



Prefeitura Municipal de Santo Antonio de Posse

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL N.º 007/2016

PROCESSO LICITATÓRIO N.º 90.260/2016

Data: 19/02/2016

Horário: 14:00h

PREÂMBULO

A Comissão Permanente de Licitação do Município de Santo Antonio de Posse, Estado de São Paulo, com sede na Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Vila Esperança, Santo Antonio de Posse/SP, designada pela Portaria nº 7578 de 22/08/2015, e o Pregoeiro e sua Equipe de Apoio designada pela Portaria nº 7571 de 22/08/2015, TORNA PÚBLICO, que realizará certame licitatório na modalidade PREGÃO PRESENCIAL, do tipo **MENOR PREÇO POR LOTE**, objetivando a” **AQUISIÇÃO DE CARNES, FRIOS E EMBUTIDOS**” para a Merenda Escolar, conforme Especificações e Detalhamento constantes no Anexo I e Especificações, deste Edital.

As quantidades constantes do Anexo I são estimativas de **R\$ 2.417.806,00 (Dois milhões quatrocentos e dezessete mil oitocentos e seis reais)** não se obrigando a Administração pela aquisição total. Aplicando-se subsidiariamente, no que couberem que será regida pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, as disposições da Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1.993, com alterações posteriores, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

As propostas conforme Anexo I, deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e anexos, que dele fazem parte integrante.

A sessão de processamento do Pregão será realizada **19 DE FEVEREIRO DE 2016 ÀS 14:00 HORAS** e será conduzida pelo Pregoeiro com o auxílio da Equipe de Apoio, designados nos autos do processo em epígrafe.

1. INFORMAÇÕES

1.1 - O caderno de licitação, composto deste edital e de seus anexos, poderá ser adquirido no setor de licitações ou pelo site, (www.pmsaposse.sp.gov.br).

1.2 - A empresa proponente, por meio de funcionário autorizado fará obrigatoriamente uma visita técnica aos locais de entrega onde terá conhecimento de como deverá proceder no ato das entregas bem como avaliar as condições de recebimento, espaço físico para descarregamento dos produtos, podendo assim calcular os custos da logística e garantindo um atendimento de qualidade.



Prefeitura Municipal de Santo Antonio de Posse

1.3 - A visita Técnica será realizada por meio de agendamento no Departamento de Merenda Escolar, pelo telefone (19) 3896-4177, com o Senhor Otacílio José Pires – Chefe de Merenda Escolar.

2. DO OBJETO

2.1 - O presente certame tem por objeto Registro de Preços “**Aquisição de Carnes, Frios e Embutidos**” para a Merenda Escolar, de acordo com as especificações constantes no Anexo I, e Especificações, deste Edital. As quantidades constantes do Anexo I são estimativas de **R\$ 2.417.806,00 (Dois milhões quatrocentos e dezessete mil oitocentos e seis reais)** não se obrigando a Administração pela aquisição total.

3. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

3.1- **O edital consta a Planilha em Lotes sendo Disputa Ampla/Cota Principal (75%) dos itens a ser adquirido e “Cota Reservada para Microempresas e Empresas de pequeno porte (25%), Conforme LC 123/2006, atualizada pela Lei Complementar nº 147, de 7 de agosto de 2014**

3.2 - Poderão participar do referido certame, qualquer pessoa jurídica especializada no ramo, inscrita ou não no cadastro de fornecedores da Prefeitura de Santo Antonio de Posse, ou que manifestarem interesse no prazo de 24 horas da abertura do processo licitatório e que preencherem as condições de credenciamento e exigências constantes deste Edital.

3.3 - Será vedada a participação de empresas declaradas inidôneas para licitar e contratar com o poder público; suspensas de participar de licitações realizadas pela Administração Pública; ou reunidas em consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição.

4. IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

4.1 - Qualquer pessoa, física ou jurídica, é parte legítima para solicitar esclarecimentos ou providências em relação ao presente PREGÃO PRESENCIAL, ou ainda, para impugnar este edital, desde que o faça com antecedência de até 02 (dois) dias úteis da data fixada para recebimento das propostas, observado o disposto no art. 41, § 2º, da Lei Federal nº. 8.666/93.

4.2 - A autoridade competente deverá decidir sobre a impugnação, se possível, antes da abertura do certame.

4.3 - Quando o acolhimento da impugnação implicar alteração do edital capaz de afetar a formulação das propostas será designada nova data para a realização deste PREGÃO PRESENCIAL.

4.5 - A impugnação, feita tempestivamente pela licitante, não a impedirá de participar deste PREGÃO PRESENCIAL, até o trânsito em julgado da pertinente decisão.



Prefeitura Municipal de Santo Antonio de Posse

5. DO CREDENCIAMENTO

5.1 - Para o credenciamento deverão ser apresentados os seguintes documentos:

- a) Tratando-se de representante legal, o estatuto social, contrato social ou outro instrumento de registro comercial, registrado na Junta Comercial, no qual estejam expressos seus poderes para exercerem direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;
- b) Tratando-se de procurador, a procuração por instrumento público ou particular, conforme modelo Anexo V, da qual constem poderes específicos para formular lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, acompanhado do correspondente documento, dentre os indicados na alínea "a", que comprove os poderes do mandante para a outorga, conforme anexo com reconhecimento de firma;

5.2 - O representante legal e o procurador deverão identificar-se exibindo documento oficial de identificação que contenha foto.

5.3 - Será admitido apenas 01 (um) representante para cada licitante credenciada, sendo que cada um deles poderá representar apenas uma credenciada.

5.4 - A ausência do Credenciado, em qualquer momento da sessão, importará a imediata exclusão da licitante por ele representada, salvo autorização expressa do Pregoeiro.

6. DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DA DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO, DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.

6.1 - A declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação de acordo com modelo estabelecido no Anexo II ao Edital deverá ser apresentada fora dos Envelopes n.ºs 01 e 02.

6.2 - A proposta e os documentos para habilitação deverão ser apresentados, separadamente, em 02 (dois) envelopes fechados e indevassáveis, contendo em sua parte externa, além do nome, endereço, telefone e fax da proponente, os seguintes dizeres:

Envelope n.º. 01 – Proposta Comercial
Pregão Presencial n.º. 007/2016
Processo Licitatório n.º. 90.260/2015

Envelope n.º. 2 – Habilitação
Pregão Presencial n.º. 007/2015
Processo Licitatório n.º. 90.260/2015

6.3 - A proposta deverá ser elaborada em papel timbrado da empresa ou



Prefeitura Municipal de Santo Antonio de Posse

apresentada no próprio formulário fornecido e deverá ser redigida em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, com suas páginas numeradas sequencialmente, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas e ser datada e assinada pelo representante legal da licitante ou pelo procurador, juntando-se a procuração.

6.4 - Após a entrega dos envelopes, não cabe desistência da proposta, salvo por motivo justo, decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.

6.5 - Não caberá desistência da proposta em hipótese alguma, depois de aberto o respectivo envelope.

6.6 - Os documentos necessários à habilitação deverão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por Tabelião de Notas ou cópia acompanhada do original para autenticação pelo Pregoeiro(a) ou por membro da Equipe de Apoio.

7. DO CONTEÚDO DO ENVELOPE PROPOSTA COMERCIAL

7.1 - A proposta comercial deverá conter os seguintes elementos:

- a) Nome, endereço, CNPJ e inscrição estadual da proponente, se o caso;
- b) Número do Pregão Presencial;
- c) Descrição do objeto da presente licitação, contido neste Edital;
- d) Preço Unitário e Total, Total por lote e Total Global em moeda corrente nacional, em algarismo, apurado à data de sua apresentação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária. Nos preços propostos deverão estar incluídos, além do lucro, os custos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com o fornecimento do objeto da presente licitação;
- e) Prazo de vigência contratual de 12 (doze) meses; compreendendo o período a partir de sua assinatura, que pode ser renovado até 60 meses.
- f) Prazo de validade da proposta de, no mínimo, 60 (sessenta) dias.

7.2 - Não será admitida cotação inferior à quantidade prevista neste Edital.

7.3 - Apresentar o comprovante da visita técnica realizada até **o dia 18 de fevereiro** e assinada por representante da Prefeitura sendo da Merenda Escolar.

8. DO CONTEÚDO DO ENVELOPE "DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO"

8.1 - O Envelope "Documentos para Habilitação" deverá conter os documentos a seguir relacionados os quais dizem respeito a:

-HABILITAÇÃO JURÍDICA-

- a) Registro comercial, no caso de empresa individual;
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado



Prefeitura Municipal de Santo Antonio de Posse

- na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais;
- c) Documentos de eleição dos atuais administradores, tratando-se de sociedades por ações, acompanhados da documentação mencionada na alínea "b", deste subitem;
 - d) Ato constitutivo devidamente registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedades civis, acompanhado de prova da diretoria em exercício;
 - e) Decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, tratando-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, quando a atividade assim o exigir.

8.1.1 - Os documentos relacionados nas alíneas "a" a "d" deste subitem não precisarão constar do Envelope "Documentos de Habilitação", se tiverem sido apresentados para o credenciamento neste Pregão.

8.1.2 - REGULARIDADE FISCAL

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);
- b) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual, relativo à sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame, se o caso;
- c) Certidão de regularidade de débito com a Fazenda Estadual da sede da licitante ou outra prova equivalente, na forma da lei;
- d) Certidão de regularidade de débito com a Fazenda Municipal da sede da licitante ou outra prova equivalente, na forma da lei;
- e) Certidão de regularidade de débito para com o Sistema de Seguridade Social (INSS), Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), a da Receita Federal e a Procuradoria da Fazenda Nacional.
- f) Os documentos elencados nos subitens "c" a "e" serão aceitos dentro da validade neles contidas, em não contendo validade serão aceitos aqueles com data de expedição não superior a 90 (noventa) dias da data da abertura do envelope referente a habilitação.

8.1.3. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

8.1.3.1 -Atestado(s) ou certidão (ões), em nome da licitante, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) o fornecimento com as características semelhantes com o objeto desta licitação, em 50% do quantidade licitada.

8.1.4 - QUALIFICAÇÃO ECONOMICO-FINANCEIRA

8.1.4.1 - Certidão negativa de pedido de falência ou concordata, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, em data não anterior a 60 (sessenta) dias da abertura da sessão pública deste PREGÃO SISTEMA REGISTRO DE PREÇOS, se outro prazo não constar do documento.

8.1.4.2 - No caso de certidão positiva, a licitante deverá juntar certidão de



Prefeitura Municipal de Santo Antonio de Posse

objeto e pé, esclarecendo o posicionamento da(s) ação(ões).

8.1.4.3 - Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprove a boa situação financeira da empresa; vedada à substituição por balancete ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 03 (três) meses da data da apresentação da proposta.

8.1.4.4 - Análise financeira do Balanço Patrimonial, relativo ao último exercício social, da empresa, através de cálculo de índices contábeis, a saber:

Índice de Liquidez Geral (ILG) $ILG = \frac{AC + RLP}{PC + ELP}$ $ILG = > 1,00$ (ILG deverá ser igual ou superior a 1,00)

Índice de Liquidez Corrente (ILC) $ILC = \frac{AC}{PC}$ $ILC = > 1,00$ (ILC deverá ser igual ou superior a 1,00)

Índice de Endividamento (IE) $IE = \frac{PC + ELP}{AT}$ $IE = < 0,50$ (IE deverá ser igual ou inferior a 0,50)

Onde AC = Ativo Circulante, RLP= Realizável a longo prazo, PC= Passivo Circulante, ELP= Exigível a longo prazo e AT= Ativo Total.

Os índices deverão ser calculados com duas casas decimais, arredondando-se o valor para o décimo superior mais próximo, quando a terceira casa, esteja compreendida entre 05 (cinco) e 09 (nove) e, para o décimo inferior, quando esta for inferior a 05 (cinco), devendo ser assinado pelo contador responsável, com firma reconhecida da assinatura.

8.1.5. OUTRAS COMPROVAÇÕES

- a) Declaração da licitante, elaborada em papel timbrado e subscrita por seu representante legal, de que se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho, conforme disposto no art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal, sob as penas da lei conforme modelo Anexo III;
- b) Declaração elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal da licitante, assegurando a inexistência de impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração conforme modelo Anexo IV.

9. DO PROCEDIMENTO E DO JULGAMENTO

9.1 - No horário e local indicados no preâmbulo, será aberta a sessão de processamento do PREGÃO SISTEMA REGISTRO DE PREÇOS, iniciando-se com o credenciamento dos interessados em participar do certame, com duração mínima de 10 (dez) minutos.

9.2 - Após os respectivos credenciamentos, as licitantes entregarão ao



Prefeitura Municipal de Santo Antonio de Posse

Pregoeiro a declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação, de acordo com o estabelecido no item 2.1 do Edital e, em envelopes separados, a proposta de preços e os documentos de habilitação.

9.3 - Iniciada a abertura do primeiro envelope proposta, estará encerrado o credenciamento e, por conseqüência, a possibilidade de admissão de novos participantes no certame.

9.4 - 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 as especificações, prazos e condições fixados no Edital;
- b) Que apresentem preço baseado exclusivamente em proposta das demais licitantes.

9.5 - No tocante aos preços, as propostas serão verificadas quanto à exatidão das operações aritméticas que conduziram ao valor total orçado, procedendo-se às correções no caso de eventuais erros, tomando-se como corretos os preços unitários. As correções efetuadas serão consideradas para apuração do valor da proposta.

9.6 - As propostas não desclassificadas serão selecionadas para a etapa de lances, com observância dos seguintes critérios:

- a) seleção da proposta de menor preço e das demais com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela;
- b) não havendo pelo menos 3 (três) preços na condição definida na alínea anterior, serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até o máximo de 3 (três).

9.7 - No caso de empate nos preços, serão admitidas todas as propostas empatadas, independentemente do número de licitantes.

9.8 - Para efeito de seleção será considerado o menor preço por lote

9.9 - O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma sequencial, a partir do autor da proposta de maior preço e os demais em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de sorteio no caso de empate de preços.

9.10 - A licitante sorteada em primeiro lugar poderá escolher a posição na ordenação de lances em relação aos demais empatados, e assim sucessivamente até a definição completa da ordem de lances.

9.11 - Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço, observada a redução mínima entre os lances de 0,5% (meio percentual), aplicável inclusive em relação ao



Prefeitura Municipal de Santo Antonio de Posse

primeiro. A aplicação do valor de redução mínima entre os lances, incidirá sobre o preço unitário do item.

9.12 - A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes dessa etapa declinarem da formulação de lances.

9.13 - Com base nessa classificação e caso a detentora da melhor oferta não seja microempresa ou empresa de pequeno porte, será assegurada preferência às mesmas, observadas as seguintes regras:

a) O pregoeiro convocará a microempresa ou empresa de pequeno porte, 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, para que apresente preço inferior ao da melhor classificada, no prazo de 05 (cinco) minutos, sob pena de preclusão do direito de preferência (em caso de empate a convocação será decidida por sorteio).

b) 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 e empresas de pequeno porte, cujos valores das propostas se enquadrem nas condições indicadas no subitem anterior.

9.14 - Encerrada a etapa de lances, serão classificadas as propostas selecionadas e não selecionadas para a etapa de lances, na ordem crescente dos valores, considerando-se para as selecionadas o último preço ofertado.

9.15 - Para efeito de seleção será considerado o menor preço por lote.

9.16 - O Pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor com vistas à redução do preço.

9.17 - Após a negociação se houver, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor preço, decidindo motivadamente a respeito.

9.18 - A aceitabilidade será aferida a partir dos preços de mercado vigentes na data da apresentação das propostas, apurados mediante pesquisa realizada pelo órgão licitante, que será juntada aos autos por ocasião do julgamento.

9.19 - Considerada aceitável a oferta de menor preço, será aberto o envelope contendo os documentos de habilitação de seu autor.

9.20 - Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos de habilitação poderão ser saneadas na sessão pública de processamento do Pregão, até a decisão sobre a habilitação, inclusive mediante:

- a) substituição e apresentação de documentos, ou,
- b) verificação efetuada por meio eletrônico hábil de informações.

9.21 - A verificação será certificada pelo Pregoeiro e deverão ser anexados aos autos os documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo



Prefeitura Municipal de Santo Antonio de Posse

impossibilidade devidamente justificada.

9.22 - A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, a licitante será inabilitada.

9.23 - Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste Edital, a licitante será habilitada e declarada vencedora do certame.

9.24 - Se a oferta não for aceitável, ou se a licitante desatender as exigências para a habilitação, o Pregoeiro 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 os requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.

10 -DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

10.1 - No final da sessão, a licitante que pretender recorrer deverá manifestar imediata e motivadamente a sua intenção, abrindo-se então o prazo de 05 (dias) dias para apresentação de memoriais, ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

10.2 - A ausência de manifestação imediata e motivada da licitante importará a decadência do direito de recurso, a adjudicação do objeto do certame pelo Pregoeiro à licitante vencedora e o encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação.

10.3 - Interposto o recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente informado à autoridade competente.

10.4 - Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto do certame à licitante vencedora e homologará o procedimento.

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

10.6 - A adjudicação será feita por menor preço global, com base no menor preço ofertado nos lances.

11. DOS PRAZOS, DAS CONDIÇÕES E DO LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO DA LICITAÇÃO

11.1 – Os objetos serão entregues em atendimento às requisições expedida pela Secretaria Municipal de Educação, que encaminhará o pedido geral para



Prefeitura Municipal de Santo Antonio de Posse

atender todas as unidades e a entrega deverá ser realizada semanalmente prazo de 07 (sete) dias, após o pedido.

11.2 - As requisições deverão conter a identificação da unidade requisitante, indicação expressa do número do contrato, do número desta licitação, do número do processo, a identificação da Contratada, datas, horários e demais condições gerais.

11.3 - As requisições serão expedidas por quaisquer meios de comunicação que possibilitem a comprovação do respectivo recebimento por parte da Contratada, inclusive fac-símile e correio eletrônico.

11.4 - A entrega deverá ser efetuada nos PONTOS solicitados pela Secretaria Municipal de Educação. A Prefeitura Municipal não se responsabiliza por danos causados no transporte.

11.5 - O prazo de vigência do Contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura, podendo ser estendido mediante acordo entre as partes, por iguais períodos, desde que mantido as mesmas condições, conforme artigo n.º 57 da Lei n.º 8.666/93 e suas alterações posteriores, sem prejuízo de haver redução ou ampliação da quantidade contratada, dentro dos limites legais, a critério do Contratante.

11.6 - Correrão por conta da contratada todas as despesas de pessoal, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, necessários ao fiel cumprimento do objeto deste certame.

12. DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

12.1 - Quando do recebimento do produto, que será feito por funcionários designados, no local da entrega, será verificada a quantidade e a qualidade do que for entregue. No caso de entrega de produto fora das condições normais de utilização, o funcionário recebedor fará constar a ressalva na nota fiscal e enjeará o produto, para posterior substituição pela licitante vencedora, sem prejuízo das penalidades a essa cabível.

12.2 - Juntamente com os produtos deverá ser entregue a Nota Fiscal correspondente, onde deverão constar as especificações dos itens conforme edital.

12.3 - A prefeitura do Município de Santo Antonio de Posse, poderá a qualquer momento efetuar análise dos produtos entregues.

12.4 - O recebimento inicial do objeto da presente licitação, em cada uma de suas parcelas, será provisório até a verificação posterior das especificações e quantidades.

12.5 - Constatadas irregularidades no objeto contratual, o Contratante poderá:



Prefeitura Municipal de Santo Antonio de Posse

a) Se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

a1) Na hipótese de substituição, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de 10 (dez) dias, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado; Se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

b1) Na hipótese de complementação, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação do Contratante, no prazo máximo de 10(dez) dias, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

13. DA FORMA DE PAGAMENTO

13.1. - A cada entrega do objeto do objeto a contratada emitirá Nota Fiscal/Fatura, correspondente ao solicitado na Autorização de Fornecimento, e anexará a estas, cópias das referidas solicitações, acompanhado de atestado de recebimento dos materiais solicitados pelo Departamento de Merenda Escolar, sempre condicionado a apresentação dos comprovantes de recolhimento dos tributos relativos ao INSS e FGTS

13.1.1 – O pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias após a manifestação favorável do servidor responsável, através de atestado na nota fiscal comprovando o recebimento dos materiais, ficando assegurado a Contratante o prazo máximo de até 05 (cinco) dias para a emissão de tal manifestação.

13.2 - Havendo erro na nota fiscal e/ou fatura ou descumprimento das condições pactuadas, a tramitação da nota fiscal e/ou fatura será suspensa para que a Contratada adote as providências necessárias a sua correção. Passará a ser considerada, para efeito de pagamento, a data da reapresentação da fatura, devidamente corrigida.

13.2.1 – Deverá conter a referida Nota Fiscal, os dados bancários, tais como, agência, nº da conta bancária e banco, e ainda, o número do Presente Pregão e referido contrato, para fins de pagamento.

13.3 - Quaisquer pagamentos não isentarão a Contratada das responsabilidades contratuais.

14. DA CONTRATAÇÃO

14.1 - A contratação decorrente desta licitação será formalizada mediante assinatura de termo de contrato, cuja respectiva minuta constitui Anexo VII - MINUTA DO CONTRATO do presente Edital.

14.2 - Se, por ocasião da formalização do contrato, as certidões de regularidade de débito da Adjudicatária perante o Sistema de Seguridade Social (INSS), o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e a Fazenda Nacional, estiverem com os prazos de validade vencidos, o órgão licitante verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações,



Prefeitura Municipal de Santo Antonio de Posse

certificando nos autos do processo a regularidade e anexando os documentos passíveis de obtenção por tais meios, salvo impossibilidade devidamente justificada.

14.3 - Se não for possível atualizá-las por meio eletrônico hábil de informações, a Adjudicatária será notificada para, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, comprovar a situação de regularidade de que trata o subitem 14.2, mediante a apresentação das certidões respectivas, com prazos de validade em vigência, sob pena da contratação não se realizar.

14.4 - A adjudicatária deverá, no prazo de 03 (três) dias corridos contados da data da convocação, comparecer à Prefeitura de Santo Antonio de Posse, para assinar o termo de contrato.

14.5 - Quando a Adjudicatária, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não apresentar a situação regular de que trata o subitem 14.2, ou se recusar a assinar o contrato, será convocado outro licitante, observado a ordem de classificação das ofertas, e assim sucessivamente.

14.6 - Os atos decorrentes desta nova convocação serão realizados em sessão pública, com a convocação direta dos licitantes remanescentes classificados para a análise da aceitabilidade do preço e, se for o caso, abertura do respectivo envelope Documentos de Habilitação.

15. DO PREÇO E DA DOTAÇÃO

15.1 - Os preços ofertados deverão incluir todos os custos diretos e indiretos da proponente, inclusive encargos sociais, trabalhistas e fiscais que recaiam sobre o objeto licitado.

15.2 - Não haverá reajustes de preços.

15.3 - As hipóteses excepcionais de revisão de preços serão tratadas de acordo com a legislação vigente e exigirão devida análise econômica para avaliação de eventual desequilíbrio econômico-financeiro do contrato.

15.4 - Serão desclassificadas as propostas, cujos preços sejam incompatíveis com a realidade de mercado.

15.5 - Os recursos necessários para fazer frente às despesas do contrato correrão por conta das dotações orçamentárias do exercício de 2016.

01.02-EXECUTIVO

01.02.19-MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR

3.3.90.30-MATERIAL DE CONSUMO

16. DAS SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO

16.1 - Em caso de recusa da vencedora em assinar o ajuste dentro do prazo estabelecido, ou de inexecução total ou parcial do ajuste, a contratada fica



Prefeitura Municipal de Santo Antonio de Posse

sujeita às sanções previstas nos Artigos 86 e 87 da Lei Federal n.º 8666/93 e alterações posteriores e demais normas pertinentes, sendo que, com referência às multas, serão aplicadas como segue:

- a) 20% (vinte inteiros por cento) sobre o valor da proposta pela recusa de assinar o contrato ou não retirar o instrumento equivalente, no prazo estipulado;
- b) 0,3% (três décimos por cento) sobre o valor do contrato, em relação aos prazos fixados por dia de atraso;
- c) 1,0% (um inteiro por cento) sobre o valor do contrato pelo descumprimento de cláusula contratual;
- d) 10% (dez inteiros por cento) sobre o valor contratual por inexecução parcial do contrato;
- e) 20% (vinte inteiros por cento) sobre o valor contratual pela inexecução total do contrato;
- f) 0,2% (dois décimos por cento) sobre o valor do contrato pelo não atendimento das exigências formuladas pela fiscalização;

16.2 - As penalidades poderão ser aplicadas concomitantemente, conforme o Parágrafo Segundo do artigo 87 da Lei Federal n.º 8.666/93 e suas alterações posteriores, bem como serão aplicadas sem prejuízo das demais sanções de natureza administrativa, civil e criminal.

16.3 - O prazo para pagamento das multas será de 05 (cinco) dias úteis. Em ocorrendo atraso no recolhimento do valor da multa o mesmo será corrigido monetariamente.

16.4 - A critério da Administração e, em sendo possível, o valor devido a título de multa será descontado da importância a receber pela contratada. Não havendo pagamento pela empresa, o valor será inscrito como dívida ativa, sujeitando-se ao processo executivo.

16.5 - As sanções são independentes. A aplicação de uma não exclui a das outras.

17. DA GARANTIA CONTRATUAL

17.1 - Não será exigida a prestação de garantia para a contratação.

18. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

18.2 - Das sessões públicas de processamento do PREGÃO SISTEMA REGISTRO DE PREÇOS serão lavradas atas circunstanciadas, a serem



Prefeitura Municipal de Santo Antonio de Posse

assinadas pelo Pregoeiro e pelos licitantes presentes.

18.3 - As recusas ou as impossibilidades de assinaturas devem ser registradas expressamente na própria ata.

18.4 - Todos os documentos de habilitação cujos envelopes forem abertos na sessão e as propostas serão rubricadas pelo Pregoeiro e pelos licitantes presentes que desejarem.

18.5 - O resultado do presente certame será divulgado no DOE e na internet.

18.6 - Os demais atos pertinentes a esta licitação, passíveis de divulgação, serão publicados no DOE.

18.7 - Até 02 (dois) dias úteis anteriores à data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do PREGÃO PRESENCIAL.

18.8 - A petição será dirigida à autoridade subscritora do Edital, que decidirá no prazo de até 01 (um) dia útil, anterior à data fixada para recebimento das propostas.

18.9 - Acolhida à petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.

18.10 - As proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas, bem como de todas as declarações com as devidas firmas reconhecidas, sob pena de desclassificação, e a prefeitura não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

18.11 - O presente PREGÃO PRESENCIAL poderá ser anulado ou revogado, nas hipóteses previstas em lei, sem que tenham as licitantes direito a qualquer indenização, observado o disposto no art. 59, da Lei Federal nº. 8.666/93.

18.12 - A licitante contratada deverá manter, durante a execução do contrato, todas as condições de habilitação.

18.13 - Com fundamento na norma do art. 43, § 3º, da Lei Federal nº. 8.666/93, é facultada a licitante, em qualquer fase de licitação, promover diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

18.14 - A licitante contratada assumirá integral responsabilidade pelos danos que causar à licitadora ou a terceiros, por si, seus prepostos, representantes ou sucessores, isentando a Prefeitura de toda e qualquer reclamação que possa surgir dos mesmos.

18.15 - A licitante contratada será a única responsável para com seus



Prefeitura Municipal de Santo Antonio de Posse

empregados e auxiliares, no que concerne ao cumprimento da legislação trabalhista e da previdência Social, quanto ao seguro de acidentes de trabalho ou quaisquer encargos previstos em lei, em especial, no que diz respeito às normas de segurança previstas na legislação do Ministério do Trabalho, sendo que o seu descumprimento motivará a aplicação de multas por parte da Prefeitura ou rescisão contratual, com a aplicação das sanções cabíveis.

18.16 - Casos omissos e dúvidas serão resolvidos pelo Pregoeiro.

18.17 - Integram o presente Edital:

Anexo I. Proposta Comercial;

Anexo II. Modelo de Declaração de Atendimento aos Requisitos de Habilitação; Anexo III. Modelo de Declaração de Regularidade perante o Ministério do Trabalho; Anexo IV Modelo de Declaração de Não Impedimento;

Anexo V. Modelo de Procuração para Credenciamento;

Anexo VI. Locais de entrega;

Anexo VII. Minuta do Contrato.

Anexo VIII – Exigências Técnicas para Aquisição Carnes, Frios e Embutidos.

Anexo IX- Termo de Ciência e Notificação

19. DO FORO

19.1 - Para dirimir quaisquer questões decorrentes da licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o Foro da Comarca de Jaguariúna, Estado de São Paulo.

Santo Antonio de Posse, 04 de fevereiro de 2016.

Maurício Dimas Comisso
Prefeito Municipal

EDGAR ROBERTO DE LIMA
PRESIDENTE DA COMISSÃO DE LICITAÇÃO



Prefeitura Municipal de Santo Antonio de Posse

EDITAL PREGÃO PRESENCIAL Nº 007/2016 ANEXO I –PROPOSTA DE PREÇOS “ AQUISIÇÃO DE CARNES, FRIOS E EMBUTIDOS PARA A MERENDA “ ESCOLAR”

Lote 01 –CARNES –PARTITICPAÇÃO GERAL 75%

Item	Descrição	Qtde	unid
01	<p>ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA CONGELADA A - 18°C.</p> <p>Produto cárneo industrializado, moldado na forma arredondada, obtido a partir de carne bovina crua, adicionada de ingredientes e submetido ao processo tecnológico adequado. Não deve conter osso, nervos, tendões e aponevroses. Cada unidade de almôndega deve pesar 15 a 25g, conter carne bovina crua, proteína não cárnea (máximo de 4%) sal, condimentos naturais e aditivos (estabilizantes, antioxidantes, acidulantes, aromatizantes) e outros ingredientes, desde que esteja de acordo com a legislação vigente. Sem adição de carne mecanicamente separada, glutamato monossódico e pimenta.</p> <p>O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênic-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>2. Características organolépticas</p> <p>2.1. Textura: característica;</p> <p>2.2. Cor: característica;</p> <p>2.3. Sabor: característico,</p> <p>2.4. Odor: característico.</p> <p>3. Características físico-químicas</p> <p>Deve conter no máximo 18% de gordura, no mínimo 12% de proteínas (Instrução Normativa nº 20, de 31 de julho de 2000 - MAPA). Deve conter no máximo de 300 mg de sódio por 100g. (Resolução/CD/FNDE no26, de 17 de junho de 2013).</p> <p>NOTA: Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.</p> <p>4. Características microbiológicas</p> <p>Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 5, item f.</p> <p>5. Características microscópicas</p> <p>5.1. Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>5.2. Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.</p> <p>6. Prazo de validade</p> <p>Mínimo de 04 meses.</p> <p>6.1. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega à DAE.</p>	3.000	kg



Prefeitura Municipal de Santo Antonio de Posse

	<p>7. Embalagem</p> <p>Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso padronizado de 2 a 5 kg.</p> <p>Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária.</p> <p>8. Rotulagem</p> <p>O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005 - MAPA).</p>		
02	<p>CARNE BIFE CONGELADA DE BOVINO – COXÃO MOLE.</p> <p>Produto cárneo extra limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponevroses, proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas.</p> <p>O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>2. Características organolépticas</p> <p>2.1. Textura: característica;</p> <p>2.2. Cor: característica;</p> <p>2.3. Sabor: característico,</p> <p>2.4. Odor: característico.</p> <p>3. Características físico-químicas</p> <p>Poderá apresentar um índice de até 15% de gordura e não conter aditivos. (Instrução Normativa nº 83, de 21 de novembro de 2003 – M.A.P.A.).</p> <p>NOTA: Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.</p> <p>4. Características microbiológicas</p> <p>Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 5, item a.</p> <p>5. Características microscópicas</p> <p>5.1. Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>5.2. Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.</p>	4500	kg



Prefeitura Municipal de Santo Antonio de Posse

	<p>6. Prazo de validade 12 meses</p> <p>6.1. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega à DAE.</p> <p>7. Embalagem Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, embalados a vácuo, em pacotes com peso padronizado de 1 ou 2 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, reforçadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistentes ao impacto e às condições de estocagem, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISF (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem a vácuo (primária).</p> <p>8. Rotulagem O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005).</p>		
03	<p>CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO – PATINHO EM CUBOS CONGELADO Produto cárneo extra limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponevroses, proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>2. Características organolépticas 2.1. Textura: característica; 2.2. Cor: característica; 2.3. Sabor: característico, 2.4. Odor: característico.</p> <p>3. Características físico-químicas Poderá apresentar um índice de até 10% de gordura e não conter aditivos. NOTA: Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.</p> <p>4. Características microbiológicas Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 5, item a.</p>	6750	kg



Prefeitura Municipal de Santo Antonio de Posse

	<p>5. Características microscópicas</p> <p>5.1. Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>5.2. Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.</p> <p>6. Prazo de validade</p> <p>12 meses</p> <p>6.1. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega à DAE.</p> <p>7. Embalagem</p> <p>Embalagem primária: sacos plásticos de polietileno, de material atóxico, transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada. O pacote deverá pesar entre 1 e 2 kg.</p> <p>Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistente a danos durante transporte e armazenamento, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária.</p> <p>8. Rotulagem</p> <p>O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005).</p>		
04	<p>CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO - PATINHO EM TIRAS CONGELADOS</p> <p>Produto cárneo extra-limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponevroses, proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas.</p> <p>O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>2. Características organolépticas</p> <p>2.1. Textura: característica;</p> <p>2.2. Cor: característica;</p> <p>2.3. Sabor: característico,</p> <p>2.4. Odor: característico.</p> <p>3. Características físico-químicas</p> <p>Poderá apresentar um índice de até 10% de gordura e não conter aditivos.</p> <p>NOTA: Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.</p>	6750	kg



Prefeitura Municipal de Santo Antonio de Posse

	<p>4. Características microbiológicas Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 5, item a.</p> <p>5. Características microscópicas 5.1. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. 5.2. Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.</p> <p>6. Prazo de validade 12 meses 6.1. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega à DAE.</p> <p>7. Embalagem Embalagem primária: sacos plásticos de polietileno, de material atóxico, transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada. O pacote deverá pesar entre 1 ou 2 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistente a danos durante transporte e armazenamento, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISF (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária.</p> <p>8. Rotulagem O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005).</p>		
05	<p>CARNE MOÍDA CONGELADA-BOVINO-PATINHO- Produto cárneo extra-limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponevroses, proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. Obtido a partir da moagem do corte patinho seguido de congelamento a -180C.</p> <p>O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>2. Características organolépticas 2.1. Textura: característica; 2.2. Cor: característica; 2.3. Sabor: característico, 2.4. Odor: característico.</p> <p>3. Características físico-químicas Poderá apresentar um índice de até 10% de gordura e não conter aditivos.</p> <p>NOTA: Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à</p>	12.000	kg



Prefeitura Municipal de Santo Antonio de Posse

	<p>obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.</p> <p>4. Características microbiológicas Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 5, item a.</p> <p>5. Características microscópicas 5.1. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. 5.2. Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.</p> <p>6. Prazo de validade 12 meses 6.1. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega à DAE.</p> <p>7. Embalagem Embalagem primária: sacos plásticos de polietileno, de material atóxico, transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada. O pacote deverá pesar entre 1 ou 2 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistente a danos durante transporte e armazenamento, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISF (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária.</p> <p>8. Rotulagem O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005).</p>		
06	<p>CARNE SECA/CHARQUE Produto cárneo extra limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponevroses, proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>2. Características organolépticas 2.1. Textura: característica; 2.2. Cor: característica; 2.3. Sabor: característico, 2.4. Odor: característico.</p> <p>3. Características microscópicas 3.1. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. 3.2. Verificação da presença dos elementos histológicos</p>	750	kg



Prefeitura Municipal de Santo Antonio de Posse

	<p>dos ingredientes que compõem o produto.</p> <p>4. Prazo de validade 12 meses</p> <p>4.1. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega à DAE.</p> <p>5. Embalagem Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, embalados a vácuo, em pacotes com peso padronizado de 5 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, reforçadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistentes ao impacto e às condições de estocagem, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem a vácuo (primária).</p> <p>6. Rotulagem O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente</p>		
--	---	--	--

LOTE 02 –EMPANADOS -

01	Descrição	Quantidades	unid
	Empanados a base de carne de aves moída, temperada, empanada e congelada, + ou – pesando 20 grs. cada unidade; recortes de filé de peito ou coxa e sobre coxa (carne mecanicamente separada), manipulados em condições higiênicas adequadas provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária; os pedaços de aves empanados deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de penas, cartilagens, peles, penugens, perfurações coágulos, ossos quebrados, queimaduras por congelamento, bolores e limos na superfície, com coloração normal e uniforme a embalagem primária saco de polipropileno de baixa densidade, atóxico, lacrado resistente ao transporte e armazenamento, contendo 3 kg; embalagem secundária caixa de papelão reforçada constituída de tampa e fundos envoltos em filme de PVC termoencolhível, com 12 kg, deverá conter número de registro do rótulo do produto no órgão competente; validade mínima de 120 dias	750	kg

TOTAL LOTE 02 R\$

LOTE 03 –FRANGOS

item	Descrição	QTDES	unid
01	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA	15.000	kg



	<p>CONGELADA A -18°C, COM PELE E SEM OSSO.</p> <p>Carne de frango crua e congelada, obtida de aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses.</p> <p>O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p><u>2. Características organolépticas</u></p> <p>2.1. Textura: característica;</p> <p>2.2. Cor: característica;</p> <p>2.3. Sabor: característico,</p> <p>2.4. Odor: característico.</p> <p><u>3. Características físico-químicas</u></p> <p>Deverá apresentar no máximo 7% de gordura e 8% de nível de hidratação de acordo com a Resolução nº4, de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal e Portaria SDA nº 210, de 05/03/1999 – MAPA.</p> <p>NOTA: Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico/sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.</p> <p><u>4. Características microbiológicas</u></p> <p>Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 5, item b.</p> <p><u>5. Características microscópicas</u></p> <p>5.1. Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>5.2. Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.</p> <p><u>6. Prazo de validade</u></p> <p>06 meses</p> <p>6.1. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega à DAE.</p> <p><u>7. Embalagem</u></p> <p><u>Embalagem primária:</u> sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso padronizado de 1kg ou 2 kg.</p> <p><u>Embalagem secundária:</u> caixas de papelão padronizadas de 10, 15 ou 20 kg, lacradas, em perfeito estado de</p>		
--	---	--	--



Prefeitura Municipal de Santo Antonio de Posse

	<p>conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem a vácuo (primária).</p> <p>8. Rotulagem O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa N° 22, de 24 de novembro de 2005).</p>		
02	<p>COXINHA DA ASA - CONGELADA</p> <p>1. Ingredientes: cortes congelados de frangos (coxinha da asa), in natura.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Textura: característica; Cor: característica; Sabor: característico; Odor: característico.</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Porção 100g Valor energético: 162Kcal Carboidratos: 0g Proteínas: 17,6g Gorduras totais: 9,6g Gorduras saturadas: 3g Fibra Alimentar: 0g Sódio: 80mg</p> <p>NOTA: Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.</p> <p>4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.</p> <p>5. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.</p> <p>6. PRAZO DE VALIDADE: 365 dias / produto congelado Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega à DAE.</p> <p>7. EMBALAGEM Embalagem Primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso padronizado de 1kg.</p>	7.500	kg



Prefeitura Municipal de Santo Antonio de Posse

	<p>Embalagem Secundária: Os produtos serão acondicionados em caixas de papelão reforçado. Peso: 20 kg 8. ROTULAGEM O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p>		
03	<p>FILE DE PEITO DE FRANGO, EM CORTE TIPO SASSAMI, CONGELADO A -18°C, SEM PELE E SEM OSSO.</p> <p>Carne de frango crua e congelada em cortes tipo sassami (tipo de corte do filé de peito frango localizado na parte interna do peito constituído por filetes de filé de peito de frango), obtida de aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses.</p> <p>O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>2. <u>Características organolépticas</u> 2.1. Textura: característica; 2.2. Cor: característica; 2.3. Sabor: característico, 2.4. Odor: característico.</p> <p>3. <u>Características físico-químicas</u> Deverá apresentar no máximo 7% de gordura e 8% de nível de hidratação de acordo com a Resolução nº4, de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.</p> <p>NOTA: Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico/sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.</p> <p>4. <u>Características microbiológicas</u> Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 5, item b.</p> <p>5. <u>Características microscópicas</u> 5.1. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. 5.2. Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.</p> <p>6. <u>Prazo de validade</u></p>	13.500	kg



Prefeitura Municipal de Santo Antonio de Posse

	<p>Mínimo de 06 meses.</p> <p>6.1. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega à DAE.</p> <p>7. <u>Embalagem</u></p> <p><u>Embalagem primária:</u> sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso padronizado de 1 kg.</p> <p><u>Embalagem secundária:</u> caixas de papelão padronizadas de 16 a 20 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária</p> <p>8. <u>Rotulagem</u></p> <p>O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa N° 22, de 24 de novembro de 2005).</p>		
--	---	--	--

VALOR TOTAL DO LOTE 3: R\$

LOTE 04 - EMBUTIDOS

ITEM	Descrição	Qtde	unid
01	<p>SALSICHA CONGELADA A -18°C.</p> <p>Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, as carnes e toucinhos deverão estar em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição de toucinho por gorduras bovinas e nem o emprego de carnes provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos; adicionado de ingredientes e condimentos exceto pimenta. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p><u>2. Características organolépticas</u></p> <p>2.1. Textura: característica;</p> <p>2.2. Cor: característica;</p> <p>2.3. Sabor: característico,</p> <p>2.4. Odor: característico.</p> <p><u>3. Características físico-químicas</u></p> <p>Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido máximo de 2,0% p/p, cloreto de sódio máximo de 2,0% p/p, soja e corantes naturais; a porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso</p> <p>NOTA: Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico/sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.</p> <p><u>4. Características microbiológicas</u></p>	11.250	kg



Prefeitura Municipal de Santo Antonio de Posse

	<p>Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 5, item i.</p> <p><u>5. Características microscópicas</u></p> <p>5.1. Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>5.2. Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.</p> <p><u>6. Prazo de validade</u></p> <p>60 dias.</p> <p>6.1. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega à DAE.</p> <p><u>7. Embalagem</u></p> <p><u>Embalagem primária:</u> sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, embalados a vácuo, em pacotes com peso padronizado de 3 kg.</p> <p><u>Embalagem secundária:</u> caixas de papelão padronizadas, reforçadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistentes ao impacto e às condições de estocagem, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem a vácuo (primária).</p> <p><u>8. Rotulagem</u></p> <p>O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005 - MAPA).</p>		
02	<p>Linguiça de frango composta de carne de frango, água, proteína de soja, sal, proteína vegetal hidrolisada, salsa, aromas e especiarias naturais. Antioxidante: Eritorbato de sódio e ácido ascórbico; Realçador de sabor: Glutamato monossódico; Estabilizante: polifosfato de sódio; Conservante: Nitrito e Nitrato de sódio; Acidulante: Ácido Cítrico; Corante: Carmim de cochonilha, sem glúten; prazo de validade de 90 dias, embalagem primária saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, resistente, transparente, impresso 01 kg a 05 kg do produto; embalagem secundaria caixa de papelão ondulado, reforçado, constituída por tampa e fundos envoltos em filme PVC termoencolhível, resistente ao impacto e às condições de estocagem deverá conter o selo S.I.F. (Serviço de Inspeção Federal); número de registro; do rótulo do produto no órgão competente; temperatura de recebimento de – 12°C.</p>	3.000	kg
03	<p>LINGUIÇA TOSCANA CONGELADA A -18°C.</p> <p>Produto cárneo industrializado e congelado, preparado com carne suína, gordura suína, condimentos e especiarias, sem pimenta, embutido em envoltório natural. Com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p>	6.000	kg



	<p><u>2. Características organolépticas</u> 2.1. Textura: característica; 2.2. Cor: característica; 2.3. Sabor: característico, 2.4. Odor: característico.</p> <p><u>3. Características físico-químicas</u> Deverá apresentar no máximo de 30% de gorduras totais, mínimo de 12% de proteína (Instrução Normativa nº4, de 31 de março de 2000 – MAPA) e máximo de 500 mg de sódio por 100g. (Resolução/CD/FNDE nº26, de 17 de junho de 2013). NOTA: Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico/sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.</p> <p><u>4. Características microbiológicas</u> Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu anexo I, Grupo 5, item f.</p> <p><u>5. Características microscópicas</u> 5.1. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. 5.2. Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.</p> <p><u>6. Prazo de validade</u> Mínimo de 60 dias 6.1. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega à DAE.</p> <p><u>7. Embalagem</u> <u>Embalagem primária:</u> sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, embalados a vácuo, em pacotes com peso padronizado de 3 a 5 kg. <u>Embalagem secundária:</u> caixas de papelão padronizadas de até 15 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISF (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem a vácuo (primária).</p> <p><u>8. Rotulagem</u> O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005 - MAPA).</p>		
04	<p>Lingüiça tipo Calabresa Defumada: Paleta, toucinho, água, sal, maltodextrina, extrato de arroz fermentado, pimenta calabresa, regulador de acidez lactato de sódio , antioxidante Eritrorbato de sódio , aroma natural de pimenta preta, conservadores nitrito de sódio e corante Carmim .</p> <p>Características Sensoriais Textura / aspecto : característico Cor : característica Odor : característico</p>	6.000	kg



Prefeitura Municipal de Santo Antonio de Posse

	<p>Sabor : característico ; Características Físico – químicas</p> <p>Carboidratos : 1,71 %</p> <p>Proteínas : 16,4 %</p> <p>Gorduras totais : 21,76 % ;Características microbiológicas : Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA , M/S 1.4</p> <p>Características macroscópicas e Microscópicas: O produto não deverá conter materiais estranhos e deverá seguir os padrões de macro e microscópicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS.</p> <p>O produto deverá ter validade mínima de 60 dias a partir da data de fabricação, não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data entrega.</p> <p>O produto deverá ter embalagem primária: deverá ser em saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado resistente ao transporte e armazenamento,contendo peso líquido 2,0 a 3,0 Kg por embalagem; Embalagem secundária: deverá ser em caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e as condições de estocagem e armazenamento, lacradas totalmente com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade e contendo no máximo de 9,0 Kg por embalagem. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.</p> <p>O Rótulo deverá ser de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.</p> <p>Nos Rótulos das embalagens primária e secundária deverão constar de forma clara e indelével as seguintes informações:</p> <p>Identificação do produto, inclusive marca;</p> <p>Data de fabricação;</p> <p>Data de validade ou prazo máximo para consumo;</p> <p>Peso líquido;</p> <p>Componente do produto (somente na embalagem primária)</p> <p>Instrução de uso (somente na embalagem primária);</p> <p>Condições de armazenamento, instruções de conservação e consumo;</p> <p>Número lote;</p> <p>Número do Registro do Produto no órgão competente;</p> <p>Carimbo SIF.</p>		
--	---	--	--

VALOR TOTAL DO LOTE 4: R\$

LOTE 05- PEIXES

ITEM	Descrição	Qtdes	unid
01	<p>FILÉ DE POLACA DO ALASCA CONGELADA</p> <p>Peixe filé de polaca do Alasca, tamanho padrão, partes inteiras, sem tempero;congelada, (temperatura de recebimento de -12° a -18°);produto deverá ser proveniente de animais sadios,obtidos sob prévia inspeção sanitária, com aspecto, cor,cheiro e sabor próprio;sem manchas,parasitas,pele,escamas, espinhas,perfurações, coágulos, queimaduras por congelamento, bolores e limos</p>	3750	kg



Prefeitura Municipal de Santo Antonio de Posse

	na superfície, com coloração normal e uniforme; embalagem primária sacos de polietileno transparente, impresso, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, lacre por termo soldagem, pacotes contendo 1kg do produto; embalagem secundária caixa de papelão, ondulada, resistente às condições de estocagem, transporte e congelamento, reforçada constituída de tampa e fundos envoltos em filme de PVC termoencolhível e deverá conter o selo do S.I.F. (Serviço de Inspeção Federal); número de registro; o produto deverá ser transportado em condições que preservem tanto suas características de congelado quanto às físico químicas, microbiológicas, microscópicas e organolépticas antes e após cocção		
--	--	--	--

VALOR TOTAL DO LOTE 5: R\$

LOTE 06- FRIOS

ITEM	Descrição	Qtdes	unid
01	Queijo; muçarela; peça pesando de 2 a 4 kg; embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, com rótulo contendo data de fabricação, validade, peso e selo S.I.F. (Serviço de Inspeção Federal), e validade mínima de 02 meses a contar da data de entrega.	900	kg
02	Presunto; magro; cozido; peça pesando de 2 a 4 kg; obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio; com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, com rótulo contendo data de fabricação, validade, peso e selo S.I.F. (Serviço de Inspeção Federal), e validade mínima de 50 dias a contar da data de entrega.	900	

VALOR TOTAL DO LOTE 6: R\$

LOTE 07- INDUSTRIALIZADO

ITEM	Descrição	Qtdes	unid
01	Pão de queijo congelado, contendo: água, polvilho doce, ovo, margarina, fécula de mandioca, queijo, amido modificado, leite em pó, sal e aroma igual idêntico ao natural de queijo, não contendo glúten, peso unitário de 50grs, acondicionados em saco de polipropileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento pesando 1 kg, embalagem secundária caixa de papelão constituída de tampa e fundo, resistente ao transporte e ao armazenamento, pesando 9 kg.	375	kg

VALOR TOTAL DO LOTE 7: R\$

LOTE 08- CARNE SUINA

ITEM	Descrição	Qtdes	unid
01	LOMBO SUÍNO CONGELADO Carne crua e congelada extra limpa e sem aparas, obtida de suínos abatidos, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma	4500	kg



	<p>alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18oC com tolerância até -12oC; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>2. Características organolépticas</p> <p>2.1. Textura: característica;</p> <p>2.2. Cor: característica;</p> <p>2.3. Sabor: característico,</p> <p>2.4. Odor: característico.</p> <p>3. <i>Características físico-químicas</i></p> <p>Poderão ser efetuadas determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênicosanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.</p> <p>4. Características microbiológicas</p> <p>Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 5, item a.</p> <p>5. Características microscópicas</p> <p>5.1. Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>5.2. Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.</p> <p>6. Prazo de validade</p> <p>12 meses</p> <p>6.1. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega à DAE.</p> <p>7. Embalagem</p> <p>Embalagem primária, embalados um a um: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, embalados a vácuo, em pacotes com peso padronizado de 1 a 2 kg.</p> <p>Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas de 07 a 10 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISF (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem a vácuo (primária).</p> <p>8. Rotulagem</p> <p>O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de</p>		
--	---	--	--



	2005).		
02	<p>PERNIL SUÍNO CONGELADO SEM OSSO CORTADO EM CUBOS Carne crua e congelada extra limpa e sem aparas, obtida de suínos abatidos, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18oC com tolerância até -12oC; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>2. Características organolépticas 2.1. Textura: característica; 2.2. Cor: característica; 2.3. Sabor: característico, 2.4. Odor: característico.</p> <p>3. Características fisico-químicas Deverá apresentar no máximo 7% (sete por cento) de gordura, no mínimo 15% de proteína e não conter aditivos. NOTA: Poderão ser efetuadas outras determinações fisico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênicosanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.</p> <p>4. Características microbiológicas Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 5, item a.</p> <p>5. Características microscópicas 5.1. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. 5.2. Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.</p> <p>6. Prazo de validade 12 meses 6.1. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega à DAE.</p> <p>7. Embalagem Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, embalados a vácuo, em pacotes com peso padronizado de 1 a 5 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas de 10, 15 ou 20 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes</p>	1500	kg



Prefeitura Municipal de Santo Antonio de Posse

	<p>informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem a vácuo (primária).</p> <p>8. Rotulagem O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005).</p>		
--	--	--	--

VALOR TOTAL DO LOTE 8: R\$

LOTE 09- INDUSTRIALIZADO POUCH -FRANGO

ITEM	Descrição	Qtde	Unid
01	<p>Carne de frango em cubos (peito de frango), água e sal.S em contém glúten.</p> <p>Deverá possuir cor, aparência, textura e odor característicos Informações nutricionais: Proteína: mínimo 23%; Gordura: máximo 2%; Sódio: máximo 250mg/100g. Prazo de Validade: Mínimo de 24 meses, impresso na embalagem primária.</p> <p>Armazenamento: Produto comercialmente estéril armazenado em temperatura ambiente. Emlagem Primária: Embalado em POUCH laminado e rotulado conforme legislação vigente.</p> <p>Pacotes com até 2 kg.</p> <p>Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.</p> <p>Caixas com até 12kg.</p>	1875	kg

VALOR TOTAL DO LOTE 09: R\$

LOTE 10-INDUSTRIALIZADOS POUCH-ATUM

ITEM	Descrição	Qtde	unid
01	<p>Atum Pouch Ralado em Óleo Comestível; atum cozido (peso drenado) 95%, óleo de soja 2%, água 1,9% sal 0,8%, caldo vegetal 0,3% (percentual sobre o peso líquido declarado), embalagem primária plástica aluminizada, perfeitamente selada, inviolável, isenta de defeitos pesando 500 grs ou 1000 grs, rotulado de acordo com a legislação vigente, embalagem secundária caixa de papelão</p>	1500	Pouch 500 ou 1000grs.



Prefeitura Municipal de Santo Antonio de Posse

reforçada resistente ao manuseio.

VALOR TOTAL DO LOTE 10: R\$

LOTE 11- INDUSTRIALIZADOS POUCH-CARNE BOVINA

ITEM	Descrição	Qtde	unid
01	Carne bovina em cubos cozida(POUCH), água e sal, sem glúten,Deverá possuir cor, aparência, textura e odor características. Informações nutricionais:Proteína>mínimo 23%, Gordura:MÁXIMA 9%, sódio máximo 300 mg/100g.Prazo de validade:MÍNIMO de 24 meses, impresso na embalagem primária.Armazenamento:Produto comercialmente estéril armazenado em temperatura ambiente.Embalagem Primária: Embalado em POUCH laminado e rotulado conforme legislação vigente.Pacotes com até 02 kg.Embalagem secundária:O produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrado com m fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garantia a integridade do produto durante todo o seu período de validade.Caixas com até 1 ,a 2 kg.	1875	kg
02	Carne bovina moída, água e sal. Sem glúten. Deverá possuir cor, aparência, textura e odor característicos. Informações Nutricionais: Proteína: mínimo 18%; Gordura: máximo 5%; Sódio: máximo 450mg/100g. Prazo de Validade: Mínimo de 24 meses, impresso na embalagem primária. Armazenamento: Produto comercialmente estéril armazenado em temperatura ambiente. Embalagem Primária: Embalado em POUCH laminado e rotulado conforme legislação vigente. Pacotes com até 2 kg. Embalagem Secundária: o produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12kg.	1875	kg

VALOR TOTAL LOTE 11-R\$

LOTE 12- INDUSTRIALIZADOS POUCH-CARNE SUINA

ITEM	Descrição	Qtde	unid
01	Carne suína, água e sal. Sem glúten. Deverá possuir cor, aparência, textura e odor característicos Informações Nutricionais: Proteína: mínimo 24%; Gordura: máximo 9%; Sódio: máximo 280mg/100g. Prazo de Validade: Mínimo de 24 meses, impresso na embalagem primária. Armazenamento: Produto comercialmente estéril armazenado em temperatura ambiente. Embalagem Secundária: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12kg.	1875	kg

VALOR TOTAL LOTE 12-R\$

LOTE 13-REQUEIJÃO

ITEM	Descrição	Qtde	unid
01	Requeijão cremoso acondicionado em baldes plástico de	450	balde



Prefeitura Municipal de Santo Antonio de Posse

	3,600kg, rotulado conforme legislação vigente, e validade mínima de 60 dias a contar da data de entrega.		
--	--	--	--

VALOR TOTAL LOTE 13- R\$

Lote 01 –CARNES –PARTITICPAÇÃO COTA ME/EPP 25%

Item	Descrição	Qtdes	unid
01	<p>ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA CONGELADA A - 18°C.</p> <p>Produto cárneo industrializado, moldado na forma arredondada, obtido a partir de carne bovina crua, adicionada de ingredientes e submetido ao processo tecnológico adequado. Não deve conter osso, nervos, tendões e aponevroses. Cada unidade de almôndega deve pesar 15 a 25g, conter carne bovina crua, proteína não cárnea (máximo de 4%) sal, condimentos naturais e aditivos (estabilizantes, antioxidantes, acidulantes, aromatizantes) e outros ingredientes, desde que esteja de acordo com a legislação vigente. Sem adição de carne mecanicamente separada, glutamato monossódico e pimenta.</p> <p>O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>2. Características organolépticas</p> <p>2.1. Textura: característica;</p> <p>2.2. Cor: característica;</p> <p>2.3. Sabor: característico,</p> <p>2.4. Odor: característico.</p> <p>3. Características físico-químicas</p> <p>Deve conter no máximo 18% de gordura, no mínimo 12% de proteínas (Instrução Normativa nº 20, de 31 de julho de 2000 - MAPA). Deve conter no máximo de 300 mg de sódio por 100g. (Resolução/CD/FNDE no26, de 17 de junho de 2013).</p> <p>NOTA: Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da</p>	1000	kg



	<p>ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.</p> <p>4. Características microbiológicas Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 5, item f.</p> <p>5. Características microscópicas 5.1. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. 5.2. Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.</p> <p>6. Prazo de validade Mínimo de 04 meses. 6.1. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega à DAE.</p> <p>7. Embalagem Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso padronizado de 2 a 5 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISF (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária.</p> <p>8. Rotulagem O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005 - MAPA).</p>		
02	<p>CARNE BIFE CONGELADA DE BOVINO – COXÃO MOLE.</p> <p>Produto cárneo extra limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponevroses, proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas.</p> <p>O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higienico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>2. Características organolépticas 2.1. Textura: característica; 2.2. Cor: característica; 2.3. Sabor: característico, 2.4. Odor: característico.</p> <p>3. Características fisico-químicas Poderá apresentar um índice de até 15% de gordura e não conter aditivos. (Instrução Normativa nº 83, de 21 de novembro de 2003 – M.A.P.A.). NOTA: Poderão ser efetuadas outras determinações</p>	1500	kg



	<p>físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.</p> <p>4. Características microbiológicas Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 5, item a.</p> <p>5. Características microscópicas 5.1. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. 5.2. Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.</p> <p>6. Prazo de validade 12 meses 6.1. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega à DAE.</p> <p>7. Embalagem Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, embalados a vácuo, em pacotes com peso padronizado de 1 ou 2 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, reforçadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistentes ao impacto e às condições de estocagem, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISF (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem a vácuo (primária).</p> <p>8. Rotulagem O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005).</p>		
03	<p>CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO – PATINHO EM CUBOS CONGELADO Produto cárneo extra limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponevroses, proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>2. Características organolépticas 2.1. Textura: característica; 2.2. Cor: característica; 2.3. Sabor: característico, 2.4. Odor: característico.</p>	2.250	kg



	<p>3. Características físico-químicas Poderá apresentar um índice de até 10% de gordura e não conter aditivos. NOTA: Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.</p> <p>4. Características microbiológicas Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 5, item a.</p> <p>5. Características microscópicas 5.1. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. 5.2. Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.</p> <p>6. Prazo de validade 12 meses 6.1. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega à DAE.</p> <p>7. Embalagem Embalagem primária: sacos plásticos de polietileno, de material atóxico, transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada. O pacote deverá pesar entre 1 e 2 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistente a danos durante transporte e armazenamento, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISF (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária.</p> <p>8. Rotulagem O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005).</p>		
04	<p>CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO - PATINHO EM TIRAS CONGELADOS Produto cárneo extra-limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponevroses, proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>2. Características organolépticas</p>	2.250	kg



	<p>2.1. Textura: característica; 2.2. Cor: característica; 2.3. Sabor: característico, 2.4. Odor: característico. 3. Características físico-químicas Poderá apresentar um índice de até 10% de gordura e não conter aditivos. NOTA: Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor. 4. Características microbiológicas Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 5, item a. 5. Características microscópicas 5.1. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. 5.2. Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto. 6. Prazo de validade 12 meses 6.1. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega à DAE. 7. Embalagem Embalagem primária: sacos plásticos de polietileno, de material atóxico, transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada. O pacote deverá pesar entre 1 ou 2 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistente a danos durante transporte e armazenamento, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISF (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária. 8. Rotulagem O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005).</p>		
05	<p>CARNE MOÍDA CONGELADA-BOVINO-PATINHO- Produto cárneo extra-limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponevroses, proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. Obtido a partir da moagem do corte patinho seguido de congelamento a -180C. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-</p>	4.000	kg



Prefeitura Municipal de Santo Antonio de Posse

	<p>Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>2. Características organolépticas</p> <p>2.1. Textura: característica;</p> <p>2.2. Cor: característica;</p> <p>2.3. Sabor: característico,</p> <p>2.4. Odor: característico.</p> <p>3. Características fisico-químicas</p> <p>Poderá apresentar um índice de até 10% de gordura e não conter aditivos.</p> <p>NOTA: Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.</p> <p>4. Características microbiológicas</p> <p>Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 5, item a.</p> <p>5. Características microscópicas</p> <p>5.1. Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>5.2. Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.</p> <p>6. Prazo de validade</p> <p>12 meses</p> <p>6.1. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega à DAE.</p> <p>7. Embalagem</p> <p>Embalagem primária: sacos plásticos de polietileno, de material atóxico, transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada. O pacote deverá pesar entre 1 ou 2 kg.</p> <p>Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistente a danos durante transporte e armazenamento, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISF (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária.</p> <p>8. Rotulagem</p> <p>O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005).</p>		
06	<p>CARNE SECA/CHARQUE</p> <p>Produto cárneo extra limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponevroses, proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias</p>	250	kg



Prefeitura Municipal de Santo Antonio de Posse

	<p>adequadas.</p> <p>O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>2. Características organolépticas</p> <p>2.1. Textura: característica;</p> <p>2.2. Cor: característica;</p> <p>2.3. Sabor: característico,</p> <p>2.4. Odor: característico.</p> <p>3. Características microscópicas</p> <p>3.1. Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>3.2. Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.</p> <p>4. Prazo de validade</p> <p>12 meses</p> <p>4.1. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega à DAE.</p> <p>5. Embalagem</p> <p>Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, embalados a vácuo, em pacotes com peso padronizado de 5 kg.</p> <p>Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, reforçadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistentes ao impacto e às condições de estocagem, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem a vácuo (primária).</p> <p>6. Rotulagem</p> <p>O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente</p>		
--	---	--	--

VALOR TOTAL LOTE 01- R\$

LOTE 02 –EMPANADOS -

01	Descrição	Quantidades	unid
	Empanados a base de carne de aves moída, temperada, empanada e congelada, + ou – pesando 20 grs. cada unidade; recortes de filé de peito ou coxa e sobre coxa (carne mecanicamente separada), manipulados em condições higiênicas adequadas provenientes de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária; os pedaços de aves empanados deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de penas, cartilagens, peles, penugens, perfurações coágulos, ossos quebrados, queimaduras por congelamento, bolores e limos na superfície, com coloração normal e uniforme a embalagem	250	kg



Prefeitura Municipal de Santo Antonio de Posse

	primária saco de polipropileno de baixa densidade, atóxico, lacrado resistente ao transporte e armazenamento, contendo 3 kg; embalagem secundária caixa de papelão reforçada constituída de tampa e fundos envoltos em filme de PVC termoencolhível, com 12 kg, deverá conter número de registro do rótulo do produto no órgão competente; validade mínima de 120 dias		
--	--	--	--

VALOR TOTAL LOTE 02- R\$

LOTE 03 –FRANGOS

item	Descrição	QTDES	unid
01	<p>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA CONGELADA A -18°C, COM PELE E SEM OSSO. Carne de frango crua e congelada, obtida de aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p><u>2. Características organolépticas</u> 2.1. Textura: característica; 2.2. Cor: característica; 2.3. Sabor: característico, 2.4. Odor: característico.</p> <p><u>3. Características físico-químicas</u> Deverá apresentar no máximo 7% de gordura e 8% de nível de hidratação de acordo com a Resolução nº4, de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal e Portaria SDA nº 210, de 05/03/1999 – MAPA.</p> <p>NOTA: Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico/sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.</p> <p><u>4. Características microbiológicas</u> Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 5, item b.</p> <p><u>5. Características microscópicas</u></p>	5000	kg



Prefeitura Municipal de Santo Antonio de Posse

	<p>5.1. Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>5.2. Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.</p> <p><u>6. Prazo de validade</u> 06 meses</p> <p>6.1. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega à DAE.</p> <p><u>7. Embalagem</u> <u>Embalagem primária:</u> sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso padronizado de 1kg ou 2 kg. <u>Embalagem secundária:</u> caixas de papelão padronizadas de 10, 15 ou 20 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem a vácuo (primária).</p> <p><u>8. Rotulagem</u> O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa N° 22, de 24 de novembro de 2005).</p>		
02	<p>COXINHA DA ASA - CONGELADA</p> <p>1. Ingredientes: cortes congelados de frangos (coxinha da asa), in natura.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Textura: característica; Cor: característica; Sabor: característico; Odor: característico.</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Porção 100g Valor energético: 162Kcal Carboidratos: 0g Proteínas: 17,6g Gorduras totais: 9,6g Gorduras saturadas: 3g Fibra Alimentar: 0g Sódio: 80mg</p> <p>NOTA: Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.</p> <p>4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em</p>	2500	kg



Prefeitura Municipal de Santo Antonio de Posse

	<p>seu Anexo I, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.</p> <p>5. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.</p> <p>6. PRAZO DE VALIDADE: 365 dias / produto congelado Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega à DAE.</p> <p>7. EMBALAGEM Embalagem Primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso padronizado de 1kg.</p> <p>Embalagem Secundária: Os produtos serão acondicionados em caixas de papelão reforçado. Peso: 20 kg</p> <p>8. ROTULAGEM O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p>		
03	<p>FILE DE PEITO DE FRANGO, EM CORTE TIPO SASSAMI, CONGELADO A -18°C, SEM PELE E SEM OSSO.</p> <p>Carne de frango crua e congelada em cortes tipo sassami (tipo de corte do filé de peito frango localizado na parte interna do peito constituído por filetes de filé de peito de frango), obtida de aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses.</p> <p>O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>2. Características organolépticas</p> <p>2.1. Textura: característica; 2.2. Cor: característica; 2.3. Sabor: característico, 2.4. Odor: característico.</p> <p>3. Características fisico-químicas Deverá apresentar no máximo 7% de gordura e 8% de nível de hidratação de acordo com a Resolução nº4, de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.</p> <p>NOTA: Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à</p>	4500	kg



Prefeitura Municipal de Santo Antonio de Posse

	<p>obtenção de dados sobre o estado higiênico/sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.</p> <p>4. <u>Características microbiológicas</u> Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 5, item b.</p> <p>5. <u>Características microscópicas</u> 5.1. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. 5.2. Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.</p> <p>6. <u>Prazo de validade</u> Mínimo de 06 meses. 6.1. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega à DAE.</p> <p>7. <u>Embalagem</u> <u>Embalagem primária:</u> sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso padronizado de 1 kg. <u>Embalagem secundária:</u> caixas de papelão padronizadas de 16 a 20 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária</p> <p>8. <u>Rotulagem</u> O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005).</p>		
--	--	--	--

VALOR TOTAL DO LOTE 3: R\$

LOTE 04 - EMBUTIDOS

ITEM	Descrição	Qtde	unid
01	<p>SALSICHA CONGELADA A -18°C. Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, as carnes e toucinhos deverão estar em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição de toucinho por gorduras bovinas e nem o emprego de carnes provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos; adicionado de ingredientes e condimentos exceto pimenta. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>2. <u>Características organolépticas</u> 2.1. Textura: característica; 2.2. Cor: característica; 2.3. Sabor: característico,</p>	3750	kg



	<p>2.4. Odor: característico.</p> <p><u>3. Características físico-químicas</u> Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido máximo de 2,0% p/p, cloreto de sódio máximo de 2,0% p/p, soja e corantes naturais; a porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso NOTA: Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico/sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.</p> <p><u>4. Características microbiológicas</u> Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 5, item i.</p> <p><u>5. Características microscópicas</u> 5.1. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. 5.2. Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.</p> <p><u>6. Prazo de validade</u> 60 dias. 6.1. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega à DAE.</p> <p><u>7. Embalagem</u> <u>Embalagem primária:</u> sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, embalados a vácuo, em pacotes com peso padronizado de 3 kg. <u>Embalagem secundária:</u> caixas de papelão padronizadas, reforçadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistentes ao impacto e às condições de estocagem, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISF (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem a vácuo (primária).</p> <p><u>8. Rotulagem</u> O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005 - MAPA).</p>		
02	<p>Linguiça de frango composta de carne de frango, água, proteína de soja, sal, proteína vegetal hidrolisada, salsa, aromas e especiarias naturais. Antioxidante: Eritorbato de sódio e ácido ascórbico; Realçador de sabor: Glutamato monossódico; Estabilizante: polifosfato de sódio; Conservante: Nitrito e Nitrato de sódio; Acidulante: Ácido Cítrico; Corante: Carmim de cochonilha, sem glúten; prazo de validade de 90 dias, embalagem primária saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, resistente, transparente, impresso 01 kg a 05 kg do produto; embalagem secundaria caixa de papelão ondulado, reforçado, constituída por tampa e fundos envoltos em filme PVC termoencolhível, resistente ao impacto e às</p>	1000	kg



Prefeitura Municipal de Santo Antonio de Posse

	condições de estocagem deverá conter o selo S.I.F. (Serviço de Inspeção Federal); número de registro; do rótulo do produto no órgão competente; temperatura de recebimento de – 12°C.		
03	<p>LINGÜIÇA TOSCANA CONGELADA A -18°C.</p> <p>Produto cárneo industrializado e congelado, preparado com carne suína, gordura suína, condimentos e especiarias, sem pimenta, embutido em envoltório natural. Com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p><u>2. Características organolépticas</u></p> <p>2.1. Textura: característica;</p> <p>2.2. Cor: característica;</p> <p>2.3. Sabor: característico,</p> <p>2.4. Odor: característico.</p> <p><u>3. Características físico-químicas</u></p> <p>Deverá apresentar no máximo de 30% de gorduras totais, mínimo de 12% de proteína (Instrução Normativa nº4, de 31 de março de 2000 – MAPA) e máximo de 500 mg de sódio por 100g. (Resolução/CD/FNDE nº26, de 17 de junho de 2013).</p> <p>NOTA: Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico/sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.</p> <p><u>4. Características microbiológicas</u></p> <p>Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu anexo I, Grupo 5, item f.</p> <p><u>5. Características microscópicas</u></p> <p>5.1. Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>5.2. Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.</p> <p><u>6. Prazo de validade</u></p> <p>Mínimo de 60 dias</p> <p>6.1. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega à DAE.</p> <p><u>7. Embalagem</u></p> <p><u>Embalagem primária:</u> sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, embalados a vácuo, em pacotes com peso padronizado de 3 a 5 kg.</p> <p><u>Embalagem secundária:</u> caixas de papelão padronizadas de até 15 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISF (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem a vácuo (primária).</p>	2.000	kg



Prefeitura Municipal de Santo Antonio de Posse

	<p>8. Rotulagem O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005 - MAPA).</p>		
04	<p>Lingüiça tipo Calabresa Defumada: Paleta, toucinho, água, sal, maltodextrina, extrato de arroz fermentado, pimenta calabresa, regulador de acidez lactato de sódio, antioxidante Eritorbato de sódio, aroma natural de pimenta preta, conservadores nitrito de sódio e corante Carmim.</p> <p>Características Sensoriais Textura / aspecto : característico Cor : característica Odor : característico Sabor : característico ; Características Físico – químicas Carboidratos : 1,71 % Proteínas : 16,4 % Gorduras totais : 21,76 % ;Características microbiológicas : Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA, M/S 1.4 Características macroscópicas e Microscópicas: O produto não deverá conter materiais estranhos e deverá seguir os padrões de macro e microscópicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS. O produto deverá ter validade mínima de 60 dias a partir da data de fabricação, não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data entrega. O produto deverá ter embalagem primária: deverá ser em saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido 2,0 a 3,0 Kg por embalagem; Embalagem secundária: deverá ser em caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e as condições de estocagem e armazenamento, lacradas totalmente com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade e contendo no máximo de 9,0 Kg por embalagem. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração. O Rótulo deverá ser de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Nos Rótulos das embalagens primária e secundária deverão constar de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive marca; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Peso líquido; Componente do produto (somente na embalagem primária) Instrução de uso (somente na embalagem primária); Condições de armazenamento, instruções de conservação e consumo; Número lote; Número do Registro do Produto no órgão competente; Carimbo SIF.</p>	2.000	kg



Prefeitura Municipal de Santo Antonio de Posse

--	--	--	--

VALOR TOTAL DO LOTE 4: R\$

LOTE 05- PEIXES

ITEM	Descrição	Qtde	unid
01	<p>FILÉ DE POLACA DO ALASCA CONGELADA Peixe filé de polaca do Alasca, tamanho padrão, partes inteiras, sem tempero; congelada, (temperatura de recebimento de -12° a -18°); produto deverá ser proveniente de animais sadios, obtidos sob prévia inspeção sanitária, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; sem manchas, parasitas, pele, escamas, espinhas, perfurações, coágulos, queimaduras por congelamento, bolores e limos na superfície, com coloração normal e uniforme; embalagem primária sacos de polietileno transparente, impresso, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, lacre por termo soldagem, pacotes contendo 1kg do produto; embalagem secundária caixa de papelão, ondulada, resistente às condições de estocagem, transporte e congelamento, reforçada constituída de tampa e fundos envoltos em filme de PVC termoencolhível e deverá conter o selo do S.I.F. (Serviço de Inspeção Federal); número de registro; o produto deverá ser transportado em condições que preservem tanto suas características de congelado quanto às físico químicas, microbiológicas, microscópicas e organolépticas antes e após cocção</p>	1.250	kg

VALOR TOTAL DO LOTE 5: R\$

LOTE 06- FRIOS

ITEM	Descrição	Qtde	unid
01	Queijo; muçarela; peça pesando de 2 a 4 kg; embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, com rótulo contendo data de fabricação, validade, peso e selo S.I.F. (Serviço de Inspeção Federal), e validade mínima de 02 meses a contar da data de entrega.	300	kg
02	Presunto; magro; cozido; peça pesando de 2 a 4 kg; obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio; com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, com rótulo contendo data de fabricação, validade, peso e selo S.I.F. (Serviço de Inspeção Federal), e validade mínima de 50 dias a contar da data de entrega.	300	kg

VALOR TOTAL DO LOTE 6: R\$

LOTE 07- INDUSTRIALIZADO

ITEM	Descrição	Qtde	unid
01	Pão de queijo congelado, contendo: água, polvilho doce, ovo, margarina, fécula de mandioca, queijo, amido modificado, leite em pó, sal e aroma igual idêntico ao natural de queijo, não contendo glúten, peso unitário de 50grs, acondicionados em saco de polipropileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento pesando 1 kg, embalagem secundária caixa de papelão constituída de tampa e fundo, resistente ao transporte e ao armazenamento, pesando 9 kg.	125	kg

VALOR TOTAL DO LOTE 7: R\$



Prefeitura Municipal de Santo Antonio de Posse

LOTE 08- CARNE SUINA

ITEM	Descrição	Qtde	unid
01	<p>LOMBO SUÍNO CONGELADO</p> <p>Carne crua e congelada extra limpa e sem aparas, obtida de suínos abatidos, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18oC com tolerância até -12oC; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses.</p> <p>O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>2. Características organolépticas</p> <p>2.1. Textura: característica;</p> <p>2.2. Cor: característica;</p> <p>2.3. Sabor: característico,</p> <p>2.4. Odor: característico.</p> <p>3. <i>Características físico-químicas</i></p> <p>Poderão ser efetuadas determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênicosanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.</p> <p>4. Características microbiológicas</p> <p>Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 5, item a.</p> <p>5. Características microscópicas</p> <p>5.1. Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>5.2. Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.</p> <p>6. Prazo de validade</p> <p>12 meses</p> <p>6.1. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega à DAE.</p> <p>7. Embalagem</p> <p>Embalagem primária, embalados um a um: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termosoldado, transparente, embalados a vácuo, em pacotes com peso padronizado de 1 a 2 kg.</p> <p>Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas de 07 a 10 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da</p>	1500	kg



Prefeitura Municipal de Santo Antonio de Posse

	<p>embalagem e da caixa), número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem a vácuo (primária).</p> <p>8. Rotulagem O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005).</p>		
02	<p>PERNIL SUÍNO CONGELADO SEM OSSO CORTADO EM CUBOS</p> <p>Carne crua e congelada extra limpa e sem aparas, obtida de suínos abatidos, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18oC com tolerância até -12oC; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses.</p> <p>O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>2. Características organolépticas</p> <p>2.1. Textura: característica;</p> <p>2.2. Cor: característica;</p> <p>2.3. Sabor: característico,</p> <p>2.4. Odor: característico.</p> <p>3. Características físico-químicas</p> <p>Deverá apresentar no máximo 7% (sete por cento) de gordura, no mínimo 15% de proteína e não conter aditivos.</p> <p>NOTA: Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênicosanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.</p> <p>4. Características microbiológicas</p> <p>Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 5, item a.</p> <p>5. Características microscópicas</p> <p>5.1. Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>5.2. Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.</p> <p>6. Prazo de validade 12 meses</p>	500	kg



Prefeitura Municipal de Santo Antonio de Posse

	<p>6.1. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega à DAE.</p> <p>7. Embalagem Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, embalados a vácuo, em pacotes com peso padronizado de 1 a 5 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas de 10, 15 ou 20 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem a vácuo (primária).</p> <p>8. Rotulagem O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005).</p>		
--	--	--	--

VALOR TOTAL DO LOTE 8: R\$

LOTE 09- INDUSTRIALIZADO POUCH -FRANGO

ITEM	Descrição	Qtdes	Unid
01	<p>Carne de frango em cubos (peito de frango), água e sal.S em contém glúten. Deverá possuir cor, aparência, textura e odor característicos Informações nutricionais: Proteína: mínimo 23%; Gordura: máximo 2%; Sódio: máximo 250mg/100g. Prazo de Validade: Mínimo de 24 meses, impresso na embalagem primária. Armazenamento: Produto comercialmente estéril armazenado em temperatura ambiente. Emlagem Primária: Embalado em POUCH laminado e rotulado conforme legislação vigente. Pacotes com até 2 kg. Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12kg.</p>	625	kg

VALOR TOTAL DO LOTE 09: R\$



Prefeitura Municipal de Santo Antonio de Posse

LOTE 10-INDUSTRIALIZADOS POUCH-ATUM

ITEM	Descrição	Qtdes	unid
01	Atum Pouch Ralado em Óleo Comestível; atum cozido (peso drenado) 95%, óleo de soja 2%, água 1,9% sal 0,8%, caldo vegetal 0,3% (percentual sob o peso líquido declarado), embalagem primária plástica aluminizada, perfeitamente selada, inviolável, isenta de defeitos pesando 500 grs ou 1000 grs, rotulado de acordo com a legislação vigente, embalagem secundária caixa de papelão reforçada resistente ao manuseio.	500	Puch de 500 a 1000 gr.

VALOR TOTAL DO LOTE 10: R\$

LOTE 11- INDUSTRIALIZADOS POUCH-CARNE BOVINA

ITEM	Descrição	Qtdes	unid
01	Carne bovina em cubos cozida(POUCH), água e sal, sem glúten,Deverá possuir cor, aparência, textura e odor características. Informações nutricionais:Proteína>mínimo 23%, Gordura:MÁXIMA 9%, sódio máximo 300 mg/100g.Prazo de validade:MÍNIMO de 24 meses, impresso na embalagem primária.Armazenamento:Produto comercialmente estéril armazenado em temperatura ambiente.Embalagem Primária: Embalado em POUCH laminado e rotulado conforme legislação vigente.Pacotes com até 02 kg.Embalagem secundaria:O produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrado com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garantia a integridade do produto durante todo o seu período de validade.Caixas com até 1 ,a 2 kg.	625	kg
02	Carne bovina moída, água e sal. Sem glúten. Deverá possuir cor, aparência, textura e odor característicos. Informações Nutricionais: Proteína: mínimo 18%; Gordura: máximo 5%; Sódio: máximo 450mg/100g. Prazo de Validade: Mínimo de 24 meses, impresso na embalagem primária. Armazenamento: Produto comercialmente estéril armazenado em temperatura ambiente. Embalagem Primária: Embalado em POUCH laminado e rotulado conforme legislação vigente. Pacotes com até 2 kg. Embalagem Secundária: o produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12kg.	625	kg

VALOR TOTAL LOTE 11-R\$

LOTE 12- INDUSTRIALIZADOS POUCH-CARNE SUINA

ITEM	Descrição	Qtdes	unid
01	Carne suína, água e sal. Sem glúten. Deverá possuir cor, aparência, textura e odor característicos Informações Nutricionais: Proteína: mínimo 24%; Gordura: máximo 9%; Sódio: máximo 280mg/100g. Prazo de Validade: Mínimo de 24 meses, impresso na embalagem primária. Armazenamento: Produto comercialmente estéril armazenado em temperatura ambiente. Embalagem Secundária: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12kg.	625	kg



Prefeitura Municipal de Santo Antonio de Posse

VALOR TOTAL LOTE 12-R\$

LOTE 13-REQUEIJÃO

ITEM	Descrição	Qtdes	unid
01	Requeijão cremoso acondicionado em baldes plástico de 3,600kg, rotulado conforme legislação vigente, e validade mínima de 60 dias a contar da data de entrega.	150	balde

VALOR TOTAL LOTE 13- R\$

Todos os produtos deverão apresentar amostra conforme ANEXO VIII

O veículo de transporte deverá ser em carroceria fechada, refrigerado (respeitando a temperatura de transporte do produto).

As entregas deverão ser efetuadas às quarta feiras às 7:00h; No caso de dúvida em relação a qualidade do produto, será retirada uma amostra do lote a ser entregue para análise, sendo as custas laboratoriais por conta da Empresa ganhadora.

I – O prazo de validade de nossa proposta é de ____ (____) dias **corridos**, a contar da data da abertura dos envelopes nº 1 (proposta).

II – Prazo de Pagamento: _____

III – Declaramos que o **VALOR DE CADA ÍTEM E O TOTAL** estão incluídos:

- os tributos, fretes, alimentação, estadia, encargos sociais;
- as despesas e obrigações financeiras de qualquer natureza; e,
- todos os componentes de custo dos bens necessários à perfeita satisfação do objeto desta licitação.

RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE:

ENDEREÇO:

CEP:

FONE:

FAX:

E-MAIL:

CNPJ:

, _____ de _____ de 2.01x. (CIDADE)

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL

NOME COMPLETO:

CARGO:



Prefeitura Municipal de Santo Antonio de Posse

ANEXO II

DECLARAÇÃO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

À
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE
A/C. DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS
Nesta.

Ref.: Edital de Pregão Presencial Sistema Registro de Preços n.º 007/2016 Sr.

Pregoeiro,

Pela presente, declaro(amos) que, nos termos do art. 4º, VII, da Lei n.º 10.520/2002, a empresa
cumpre plenamente

os requisitos de habilitação para o PREGÃO PRESENCIAL em referência, cujo objeto é a Aquisição de Carnes, Frios e Embutidos para a Merenda Escolar entregue ponto a ponto, conforme especificações e detalhamento em Anexo VI., com a apresentação na forma editalício, dos seguintes documentos:

- 1 -contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais;
- 2 -Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);
- 3 -Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual, relativo à sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;
- 4 -Certidão de regularidade de débito com a Fazenda Estadual da sede da licitante ou outra prova equivalente, na forma da lei;
- 5 -Certidão de regularidade de débito com a Fazenda Municipal da sede da licitante ou outra prova equivalente, na forma da lei;
- 6 -Certidão de regularidade de débito para com o Sistema de Seguridade Social (INSS), o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), a da Receita Federal e a Procuradoria da Fazenda Nacional;
- 7 -Declaração da licitante, elaborada em papel timbrado e subscrita por seu representante legal, de que se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho, conforme disposto no art. 7º., XXXIII, da Constituição Federal, sob as penas da lei (modelo anexo);
- 8 -Declaração elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal da licitante, assegurando a inexistência de impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração.

Santo Antonio de Posse, xx de
fevereiro de 2016.

assinatura do representante legal (com carimbo
da empresa) Nome/RG



Prefeitura Municipal de Santo Antonio de Posse

ANEXO III

DECLARAÇÃO – REGULARIDADE PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO

À

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE

A/C. DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS

Nesta.

Ref.: Edital de Pregão Presencial 007/2016 Prezado Pregoeiro,

Declaramos, sob as penas da lei, que esta empresa 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.

.....
Representante Legal Nome

RG

(com carimbo da empresa)



Prefeitura Municipal de Santo Antonio de Posse

ANE

XO IV

DECLARAÇÃO DE
NÃO IMPEDIMENTO

À

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE

A/C. DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS

Nesta.

Ref.: Edital de Pregão Presencial n.º 007/2016 Prezado

Pregoeiro,

Declaramos, sob as penas da lei, que esta empresa não incorre em qualquer dos impedimentos previstos no Edital em questão, bem como:

A -Tenha sido declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública;

B -Esteja impedida de licitar, contratar ou transacionar com a Administração Pública do Município de Santo Antonio de Posse/SP;

C -Esteja enquadrada nas disposições do artigo 9º da Lei Federal nº 8.666/93, e suas atualizações.

Santo Antonio de Posse, xx de
fevereiro de 2016.

.....
Representante Legal Nome
RG
(com carimbo da empresa)



Prefeitura Municipal de Santo Antonio de Posse

ANEXO V

PROCURAÇÃO PARA CREDENCIAMENTO

Por este instrumento particular de Procuração, a (Razão Social da Empresa), com sede (endereço completo da matriz), inscrita no CNPJ/MF sob n.ºe Inscrição Estadual sob n.º, representada neste ato por seu(s) (qualificação(ões) do(s) outorgante(s)) Sr.(a)....., portador(a) da Cédula de Identidade RG n.º e CPF n.º....., nomeia(m) e constitui(em) seu bastante Procurador o(a) Sr.(a)....., portador(a) da Cédula de Identidade RG n.º e CPF n.º....., a quem confere(imos) amplos poderes para representar a (Razão Social da Empresa) perante (indicação do órgão licitante), no que se referir ao PREGÃO PRESENCIAL N.º 007/2016, cujo objeto é Aquisição de Carnes, Frios e Embutidos para a Merenda Escolar, entregue ponto a ponto, conforme especificações e detalhamento em Anexo VII., com poderes para tomar qualquer decisão durante todas as fases do PREGÃO, inclusive apresentar DECLARAÇÃO DE QUE A PROPONENTE CUMPRE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO, os envelopes PROPOSTA DE PREÇOS e DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO em nome da Outorgante, formular verbalmente lances ou ofertas na(s) etapa(s) de lances, desistir verbalmente de formular lances ou ofertas na(s) etapa(s) de lance(s), negociar a redução de preço, desistir expressamente da intenção de interpor recurso administrativo ao final da sessão, manifestar-se imediata e motivadamente sobre a intenção de interpor recurso administrativo ao final da sessão, assinar a ata da sessão, prestar todos os esclarecimentos solicitados pelo PREGOEIRO, enfim, praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome da Outorgante.

A presente Procuração é válida

por _____ (_____) dias.

Santo Antonio de Posse, xx de fevereiro de 2016

.....
Outorgante



Prefeitura Municipal de Santo Antonio de Posse

ANEXO VI-ENDEREÇO LOCAIS DE ENTREGA

<u>Emei 1ª Estação</u> Rua Dr. Eduardo Bergo, 340 Vila Esperança	<u>Emef Profª. Elisabete Lalla Villalva.</u> Rua Cynira Marques César, 433 Bairro São Judas Tadeu
<u>Emef Prefeito Augusto Coelho</u> Rua Amaro Ortis de Campos, 300 Vila Esperança	<u>EE Santo Antonio</u> Rua Miguel Russo, 231 Centro
<u>Departamento de Alimentação Escolar</u> Rua Joaquim de Barros Aranha, 210 - Centro	<u>Emef Mário Bianchi</u> Rua Francisco Glicério, 141 Centro
<u>Emef Maria Vicençotti</u> Rua Girolamo Romio, 320 Bairro Pedra Branca	<u>Emef Profª. Mary Rosa Baracat Chaib</u> Rua Virgínia Gardinalli Lalla, 111 Vila Esperança
<u>Emef Profª. Isaura de Carvalho Coelho</u> Rua Professor Aristides Gurjão, 600 Vila Rica	<u>Emei Maria Carolina Vicensotti Benedito</u> Rua Francisco Sanches, 55 Bairro São Judas Tadeu
<u>Emei Vó Landa</u> Rua Amaro Ortis de Campos, 435 Vila Esperança	<u>Emei Beija Flor</u> Rua das Tulipas, Bairro Jardim das Flores
<u>Emei Olga Amélia Luchesi Bergo</u> Rua Irineu Turola, 351 Vila Rica	<u>Emei Albertina Dias Moraes Longhi</u> Rua Geraldo Grimaldi, 350 Jardim Maria Helena
<u>Emef Conceição Godoy Menuzzo</u> Av. Dr. Alberto Aranha Fortuna, 700	



Prefeitura Municipal de Santo Antonio de Posse

Jardim Maria Helena	
----------------------------	--

ANEXO VII - MINUTA DE CONTRATO EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL N.º 007/2016 CONTRATO N.º xx/2016

Aos (.....) de de 2016 a PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE/SP, doravante denominada simplesmente CONTRATANTE e, de outro lado, a empresa, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º....., estabelecida na....., neste ato representada pelo seu sócio-proprietário....., brasileiro, (estado civil), empresário, portador da cédula de identidade -RG n.º, inscrito no CPF/MF sob o n.º, a seguir designada simplesmente CONTRATADA, têm entre si como certo e ajustado o presente contrato, que será regida pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, em conformidade com a Lei Federal no. 8666/93 e Processo Licitatório n.º90.260 Pregão Presencial 007/2016, bem como com as cláusulas e condições a seguir aduzidas:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 - Aquisição de Carnes, Frios e Embutidos para a Merenda Escolar, entregue ponto a ponto conforme especificações e detalhamento em Anexo VI

1.2 - A entrega do objeto deverá ser realizada diretamente pela empresa licitante vencedora, mediante autorização de fornecimento expedido pelo Departamento de Merenda, impreterivelmente até 05(cinco) dias após emissão do pedido.

CLAUSULA SEGUNDA - DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

2.1- Os serviços serão executados sob regime indireto na modalidade de fornecimento pelo menor preço por lote..

2.2 - A CONTRATADA será responsável pelo pagamento dos encargos trabalhistas, fiscais e previdenciários, resultantes dos compromissos assumidos no presente contrato.

2.3 - A CONTRATADA compromete-se a manter, durante a execução do contrato, as condições e qualificações exigidas na licitação que deu origem a presente contratação.



Prefeitura Municipal de Santo Antonio de Posse

2.4 - A CONTRATANTE não assumirá responsabilidade pelo pagamento de tributos e outros encargos que sejam de competência da CONTRATADA, nem se obrigará a fazer restituições ou reembolsos de valores principais aos acessórios que esta despende com esses pagamentos.

2.5 - A CONTRATADA adotará todas as medidas legais pertinentes, precauções e cuidados tendentes a evitar danos materiais a pessoas, operários ou terceiros e seu patrimônio, assim como todas as medidas relacionadas ao seguro de seus empregados contra tais danos, ficando sempre responsável pelas consequências originadas por acidentes que se verificarem.

2.6 – Os Fornecimentos extraordinários ou imprevistos poderão ser feitos depois de prévia e expressamente justificados e autorizados pelo Senhor Prefeito Municipal, após acerto dos preços e desde que comprovada a existência de verba própria e disponível, mantidos os preços existentes na proposta inicial, obedecidos os termos e limites da Lei Federal n.º 8666/93.

CLÁUSULA TERCEIRA - DOS PRAZOS, DAS CONDIÇÕES E DO LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO DA LICITAÇÃO.

3.1 - O fornecimento será feito em atendimento a requisição expedida pelo Secretaria de Educação e Cultura.

3.2 - As requisições deverão conter a identificação da unidade requisitante, indicação expressa do número do contrato, do número desta licitação, do número do processo, a identificação da Contratada, datas, horários e demais condições gerais.

3.3 - As requisições serão expedidas por quaisquer meios de comunicação que possibilitem a comprovação do respectivo recebimento por parte da Contratada, inclusive fac-símile e correio eletrônico.

3.4 - A entrega deverá ser efetuada ponto a ponto conforme solicitação e ANEXO VI. A Prefeitura Municipal não se responsabiliza por danos causados no transporte.

3.5 - O prazo de vigência do Contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura, podendo ser estendido mediante acordo entre as partes, por iguais períodos, desde que mantido as mesmas condições, conforme artigo n.º 57 da Lei n.º 8.666/93 e suas alterações posteriores, sem prejuízo de haver redução ou ampliação da quantidade contratada, dentro dos limites legais, a critério do Contratante.

3.6 - Os pedidos das quantidades a serem entregues, serão efetuados pelo Departamento de Compras, e deverão ser entregues em até 05 (cinco)



Prefeitura Municipal de Santo Antonio de Posse

dias após o recebimento do mesmo. Os pedidos serão efetuados via fax ou outro meio hábil.

3.7 - Correrão por conta da contratada todas as despesas de pessoal, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, necessários ao fiel cumprimento do objeto deste certame.

3.8 - Constatadas irregularidades no objeto contratual, a CONTRATANTE poderá:

a) se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

a.1) na hipótese de substituição, a CONTRATADA deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de 10 (dez) dias, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;

b) se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

b.1) na hipótese de complementação, a CONTRATADA deverá fazê-la em conformidade com a indicação do Contratante, no prazo máximo de 10(dez) dias, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

3.9 - O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura, podendo ser estendido mediante acordo entre as partes, por iguais períodos, desde que mantidas as mesmas condições, conforme artigo 57 da Lei n.º 8.666/93 e suas alterações posteriores, sem prejuízo de haver redução ou ampliação da quantidade contratada, dentro dos limites legais, a critério da Contratante.

CLÁUSULA QUARTA - DO PREÇO

4.1.- O valor total estimado pela contratação do objeto deste Contrato será de R\$(.....), devidamente ofertado pela CONTRATADA na PROPOSTA COMERCIAL – ANEXO I do Edital, a qual fica fazendo parte integrante deste.

CLÁUSULA QUINTA - DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

5.1 - O pagamento será efetuado mensalmente pela Tesouraria da Prefeitura, mediante cheque ou por outro meio indicado por ela, após 10 (dez) dias úteis, contados da data de entrega da NOTA FISCAL/FATURA,



Prefeitura Municipal de Santo Antonio de Posse

acompanhada do atestado de recebimento dos serviços expedido pelo Setor Almoxarifado, sempre condicionado a apresentação dos comprovantes de recolhimento dos tributos relativos ao INSS e FGTS.

5.2 - Sendo a NOTA FISCAL/FATURA devolvida para correção por parte da CONTRATADA, o prazo para pagamento será contado a partir da data de sua reapresentação, satisfeita as exigências do item anterior.

5.3 - Em caso de eventuais antecipações de pagamentos, o valor a ser pago sofrerá um desconto, calculado pró-rata utilizando-se o índice IPCA-IBGE (Índice de Preços ao Consumidor Ampliado do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística), referente ao mês anterior em que ocorrer o pagamento.

5.4 - Na hipótese de eventuais atrasos de pagamento, a CONTRATADA receberá a diferença do valor entre o dia pactuado para o pagamento e aquele de sua efetiva concretização, mediante requerimento protocolado no Setor de Protocolo da Prefeitura, calculado pró-rata utilizando-se o índice IPCA-IBGE (Índice de Preços ao Consumidor Ampliado do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística).

CLÁUSULA SEXTA - DO REAJUSTE

6.1 - Não haverá reajustes de preços.

6.2 - As hipóteses excepcionais de revisão de preços serão tratadas de acordo com a legislação vigente e exigirão detida análise econômica para avaliação de eventual desequilíbrio econômico-financeiro do contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA - OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

7.1 - A CONTRATADA além das demais responsabilidades previstas neste contrato, e seus anexos, obrigar-se-á:

a) - Organizar-se técnica e administrativamente, de modo a cumprir com eficiência o objeto deste contrato;

b) - Permitir e facilitar à CONTRATANTE o acompanhamento e verificação do fornecimento dos materiais em questão, o que não isentará a CONTRATADA de suas responsabilidades.

CLAUSULA OITAVA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E RECURSOS FINANCEIROS

8.1 - Os recursos orçamentários correrão por conta das dotações orçamentárias do exercício de 2016.

01.02-EXECUTIVO

01.02.19-MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR

12.306.0230.2058-MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR



Prefeitura Municipal de Santo Antonio de Posse

3.3.90.30-MATERIAL DE CONSUMO

CLÁUSULA NONA - DA RESCISÃO

9.1 - A CONTRATANTE poderá rescindir o presente contrato, de pleno direito, independentemente de qualquer formalidade, sendo assegurado a CONTRATADA o contraditório e ampla defesa desde que ocorram as hipóteses previstas no artigo 78 da Lei Federal 8666/93.

9.2 - No caso de rescisão amigável, fica assegurado à CONTRATANTE o direito de exigir a continuidade do contrato durante o período de 10 (dez) dias.

9.3 - Todas as condições constantes do Edital de Licitação e seus Anexos, a proposta aceita, que geraram o presente contrato, ficam fazendo sua parte integrante, independentemente de transcrição.

9.4 - O presente contrato rege-se pelas disposições da Lei Federal n.º 8.666/93, e suas alterações, pela Lei Federal n.º 10.520/02 e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS SANÇÕES EM CASO DE INADIMPLEMENTO

10.1 - Em caso de recusa da vencedora em assinar o ajuste dentro do prazo estabelecido, ou de inexecução total ou parcial do ajuste, a Contratada fica sujeita às sanções previstas nos Artigos 86 e 87 da Lei Federal n.º 8666/93, suas alterações posteriores e demais normas pertinentes, sendo que, com referência às multas, serão aplicadas como segue:

a) - 20% (vinte inteiros por cento) sobre o valor da proposta pela recusa de assinar o contrato ou não retirar o instrumento equivalente, no prazo estipulado;

b) - 0,3% (três décimos por cento) sobre o valor do contrato, em relação aos prazos fixados por dia de atraso;

c) - 1,0% (um inteiro por cento) sobre o valor do contrato pelo descumprimento de cláusula contratual;

d) - 10% (dez inteiros por cento) sobre o valor contratual por inexecução parcial do contrato;

e) - 20% (vinte inteiros por cento) sobre o valor contratual pela inexecução total do contrato;

f) - 0,2% (dois décimos por cento) sobre o valor do contrato pelo não atendimento das exigências formuladas pela fiscalização;

10.2 - As penalidades poderão ser aplicadas concomitantemente, conforme § 2º do artigo 87 da Lei Federal n.º 8666/93 e suas alterações posteriores, bem como serão aplicadas sem prejuízo das demais sanções de natureza administrativa, civil e criminais.

10.3 - O prazo para pagamento das multas será de 05 (cinco) dias úteis.



Prefeitura Municipal de Santo Antonio de Posse

Em ocorrendo atraso no recolhimento do valor da multa o mesmo será corrigido monetariamente.

10.4 - A critério da CONTRATANTE e, em sendo possível, o valor devido a título de multa será descontado da importância a receber pela CONTRATADA. Não havendo pagamento pela empresa, o valor será inscrito como dívida ativa, sujeitando-se ao processo executivo.

10.5 - As sanções são independentes. A aplicação de uma não exclui a das outras.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – COMUNICAÇÃO

11.1 - Todos os pronunciamentos entre as partes deverão ser feitos e formalizados por escrito, sem o que não terão validade, devendo obrigatoriamente constar como referência o número da presente contratação.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DOCUMENTOS INTEGRANTES

12.1 - Para todos os efeitos legais, para melhor caracterização, bem assim para definir procedimentos e normas decorrentes das obrigações ora contraídas, integram este Contrato, como se nele estivessem transcritos, com todos os seus anexos, os seguintes documentos:

- a) - Edital de Pregão Presencial n.º 007/2016
- b) - Proposta Comercial da CONTRATADA.

12.2 - Os documentos referidos no presente item são considerados suficientes para, em complemento a este Contrato, definir sua extensão e, desta forma, reger a execução do objeto deste Instrumento.

CLÁUSULA DÉCIMA - TERCEIRA – FORO

Fica eleito o Foro da Comarca de Jaguariúna, Estado de São Paulo, como o único capaz de conhecer e dirimir as dúvidas e litígios do presente instrumento e seu objeto.

E, por estarem assim justos e acordados, as partes assinam o presente em 03 (três) vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo:

Santo Antonio de Posse, xx de fevereiro de 2016.



Prefeitura Municipal de Santo Antonio de Posse

PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE
Contratante:

EMPRESA

CNPJ/MF nº Contratada:

Testemunhas:

Nome: _____

Nome: _____

RG nº: _____



Prefeitura Municipal de Santo Antonio de Posse

EDITAL PREGÃO PRESENCIAL Nº 007/2016 ANEXO VIII -EXIGÊNCIAS TÉCNICAS PARA AQUISIÇÃO DE CARNES,FRIOS E EMBUTIDOS”

EXIGÊNCIAS TÉCNICAS

A licitante vencedora deverá apresentar para todos os produtos no prazo de 03 dias úteis:

- 02 amostras em embalagem original (embalagem primária), contendo em seu rótulo todas as informações necessárias, de acordo com a legislação vigente. As amostras devem estar devidamente identificadas com o número da presente licitação, número do item a que se refere e nome da empresa proponente;
- Comprovante de entrega das amostras, em duas vias, preenchido pelo próprio licitante;
- Cópia reprográfica autenticada ou original da ficha técnica completa, assinada por pessoa devidamente habilitada;
- Cópia reprográfica autenticada ou original Alvará de funcionamento expedido pelo Serviço de Vigilância Sanitária OU órgão competente da empresa licitante.
- Cópia reprográfica autenticada do certificado de registro do produto no órgão competente, ou da sua publicação no diário oficial da união;
- Cópia reprográfica autenticada ou original do registro de rótulo dos produtos acompanhada do memorial descritivo, emitido pelo órgão competente;
- Cópia reprográfica autenticada do registro da empresa junto ao Ministério da Agricultura, com apresentação do SIF ou SISF, ou ainda Municipal do setor de Agricultura (próprio), demonstrando que está apta ao seu funcionamento regular, conforme o caso;
- Cópia reprográfica autenticada do registro da empresa e do responsável técnico na entidade profissional competente (CRMV);

A amostra que não atender as especificações do Edital acarretará a desclassificação da proposta, a teor do que dispõe o Artigo 48, da Lei Federal n.º 8.666/93

O produto que for atípico ao hábito alimentar dos alunos será submetido a teste de aceitabilidade de acordo com a Resolução / FNDE / CD / n.º 032 de 10 de agosto de 2006 - Artigo 15 § 5º e 6º.

Na data da assinatura do contrato a empresa devesse ainda apresentar no prazo de 10 dias úteis após a sua convocação os documentos abaixo:

- Cópia reprográfica autenticada do laudo bromatológico completo de todos os itens, comprovando as características organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas de cada produto. Os laudos apresentados não poderão ter data superior à 360 dias e deverão ser emitidos por Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Agricultura para realização de análise de



Prefeitura Municipal de Santo Antonio de Posse

alimentos de origem animal ou Laboratório da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou credenciado pelo mesmo para análise de alimentos para fins de registro ou controle, ou ainda Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais

ANEXO IX-TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO CONTRATOS OU ATOS JURÍDICOS ANÁLOGOS

CONTRATANTE: PREFEITURA SANTO ANTONIO DE POSSE/SP

CONTRATADA:

CONTRATO N.º

OBJETO: "AQUISIÇÃO DE CARNES . FRIOS E EMBUTIDOS ", conforme Edital Pregão Presencial nº 007/2016 e demais anexos, que, independentemente de transcrição, ficam fazendo parte deste instrumento.

ADVOGADO(S): (*)

Na qualidade de Contratante e Contratado, respectivamente, do Termo acima identificado, e, cientes do seu encaminhamento ao TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO, para fins de instrução e julgamento, damo-nos por CIENTES e NOTIFICADOS para acompanhar todos os atos da tramitação processual, até julgamento final e sua publicação e, se for o caso e de nosso interesse, para, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito da defesa, interpor recursos e o mais que couber.

Outrossim, estamos CIENTES, doravante, de que todos os despachos e decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, de conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar Estadual nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais.

Santo Antônio de Posse, XX de xxxxx de 2016.

MAURICIO DIMAS COMISSO

PREFEITO MUNICIPAL

CONTRATADA: _____

Nome e Cargo : _____

RG:N.º _____

CPF: N.º _____

E-mail institucional: _____

E-mail Pessoal _____

(*) Facultativo. Indicar quando já constituído.