERACOES POSTERIORES</p> <p>LEGISLACAO II : PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA</p>
10	700 QUILOGRAMAS	4945484	<p>CARNE BOVINA NOVA</p> <p>Características:</p> <p>UNIDADE DE COMPRA : QUILOGRAMA</p> <p>CORTE : CONTRA FILE</p> <p>APRESENTACAO : PECA INTEIRA</p> <p>APRESENTACAO I : RESFRIADA</p> <p>TRANSPORTE E CONSERVACAO : TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA NAO SUPERIOR A 7°C</p> <p>CARACTERISTICA SENSORIAL : COM COR, SABOR E ODOR PROPRIOS DA CARNE, FIRME, CONSISTENTE E NAO PEGAJOSA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS</p> <p>CONDICOES SANITARIAS : DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE</p> <p>CONDICOES SANITARIAS I : QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO</p> <p>EMBALAGEM PRIMARIA : EMBALAGEM PRIMARIA SACO PLASTICO, TERMOENCOLHIVEL, COM FECHAMENTO A VACUO, ATOXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE; LEGISLAÇÃO: PORTARIA 304/96. APRESENTAÇÃO: LIMPA SEM CORDÃO. PESO: PESANDO ENTRE 4KG A 6KG.</p> <p>EMBALAGEM SECUNDARIA : EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELÃO REFORCADO</p> <p>VALIDADE : COM VALIDADE MINIMA DE 48 DIAS NA DATA DA ENTREGA</p> <p>LEGISLACAO : E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM DECRETO 9.013/17, INSTRUCAO NORMATIVA 22/05, PORTARIA.</p> <p>LEGISLACAO I : RDC 12/01, RDC 259/02 E ALTERACOES POSTERIORES</p> <p>LEGISLACAO II : PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA</p>
11	600 QUILOGRAMAS	4945468	<p>CARNE BOVINA NOVA</p> <p>Características:</p> <p>UNIDADE DE COMPRA : QUILOGRAMA</p> <p>CORTE : LAGARTO</p> <p>APRESENTACAO : PECA INTEIRA</p> <p>APRESENTACAO I : CONGELADA</p> <p>TRANSPORTE E CONSERVACAO : TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA DE -12°C OU MAIS FRIO</p> <p>CARACTERISTICA SENSORIAL : COM COR, SABOR E ODOR</p>



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

			<p>PROPRIOS DA CARNE, FIRME, CONSISTENTE E NAO PEGAJOSA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS</p> <p>CONDICOES SANITARIAS : DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE</p> <p>CONDICOES SANITARIAS I : QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO</p> <p>EMBALAGEM PRIMARIA : EMBALAGEM PRIMARIA PLASTICA, ATOXICA E TRANSPARENTE</p> <p>EMBALAGEM SECUNDARIA : EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELAO REFORCADO</p> <p>VALIDADE : COM VALIDADE MINIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA</p> <p>LEGISLACAO : E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM DECRETO 9.013/17, INSTRUCAO NORMATIVA 22/05, PORTARIA CVS 05/13. PESO: PESANDO 2KG APROXIMADAMENTE.</p> <p>LEGISLACAO I : RDC 12/01, RDC 259/02 E ALTERACOES POSTERIORES</p> <p>LEGISLACAO II : PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA</p>
12	1.600 QUILOGRAMAS	4945018	<p>CARNE BOVINA NOVA</p> <p>Características:</p> <p>UNIDADE DE COMPRA : QUILOGRAMA</p> <p>CORTE : COXAO DURO</p> <p>APRESENTACAO : PECA INTEIRA</p> <p>APRESENTACAO I : RESFRIADA</p> <p>TRANSPORTE E CONSERVACAO : TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA NAO SUPERIOR A 7°C</p> <p>CARACTERISTICA SENSORIAL : COM COR, SABOR E ODOR PROPRIOS DA CARNE, FIRME, CONSISTENTE E NAO PEGAJOSA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS</p> <p>CONDICOES SANITARIAS : DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE</p> <p>CONDICOES SANITARIAS I : QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO</p> <p>EMBALAGEM PRIMARIA : EMBALAGEM PRIMARIA SACO PLASTICO, TERMOENCOLHIVEL, COM FECHAMENTO A VACUO, ATOXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE; LEGISLAÇÃO: PORTARIA 304/96. PESO: PESANDO ENTRE 3KG A 4KG.</p> <p>EMBALAGEM SECUNDARIA : EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELAO REFORCADO</p> <p>VALIDADE : COM VALIDADE MINIMA DE 48 DIAS NA DATA DA ENTREGA</p> <p>LEGISLACAO : E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM DECRETO 9.013/17, INSTRUCAO NORMATIVA 22/05, PORTARIA.</p> <p>LEGISLACAO I : RDC 12/01, RDC 259/02 E ALTERACOES POSTERIORES</p>



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

			LEGISLACAO II : PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA
--	--	--	--

LOTE 05

ITEM	QUANTIDADE	CÓD. BEC	DESCRIÇÃO DO MATERIAL
13	700 QUILOGRAMAS	4880218	<p>CARNE SUINA</p> <p>Características:</p> <p>UNIDADE DE COMPRA : QUILOGRAMA</p> <p>APRESENTACAO : CONGELADA</p> <p>PESO : COM PESO UNITARIO ENTRE 1 E 2 KG</p> <p>LEGISLACAO : E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM O DECRETO 12.486/78, LEI ESTADUAL 8208/92, CVS 05/13, INSTRUÇÃO NORMATIVA 22/05.</p> <p>LEGISLACAO I : RESOLUCAO RDC 12/01, RDC 259/02, RESOLUCAO 01/03 E ALTERACOES POSTERIORES</p> <p>LEGISLACAO II : PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA</p> <p>CORTE : SOBREPALETA (COPA), INTEIRA SEM OSSO</p> <p>TRANSPORTE E CONSERVACAO : TRANSPORTADA E CONSERVADA A UMA TEMPERATURA INFERIOR A -18°C</p> <p>CARACTERISTICA SENSORIAL : COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS</p> <p>CONDICOES SANITARIAS : DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE OSSOS, NODULOS, CARTILAGENS, HEMATOMAS</p> <p>CONDICOES SANITARIAS I : COAGULOS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO</p> <p>EMBALAGEM PRIMARIA : EMBALAGEM PRIMARIA PLASTICA TRANSPARENTE, RESISTENTE E DEVIDAMENTE FECHADA</p> <p>VALIDADE : COM VALIDADE MINIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA</p>
14	150 QUILOGRAMAS	4895851	<p>LINGUICA NOVO</p> <p>Características:</p> <p>UNIDADE DE COMPRA : QUILOGRAMA</p> <p>CLASSIFICACAO : DEFUMADA</p> <p>DENOMINACAO : LINGUICA TIPO CALABRESA</p> <p>APRESENTACAO : RESFRIADA</p> <p>TRANSPORTE E CONSERVACAO : TRANSPORTADA E CONSERVADA A UMA TEMPERATURA ENTRE 4 E 8°C</p> <p>COMPOSICAO : COMPOSTA DE CARNE SUINA, CARNE MECANICAMENTE SEPARADA, CONDIMENTOS E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS</p> <p>EMBALAGEM PRIMARIA : EMBALAGEM PRIMARIA FLEXIVEL, TERMOFORMADA A VACUO</p>

**UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO**

			<p>EMBALAGEM SECUNDARIA : EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO</p> <p>VALIDADE : COM VALIDADE MINIMA DE 48 DIAS NA DATA DA ENTREGA</p> <p>LEGISLACAO : E SUAS CONDICÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA 04/2000, IN 22/05, IN 51/06, DECRETO 9.013/17. PESO: PESANDO 2.5KG APROXIMADAMENTE.</p> <p>LEGISLACAO I : RESOLUCAO RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 E ALTERACOES POSTERIORES</p> <p>LEGISLACAO II : PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA</p> <p>CARACTERISTICA SENSORIAL : DEVENDO TER O SABOR PICANTE CARACTERISTICO DA PIMENTA CALABRESA</p>
--	--	--	---

1. OBSERVAÇÕES DE ORDEM GERAL.

- 1.1. NÃO SERÃO ACEITOS, SOB QUAISQUER PRETEXTOS, PRODUTOS QUE NÃO ATENDAM AOS REQUISITOS PRÉ-ESTABELECIDOS. ASSIM AS EMPRESAS QUE COTAREM DEVERÃO ESTAR CIENTES DAS ESPECIFICAÇÕES DE SEUS PRODUTOS.
- 1.2. CASO HAJA NECESSIDADE, A ADMINISTRAÇÃO PODERÁ, A QUALQUER TEMPO, SOLICITAR DOS CONCORRENTES A DOCUMENTAÇÃO COMPROBATÓRIA DA PROCEDÊNCIA DOS MATERIAIS OFERTADOS, QUE DEVERÁ SER APRESENTADA NO PRAZO DE 02 (DOIS) DIAS ÚTEIS À CONTAR DA CONVOCAÇÃO, SOB PENA DE NÃO HOMOLOGAÇÃO DO PREGÃO.

PARA OS ITENS 01, 02, 03 E 04 – FRIOS:**MEMORIAL DESCRITIVO**

ITEM	QUANTIDADE	COD. BEC	DESCRIÇÃO DO MATERIAL
01	300 QUILOGRAMAS	1258591	QUEIJO – PRATO , TRANSPORTADO E CONSERVADO EM TEMPERATURA NÃO SUPERIOR A 12°C; EMBALADO EM PLÁSTICO INVIOLÁVEL, SELADO A VÁCUO, VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 358/97(MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03; RDC 14/14 E SUAS ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.
02	800 QUILOGRAMAS	2657317	QUEIJO- MUSSARELA , PECAS DE 3,5 A 4 KG, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM TEMPERATURA NÃO SUPERIOR A 8°C; EMBALADO

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

			EM PLASTICO INVIOLAVEL, SELADO A VACUO, COM VALIDADE MINIMA DE 2 MESES E 4 DIAS NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDICÕES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 364/97(MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROC. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.
03	110 QUILOGRAMAS	2657325	QUEIJO PARMESÃO , PEÇAS DE 4,5 A 6 KG; EMBALADO EM PLÁSTICO APROPRIADO, INVIOLÁVEL, COM VALIDADE MINIMA DE 2 MESES E 4 DIAS NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDICÕES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 353/97 (MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 E SUAS ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROC. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.
04	450 QUILOGRAMAS	170160	PREZUNTO – SEM CAPA DE GORDURA (MAGRO); COZIDO, EM PEÇA DE 3 A 4 KG, RESFRIADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM TEMPERATURA INFERIOR A 8°C; COMPOSTO DE PERNIL SUÍNO, SAL, NITRITO/NITRATO E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS; COM ASPECTO, COR, SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS; ISENTOS DE SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS; EMBALAGEM PRIMÁRIA FILME LAMINADO TRANSPARENTE, DEVIDAMENTE FECHADA E ATÓXICA, EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA 20/00, DECRETO 12.486/78, IN 22/05, PORTARIA 1004/98, PORTARIA 368/97; RESOLUÇÃO RDC 12/01, RDC 259/02 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED.ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS NA DATA DA ENTREGA.

2. A ENTREGA DOS ITENS DEVERÁ SER FEITA SEMANALMENTE ÀS QUARTAS-FEIRAS – ENTRE 8:00 E 15:00H.

2.1. AS QUANTIDADES POR ENTREGA PODERÃO SER ALTERADAS DE ACORDO COM O NÚMERO DE PACIENTES INTERNADOS.

2.2. QUANTIDADES ESTIMADAS PARA ENTREGA CONFORME SOLICITAÇÃO DO SETOR DE NUTRIÇÃO:

PRODUTOS	Qtde semanal	ENTREGAR
Queijo Prato	1 peça	4ª feira
Queijo Mussarela	3 peças	4ª feira
Queijo Parmesão	1 peça	4ª feira
Presunto Magro	1 peça	4ª feira

OBSERVAÇÃO:

OS FRIOS DEVERÃO SER ENTREGUES EM PEÇAS INTEIRAS, EM SUA EMBALAGEM ORIGINAL, A VÁCUO E REFRIGERADOS, PORÉM DEVERÃO SER FATURADOS POR PESO.

PARA OS ITENS 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13 E 14 – CARNES:

MEMORIAL DESCRITIVO

PREVISÃO DE CONSUMO PARA COMPRA DE CARNE DE VACA E EMBUTIDOS		
TIPO DE CORTE	UNIDADE	TOTAL ANUAL
FILE DE PEITO DE FRANGO, SEM PELE E SEM OSSO	KG	1.400
MEDALHAO DE FRANGO	CX 500 GRAMAS	600
SOBRECOXA DE FRANGO	KG	600
ALCATRA (MIOLO) PEÇA	KG	500
COXÃO DURO BIFE	KG	350
CONTRA FILÉ PEÇA	KG	700
LAGARTO PEÇA	KG	600
COXÃO DURO PEÇA	KG	1600
COPA LOMBO	KG	700
LINGÜIÇA CALABRESA	KG	150
As carnes deverão ser entregues da seguinte forma:		
1. Filé de peito de frango, sem osso e sem pele, congelado, em sua embalagem original, em pacotes de 800g a 1,5kg.		
2. Medalhão de frango (cubos filé peito frango, temperados e envolvidos em fatias de bacon defumado, com peso individual mínimo 40 e máximo de 70 gramas) congelado e embalado em caixas ou pacotes de 500 gramas.		
3. Sobrecoxa de frango congelada, embaladas a vácuo, em sua embalagem original, em pacotes de 1kg a 2 kg no máximo.		
4. Miolo alcatra em peça (sem maminha), refrigerado, no máximo 10% de sebo e gordura, embalado a vácuo, em sua embalagem original, de 7kg a 8kg.		
5. Coxão duro em bifes de aproximadamente 120 g, resfriados e embalados no sistema cray-o-vac, em pacotes de 2 kg.		

**UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO**

6. Contra filé em peça, embalada a vácuo, resfriado, em sua embalagem original, máximo 10% de sebo e gordura pesando aprox. 4 a 6 kg.
7. Lagarto peças inteiras, máx. 2 quilos, resfriado embalado individualmente, máx. 10 % de sebo e gordura, em sua embalagem original, á vácuo. Pesando 2kg aproximadamente.
8. Coxão duro em peça resfriado, embalada a vácuo, máximo de 10% de sebo e gordura, em sua embalagem original. Pesando entre 3kg a 4kg.
9. Copa lombo em peça, congelada individualmente, em sua embalagem original.
10. Linguiça calabresa defumada, embalada a vácuo, em sua embalagem original. Em aprox. 2.5kg
OBSERVAÇÕES:
1) As quantidades na tabela acima estão expressas em quilogramas, exceto a carne seca e o medalhão de frango que estão expressas em embalagens de 500 gramas, e poderão variar de acordo com a ocupação do Hospital. O fornecedor será avisado com antecedência quando houver necessidade de alteração das quantidades do produto a serem entregues.
2) Os produtos deverão ter Registro no Ministério da Agricultura/SIF – Serviço de Inspeção Federal/DIPOA – Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.
3) As carnes deverão ser de 1ª qualidade, com menos de 10% do peso total de aponevroses.
4) As entregas são de acordo com a programação semanal entregue ao fornecedor pela Nutricionista.
5) As carnes deverão ser entregues na cozinha do HRAC, Rua Silvío Marchioni, 3-20, de acordo com a programação entregue ao fornecedor, no período da manhã, não podendo ultrapassar às 12:00 horas.
6) As entregas para o consumo do sábado, domingo e segunda-feira deverão ser feitas na sexta-feira anterior, também no mesmo horário.

1. DO PRODUTO

- a) O produto a ser entregue deve obrigatoriamente atender em sua totalidade às exigências das especificações constantes no edital. O não atendimento de qualquer exigência acarretará na recusa do produto e obrigatoriedade de sua substituição;
- b) O produto e o estabelecimento fabricante devem estar de acordo com a legislação sanitária vigente e o mesmo deve proceder de estabelecimentos processadores habilitados pela Autoridade ou Órgão Oficial competente do país de origem, para elaboração ou fracionamento;
- c) Os produtos deverão conter obrigatoriamente de maneira clara e precisa a marca e o carimbo dos serviços de inspeção SIF (Serviço de Inspeção Federal); SIMB (Serviço de Inspeção Municipal)
- d) Todos os itens deverão ser de primeira qualidade, genuínos, acondicionados internamente em sacos plásticos lacrados, atóxicos. As embalagens devem ser em caixas de papelão resistente, estar íntegras e limpas. O alimento não deve estar em contato com embalagens não sanitárias (jornais, papelão/papel reciclado/plástico reciclado), conforme a legislação sanitária vigente;
- e) A qualidade dos produtos deverá ser uniforme para todos os lotes ofertados, sendo sempre de 1ª qualidade e todos os produtos congelados não poderão sofrer quebras de peso superior a

5% (cinco por cento) após o seu descongelamento. Caso seja verificado quebra de peso superior a 5% (cinco por cento) a reposição deverá ocorrer em, no máximo, 48 horas.

f) Os produtos deverão ter data de fabricação com no máximo 25 % (vinte e cinco por cento) do prazo de validade comprometido.

g) A USP poderá, a qualquer momento, dentro do prazo de validade dos produtos, realizar exames microbiológicos, microscópicos, físico-químicos, organolépticos e toxicológicos que se fizerem necessários e as custas correrão por conta do fornecedor. Caso haja alguma recusa, o fornecedor deverá proceder à troca imediata do produto sem qualquer ônus para este órgão;

h) O fornecedor é responsável pelo produto durante todo o período de sua validade;

i) O produto deverá ser inspecionado pelo D.I.P.O.A. e deverá ter o carimbo oficial do SIF, que apresenta o número do registro do estabelecimento, as iniciais S.I.F. e a palavra "Inspeccionada", tendo na parte superior a palavra "Brasil";

j) O produto deve ser registrado no Órgão competente do Ministério da Agricultura e na embalagem deve constar o número do registro. Tratando-se de produto importado, para efeito de obrigatoriedade de registro, devem ser obedecidos os mesmos trâmites e procedimentos para os alimentos produzidos nacionalmente;

2. DA ENTREGA SEMANAL

Local	Responsáveis pelo Recebimento de Carne, Frango Frios
SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA – HRAC/USP	Rita de Cássia Souto Erica Crivelli Guedes Germano Juliana Moraes Ferraz Emiliana Tieppo Betting

a) Os pedidos serão feitos pelo Serviço de Nutrição e Dietética do HRAC/USP sendo expedidos por quaisquer meios de comunicação que possibilitem a comprovação do respectivo recebimento por parte da Contratada; deverão ser entregues no prazo de 02 dias após a emissão do pedido.

b) As quantidades estimadas das entregas, bem como a estimativa de periodicidade de fornecimento de cada produto serão definidas unicamente e exclusivamente pela Contratante, podendo ser semanais, quinzenais de acordo com o item em datas definidas pelo responsável da Serviço de Nutrição e Dietética do HRAC/USP.

c) Caso os produtos não correspondam à qualidade solicitada eles serão recusados e deverão ser substituídos em até no máximo 48 horas após a notificação.

d) Cada item entregue deve conter produtos de um mesmo tipo, com qualidade uniforme, processados pelo mesmo fabricante, em espaço de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais, obrigatoriamente igual ao produto cotado vencedor;

e) Os produtos deverão ser embalados, contendo a marca, data de validade e data de fabricação, conforme determina a legislação do SIF;



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

f)As carnes congeladas deverão ser entregues à temperatura não superior a -18°C e as resfriadas à temperatura de 6 a 10°C;

g)Os produtos deverão ser entregues de acordo com as respectivas NTA (Normas Técnicas de Alimentação) e transportados em embalagens e veículos apropriados de forma a garantir sua perfeita conservação;

h)As despesas com carga, descarga e separação de mercadoria, quando for o caso, correrão por conta da CONTRATADA, inclusive nos casos de troca de mercadoria ou qualquer eventualidade que possa ocorrer.

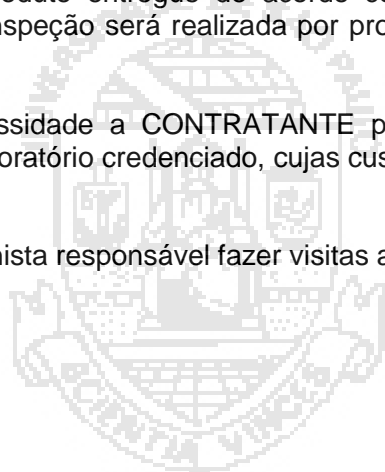
i)O atraso na entrega dos produtos na data e horário estipulados sujeitará a CONTRATADA às penas de advertência escrita, multa e/ou rescisão contratual.

3. DO RECEBIMENTO DEFINITIVO

a) Por ocasião da entrega, o Serviço de Nutrição e Dietética do HRAC/USP verificará a conformidade do produto entregue de acordo com as especificações constantes no presente Edital. A inspeção será realizada por profissionais técnicos responsáveis pela área.

b) Caso haja necessidade a CONTRATANTE poderá enviar amostra para análises laboratoriais, em laboratório credenciado, cujas custas correrão por conta do fornecedor;

c) Poderá a nutricionista responsável fazer visitas ao local quando achar necessário sem aviso prévio.



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

ANEXO II
PROPOSTA COMERCIALEDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO PARA SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 00080/2018 -
HRAC

ITENS LOTE 01							
ITEM	CÓDIGO SIAFÍSICO	UNIDADE	Qtde (1)	CARACTERÍSTICAS	MARCA	R\$/unid. (2)	R\$ (TOTAL) = (1) x (2)
1	1258591	QUILOGRAMA	300	QUEIJO PRATO, CONFORME ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES DO ANEXO I – DESCRIÇÃO DO OBJETO DO EDITAL PARTE INTEGRANTE DESTA PLANILHA.			
2	2657317	QUILOGRAMA	800	QUEIJO MUSSARELA , CONFORME ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES DO ANEXO I – DESCRIÇÃO DO OBJETO DO EDITAL PARTE INTEGRANTE DESTA PLANILHA.			
3	2657325	QUILOGRAMA	110	QUEIJO PARMESÃO, CONFORME ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES DO ANEXO I – DESCRIÇÃO DO OBJETO DO EDITAL PARTE INTEGRANTE DESTA PLANILHA.			
TOTAL DOS ITENS= R\$ _____ (_____)							
ITEM LOTE 02							



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

ITEM	CÓDIGO SIAFÍSICO	UNIDADE	Qtde (1)	CARACTERÍSTICAS	MARCA	R\$/unid. (2)	R\$ (TOTAL) = (1) x (2)
4	170160	QUILOGRAMA	450	PRESUNTO, CONFORME ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES DO ANEXO I – DESCRIÇÃO DO OBJETO DO EDITAL PARTE INTEGRANTE DESTA PLANILHA.			
TOTAL DO ITEM= R\$ _____ (_____)							
ITENS LOTE 03							
ITEM	CÓDIGO SIAFÍSICO	UNIDADE	Qtde (1)	CARACTERÍSTICAS	MARCA	R\$/unid. (2)	R\$ (TOTAL) = (1) x (2)
5	2647877	QUILOGRAMA	1.400	FRANGO SEMI-PROCESSADO – FILÉ DE PEITO, SEM PELE E SEM OSSO, CONFORME ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES DO ANEXO I – DESCRIÇÃO DO OBJETO DO EDITAL PARTE INTEGRANTE DESTA PLANILHA.			
6	4557905	CAIXA 500 GRAMAS	600	FRANGO SEMI-PROCESSADO – MEDALHÃO DE FRANGO , CONFORME ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES DO ANEXO I – DESCRIÇÃO DO OBJETO DO EDITAL PARTE INTEGRANTE DESTA PLANILHA.			



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

7	2736675	QUILOGRAMA	600	FRANGO SEMI-PROCESSADO SOBRECOXA, CONFORME ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES DO ANEXO I – DESCRIÇÃO DO OBJETO DO EDITAL PARTE INTEGRANTE DESTA PLANILHA.			
TOTAL DOS ITENS= R\$ _____ (_____)							
ITENS LOTE 04							
ITEM	CÓDIGO SIAFÍSICO	UNIDADE	Qtde (1)	CARACTERÍSTICAS	MARCA	R\$/unid. (2)	R\$ (TOTAL) = (1) x (2)
8	4944194	QUILOGRAMA	500	CARNE BOVINA NOVA – ALCATRA (MIOLO OU CORAÇÃO), CONFORME ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES DO ANEXO I – DESCRIÇÃO DO OBJETO DO EDITAL PARTE INTEGRANTE DESTA PLANILHA.			
9	4995988	QUILOGRAMA	350	CARNE BOVINA SEMI PROCESSADA – COXÃO DURO EM BIFE, CONFORME ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES DO ANEXO I – DESCRIÇÃO DO OBJETO DO EDITAL PARTE INTEGRANTE DESTA PLANILHA.			



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

10	4945484	QUILOGRAMA	700	CARNE BOVINA NOVA - CONTRA FILÉ, CONFORME ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES DO ANEXO I - DESCRIÇÃO DO OBJETO DO EDITAL PARTE INTEGRANTE DESTA PLANILHA.			
11	4945468	QUILOGRAMA	600	CARNE BOVINA NOVA - LAGARTO, CONFORME ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES DO ANEXO I - DESCRIÇÃO DO OBJETO DO EDITAL PARTE INTEGRANTE DESTA PLANILHA.			
12	4945018	QUILOGRAMA	1.600	CARNE BOVINA NOVA - COXÃO DURO, CONFORME ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES DO ANEXO I - DESCRIÇÃO DO OBJETO DO EDITAL PARTE INTEGRANTE DESTA PLANILHA.			
TOTAL DOS ITENS= R\$ _____ (_____)							
ITENS LOTE 05							
ITEM	CÓDIGO SIAFÍSICO	UNIDADE	Qtde (1)	CARACTERÍSTICAS	MARCA	R\$/unid. (2)	R\$ (TOTAL) = (1) x (2)



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

13	4880218	QUILOGRAMA	700	CARNE SUÍNA, CONFORME ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES DO ANEXO I – DESCRIÇÃO DO OBJETO DO EDITAL PARTE INTEGRANTE DESTA PLANILHA.			
14	4895851	QUILOGRAMA	150	LINGÜIÇA NOVO – DEFUMADA, TIPO CALABRESA, CONFORME ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES DO ANEXO I – DESCRIÇÃO DO OBJETO DO EDITAL PARTE INTEGRANTE DESTA PLANILHA.			
TOTAL DOS ITENS= R\$ _____ (_____)							

OBSERVAÇÃO: Nos valores acima deverão estar inclusos, além do lucro, todas e quaisquer despesas de responsabilidade do Proponente que, direta ou indiretamente, decorram do fornecimento do objeto licitado. Não será admitida proposta parcial, isto é, a oferta deverá abranger a integralidade dos itens do lote.

**UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO****ANEXO III
REDUÇÃO DE LANCES****EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO PARA SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 00080/2018 -
HRAC**

LOTES	LIMITE MÍNIMO DE REDUÇÃO DE LANCES
01	R\$ 256,00
02	R\$ 59,00
03	R\$ 222,00
04	R\$ 675,00
05	R\$ 123,00



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO**ANEXO IV****DECLARAÇÃO DE REGULARIDADE PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO****EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO PARA SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 00080/2018 - HRAC**

(em papel timbrado da Licitante)

Eu,(nome completo)....., representante legal da empresa(razão social)....., interessada em participar do **PREGÃO ELETRÔNICO PARA SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 00080/2018 - HRAC**, da **Hospital de Reabilitação de Anomalias Craniofaciais**, declaro, sob as penas da lei, que, nos termos do artigo 27, Inciso V, da Lei nº 8.666/93, com alterações posteriores, a(razão social)....., encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no Inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal.

....., ... de de
 (Local) (Data)

.....
 (Nome e assinatura do representante legal da Licitante)



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO**ANEXO V****DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO ÀS NORMAS RELATIVAS À SAÚDE E SEGURANÇA NO TRABALHO****EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO PARA SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 00080/2018 - HRAC**

(em papel timbrado da Licitante)

A.....(razão social), por seu(s) representante(s) legal(is), interessada em participar do **PREGÃO ELETRÔNICO PARA SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 00080/2018 - HRAC**, da **Hospital de Reabilitação de Anomalias Craniofaciais**, declara, sob as penas da lei, que observa as normas relativas à saúde e segurança no Trabalho, para os fins estabelecidos pelo parágrafo único do artigo 117 da Constituição do Estado de São Paulo.

....., ... de de
 (Local) (Data)

.....
 (Nome e assinatura do representante legal da Licitante)

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO**ANEXO VI****DECLARAÇÃO DE RETIRADA DE MATERIAL EM GARANTIA****EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO PARA SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 00080/2018 - HRAC****DECLARAÇÃO DE RETIRADA DE MATERIAL EM GARANTIA**

Eu (nome completo), representante legal da empresa (nome da pessoa jurídica) participante do processo licitatório (PREGÃO ELETRÔNICO – REGISTRO DE PREÇOS Nº. ___/2018 - HRAC), da Universidade de São Paulo, promovido por intermédio do “HOSPITAL DE REABILITAÇÃO DE ANOMALIAS CRANIOFACIAIS - USP”, declaro para os devidos fins, que durante o período de validade dos produtos que apresentarem IRREGULARIDADES, os mesmos serão trocados e todas as despesas inerentes à reposição e transporte destes correrão por conta desta licitante, não cabendo à Universidade quaisquer ônus, em especial no que concerne ao envio de itens danificados ao fornecedor.

..... de de

(Local)

(Data)

.....
(Nome e assinatura do representante legal da Licitante)

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO**ANEXO VII
MINUTA DE CONTRATO****EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO PARA SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 00080/2018 - HRAC**

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, POR INTERMÉDIO DA(O) E A EMPRESA OBJETIVANDO O FORNECIMENTO DE

Aos dias do mês de do ano de **2018**, a **UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO**, por intermédio da(o) Hospital de Reabilitação de Anomalias Craniofaciais, inscrita no C.N.P.J. sob nº 63 025 530/0082-70, localizada(o) no(a) RUA SILVIO MARCHIONE, 3-20 - Bloco P - sala 4 - VILA UNIVERSITÁRIA - BAURU - SP - CEP: 17012-900, neste ato representada por seu Superintendente Hrac, Prof(a). Dr(a). José Sebastião dos Santos, por delegação de competência, nos termos da Portaria GR n.º 6.561/2014, na Universidade de São Paulo, doravante denominada **CONTRATANTE** e, de outro lado, a empresa, CNPJ nº sediada à, representada na forma de seu estatuto social, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, com fundamento nas Leis Federais nºs 8.666/1993 e 10.520/2002, nos Decretos Estaduais nºs 47.297/2002, 47.945/2003, 49.722/2005, 51.809/2007, 54.939/2009 e 57.159/2011, no regulamento anexo à Resolução nº CC-27/2006, nas Resoluções CEGP-10/2002 e CC-76/2003, bem como nas demais Portarias referidas no presente contrato, vigentes no âmbito da Universidade de São Paulo, estando as partes vinculadas ao **EDITAL DE PREGÃO PARA SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 00080/2018 - HRAC** e à respectiva **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**, assinam o presente contrato de fornecimento, obedecendo às seguintes disposições:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. O presente contrato tem por objeto o Fornecimento de **CARNE BOVINA NOVA, CARNE BOVINA SEMI PROCESSADA, CARNE SUINA, FRANGO SEMI-PROCESSADO, LINGUICA NOVO, PRESUNTO, QUEIJO**, conforme descrito no **ANEXO - "OBJETO DO CONTRATO"**, que integra este contrato.

1.2. O objeto do presente Contrato, poderá sofrer alterações em suas quantidades, conforme previsto no artigo 65 da Lei nº 8666/93 e suas alterações posteriores.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO PRAZO DE ENTREGA DO MATERIAL

2. O prazo de **entrega** não superior a **1 (um) dia corridos**, a contar da data da assinatura do contrato, podendo ser estabelecido cronograma a critério da Administração.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA PARA FORNECIMENTO

3.1. A **CONTRATADA** deverá fornecer o objeto do presente contrato, conforme especificação contida no **ANEXO - "OBJETO DO CONTRATO"**. Caso isto não ocorra, o produto será recusado e deverá ser substituído, sem qualquer ônus para a **CONTRATANTE**. Em caso de não substituição, estará caracterizado o descumprimento da obrigação assumida, cabendo à **CONTRATADA** as penalidades previstas na "**Cláusula - das Penalidades**" deste contrato.

3.1.1. O recebimento e o acompanhamento dos prazos para a entrega do objeto serão realizados por prepostos especialmente designados pela **CONTRATANTE**.



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

3.1.2. A responsabilidade da **CONTRATADA** sobre a qualidade, validade e garantia dos produtos não se extingue no momento da entrega.

3.2. A **CONTRATADA** deverá atender a todas as convocações e participar de reuniões para definir itens e detalhes relacionados ao fornecimento.

3.3. A **CONTRATADA** não poderá transferir as obrigações assumidas neste contrato a terceiros, sem o conhecimento e expressa autorização da **CONTRATANTE**.

3.4. O objeto deste contrato deverá ser entregue nos endereços constantes do **ANEXO - "RELAÇÃO DE UNIDADES PARTICIPANTES"**.

3.5. É de responsabilidade da **CONTRATADA**, manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

CLÁUSULA QUARTA - DA RESPONSABILIDADE DA CONTRATANTE

4.1. A **CONTRATANTE** designará servidor para atuar como preposto, responsável por realizar a fiscalização, acompanhamento e contatos que se fizerem necessários para a realização do objeto pela **CONTRATADA**.

4.2. O preposto da **CONTRATANTE** poderá rejeitar o objeto do contrato, no todo ou em parte, quando não forem atendidas suas especificações e condições, devendo tomar as medidas cabíveis nas hipóteses previstas na Cláusula das Penalidades.

4.3. Em nenhuma hipótese as características do objeto contratado poderão ser alteradas, sob pena de rescisão contratual.

CLÁUSULA QUINTA - DA VIGÊNCIA

5. O presente contrato terá sua vigência adstrita ao recebimento definitivo de seu objeto e seu respectivo pagamento.

CLÁUSULA SEXTA - DO VALOR E DOS RECURSOS

6. O valor total do presente contrato é de R\$. A despesa onerará a Classificação Funcional Programática **XX.XXX.XXXX.XXXX** - Classificação de Despesa Orçamentária **X.X.XX.XX.XX**, do orçamento da **CONTRATANTE**, de conformidade com o disposto nos parágrafos 1º e 2º do artigo 12 da Lei Estadual nº 10.320/1968.

CLÁUSULA SÉTIMA - DO PAGAMENTO

7.1. O pagamento será efetuado no prazo não inferior a **28 (vinte e oito) dias corridos**, contados a partir do dia seguinte ao recebimento provisório do objeto no(a) da(o), nos termos da Portaria GR 4.710/2010 e alterações posteriores. A ordem de pagamento será emitida pela Tesouraria Central da Reitoria, a favor da **CONTRATADA**, exclusivamente em conta corrente do **BANCO DO BRASIL S.A.**, a ser indicada pela **CONTRATADA**, ficando terminantemente vedada a negociação da duplicata mercantil na rede bancária ou com terceiros.

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

7.1.1. Nos casos de incidência de ICMS os documentos fiscais competentes acima referidos, quando emitidos dentro do Estado de São Paulo, deverão ser apresentados com destaque indicando o valor do desconto equivalente ao ICMS dispensado, a que se refere o art. 55, do Anexo I, do Regulamento do ICMS, do Estado de São Paulo, aprovado pelo Decreto nº 45.490/2000.

7.1.1.1. Nos casos referidos no subitem 7.1.1., tratando-se de ICMS com alíquota diferente da estabelecida para as operações ou prestações internas (art. 52, Inc. I, do referido Regulamento), ou com base de cálculo que não corresponda ao valor total dos produtos que são objeto do documento fiscal, e embasamento legal que o justifica, deverá ser, também, destacado nesse mesmo documento.

7.2. São condições para a liberação do pagamento:

7.2.1. O recebimento definitivo do objeto;

7.2.2. A entrega da documentação fiscal completa;

7.2.3. A não existência de registro da **CONTRATADA** no Cadin Estadual, cuja consulta deverá ser feita pela **CONTRATANTE**, nos termos do artigo 6º, inciso II e parágrafo 1º da Lei Estadual nº. 12.799/2008 c.c. artigo 7º, inciso II e parágrafo 1º do Decreto Estadual nº. 53.455/2008.

7.3. Eventuais irregularidades nas condições de pagamento ou nos documentos exigidos (Nota Fiscal, Fatura e demais documentos exigíveis) para sua liberação deverão ser regularizadas até o sétimo dia anterior ao término do prazo de pagamento.

7.4. Caso não ocorra a regularização no prazo definido no parágrafo anterior, o pagamento ficará suspenso e será efetuado em até 07 (sete) dias, contados a partir do dia seguinte à regularização.

7.5. Caso o término da contagem aconteça em dias sem expediente bancário, o pagamento ocorrerá no primeiro dia útil imediatamente subsequente.

7.6. A constatação de irregularidades na execução deste ajuste motivará o desconto da importância correspondente ao descumprimento, sem prejuízo de eventual rescisão e aplicação das penalidades fixadas na Cláusula das Penalidades.

CLÁUSULA OITAVA - DO REAJUSTE

8. Os valores constantes do presente contrato, expressos em reais (R\$), não sofrerão reajustes.

CLÁUSULA NONA - DAS PENALIDADES

9.1. Além das sanções previstas no artigo 7º da Lei nº 10.520/2002, pelo descumprimento das demais obrigações assumidas a **CONTRATADA** estará sujeita às penalidades previstas na Lei nº 8.666/1993 e suas alterações posteriores e na Portaria GR 3.161/1999, que fica fazendo parte integrante deste contrato.

9.1.1. Pela inexecução total ou parcial do ajuste, a multa será de 20% (vinte por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida.

9.1.2. Pelo atraso injustificado a **CONTRATADA** incorrerá em multa diária de 0,1% (um décimo por cento) sobre o valor ajustado, excluída, quando for o caso, a parcela correspondente aos impostos incidentes, quando destacados no documento fiscal.



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

9.1.3. Os atrasos injustificados superiores a 60 (sessenta) dias corridos serão obrigatoriamente considerados inexecução.

9.1.4. Poderão ser aplicadas, ainda, as penas de suspensão temporária de participação em procedimento licitatório e impedimento de contratar com a Administração e, ainda, declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, dando-se as mesmas os efeitos previstos no Decreto Estadual nº. 48.999/2004.

9.2. Independentemente das sanções mencionadas a **CONTRATADA** ficará sujeita, ainda, à composição de perdas e danos causados a administração e decorrentes de sua inadimplência, bem como arcará com a correspondente diferença de preços verificada em nova contratação feita no mercado, na hipótese de os demais classificados não aceitarem a contratação pelos mesmos preços e prazos fixados pelo inadimplente.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA RESCISÃO

10. A falta de cumprimento das obrigações assumidas no presente instrumento ou a incidência do comportamento descrito no artigo 78 da Lei nº 8.666/1993, dará direito à **CONTRATANTE** de rescindir, unilateralmente, este contrato, independentemente de interpelação judicial, sendo aplicáveis, ainda, as disposições contidas nos artigos 79 e 80 da mesma legislação, em sendo inadimplente a **CONTRATADA**.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO FORO

11. Fica eleito o Foro da Comarca da Capital do Estado de São Paulo em uma das varas da Fazenda Pública, com expressa renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para toda e qualquer ação oriunda deste ajuste e que não possa ser resolvida de comum acordo entre as partes.

E, por estarem justas e contratadas, as partes assinam o presente contrato.

Bauru, de de 2018.

.....
P/ CONTRATANTE

Prof(a). Dr(a). José Sebastião dos Santos
Superintendente Hrac

.....
P/ CONTRATADA



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

ANEXO I

OBJETO DO CONTRATO:

E, por estarem justas e contratadas, assinam o presente Anexo I, que integra este contrato firmado nesta data.

Bauru, de de 2018.

.....
P/ CONTRATANTE
Prof(a). Dr(a). José Sebastião dos Santos
Superintendente Hrac

.....
P/ CONTRATADA



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

ANEXO II

DETALHAMENTO DO OBJETO DO CONTRATO

ITEM	QUANTIDADE	COD. BEC	DESCRIÇÃO DO MATERIAL
01	300 QUILOGRAMAS	1258591	QUEIJO – PRATO , TRANSPORTADO E CONSERVADO EM TEMPERATURA NAO SUPERIOR A 12°C; EMBALADO EM PLASTICO INVIOVEL, SELADO A VACUO, VALIDADE MINIMA DE 3 MESES NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDICÕES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 358/97(MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03; RDC 14/14 E SUAS ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.
02	800 QUILOGRAMAS	2657317	QUEIJO- MUSSARELA , PECAS DE 3,5 A 4 KG, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM TEMPERATURA NAO SUPERIOR A 8°C; EMBALADO EM PLASTICO INVIOVEL, SELADO A VACUO, COM VALIDADE MINIMA DE 2 MESES E 4 DIAS NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDICÕES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 364/97(MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03, RDC 14/14 E ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROC. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.
03	110 QUILOGRAMAS	2657325	QUEIJO PARMESÃO , PEÇAS DE 4,5 A 6 KG; EMBALADO EM PLÁSTICO APROPRIADO, INVIOVEL, COM VALIDADE MINIMA DE 2 MESES E 4 DIAS NA DATA DA ENTREGA; E SUAS CONDICÕES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 353/97 (MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 E SUAS ALTERACOES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROC. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA.
04	450 QUILOGRAMAS	170160	PRESUNTO – SEM CAPA DE GORDURA (MAGRO); COZIDO, EM PEÇA DE 3 A 4 KG, RESFRIADO, TRANSPORTADO É CONSERVADO EM TEMPERATURA INFERIOR A 8°C; COMPOSTO DE PERNIL SUÍNO, SAL, NITRITO/NITRATO E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS; COM ASPECTO, COR, SABOR E ODOOR CARACTERÍSTICOS; ISENTO DE SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS; EMBALAGEM PRIMÁRIA FILME LAMINADO TRANSPARENTE, DEVIDAMENTE FECHADA E ATÓXICA, EMBALAGEM SECUNDÁRIA CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO; E SUAS CONDIÇÕES DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUÇÃO NORMATIVA 20/00, DECRETO 12.486/78, IN 22/05,

**UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO**

			PORTARIA 1004/98, PORTARIA 368/97; RESOLUÇÃO RDC 12/01, RDC 259/02 E ALTERAÇÕES POSTERIORES; PRODUTO SUJEITO A VERIFICAÇÃO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED.ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA; COM VALIDADE MÍNIMA DE 60 DIAS NA DATA DA ENTREGA.
--	--	--	--

ITENS 01 A 04 - FRIOS

1. A ENTREGA DOS ITENS DEVERÁ SER FEITA SEMANALMENTE ÀS QUARTAS-FEIRAS – ENTRE 8:00 E 15:00H.

1.1.AS QUANTIDADES POR ENTREGA PODERÃO SER ALTERADAS DE ACORDO COM O NÚMERO DE PACIENTES INTERNADOS.

1.2.QUANTIDADES ESTIMADAS PARA ENTREGA CONFORME SOLICITAÇÃO DO SETOR DE NUTRIÇÃO:

ITEM	PRODUTOS	Qtde semanal	ENTREGAR
01	Queijo Prato	1 peça	4ª feira
02	Queijo Mussarela	3 peças	4ª feira
03	Queijo Parmesão	1 peça	4ª feira
04	Presunto Magro	1 peça	4ª feira

1.3. OS FRIOS DEVERÃO SER ENTREGUES EM PEÇAS INTEIRAS, EM SUA EMBALAGEM ORIGINAL, A VÁCUO E REFRIGERADOS, PORÉM DEVERÃO SER FATURADOS POR PESO.

ITEM	TIPO DE CORTE	UNIDADE	QUANT.
05	FILE DE PEITO DE FRANGO, SEM PELE E SEM OSSO	KG	1.400
06	MEDALHAO DE FRANGO	CX 500 GRAMAS	600
07	SOBRECOXA DE FRANGO	KG	600
08	ALCATRA (MIOLO) PEÇA	KG	500
09	COXÃO DURO BIFE	KG	350
10	CONTRA FILÉ PEÇA	KG	700
11	LAGARTO PEÇA	KG	600
12	COXÃO DURO PEÇA	KG	1600
13	COPA LOMBO	KG	700
14	LINGÜIÇA CALABRESA	KG	150
	2. As carnes deverão ser entregues da seguinte forma:		
	a. Filé de peito de frango, sem osso e sem pele, congelado, em sua embalagem original,		

	em pacotes de 800g a 1,5kg.
	b. Medalhão de frango (cubos filé peito frango, temperados e envolvidos em fatias de bacon defumado, com peso individual mínimo 40 e máximo de 70 gramas) congelado e embalado em caixas ou pacotes de 500 gramas.
	c. Sobrecoxa de frango congelada, embaladas a vácuo, em sua embalagem original, em pacotes de 1kg a 2 kg no máximo.
	d. Miolo alcatra em peça (sem maminha), refrigerado, no máximo 10% de sebo e gordura, embalado a vácuo, em sua embalagem original, de 7kg a 8kg.
	e. Coxão duro em bifes de aproximadamente 120 g, resfriados e embalados no sistema cray-o-vac, em pacotes de 2 kg.
	f. Contra filé em peça, embalada a vácuo, resfriado, em sua embalagem original, máximo 10% de sebo e gordura pesando aprox. 4 a 6 kg.
	g. Lagarto peças inteiras, máx. 2 quilos, resfriado embalado individualmente, máx. 10 % de sebo e gordura, em sua embalagem original, á vácuo. Pesando 2kg aproximadamente.
	h. Coxão duro em peça resfriado, embalada a vácuo, máximo de 10% de sebo e gordura, em sua embalagem original. Pesando entre 3kg a 4kg.
	i. Copa lombo em peça, congelada individualmente, em sua embalagem original.
	j. Linguiça calabresa defumada, embalada a vácuo, em sua embalagem original. Em aprox. 2.5kg

3.Os pedidos dos **itens 05 à 14** – Carnes serão feitos pelo Serviço de Nutrição e Dietética do HRAC/USP. Deverão ser entregues no prazo de 02 dias após a emissão do pedido.

3.1.As quantidades estimadas das entregas, bem como a estimativa de periodicidade de fornecimento de cada produto serão definidas pelo responsável da Serviço de Nutrição e Dietética do HRAC/USP, podendo ser semanais, quinzenais de acordo com o item em datas definidas.

3.2.Caso os produtos não correspondam à qualidade solicitada eles serão recusados e deverão ser substituídos em até no máximo 48 horas após a notificação.

3.3.Cada item entregue deve conter produtos de um mesmo tipo, com qualidade uniforme, processados pelo mesmo fabricante, em espaço de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais, obrigatoriamente igual ao produto cotado vencedor;

3.4.Os produtos deverão ser embalados, contendo a marca, data de validade e data de fabricação, conforme determina a legislação do SIF;

3.5.As carnes congeladas deverão ser entregues à temperatura não superior a -18°C e as resfriadas à temperatura de 6 a 10°C;

3.6.Os produtos deverão ser entregues de acordo com as respectivas NTA (Normas Técnicas de Alimentação) e transportados em embalagens e veículos apropriados de forma a garantir sua perfeita conservação.

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO**ANEXO VIII****RELAÇÃO DE UNIDADES PARTICIPANTES****EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO PARA SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 00080/2018 - HRAC****Unidade / Órgão Participante:** Hospital de Reabilitação de Anomalias Craniofaciais**Endereço de Entrega:** SERVIÇO DE MATERIAL - SEÇÃO DE ALMOXARIFADO E PATRIMÔNIO DO HRAC
- USP - RUA HENRIQUE SAVI, 1-50 - Edifício NOVO PRÉDIO - Das 08h00 às 12h00
e das 13h00 às 16h45 - - VILA CIDADE UNIVERSITÁRIA - BAURU / SP

Item	Qtd. Total	% Partic.
1 - queijo, tipo prato - código BEC 1258591	300	100,00%
2 - QUEIJO,MUSSARELLA, PECAS DE 3,5 A 4 KG - código BEC 2657317	800	100,00%
3 - QUEIJO, PARMESAO, PECA DE 4,5 A 6 KG - código BEC 2657325	110	100,00%
4 - presunto magro - código BEC 170160	450	100,00%
5 - frango semi-processado, file de peito congelado - código BEC 2647877	1.400	100,00%
6 - frango semi-processado, medalhao de peito de frango - código BEC 4557905	600	100,00%
7 - sobrecoxa de frango, congelada, com osso e com pele - código BEC 2736675	600	100,00%
8 - CARNE BOVINA, ALCATRA(MIOLO/CORACAO), INTEIRA, RESFR., EMB. A VACUO - código BEC 4944194	500	100,00%
9 - CARNE BOVINA SEMI PROCESSADA, COXAO DURO, BIFE, RESFRIADA, EMB. VACUO - código BEC 4995988	350	100,00%
10 - CARNE BOVINA, CONTRA FILE, PECA INTEIRA, RESFRIADA, EMB. A VACUO - código BEC 4945484	700	100,00%
11 - CARNE BOVINA, LAGARTO, PECA INTEIRA, CONGELADA - código BEC 4945468	600	100,00%
12 - CARNE BOVINA, COXAO DURO, PECA INTEIRA, RESFRIADA, EMB. A VACUO - código BEC 4945018	1.600	100,00%
13 - CARNE SUINA, SOBREPALETA (COPA) INTEIRA SEM OSSO, CONGELADA - código BEC 4880218	700	100,00%
14 - LINGUICA DEFUMADA, TIPO CALABRESA RESFRIADA - código BEC 4895851	150	100,00%

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

ANEXO IX

MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO PARA SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 00080/2018 - HRAC

PROCESSO Nº 18.1.00862.61.3

Aos dias do mês de do ano de **2018**, a **Hospital de Reabilitação de Anomalias Craniofaciais**, C.N.P.J. nº 63 025 530/0082-70, sediada(o) no(a) RUA SILVIO MARCHIONE, 3-20 - Bloco P - sala 4 - VILA UNIVERSITÁRIA - BAURU - SP - CEP: 17012-900, na qualidade de **ÓRGÃO GERENCIADOR**, representada(o) neste ato pelo(a) seu(sua) Superintendente Hrac, Prof(a). Dr(a). José Sebastião dos Santos, por delegação de competência outorgada pela Portaria GR n.º 6.561/2014 e, de outro lado, a(s) empresa(s) detentora(s) abaixo relacionada(s), representada(s) na forma de seu(s) estatuto(s) social(is), acordam proceder, nos termos das Leis nºs 8.666/1993 e 10.520/2002, dos Decretos Estaduais nºs 47.297/2002, 47.945/2003, 49.722/2005, 51.809/2007, 54.939/2009 e 57.159/2011, das Resoluções CEGP-10/2002, CC-76/2003 e CC-27/2006, bem como do Edital de Pregão constante dos autos do processo em epígrafe, ao **REGISTRO DE PREÇOS** referente ao(s) item(ns) abaixo descrito(s), com seu respectivo preço unitário, observada a ordem de classificação.

Item 1: queijo, tipo prato	
Quantidade:	300,00 QUILOGRAMA (trezentos QUILOGRAMA)
Preço Unitário:	
Descrição do item:	UNIDADE DE COMPRA: QUILOGRAMA EMBALAGEM: EMBALADO EM PLASTICO INVIOVEL, SELADO A VACUO, VALIDADE MINIMA DE 3 MESES NA DATA DA ENTREGA LEGISLACAO: DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 358/97(MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 LEGISLACAO I: RDC 14/14 E SUAS ALTERACOES POSTERIORES LEGISLACAO II: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA TIPO: PRATO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM TEMPERATURA NAO SUPERIOR A 12°C
Prazo de Entrega:	
Validade do Produto:	
Condições de Pagamento:	
Código do Bem Mercúrio:	8464766
Código do Item BEC:	1258591
Dados dos Fornecedores Registrados para o Item	
Marca:	Modelo:
Razão Social:	
CNPJ:	
Representante Legal:	
CPF:	
Email:	Telefone:
Classificação	
1, 2, ... nº	

**UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO**

Item 2: QUEIJO, MUSSARELLA, PECAS DE 3,5 A 4 KG		
Quantidade:	800,00 QUILOGRAMA (oitocentos QUILOGRAMA)	
Preço Unitário:		
Descrição do item:	UNIDADE DE COMPRA: QUILOGRAMA EMBALAGEM: EMBALADO EM PLASTICO INVIOUVEL, SELADO A VACUO, COM VALIDADE MINIMA DE 2 MESES E 4 DIAS NA DATA DA. LEGISLACAO: E SUAS CONDICOOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 364/97(MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 36. LEGISLACAO I: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROC. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA TIPO: MUSSARELA, PECAS DE 3,5 A 4 KG, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM TEMPERATURA NAO SUPERIOR A 8°C	
Prazo de Entrega:		
Validade do Produto:		
Condições de Pagamento:		
Código do Bem Mercúrio:	7335431	
Código do Item BEC:	2657317	
Dados dos Fornecedores Registrados para o Item		Classificação
Marca:	Modelo:	1, 2, ... nº
Razão Social:		
CNPJ:		
Representante Legal:		
CPF:		
Email:	Telefone:	

Item 3: QUEIJO, PARMESAO, PECA DE 4,5 A 6 KG		
Quantidade:	110,00 QUILOGRAMA (cento e dez QUILOGRAMA)	
Preço Unitário:		
Descrição do item:	UNIDADE DE COMPRA: QUILOGRAMA EMBALAGEM: EMBALADO EM PLASTICO APROPRIADO, INVIOUVEL, COM VALIDADE MINIMA DE 2 MESES E 4 DIAS NA DATA DA ENT. LEGISLACAO: E SUAS CONDICOOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A PORTARIA 353/97(MAPA), RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 36. LEGISLACAO I: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROC. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA TIPO: PARMESAO, PECAS DE 4,5 A 6 KG	
Prazo de Entrega:		
Validade do Produto:		
Condições de Pagamento:		
Código do Bem Mercúrio:	7335440	
Código do Item BEC:	2657325	
Dados dos Fornecedores Registrados para o Item		Classificação
Marca:	Modelo:	1, 2, ... nº
Razão Social:		
CNPJ:		
Representante Legal:		
CPF:		
Email:	Telefone:	

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

Item 4: presunto magro	
Quantidade:	450,00 QUILOGRAMA (quatrocentos e cinquenta QUILOGRAMA)
Preço Unitário:	
Descrição do item:	UNIDADE DE COMPRA: QUILOGRAMA ACONDICIONAMENTO: EMBALAGEM PRIMARIA FILME LAMINADO TRANSPARENTE, DEVIDAMENTE FECHADA E ATOXICA ACONDICIONAMENTO II: EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELÃO REFORCADO COMPOSICAO: COMPOSTO DE PERNIL SUINO, SAL, NITRITO/NITRATO E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS HIGIENICO SANITARIA: ISENTO DE SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS LEGISLACAO: DE ACORDO COM A INSTRUCAO NORMATIVA 20/00, DECRETO 12.486/78, IN 22/05, PORTARIA 1004/98, PORTARIA 3 LEGISLACAO I: RESOLUCAO RDC 12/01, RDC 259/02 E ALTERACOES POSTERIORES LEGISLACAO II: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED.ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA ORGANOLEPTICA: COM ASPECTO, COR, SABOR E ODORES CARACTERISTICOS, VALIDADE MINIMA DE 60 DIAS NA ENTREGA TEOR DE GORDURA: SEM CAPA DE GORDURA (MAGRO) TIPO: COZIDO, EM PEÇA DE 3 A 4 KG, RESFRIADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM TEMPERATURA INFERIOR A 8°C
Prazo de Entrega:	
Validade do Produto:	
Condições de Pagamento:	
Código do Bem Mercúrio:	8567034
Código do Item BEC:	170160
Dados dos Fornecedores Registrados para o Item	
Marca:	Modelo:
Razão Social:	
CNPJ:	
Representante Legal:	
CPF:	
Email:	Telefone:
Classificação	
1, 2, ... nº	
Item 5: frango semi-processado, file de peito congelado	
Quantidade:	1.400,00 QUILOGRAMA (hum mil e quatrocentos QUILOGRAMA)
Preço Unitário:	
Descrição do item:	UNIDADE DE COMPRA: QUILOGRAMA ACONDICIONAMENTO: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, HERMETICAMENTE FECHADA E ATOXICA APRESENTACAO: COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS CONSERVACAO: CONGELADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO A TEMPERATURA INFERIOR A -12°C HIGIENICO SANITARIAS: LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBST CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LO OU ENCOBRIR ALTERACOES LEGISLACAO: PORTARIA 210/98, INSTRUCAO NORMATIVA 22/05, IN 32/10, DECRETO 12486/78, RDC 13/01 LEGISLACAO I: CVS 05/13 E ALTERACOES POSTERIORES LEGISLACAO II: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA PESO: DEVENDO OBEDECER O LIMITE MAXIMO DE RETENCAO DE AGUA DE 8% DE SEU PESO TIPO DE CORTE: FILE DE PEITO, SEM PELE E SEM OSSO VALIDADE: COM VALIDADE MINIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA
Prazo de Entrega:	
Validade do Produto:	
Condições de Pagamento:	
Código do Bem Mercúrio:	8594163
Código do Item BEC:	2647877
Dados dos Fornecedores Registrados para o Item	
Marca:	Modelo:
Razão Social:	
CNPJ:	
Representante Legal:	
CPF:	
Email:	Telefone:
Classificação	
1, 2, ... nº	

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

Item 6: frango semi-processado, medalhao de peito de frango		
Quantidade:	600,00 CAIXA 500 GRAMAS (seiscentos CAIXA 500 GRAMAS)	
Preço Unitário:		
Descrição do item:	UNIDADE DE COMPRA: CAIXA 500 GRAMAS ACONDICIONAMENTO: EMBALAGEM PRIMARIA BANDEJA DE ISOPOR COM 6 A 8 UNIDADES, EMBALAGEM SECUNDARIA CX PAPELÃO APRESENTACAO: COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS CONSERVACAO: TRANSPORTADO E CONSERVADO A UMA TEMPERATURA MINIMA DE -12°C HIGIENICO SANITARIAS: LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBST CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LO OU ENCOBRIR ALTERACOES LEGISLACAO: PORTARIA 210/98, PORTARIA 1004/98, INSTRUCAO NORMATIVA 22/05, IN 32/10 LEGISLACAO I: DECRETO 12486/78, RDC 13/01, CVS 05/13 E ALTERACOES POSTERIORES LEGISLACAO II: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA PECA: CORTADO EM PEDACOS UNIFORMES, PADRONIZADOS E ENVOLTOS EM BACON PESO: MINIMO 62 GRAMAS CADA UNIDADE, DEVENDO OBEDECER O LIMITE MAXIMO DE RETENCAO DE AGUA DE 8% TIPO DE CORTE: MEDALHAO DE FRANGO COMPOSTO DE PEITO DE FRANGO, BACON, SALMOURA E ADITIVOS PERMITIDOS POR LEI VALIDADE: COM VALIDADE MINIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA	
Prazo de Entrega:		
Validade do Produto:		
Condições de Pagamento:		
Código do Bem Mercúrio:	8594171	
Código do Item BEC:	4557905	
Dados dos Fornecedores Registrados para o Item		Classificação
Marca:	Modelo:	1, 2, ... nº
Razão Social:		
CNPJ:		
Representante Legal:		
CPF:		
Email:	Telefone:	
Item 7: sobrecoxa de frango, congelada, com osso e com pele		
Quantidade:	600,00 QUILOGRAMA (seiscentos QUILOGRAMA)	
Preço Unitário:		
Descrição do item:	UNIDADE DE COMPRA: QUILOGRAMA ACONDICIONAMENTO: ACONDICIONADO EM EMBALAGEM APROPRIADA, HERMETICAMENTE FECHADA E ATOXICA APRESENTACAO: COM ASPECTO COR, CHEIRO, E SABOR PROPRIOS CONSERVACAO: CONGELADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO A TEMPERATURA INFERIOR A -12°C HIGIENICO SANITARIAS: LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBST CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LO OU ENCOBRIR ALTERACOES LEGISLACAO: PORTARIA 210/98, INSTRUCAO NORMATIVA 22/05, IN 32/10, DECRETO 12486/78, RDC 13/01 LEGISLACAO I: CVS 05/13 E ALTERACOES POSTERIORES, SUJEITO AOS PROCED. ADM DO MAPA E ANVISA PECA: COM VALIDADE MINIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA PESO: DEVENDO OBEDECER O LIMITE MAXIMO DE RETENCAO DE AGUA DE 8% DE SEU PESO TIPO DE CORTE: SOBRECORA, COM OSSO E COM PELE ADERIDA SOMENTE AO CORTE DA CARNE	
Prazo de Entrega:		
Validade do Produto:		
Condições de Pagamento:		
Código do Bem Mercúrio:	7335890	
Código do Item BEC:	2736675	
Dados dos Fornecedores Registrados para o Item		Classificação
Marca:	Modelo:	1, 2, ... nº
Razão Social:		
CNPJ:		
Representante Legal:		
CPF:		
Email:	Telefone:	

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

Item 8: CARNE BOVINA, ALCATRA(MIOLO/CORACAO), INTEIRA, RESFR., EMB. A VACUO	
Quantidade:	500,00 QUILOGRAMA (quinhentos QUILOGRAMA)
Preço Unitário:	
Descrição do item:	UNIDADE DE COMPRA: QUILOGRAMA APRESENTACAO: PECA INTEIRA APRESENTACAO I: RESFRIADA CARACTERISTICA SENSORIAL: COM COR, SABOR E ODOR PROPRIOS DA CARNE, FIRME, CONSISTENTE E NAO PEGAJOSA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS CONDICOES SANITARIAS: DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE CONDICOES SANITARIAS I: QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO CORTE: ALCATRA (MIOLO OU CORACAO) EMBALAGEM PRIMARIA: EMBALAGEM PRIMARIA SACO PLASTICO, TERMOENCOLHIVEL, COM FECHAMENTO A VACUO, ATOXICO, TRANSPARENTE E. EMBALAGEM SECUNDARIA: EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELAO REFORCADO LEGISLACAO: E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM DECRETO 9.013/17, INSTRUCAO NORMATIVA 22/05, PORTARIA. LEGISLACAO I: RDC 12/01, RDC 259/02 E ALTERACOES POSTERIORES LEGISLACAO II: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA TRANSPORTE E CONSERVACAO: TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA NAO SUPERIOR A 7°C VALIDADE: COM VALIDADE MINIMA DE 48 DIAS NA DATA DA ENTREGA
Prazo de Entrega:	
Validade do Produto:	
Condições de Pagamento:	
Código do Bem Mercúrio:	8583536
Código do Item BEC:	4944194
Dados dos Fornecedores Registrados para o Item	
Marca:	Modelo:
Razão Social:	
CNPJ:	
Representante Legal:	
CPF:	
Email:	Telefone:
Classificação	
1, 2, ... n°	

Item 9: CARNE BOVINA SEMI PROCESSADA, COXAO DURO, BIFE, RESFRIADA, EMB. VACUO	
Quantidade:	350,00 QUILOGRAMA (trezentos e cinquenta QUILOGRAMA)
Preço Unitário:	
Descrição do item:	UNIDADE DE COMPRA: QUILOGRAMA APRESENTACAO: EM BIFE APRESENTACAO I: RESFRIADA CARACTERISTICA SENSORIAL: COM COR, SABOR E ODOR PROPRIOS, FIRME, CONSISTENTE E NAO PEGAJOSA CONDICOES SANITARIAS: DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA CONDICOES SANITARIAS I: OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO CORTE: COXAO DURO EMBALAGEM PRIMARIA: EMBALAGEM PRIMARIA PLASTICA, ATOXICA, COM FECHAMENTO A VACUO EMBALAGEM SECUNDARIA: EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELAO REFORCADO LEGISLACAO: E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUCAO NORMATIVA 22/05, DECRETO 9.013/17, PORTAR. LEGISLACAO I: RDC 12/01, RDC 259/02 E ALTERACOES POSTERIORES LEGISLACAO II: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA TRANSPORTE E CONSERVACAO: TRANSPORTADA E CONSERVADA A TEMPERATURA NAO SUPERIOR A 7°C VALIDADE: COM VALIDADE MINIMA DE 17 DIAS NA DATA DA ENTREGA



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

Prazo de Entrega:		
Validade do Produto:		
Condições de Pagamento:		
Código do Bem Mercúrio:	8618860	
Código do Item BEC:	4995988	
Dados dos Fornecedores Registrados para o Item		Classificação
Marca:	Modelo:	1, 2, ... nº
Razão Social:		
CNPJ:		
Representante Legal:		
CPF:		
Email:	Telefone:	

Item 10: CARNE BOVINA, CONTRA FILE, PECA INTEIRA, RESFRIADA, EMB. A VACUO

Quantidade:	700,00 QUILOGRAMA (setecentos QUILOGRAMA)	
Preço Unitário:		
Descrição do item:	UNIDADE DE COMPRA: QUILOGRAMA APRESENTACAO: PECA INTEIRA APRESENTACAO I: RESFRIADA CARACTERISTICA SENSORIAL: COM COR, SABOR E ODOR PROPRIOS DA CARNE, FIRME, CONSISTENTE E NAO PEGAJOSA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS CONDICOOES SANITARIAS: DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE CONDICOOES SANITARIAS I: QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO CORTE: CONTRA FILE EMBALAGEM PRIMARIA: EMBALAGEM PRIMARIA SACO PLASTICO, TERMOENCOLHIVEL, COM FECHAMENTO A VACUO, ATOXICO, TRANSPARENTE E. EMBALAGEM SECUNDARIA: EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELAO REFORCADO LEGISLACAO: E SUAS CONDICOOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM DECRETO 9.013/17, INSTRUCAO NORMATIVA 22/05, PORTARIA. LEGISLACAO I: RDC 12/01, RDC 259/02 E ALTERACOES POSTERIORES LEGISLACAO II: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA TRANSPORTE E CONSERVACAO: TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA NAO SUPERIOR A 7°C VALIDADE: COM VALIDADE MINIMA DE 48 DIAS NA DATA DA ENTREGA	
Prazo de Entrega:		
Validade do Produto:		
Condições de Pagamento:		
Código do Bem Mercúrio:	8583773	
Código do Item BEC:	4945484	
Dados dos Fornecedores Registrados para o Item		Classificação
Marca:	Modelo:	1, 2, ... nº
Razão Social:		
CNPJ:		
Representante Legal:		
CPF:		
Email:	Telefone:	



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

Item 11: CARNE BOVINA, LAGARTO, PECA INTEIRA, CONGELADA	
Quantidade:	600,00 QUILOGRAMA (seiscentos QUILOGRAMA)
Preço Unitário:	
Descrição do item:	UNIDADE DE COMPRA: QUILOGRAMA APRESENTACAO: PECA INTEIRA APRESENTACAO I: CONGELADA CARACTERISTICA SENSORIAL: COM COR, SABOR E ODOR PROPRIOS DA CARNE, FIRME, CONSISTENTE E NAO PEGAJOSA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS CONDICOES SANITARIAS: DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE CONDICOES SANITARIAS I: QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO CORTE: LAGARTO EMBALAGEM PRIMARIA: EMBALAGEM PRIMARIA PLASTICA, ATOXICA E TRANSPARENTE EMBALAGEM SECUNDARIA: EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELAO REFORCADO LEGISLACAO: E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM DECRETO 9.013/17, INSTRUCAO NORMATIVA 22/05, PORTARIA. LEGISLACAO I: RDC 12/01, RDC 259/02 E ALTERACOES POSTERIORES LEGISLACAO II: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA TRANSPORTE E CONSERVACAO: TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA DE -12°C OU MAIS FRIO VALIDADE: COM VALIDADE MINIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA
Prazo de Entrega:	
Validade do Produto:	
Condições de Pagamento:	
Código do Bem Mercúrio:	8583765
Código do Item BEC:	4945468
Dados dos Fornecedores Registrados para o Item	
Marca:	Modelo:
Razão Social:	
CNPJ:	
Representante Legal:	
CPF:	
Email:	Telefone:
Classificação	
1, 2, ... nº	
Item 12: CARNE BOVINA, COXAO DURO, PECA INTEIRA, RESFRIADA, EMB. A VACUO	
Quantidade:	1.600,00 QUILOGRAMA (hum mil e seiscentos QUILOGRAMA)
Preço Unitário:	
Descrição do item:	UNIDADE DE COMPRA: QUILOGRAMA APRESENTACAO: PECA INTEIRA APRESENTACAO I: RESFRIADA CARACTERISTICA SENSORIAL: COM COR, SABOR E ODOR PROPRIOS DA CARNE, FIRME, CONSISTENTE E NAO PEGAJOSA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS CONDICOES SANITARIAS: DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE CONDICOES SANITARIAS I: QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO CORTE: COXAO DURO EMBALAGEM PRIMARIA: EMBALAGEM PRIMARIA SACO PLASTICO, TERMOENCOLHIVEL, COM FECHAMENTO A VACUO, ATOXICO, TRANSPARENTE E. EMBALAGEM SECUNDARIA: EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELAO REFORCADO LEGISLACAO: E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM DECRETO 9.013/17, INSTRUCAO NORMATIVA 22/05, PORTARIA. LEGISLACAO I: RDC 12/01, RDC 259/02 E ALTERACOES POSTERIORES LEGISLACAO II: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADM. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA TRANSPORTE E CONSERVACAO: TRANSPORTADA E CONSERVADA EM TEMPERATURA NAO SUPERIOR A 7°C VALIDADE: COM VALIDADE MINIMA DE 48 DIAS NA DATA DA ENTREGA

**UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO**

Prazo de Entrega:		
Validade do Produto:		
Condições de Pagamento:		
Código do Bem Mercúrio:	8583641	
Código do Item BEC:	4945018	
Dados dos Fornecedores Registrados para o Item		Classificação
Marca:	Modelo:	1, 2, ... nº
Razão Social:		
CNPJ:		
Representante Legal:		
CPF:		
Email:	Telefone:	

Item 13: CARNE SUINA, SOBREPALETA (COPA) INTEIRA SEM OSSO, CONGELADA		
Quantidade:	700,00 QUILOGRAMA (setecentos QUILOGRAMA)	
Preço Unitário:		
Descrição do item:	UNIDADE DE COMPRA: QUILOGRAMA APRESENTACAO: CONGELADA CARACTERISTICA SENSORIAL: COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PROPRIOS CONDICOES SANITARIAS: DEVENDO APRESENTAR-SE LIVRE DE OSSOS, NODULOS, CARTILAGENS, HEMATOMAS CONDICOES SANITARIAS I: COAGULOS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO CORTE: SOBREPALETA (COPA), INTEIRA SEM OSSO EMBALAGEM PRIMARIA: EMBALAGEM PRIMARIA PLASTICA TRANSPARENTE, RESISTENTE E DEVIDAMENTE FECHADA LEGISLACAO: E SUAS CONDICOES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM O DECRETO 12.486/78, LEI ESTADUAL 8208/92, CVS 05/13., LEGISLACAO I: RESOLUCAO RDC 12/01, RDC 259/02, RESOLUCAO 01/03 E ALTERACOES POSTERIORES LEGISLACAO II: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA PESO: COM PESO UNITARIO ENTRE 1 E 2 KG TRANSPORTE E CONSERVACAO: TRANSPORTADA E CONSERVADA A UMA TEMPERATURA INFERIOR A -18°C VALIDADE: COM VALIDADE MINIMA DE 10 MESES NA DATA DA ENTREGA	
Prazo de Entrega:		
Validade do Produto:		
Condições de Pagamento:		
Código do Bem Mercúrio:	8489335	
Código do Item BEC:	4880218	
Dados dos Fornecedores Registrados para o Item		Classificação
Marca:	Modelo:	1, 2, ... nº
Razão Social:		
CNPJ:		
Representante Legal:		
CPF:		
Email:	Telefone:	

**UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO**

Item 14: LINGUICA DEFUMADA, TIPO CALABRESA RESFRIADA		
Quantidade:	150,00 QUILOGRAMA (cento e cinquenta QUILOGRAMA)	
Preço Unitário:		
Descrição do item:	UNIDADE DE COMPRA: QUILOGRAMA APRESENTACAO: RESFRIADA CARACTERISTICA SENSORIAL: DEVENDO TER O SABOR PICANTE CARACTERISTICO DA PIMENTA CALABRESA CLASSIFICACAO: DEFUMADA COMPOSICAO: COMPOSTA DE CARNE SUINA, CARNE MECANICAMENTE SEPARADA, CONDIMENTOS E OUTROS INGREDIENTES PERMITIDOS DENOMINACAO: LINGUICA TIPO CALABRESA EMBALAGEM PRIMARIA: EMBALAGEM PRIMARIA FLEXIVEL, TERMOFORMADA A VACUO EMBALAGEM SECUNDARIA: EMBALAGEM SECUNDARIA CAIXA DE PAPELAO REFORCADO LEGISLACAO: E SUAS CONDICÕES DEVERAO ESTAR DE ACORDO COM A INSTRUCAO NORMATIVA 04/2000, IN 22/05, IN 51/06, DE. LEGISLACAO I: RESOLUCAO RDC 12/01, RDC 259/02, RDC 360/03 E ALTERACOES POSTERIORES LEGISLACAO II: PRODUTO SUJEITO A VERIFICACAO NO ATO DA ENTREGA AOS PROCED. ADMIN. DETERMINADOS PELO MAPA E ANVISA TRANSPORTE E CONSERVACAO: TRANSPORTADA E CONSERVADA A UMA TEMPERATURA ENTRE 4 E 8°C VALIDADE: COM VALIDADE MINIMA DE 48 DIAS NA DATA DA ENTREGA	
Prazo de Entrega:		
Validade do Produto:		
Condições de Pagamento:		
Código do Bem Mercúrio:	8516472	
Código do Item BEC:	4895851	
Dados dos Fornecedores Registrados para o Item		Classificação
Marca:	Modelo:	1, 2, ... nº
Razão Social:		
CNPJ:		
Representante Legal:		
CPF:		
Email:	Telefone:	



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

Fica declarado que o(s) preço(s) registrado(s) na presente Ata terá(ão) **validade por 12 (doze) meses**, contados da data de sua publicação e permanecerá(ão) fixo(s) e irrevogável(is).

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

Bauru, de de 2018.

.....
P/ UNIDADE GERENCIADORA USP

.....
P/ DETENTORA - 1ª Classificada (RAZÃO SOCIAL)

.....
P/ DETENTORA - 2ª Classificada (RAZÃO SOCIAL)

.....
P/ DETENTORA - "n"ª Classificada (RAZÃO SOCIAL)

