



Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Posse

Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Vila Esperança – Tel. (19) 3896-9000

email: licitacao@pmsaposse.sp.gov.br

Santo Antônio de Posse – SP

EDITAL

PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇO

PREGÃO PRESENCIAL Nº 003/2021

MENOR VALOR POR ITEM

PROCESSO Nº 337/2021

1. PREÂMBULO

1.1. A Comissão Permanente de Licitação do Município de Santo Antônio de Posse, com sede à Praça Chafia Chaib Baracat nº 351 – Vila Esperança, Santo Antônio de Posse – SP, designada pela Portaria nº 9.426 de 11/01/2021, e o Pregoeiro e sua Equipe de Apoio designada pela Portaria nº 9.425 de 11/01/2021, torna público que realizará certame licitatório, na modalidade Pregão Presencial tipo **MENOR VALOR POR ITEM**, regido pela Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002 e Decretos Municipais Nº 2.465 de 05 de Setembro de 2.003 e 2.488, de 16 de Janeiro de 2.008; e subsidiariamente, pela Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores, destinada a **Registro de Preço para Aquisição de Gêneros Alimentícios Perecíveis**, em quantidades e especificações constantes do ANEXO II, que faz parte integrante deste Edital.

1.2. A Comissão Permanente de Licitação, deflagrará o ato de recebimento dos envelopes referentes às propostas de preços e documentação às **09:00 horas do dia 11 de fevereiro de 2021**, onde acontecerá a sessão de disputa, na sede da Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Posse, onde ocorrerá a abertura dos envelopes contendo as propostas de preços e a respectiva sessão de disputa das empresas participantes. Caso não haja expediente no dia supracitado, a abertura ocorrerá no primeiro dia útil subsequente, no mesmo local e horário.

1.2.1. Em cumprimento as medidas sanitárias contra o CORONAVÍRUS recomendadas pelo Governo Estadual de São Paulo, Governo Municipal de Santo Antônio de Posse e Organização Mundial da Saúde (OMS), considerando o ambiente físico atualmente designado para a Sessão de Licitação, visando dar maior segurança aos licitantes e servidores desta Pasta, informamos a todos que **CASO OCORRA A PARTICIPAÇÃO EM NÚMERO MAIOR DE 10 (DEZ) LICITANTES E/OU REPRESENTANTES LEGAIS/PROCURADORES**, a sessão restará suspensa, e os licitantes serão, desde já, intimados sobre o novo local e data para realização do certame.

1.2.2. Caso haja a suspensão do certame em razão do estabelecido no subitem 1.2.1 acima, informamos que a Comissão de Licitação, deverá proceder o credenciamento de todos os participantes, os quais deverão aguardar (respeitando o isolamento social) no hall de entrada e serão convocados individualmente para seu credenciamento na sala de licitações; igualmente, deverá a Comissão reter os envelopes referentes às propostas de preços e documentação dos licitantes participantes.



Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Posse

Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Vila Esperança – Tel. (19) 3896-9000

email: licitacao@pmsaposse.sp.gov.br

Santo Antônio de Posse – SP

2. DO OBJETO

2.1. Constitui objeto desta licitação o registro de preços, para **Aquisição de Gêneros Alimentícios Perecíveis**, em quantidades e especificações constantes, de acordo com o ANEXO II – Termo de Referência e demais condições estabelecidas neste edital.

2.2. Os quantitativos totais expressos no ANEXO II, deste edital, são estimativos e representam a previsão da Secretaria requisitante, pelo prazo de 12 (doze) meses.

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

3. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E DO VALOR ESTIMADO

3.1. As despesas decorrentes do fornecimento registrados nesta licitação correrão por conta dos recursos específicos no orçamento da Secretaria Requisitante, onerando a seguintes dotações orçamentárias:

01.02 – Executivo
01.02.19 – Merenda Escolar
12.306.0230.2054.0000 – Manutenção da Merenda Escolar
327 - 3.3.90.30.07 – Gêneros de Alimentação
328 - 3.3.90.30.07 – Gêneros de Alimentação
329 - 3.3.90.30.07 – Gêneros de Alimentação

3.2. O valor estimado total é de **R\$ 2.641.033,30** (dois milhões, seiscentos e quarenta e um mil, trinta e três reais e trinta centavos).

4. DOS ANEXOS

4.1. Fazem parte integrante do presente Edital os seguintes anexos:

4.1.1. ANEXO I – Recibo de Retirada de Edital pela Internet e pessoalmente;

4.1.2. ANEXO II – Termo de Referência;

4.1.3. ANEXO III - Proposta de Preços;

4.1.4. ANEXO IV – Termo de Ciência e de Notificação;

4.1.5. ANEXO V – Minuta da Ata de Registro de Preço;

4.1.6. ANEXO VI – Modelo de Declaração de Habilitação e Atendimento às Condições do Edital;

4.1.7. ANEXO VII – Modelo de Declaração de Situação Regular Perante o Ministério do Trabalho;



Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Posse

Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Vila Esperança – Tel. (19) 3896-9000

email: licitacao@pmsaposse.sp.gov.br

Santo Antônio de Posse – SP

- 4.1.8. ANEXO VIII – Modelo de Declaração de Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte;
- 4.1.9. ANEXO IX – Modelo de Credenciamento;
- 4.1.10. ANEXO X – Modelo de Declaração Inexistência de Fato Impeditivo;
- 4.1.11. ANEXO XI – Folha para elaboração do contato/ata de registro de preço; e
- 4.1.12. ANEXO XII – Declaração de que não está inscrita e nada deve a Fazenda Municipal.

5. DAS CONDIÇÕES E RESTRIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

5.1. Das restrições:

5.1.1. Não poderá participar da presente licitação pessoa jurídica:

5.1.1.1. Tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar (artigo 87, IV da Lei nº 8.666/93) por ato de qualquer órgão do Poder Público Federal, Distrital, Estadual ou Municipal, enquanto perdurarem os motivos da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, ou cujo sócio ou administrado se enquadrem na mesma condição (conforme súmula nº 51 TCE SP);

5.1.1.2. Sob processo de concordata ou falência, em liquidação ou em dissolução;

5.1.1.3. Empresa cujos diretores, responsáveis legais ou técnicos, membros de conselho técnico, consultivo, deliberativo, administrativo ou sócios, pertençam, ainda que parcialmente, de empresa do mesmo grupo, ou em mais de uma empresa, que esteja participando desta licitação, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum;

5.1.1.3.1. Caso constatado tal situação, ainda que a posteriori, a empresa licitante será desclassificada.

5.1.1.4. Empresa cujo objeto social não seja pertinente e compatível com o objeto deste Edital;

5.1.1.5. Se enquadrem nas disposições previstas no Art. 38 da Lei Federal nº 13.303/2016;

5.1.1.6. Os participantes deverão ter pleno conhecimento dos elementos constantes deste Edital e seus anexos, das condições gerais e particulares do objeto da licitação e do(s) local(is) onde serão executados os serviços, não podendo invocar qualquer desconhecimento como elemento impeditivo da correta formulação da proposta e do integral cumprimento do Contrato.

5.2. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO:

5.2.1. Será permitida a participação de empresas que atenderem às exigências do Edital, que tenha como objeto social a execução de serviços compatíveis com os descritos neste Edital;

5.2.2. Quando da participação de microempresas e empresas de pequeno porte deverão ser adotados os critérios estabelecidos nos artigos 42 a 45 da Lei Complementar 123/06, regulamentados pelo Decreto;

5.2.3. Caso a licitante esteja em processo de recuperação judicial, nos termos da súmula nº. 50 do TCE SP, será exigida a apresentação, durante a fase de habilitação, do Plano de Recuperação já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, sem prejuízo do



Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Posse

Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Vila Esperança – Tel. (19) 3896-9000

email: licitacao@pmsaposse.sp.gov.br

Santo Antônio de Posse – SP

atendimento a todos os requisitos de habilitação econômico-financeira estabelecidos no edital.

6. CREDENCIAMENTO

6.1. Por ocasião da fase de credenciamento dos licitantes deverá ser apresentado o que se segue:

6.1.1. Quanto aos representantes:

a) tratando-se de **Representante Legal** (sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado), instrumento constitutivo da empresa registrado na Junta Comercial, ou tratando-se de sociedade simples, o ato constitutivo registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

b) Tratando-se de Procurador, instrumento público de procuração ou instrumento particular do representante legal que o assina (**caso não tenha firma reconhecida o documento apresentado, o agente administrativo deverá confrontar a assinatura com aquela constante do documento de identidade do signatário (ex.: RG, CNH ou qualquer outro documento oficial que possua assinatura apta a tal conferência), ou estando este presente e assinando o documento diante do agente, lavrar sua autenticidade no próprio documento, nos termos do inciso I do art. 3º da Lei nº 13.726/2018 e modelo constante no ANEXO IX deste Edital**), do qual constem poderes específicos para formular ofertas e lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição, bem como praticar todos os demais atos pertinentes ao certame;

c) o representante (legal ou procurador) da empresa interessada deverá identificar-se exibindo documento oficial que contenha foto;

d) o licitante que não contar com **representante** presente na sessão ou, ainda que presente, não possa praticar atos em seu nome por conta da apresentação de documentação defeituosa, ficará impedido de participar da fase de lances verbais, de negociar preços, de declarar a intenção de interpor ou de renunciar ao direito de interpor recurso, ficando mantido, portanto, o preço apresentado na proposta escrita, que há de ser considerada para efeito de ordenação das propostas e apuração do menor preço;

e) encerrada a fase de credenciamento pelo Pregoeiro, não serão admitidos credenciamentos de eventuais licitantes retardatários;

f) será admitido apenas **1 (um) representante** para cada licitante credenciado, sendo que cada um deles poderá representar apenas um licitante credenciado;

6.1.2. Quanto ao pleno atendimento aos requisitos de habilitação:

a) Declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação e inexistência de qualquer fato impeditivo à participação, que deverá ser feita de acordo com o modelo estabelecido no **ANEXO VI** deste Edital, e apresentada **FORA** dos Envelopes nº 1 (Proposta) e nº 2 (Habilitação).



Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Posse

Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Vila Esperança – Tel. (19) 3896-9000

email: licitacao@pmsaposse.sp.gov.br

Santo Antônio de Posse – SP

6.1.3. Quanto às microempresas e empresas de pequeno porte:

a) **Declaração de microempresa ou empresa de pequeno porte** visando ao exercício da preferência prevista na Lei Complementar nº 123/06, que deverá ser feita de acordo com o modelo estabelecido no **ANEXO VIII** deste Edital, e apresentada **FORA** dos Envelopes nº 1 (Proposta) e nº 2 (Habilitação), COM FIRMA RECONHECIDA, não podendo está se beneficiar da lei se não apresentar a declaração neste momento.

6.1.4. Declaração de não trabalho de menor:

Declaração de que a empresa licitante não tem, em seu quadro funcional, menor de 18 (dezoito) anos cumprindo trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e menor de 16 (dezesseis) anos desempenhado qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 (quatorze) anos, conforme o modelo do **Anexo VII**, apresentada **FORA** dos Envelopes nº 1 (Proposta) e nº 2 (Habilitação), não podendo está se beneficiar da lei se não apresentar a declaração neste momento.

6.1.5. Declaração de não impedimento

Declaração de obrigatoriedade de declarar a superveniência de fato impeditivo à habilitação, em conformidade com o parágrafo 2º do art.32 da Lei 8.666/93 **Anexo X**, apresentada **FORA** dos Envelopes nº 1 (Proposta) e nº 2 (Habilitação), não podendo está se beneficiar da lei se não apresentar a declaração neste momento.

7. FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

7.1. A Proposta e os Documentos de Habilitação deverão ser apresentados separadamente, em **dois** envelopes fechados e indevassáveis, contendo em sua parte externa os seguintes dizeres:

Razão Social do Proponente:
Envelope nº 1 – Proposta
Pregão Presencial 003/2021
Processo nº 337/2021

Razão Social do Proponente:
Envelope nº 2 – Habilitação
Pregão Presencial 003/2021
Processo nº 337/2021

7.2. A não indicação dos dizeres supracitados, no anverso dos envelopes, assim como o seu envio pela ECT (Empresa Brasileira de Correios e Telégrafos) é de responsabilidade, unicamente, do licitante por seu extravio, destinação diversa, devassamento, não recebimento, bem como protocolo intempestivo. A ausência dos dizeres na parte externa do envelope não constituirá motivo para desclassificação do licitante que poderá regularizá-lo no ato da entrega.



Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Posse

Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Vila Esperança – Tel. (19) 3896-9000

email: licitacao@pmsaposse.sp.gov.br

Santo Antônio de Posse – SP

Os envelopes enviados pela ECT (Empresa Brasileira de Correios e Telégrafos) deverão ser encaminhados no endereço situado a Praça Chafia Chaib, nº 351, Vila Esperança aos cuidados do Setor de Licitações da Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Posse/SP.

7.3. Caso eventualmente ocorra a abertura do envelope nº 2 - Habilitação antes do envelope nº 1 - Proposta, por falta de informação na parte externa dos envelopes, será novamente fechado sem análise de seu conteúdo e rubricado por todos os presentes.

7.4. Os documentos necessários à habilitação deverão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por Tabela de Notas, **caso seja apresentado cópia simples, caberá ao agente administrativo, mediante a comparação entre o original e a cópia, atestar a autenticidade, nos termos do inciso II do art. 3º da Lei nº. 13.726/2018.**

7.5. Não será admitido o encaminhamento de propostas via fax, por meio eletrônico ou similar.

7.6. O **ANEXO III – PROPOSTA DE PREÇOS** deverá ser utilizado, preferencialmente, para a apresentação da Proposta, datilografado, impresso ou preenchido a mão de forma legível, em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente.

7.7. A proposta de preço deverá conter os seguintes elementos:

7.7.1. Razão social, endereço e CNPJ;

7.7.2. Número do processo e do pregão para registro de preços;

7.7.3. Descrição do objeto ofertado, **com indicação da marca.**

7.7.4. Preços unitários e totais por itens (em algarismos e por extenso), em moeda corrente nacional (não será admissível cotação de preços em milésimos de real, ou seja, expressão monetária inferior aos centavos) em algarismo. Nos preços propostos deverão estar inclusos, além do lucro, todas as despesas e custos, tais como, por exemplo: materiais, mão de obra, equipamentos, transportes, seguros, cargas, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, comerciais, transportes, seguros, saúde, hospedagem, segurança pessoal, alimentação custos e benefícios, tributos e quaisquer outras despesas diretas ou indiretas relacionadas com o fornecimento do objeto da presente licitação, não se responsabilizando a **PREFEITURA** sob nenhuma delas.

7.7.5. A empresa licitante deverá transcrever o conteúdo idêntico de sua proposta de preços para o sistema cotação/proposta disponível no site www.pmsaposse.sp.gov.br ou mediante solicitação para envio por e-mail, a ser informado pelo requerente, e apresentá-la, juntamente com a respectiva proposta impressa, por meio de gravação em mídia do tipo “CD”, “DVD” ou PEN DRIVE, que serão retidos pela administração.

7.7.6. O preenchimento da proposta eletrônica não dispensará a apresentação da proposta impressa, nos termos do ANEXO III. A não apresentação da proposta de preços em ambas as formas - eletrônica e impressa - causará a desclassificação da licitante.



Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Posse

Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Vila Esperança – Tel. (19) 3896-9000

email: licitacao@pmsaposse.sp.gov.br

Santo Antônio de Posse – SP

7.7.7. No caso de a proponente ofertar preços com 03 (três) ou mais casas decimais após a vírgula, serão consideradas as 02 (duas) primeiras e desprezadas as demais.

7.7.8. Obedecer à sequência de apresentação do item tal como ele consta do ANEXO II do presente instrumento.

7.7.9. Não serão admitidas cotações inferiores a quantidades, descrições ou qualquer outro aspecto dos anexos previstos neste edital, sob pena de desclassificação da licitante.

7.7.10. A proposta deverá ser assinada pelo titular da empresa ou por representante devidamente qualificado e, isenta de emendas ou rasuras, com poderes especiais para representá-la.

7.7.11. Ao apresentar a proposta a licitante aceita todas as exigências previstas neste edital e em seus anexos.

7.7.12. Não serão consideradas propostas com ofertas de vantagens não previstas neste Edital, nem preço ou vantagem baseada nas ofertas das demais licitantes. Para todos os efeitos legais e de direito, serão consideradas nulas e sem nenhum efeito as inserções às propostas não exigidas pelo presente Edital.

7.7.13. Não serão admitidas, posteriormente, alegações de enganos, erros ou distrações na apresentação da proposta comercial, como justificativas de quaisquer acréscimos ou solicitações de reembolsos e indenizações de qualquer natureza.

7.7.14. O prazo de validade da proposta deverá ser de, no mínimo, **60 (sessenta) dias** corridos, a contar da abertura do envelope de proposta de preços nesta **PREFEITURA**. As propostas com prazos inferiores ao estipulado serão automaticamente **DESCLASSIFICADAS**.

8. DO CONTEÚDO DO ENVELOPE Nº 02 – DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO

8.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

a) Registro Comercial, no caso de empresa individual;

b) Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades empresárias;

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 que demonstre a regularidade 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.

f) Registro perante a entidade estadual da Organização das Cooperativas Brasileiras, em se tratando de sociedade cooperativa.

8.1.2. Os documentos relacionados nas alíneas "a" a "d" deste subitem 8.1 não precisarão constar do Envelope “Documentos de Habilitação”, se tiverem sido apresentados para o credenciamento neste Pregão.



Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Posse

Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Vila Esperança – Tel. (19) 3896-9000

email: licitacao@pmsaposse.sp.gov.br

Santo Antônio de Posse – SP

8.2. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

- a) prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);
 - b) a prova de Regularidade para com a Fazenda **Federal, Estadual e Municipal** do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
 - c) a prova de Regularidade para com a Fazenda Federal deverá ser atendida pela apresentação do seguinte documento: Certidão Conjunta Negativa ou Positiva com efeitos de Negativa de débitos relativos a Tributos e Contribuições Federais e quanto à Dívida Ativa da União, administrados pela Secretaria da Receita Federal, inclusive contribuições sociais;
 - d) a prova de Regularidade para com a Fazenda Estadual deverá ser atendida mediante Certidão Negativa de Débitos Tributários da Dívida Ativa do Estado ou Positiva com efeitos de negativa;
 - e) a prova de Regularidade para com a Fazenda Municipal deverá ser atendida pela apresentação da Certidão Negativa de Tributos, ou positiva com efeitos de Negativa.
 - e.1) No caso de sociedade com estabelecimento prestador de serviços ou com sede ou domicílio **fora** do Município de Santo Antônio de Posse, que não possuam inscrição no cadastro de contribuintes do Município de Santo Antônio de Posse, apresentar declaração em papel timbrado pela empresa, firmada pelo responsável legal/procurador, com indicação do nome, cargo e RG atestando, sob as penalidades cabíveis, que não está inscrita e não possui débitos perante a Fazenda do Município de Santo Antônio de Posse, sem prejuízo da apresentação da certidão referente a sua sede ou domicílio, de acordo com o modelo constante do **Anexo XII** deste Edital.
 - f) certificado de Regularidade de Situação perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;
 - g) certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) ou positiva com efeito de Negativa expedida eletronicamente, para comprovar a inexistência de Débitos Inadimplidos perante a Justiça do Trabalho;
- 8.2.1.** Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis de acordo com o Art. 43 §1º da Lei compl. 147 de 07 de agosto de 2014 que alterou a Lei Compl. 123/06, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da administração pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa, em caso de empresa ME ou EPP;
- 8.2.2** O prazo acima poderá ser prorrogado por igual período, mediante requerimento do interessado, a critério exclusivo da Administração Pública.
- 8.2.3** A não regularização da documentação no prazo estipulado implicará a decadência do direito à contratação, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no art. 81, da Lei 8.666, de 21 de junho de 1993.



Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Posse

Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Vila Esperança – Tel. (19) 3896-9000

email: licitacao@pmsaposse.sp.gov.br

Santo Antônio de Posse – SP

8.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

8.3.1. Certidão Negativa de Falência, expedida pelo Cartório Distribuidor da sede da pessoa jurídica, com prazo de no máximo, 60 (sessenta) dias, se outro prazo não estiver assinalado em lei ou no próprio documento. Será admitida a participação de empresas que se encontram em regime de recuperação judicial, desde que apresente o respectivo plano de recuperação já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, sem prejuízo do atendimento a todos os requisitos de habilitação econômico-financeira estabelecidos neste edital;

8.3.1.1. Se a licitante for cooperativa ou sociedade não empresária, a certidão mencionada na alínea “a” deverá ser substituída por certidão negativa de ações de insolvência civil

8.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

8.4.1. Comprovação de aptidão para realização do objeto da presente licitação, deverá ser efetuada através de atestados emitidos por pessoa jurídica de direito público ou privado em papel timbrado da entidade expedidora, com identificação do nome e endereço da entidade. O atestado deverá ser datado e assinado por pessoa física identificada pelo seu nome, cargo exercido na entidade, estando as informações sujeitas à conferência pela Comissão de Licitação.

8.5. OUTRAS COMPROVAÇÕES

8.5.1. Declaração elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal da licitante, que caso seja vencedora, apresentará amostra do(s) item(ns) que tiver vencido, em **02 (dois) dias úteis**, após a convocação em ata da sessão, as quais deverão estar acompanhadas dos documentos descritos no subitem 9.3 (DAS AMOSTRAS) deste Edital.

8.6. DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO

8.6.1. Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, a Administração aceitará como válidas as expedidas até 90 (noventa dias) dias, imediatamente, anteriores à data de apresentação das propostas.

9. DA SESSÃO DO PREGÃO

9.1. Declarada aberta a sessão, os credenciados entregarão ao pregoeiro a Declaração de Pleno Atendimento aos Requisitos de Habilitação e Atendimento às Condições do Edital, nos termos do Modelo indicado no ANEXO VI deste Edital e, em envelopes separados, os envelopes com as propostas de preços e os documentos de habilitação. Os envelopes de habilitação permanecerão lacrados sob a guarda do mesmo.



Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Posse

Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Vila Esperança – Tel. (19) 3896-9000

email: licitacao@pmsaposse.sp.gov.br

Santo Antônio de Posse – SP

9.2. Da abertura dos envelopes com propostas de preços (classificação das propostas):

9.2.1. Os envelopes com as propostas de preços serão abertos imediatamente pelo pregoeiro, que verificará a conformidade das propostas com os requisitos estabelecidos neste Edital, desclassificando, preliminarmente, aquela que:

- a) não apresentar a proposta devidamente datada e assinada pelo Representante Legal ou preposto/autorizado da LICITANTE;
- b) apresentar preços baseados nos de outras propostas;
- c) apresentar preços alternativos ou vantagens que imponham condições não previstas neste Edital;
- d) tiver preços com valores superiores ao praticado no mercado ou manifestamente inexequíveis, conforme disposto no artigo 48, § 1º, alínea “a” da Lei Federal nº 8.666/93 e suas posteriores atualizações. Neste caso, poderá o pregoeiro solicitar justificativa para avaliação da capacidade de fornecimento do objeto licitado, através de documentação que comprove que os custos de insumos são coerentes com o mercado.
- e) de preços, unitários, manifestamente inexequíveis ou excessivos, sendo que a análise da exequibilidade dos preços observará os preços praticados no mercado e o quanto dispõem os artigos 44, §3º e 48, II e §§ 1º, 2º e 3º da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações.
- d) não obedecer às condições estabelecidas no Edital para sua classificação.

9.2.2. No que diz respeito 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. As correções efetuadas serão consideradas para apuração do valor da proposta.

9.2.3. Verificada a compatibilidade com o exigido no Edital, serão ordenadas as propostas em ordem crescente de preços.

9.2.4. Após o encerramento dos lances, fica desde já ciente e notificada que o Pregoeiro suspenderá a sessão e o licitante vencedor, apresentará de 1 (uma) amostra do mesmo lote do produto ofertado, no prazo de até 02 (dois) dias úteis, para verificação de sua conformidade com as fichas técnicas dos produtos demais especificações editalícias e com a proposta.

9.3. DAS AMOSTRAS:

9.3.1. Deverão ser entregues amostras identificadas por etiquetas, para aqueles itens apontados no ANEXO II, respeitando as especificações estabelecidas e a forma de apresentação conforme referido descrito no item 8.5 do Edital. Os produtos deverão estar em embalagens invioladas visto que as mesmas serão objeto de análise e deverão apresentar ainda a ficha técnica de todas as amostras solicitadas. O item, cuja amostra não estiver condizente com as especificações e qualidade exigidas nesse Edital será desclassificado. No ato da entrega das amostras, a licitante deverá apresentar relação descritiva das mesmas, em duas vias, para que seja feita a conferência. Não poderá haver divergências entre o item apresentado e o item cotado na proposta, devendo ainda ser entregues os seguintes documentos:



Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Posse

Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Vila Esperança – Tel. (19) 3896-9000

email: licitacao@pmsaposse.sp.gov.br

Santo Antônio de Posse – SP

9.3.1.1. Ficha Técnica do produto, assinada pelo Responsável Técnico do Estabelecimento ou pessoa devidamente habilitada;

9.3.1.2. Laudo Bromatológico, assinado pelo responsável técnico, com data de expedição de, no máximo, 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias anteriores à data de apresentação.

9.3.2. A não apresentação dos documentos constantes nos itens 9.3.1.1 e 9.3.1.2 pela empresa vencedora acarretará na sua reprovação para o item. Por consequência, será convocada outra licitante, obedecida a ordem de classificação, após comprovados os requisitos de habilitação, feita a negociação e aceita a proposta.

9.3.3. As Amostras deverão ser entregues no Departamento de Alimentação Escolar – Rua: Joaquim de Barros Aranha, nº210, Centro. Santo Antônio de Posse - SP.

9.4. Dos lances verbais:

9.4.1. Após a classificação das propostas, o pregoeiro divulgará em alta voz, e convidará individualmente os representantes dos licitantes classificados a apresentarem lances verbais, a partir da proposta classificada de maior preço, de forma sucessiva, em valores distintos e decrescentes.

9.4.2. A desistência da apresentação de lance verbal, após a convocação realizada, implicará na exclusão da licitante da apresentação de novos lances, permanecendo o valor da proposta escrita para efeito de classificação final.

9.4.3 A rodada de lances verbais será repetida até que não haja nenhum novo lance verbal.

9.5. Do julgamento:

9.5.1. O julgamento será o de **MENOR PREÇO POR ITEM**, observadas as especificações técnicas e parâmetros mínimos de qualidade definidos neste Edital;

9.5.2. As propostas classificadas serão selecionadas para a etapa de lances, com observância dos seguintes critérios:

9.5.2.1. Seleção da proposta de menor preço e das demais com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela;

9.5.2.2. Não havendo pelo menos três propostas nas condições definidas no item anterior, serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até o máximo de três. No caso de empate das propostas, serão admitidas todas estas, independentemente do número de licitantes;

9.5.2.3. O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma verbal e 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;

9.5.2.4. Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço.

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



Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Posse

Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Vila Esperança – Tel. (19) 3896-9000

email: licitacao@pmsaposse.sp.gov.br

Santo Antônio de Posse – SP

9.5.2.6. Superada a fase de classificação, o pregoeiro passará à abertura do envelope de documentos da primeira colocada, para exame;

9.5.2.7. Se o primeiro colocado não for considerado habilitado, serão convocados os demais licitantes, na ordem de classificação, para exame de seus documentos de habilitação.

9.5.2.8. O pregoeiro divulgará a classificação final, com a proclamação do vencedor do certame, quando o pregoeiro tentará obter um preço melhor.

9.5.2.9. Posteriormente, os licitantes poderão manifestar **imediate e motivadamente** a intenção de interposição de recursos, quando então, dependendo disso, será utilizada uma das formas constantes da Cláusula Décima. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará em decadência do direito de recurso e a adjudicação do objeto da licitação pelo pregoeiro, ao vencedor.

9.5.2.10. Da reunião lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes e que, ao final, será assinada pelo pregoeiro, pela equipe de apoio e pelos licitantes.

9.5.2.11. Caso, excepcionalmente, seja suspensa ou encerrada a sessão antes de cumpridas todas as fases preestabelecidas, os envelopes, devidamente rubricados pelo pregoeiro e pelos licitantes, ficarão sob a guarda do pregoeiro, sendo exibido aos licitantes na reabertura da sessão ou na nova sessão previamente marcada para prosseguimento dos trabalhos.

9.6. Do direito de preferência da Microempresa e empresa de pequeno porte

9.6.1. Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores a proposta mais bem classificada.

9.6.2. Para efeito do disposto no item 9.5 deste edital, ocorrendo empate, proceder-se-á da seguinte forma:

a) a microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada será convocada para, querendo apresentar nova proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, no prazo máximo de 05 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado, caso ofereça melhor proposta à considerada vencedora.

b) se a oferta não for aceitável ou se a licitante desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à habilitação da licitante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital.

c) na hipótese de haver restrição na comprovação da regularidade fiscal, proceder-se-á de conformidade com o disposto no § 1º do artigo 43 da Lei Complementar 123/2006, alterada pela Lei Complementar 147/2014.

9.6.3. Na hipótese de não contratação nos termos previstos no item 9.5, deste edital, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.



Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Posse

Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Vila Esperança – Tel. (19) 3896-9000

email: licitacao@pmsaposse.sp.gov.br

Santo Antônio de Posse – SP

9.6.4. O disposto no item 9.5 deste edital, somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

9.7. Da cota reservada de até 25% para ME e EPP

9.7.1. Nos termos do art. 48, inciso III, da Lei Complementar n. 123/2006, fica reservada uma cota no percentual de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor total do objeto, assegurada preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte ou equiparadas.

9.7.2 - Para a cota reservada para microempresas e empresas de pequeno porte, a proposta comercial deverá ser apresentada separadamente, ressalvado o seguinte:

I - Não havendo vencedor para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada ao vencedor da cota principal, ou diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, desde que pratiquem preço do primeiro colocado.

II - Se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação da cota reservada deverá ocorrer pelo preço da cota principal, caso este tenha sido menor do que o obtido na cota reservada.

10. IMPUGNAÇÃO AO EDITAL, RECURSO, ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

10.1. Até 02 (dois) dias úteis da data fixada para o recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do Pregão.

10.2. Eventual impugnação deverá ser dirigida ao subscritor deste Edital e protocolada no Serviço de Atendimento ao Cidadão - Seção de Protocolo Geral da **PREFEITURA**.

10.2.1. Acolhida a petição contra o ato convocatório, em despacho fundamentado, será designada nova data para a realização deste certame.

10.3. A entrega da proposta, sem que tenha sido tempestivamente impugnado este Edital, implicará na plena aceitação, por parte das interessadas, das condições nele estabelecidas.

10.4. Dos atos do Pregoeiro cabe recurso, devendo haver manifestação verbal imediata na própria sessão pública, com o devido registro em ata da síntese da motivação da sua intenção, abrindo-se então o prazo de 03 (três) dias úteis que começará a correr a partir do dia em que houver expediente nesta Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Posse/SP para a apresentação das razões por meio de memoriais, ficando os demais licitantes, desde logo intimados para apresentar contrarrazões, em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos;

10.4.1. A ausência de manifestação imediata e motivada pela licitante na sessão pública importará na decadência do direito de recurso, na adjudicação do objeto do certame a



Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Posse

Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Vila Esperança – Tel. (19) 3896-9000

email: licitacao@pmsaposse.sp.gov.br

Santo Antônio de Posse – SP

licitante vencedora e no encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação;

10.5. Na hipótese de interposição de recurso, o Pregoeiro encaminhará os autos devidamente fundamentado à autoridade competente;

10.6. Uma vez decididos os recursos administrativos eventualmente interpostos e, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto do certame a licitante vencedora e homologará o procedimento licitatório;

10.7. Quando a Adjudicatária se recusar a entregar a documentação exigida, assinar a ata de registro de preços, bem como, se recusar a entregar o(s) item(ns) do(s) qual(is) sagrou-se vencedora, poderão ser retomados, em sessão pública, os procedimentos relativos à licitação, nos moldes do item 9 deste edital.

10.7.1. Essa nova sessão será realizada em prazo não inferior a 03 (três) dias úteis, contados da divulgação do aviso.

10.8. O recurso contra decisão do Pregoeiro terá efeito suspensivo e o seu acolhimento resultará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento;

10.9. As impugnações e recursos deverão ser protocolados no Serviço de Atendimento ao Cidadão - Seção de Protocolo Geral da **PREFEITURA**, localizado na Praça Chafia Chaib, nº 351, Vila Esperança, Santo Antônio de Posse/SP, mediante o pagamento do valor do expediente, das 8:00 horas às 16:30 horas, aos cuidados do Setor de Licitações e dirigidos ao Prefeito Municipal de Santo Antônio de Posse.

11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1. Homologado o resultado da licitação, com a adjudicação de seu objeto, será celebrada a ata de Registro de Preços, que firmará o compromisso para a eventual e futura contratação entre as partes que terá validade de 12 (doze) meses, a partir da data de sua publicação.

11.2. O (s) proponente (s) será (ão) convocado (s) para assinatura da Ata de Registro de Preços, via telefone ou e-mail ou um meio equivalente, e terão o prazo de até 03 (três) dias corridos para atendimento, podendo o prazo ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pelo fornecedor e desde que ocorra motivo justificado aceito pela Administração.

11.2.1. É facultado à Administração, quando o proponente não assinar a ata de registro de preços no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado.



Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Posse

Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Vila Esperança – Tel. (19) 3896-9000

email: licitacao@pmsaposse.sp.gov.br

Santo Antônio de Posse – SP

11.3. O proponente que, convocado para assinar a ata, deixar de fazê-lo no prazo estabelecido neste edital, dela poderá ser excluído e ensejará a aplicação das penalidades legalmente estabelecidas no item 20 deste edital.

11.4. A ata firmada observará a minuta do (ANEXO V) deste Edital, podendo ser alterada nos termos dos artigos 57, 58 e 65 da Lei 8.666/93.

11.5. As Atas de Registro de Preços poderão ser encaminhadas via ECT (Empresa Brasileira de Correios e Telégrafos), pelas licitantes vencedoras depois de colhidas suas devidas assinaturas no endereço situado a Praça Chafia Chaib, nº 351, Vila Esperança Santo Antônio de Posse/SP, CEP: 13.831-024, aos cuidados do Setor de Licitações da Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Posse.

12. DA REVISÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

12.1. Durante a vigência da Ata, os preços registrados permanecerão fixos e irrevogáveis.

12.1.1. Conforme jurisprudência do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, o reequilíbrio da equação econômica inicial do contrato é INAPROPRIADA/INACEITÁVEL para casos de registro de preços (caso em tela), conforme processo TCE/SP “TC-005287.989.16-4”. Nesse sentido, ressaltamos que os preços propostos deverão estar inclusos, além do lucro, todas as despesas e custos, nos moldes do subitem 7.7.4 do Edital, não estando autorizada esta administração conceder reequilíbrio/revisão.

13. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

13.1. O fornecedor terá seu registro de preços cancelado quando:

13.1.1. Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;

13.1.2. Recusar-se a celebrar a Ata de Registro de Preços ou não retirar o instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

13.1.3. Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;

13.1.4. For declarado inidôneo para licitar ou contratar com a Administração Pública;

13.1.5. For impedido de licitar e contratar com a Administração.

14. DAS CONTRATAÇÕES DECORRENTES DO REGISTRO

14.1. As contratações decorrentes da ata de registro de preços serão formalizadas por autorização de fornecimento (AF) ou ordem de serviço (OS), cuja respectiva minuta constitui anexo do presente ato convocatório (ANEXO IV).

14.2. O (s) interessado (s) receberão a autorização de fornecimento ou ordem de serviço, através de e-mail ou outro meio equivalente; valendo o comprovante de



Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Posse

Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Vila Esperança – Tel. (19) 3896-9000

email: licitacao@pmsaposse.sp.gov.br

Santo Antônio de Posse – SP

confirmação de recebimento em resposta ao e-mail recebido ou comprovante de leitura do e-mail como prova do recebimento ou ainda, entrega em mãos ao contratado;

14.2.1. O (s) interessado (s) terão o prazo de até 03 (três) dias a partir da convocação, para retirar a Autorização de fornecimento na Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Posse/SP, caso seja frustrado o envio nos termos do item 14.2.

14.3. Se, por ocasião da contratação, as certidões de regularidade de débito da Adjudicatária perante o Sistema de Seguridade Social e Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) estiverem com os prazos de validade vencidos, o órgão licitante verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações, salvo impossibilidade de fazê-lo.

14.3.1. Se não for possível atualizá-las por meio eletrônico hábil de informações, a adjudicatária será notificada a apresentar tais certidões até a data limite fixada, sob pena de a contratação não se realizar, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

15. DAS OBRIGAÇÕES DO(S) LICITANTE (S) REGISTRADOS

15.1. Compete aos licitantes registrados emendar todo o empenho e a dedicação necessários ao fiel e adequado cumprimento dos encargos que lhe são confiados, e ainda a:

15.1.1. Assinar a Ata de Registro de Preços;

15.1.2. Tomar todas as providências necessárias para o fiel cumprimento das disposições contidas no Termo de Referência, do Edital e da Ata de Registro de Preços;

15.1.3. Entregar os bens no (s) prazo (s) máximo (s) determinado (s) no Termo de Referência – ANEXO II, deste Edital;

15.1.4. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, as partes do objeto deste Edital e seus Anexos, em que se verificarem vícios, defeitos, ou incorreções resultantes dos produtos empregados;

15.1.5. Responder, integralmente, por perdas e danos que vier a causar à **PREFEITURA** ou a terceiros, em razão de ação ou omissão dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita;

15.1.6. Não efetuar, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade para outros, sejam fabricantes, representantes, concessionárias ou técnicos;

15.1.7. Manter-se durante toda a execução do objeto da presente licitação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital e seus Anexos;

15.1.8. Informar à **PREFEITURA** a ocorrência de fatos que possam interferir direta ou indiretamente na regularidade do fornecimento.



Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Posse

Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Vila Esperança – Tel. (19) 3896-9000

email: licitacao@pmsaposse.sp.gov.br

Santo Antônio de Posse – SP

16. DAS OBRIGAÇÕES DA ADMINISTRAÇÃO

16.1. Compete à PREFEITURA:

16.1.1. A prática de todos os atos de controle e administração do Sistema de Registro de Preços;

16.1.2. Efetuar o registro da licitante fornecedora e firmar a correspondente Ata de Registro de Preços, conforme modelo ANEXO V;

16.1.3. Gerenciar a Ata de Registro de Preços, providenciando a indicação, sempre que solicitado, dos fornecedores, para atendimento às necessidades da Administração, obedecendo a ordem de classificação e os quantitativos de contratação definidos;

16.1.4. Conduzir os procedimentos relativos a eventuais renegociações dos preços registrados;

16.1.5. Aplicar as penalidades por descumprimento do pactuado na Ata de Registro de Preços;

16.1.6. Proporcionar, todas as facilidades indispensáveis à boa execução do(s) fornecimento(s);

16.1.7. Indicar o gestor da Ata de Registro de Preços.

17. DO PRAZO PARA INÍCIOS DA ENTREGA E CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

17.1. A (s) empresa (s) licitante (s) participantes do Registro de Preços deverá (ão) efetuar a entrega do objeto à **PREFEITURA** no prazo máximo de **05 (cinco) dias** do recebimento da Autorização de Fornecimento, na forma, quantidades e prazos, definidos na mesma, respeitando o Termo de Referência – (ANEXO II) deste Edital.

17.2. Vale ressaltar que para os itens de aquisição de gêneros alimentícios perecíveis (carnes, frios e embutidos), o Departamento Municipal Requisitante, entrará em contato com a licitante vencedora, informando qual a quantidade do objeto a ser entregue. Este contato se dará sempre que entender necessário pela contratante, por tratar-se de produto de uso imediato, não podendo ser armazenado fora da temperatura ideal.

17.3. Entregue o objeto, esse será recebido e conferido, ficando assegurado à **PREFEITURA** o direito de rejeitar, no todo ou em parte, o objeto entregue em desacordo com as especificações exigidas no Edital e seus anexos, restando a empresa licitante vencedora a obrigação de substituir e/ou reparar o item irregular no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

17.4. A entrega deverá ser feita nos PONTOS/LOCAIS solicitados pela Secretaria Municipal de Educação. A Prefeitura não se responsabiliza por danos causados no transporte.



Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Posse

Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Vila Esperança – Tel. (19) 3896-9000

email: licitacao@pmsaposse.sp.gov.br

Santo Antônio de Posse – SP

17.5. Ocorrendo qualquer problema, a licitante vencedora deverá comunicar imediatamente por escrito à **PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE POSSE**.

18. DO PAGAMENTO

18.1. O Departamento Financeiro da **PREFEITURA** efetuará o pagamento a licitante vencedora no prazo de até 28 (vinte e oito) dias, contados da data do recebimento da Nota Fiscal Eletrônica, após conferência pelo Departamento Requisitante.

18.2. Havendo erro na NFe ou descumprimento das condições pactuadas, a tramitação da NFe será suspensa para que a licitante vencedora adote as providências necessárias a sua correção. Passará a ser considerada, para efeito de pagamento, a data do aceite da NFe.

18.3. Quaisquer pagamentos não isentarão a licitante vencedora das responsabilidades contratuais.

18.4. Conforme o protocolo ICMS 42/09, alterado pelo protocolo ICMS 1/2011 ficam obrigados a emitir Nota Fiscal Eletrônica - NFe, modelo 55, em substituição à Nota Fiscal, modelo 1 ou 1-A, os contribuintes que, independentemente da atividade econômica exercida, realizem operações destinadas à Administração Pública direta ou indireta.

18.5. O pagamento deverá estar condicionado, também, à correta inserção, no corpo da NFe ou no campo "Observações do Contribuinte", dos dados necessários a identificação da origem da despesa, conforme o caso, indicando, (quando se aplicar) o número da Autorização de Fornecimento (AF) e/ou nota empenho, número da Ata de Registro de Preços, número processo licitatório, número do Convênio ou OGU, objeto do convênio ou OGU, número da medição da obra, base de cálculo do INSS, base de cálculo do IR.

18.6. Não será iniciada a contagem de prazo, caso os documentos fiscais apresentados ou outros necessários à contratação contenham incorreções.

18.7. A contagem do prazo para pagamento considerará dias corridos e terá início e encerramento em dias de expediente nesta **PREFEITURA**.

18.8. Quando for constatada qualquer irregularidade na Nota Fiscal/Fatura, será imediatamente solicitada ao contratado, carta de correção, quando couber, ou ainda pertinente regularização, que deverá ser encaminhada a esta **PREFEITURA** no prazo de 24 (vinte e quatro) horas;

18.9. Caso o contratado não apresente carta de correção no prazo estipulado, o prazo para pagamento será recontado, a partir da data da sua apresentação.



Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Posse

Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Vila Esperança – Tel. (19) 3896-9000

email: licitacao@pmsaposse.sp.gov.br

Santo Antônio de Posse – SP

19. DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

19.1. A quantidade inicialmente contratada poderá ser acrescida e/ou suprimida dentro dos limites previstos no § 1º do artigo 65 da Lei n.º 8.666/93, podendo a supressão exceder tal limite, nos termos do § 2º, inciso II do mesmo artigo.

20. DAS SANÇÕES

20.1. O Adjudicatário que se recusar a entregar a documentação exigida deste edital, bem como, se recusar a entregar o (s) item (ns) do (s) qual (is) sagrou-se vencedor, a assinar a Ata de Registro de Preços ou desistir de sua proposta inicial ou do lance ofertado, expressamente ou tacitamente, estará sujeito, isolada ou cumulativamente, às seguintes penalidades:

20.1.1. Suspensão do direito de licitar e contratar com a Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Posse/SP pelo prazo de até 05 (cinco) anos;

20.1.2. Multa equivalente a até 10% (dez por cento) do valor ofertado.

20.2. O atraso ou o descumprimento das obrigações contratuais assumidas permitirão, ainda, a aplicação das seguintes sanções pela **PREFEITURA**:

20.2.1. Advertência, que será aplicada sempre por escrito;

20.2.2. Multas, que serão graduadas, em cada caso, de acordo com a gravidade da infração, observados os seguintes limites:

20.2.2.1. 0,3% (três décimos por cento) sobre o valor do objeto, por dia de atraso no fornecimento. Decorridos 30 (trinta) dias de atraso a **PREFEITURA** poderá decidir pela continuidade da multa ou pela rescisão, em razão da inexecução total.

20.2.2.2. 0,5% (cinco décimos por cento) sobre o valor global da Ata de Registro de Preços para o descumprimento de condições e obrigações assumidas.

20.2.2.3. 10% (dez por cento) sobre o valor da Ata de Registro de Preços, nas hipóteses de rescisão contratual por inexecução da Ata de Registro de Preços, caracterizando-se quando: houver reiterado descumprimento de obrigações contratuais OU se a execução for inferior a 50% (cinquenta por cento) do contratado OU caso o atraso ultrapassar o prazo limite de 30 (trinta) dias, estabelecido no item 20.2.2.1 OU os fornecimentos forem prestados fora das especificações constantes do Termo de Referência e da proposta da licitante.

20.2.3. Suspensão temporária do direito de licitar e contratar com a Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Posse/SP, pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

20.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, enquanto perdurarem os motivos da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, no prazo não superior a 05 (cinco) anos.



Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Posse

Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Vila Esperança – Tel. (19) 3896-9000

email: licitacao@pmsaposse.sp.gov.br

Santo Antônio de Posse – SP

20.3. As sanções previstas neste Capítulo poderão ser aplicadas cumulativamente, ou não, de acordo com a gravidade da infração, facultada ampla defesa à licitante vencedora, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação do ato.

20.4. Nenhuma parte será responsável perante a outra pelos atrasos ocasionados por motivo de força maior ou caso fortuito.

20.5. A sanção de suspensão de participar em licitação e contratar com a Administração Pública poderá ser também aplicada àqueles que:

20.5.1. Retardarem a execução do pregão;

20.5.2. Demonstrarem não possuir idoneidade para contratar com a Administração e;

20.5.3. Fizerem declaração falsa ou cometerem fraude fiscal.

20.6. O valor das multas aplicadas deverá ser recolhido à adquirente no prazo de 20 (vinte) dias a contar da data da notificação, podendo ainda, ser descontado das Notas Fiscais e/ou Faturas por ocasião do pagamento, ou cobrado judicialmente se julgar conveniente.

20.7. As multas não têm caráter indenizatório e seu pagamento não eximirá a licitante vencedora de ser acionada judicialmente pela responsabilidade civil derivada de perdas e danos junto a **PREFEITURA**, decorrentes das infrações cometidas.

20.8. Após o decurso do contraditório e ampla defesa, caso a CONTRATADA não pague a multa aplicada por esta Administração, será aplicada multa e juros moratórios à razão de 2% sobre o valor devido e 1% ao mês, com correção monetária operada com base no Índice Nacional de Preços ao Consumidor - INPC.

21. DA REVOGAÇÃO E DA ANULAÇÃO

21.1. O Prefeito Municipal de Santo Antônio de Posse poderá revogar a presente licitação desde que presentes razões relevantes de interesse público, decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, devendo anulá-la, por ilegalidade, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

22. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

22.2. O resultado do presente certame será divulgado no jornal do município, de grande circulação, D.O.E e no endereço eletrônico www.pmsaposse.sp.gov.br.



Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Posse

Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Vila Esperança – Tel. (19) 3896-9000

email: licitacao@pmsaposse.sp.gov.br

Santo Antônio de Posse – SP

22.3. Os demais atos pertinentes a esta licitação, passíveis de divulgação, serão publicados no jornal do município, de grande circulação, D.O.E.

22.4. Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo Pregoeiro.

22.5. Para dirimir quaisquer questões decorrentes desta licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca de Jaguariúna, Estado de São Paulo, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

23. ESCLARECIMENTOS

23.1. Informações complementares e maiores esclarecimentos poderão ser obtidas de segunda a sexta-feira das 8:00 horas às 16:30 horas no Setor de licitações, situado na Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Vila Esperança, na cidade de Santo Antonio de Posse/SP, CEP: 13831-024, através do telefone: (19) 3896.9000 ou pelo e-mail: licitacao@pmsaposse.sp.gov.br.

23.2. Para confirmação da realização da seção de pregão os licitantes deverão consultar a página da internet: <http://www.pmsaposse.sp.gov.br>

23.3. Caso não haja aviso no site da **PREFEITURA** ou comunicado por e-mail diretamente ao licitante, as seções ocorreram normalmente, não havendo a necessidade de confirmação por telefone.

Santo Antônio de Posse, 25 de janeiro de 2021.

JOÃO LEANDRO LOLLI
Prefeito Municipal



Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Posse

Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Vila Esperança – Tel. (19) 3896-9000

email: licitacao@pmsaposse.sp.gov.br

Santo Antônio de Posse – SP

ANEXO I

RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL

(se pela internet enviar pelo e-mail: licitacao@pmsaposse.sp.gov.br)

PREGÃO PRESENCIAL nº 003/2021 PROCESSO nº 337/2021

Denominação:

CNPJ:

Endereço:

E-mail:

Cidade:

CEP:

Estado:

Telefone:

Fax:

- Obtivemos, através do acesso à página <http://www.pmsaposse.sp.gov.br>, nesta data, cópia do instrumento convocatório da licitação acima identificada.

- Retiramos na sede da Prefeitura, nesta data, cópia do instrumento convocatório da licitação acima identificada.

Loca: _____, _____ de _____ de 2021.

Nome: _____

Senhor Licitante,

Visando à comunicação futura entre esta **PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE POSSE** e sua empresa, solicitamos a Vossa Senhoria preencher o recibo de retirada do Edital e remetê-lo à Seção de Licitações, pelo e-mail: licitacao@pmsaposse.sp.gov.br

A não remessa do recibo exime a **PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE POSSE** da comunicação, por meio de e-mail, de eventuais esclarecimentos e retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais, não cabendo posteriormente qualquer reclamação.

Recomendamos, ainda, consultas à referida página para eventuais comunicações e ou esclarecimentos disponibilizados acerca do processo licitatório, bem como, firmar o presente recibo na sede da Prefeitura.



Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Posse

Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Vila Esperança – Tel. (19) 3896-9000

email: licitacao@pmsaposse.sp.gov.br

Santo Antônio de Posse – SP

ANEXO II TERMO DE REFERÊNCIA

- | | | | | |
|---|-------------|---|----|--------|
| 1 | 002.009.077 | ACÊM MOIDO CONGELADO CARNE BOVINA MOÍDA, TIPO ACÊM, CONGELADA À -18°C
ACÊM MOIDO CONGELADO CARNE BOVINA MOÍDA, TIPO ACÊM, CONGELADA À -18°C
DESCRIÇÃO DO PRODUTO: carne bovina moída, de 1ª qualidade tipo acêm, congelada, à -18°C ou mais frio pelo sistema IQF (INDIVIDUALLY QUICK FROZEN) sem osso, limpo, apresentando aspecto próprio de carne firme não amolecida, nem pegajosa, cor característica vermelho vivo, sem manchas esverdeadas, com sabor e textura característicos. Os cortes e recortes de acêm deverão estar isentos de aponevroses, cartilagens e ossos para ser processados (moidos). O produto deverá estar em temperatura congelada a -18°C ou mais frio. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS.
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: poderá apresentar um índice de no máximo 8% de gordura e mínimo de 18% de Proteína, e não conter aditivos. 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.
EMBALAGEM PRIMÁRIA: deverá ser em sacos de polietileno, transparente, resistente, termossoldado, com capacidade de 01 ou 02kg, devem estar íntegras, lacradas, sem água e sem rachaduras ou furos.
EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçada, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade. Não serão aceitas embalagens descongeladas. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
TRANSPORTE: Deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos refrigerados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -18°C ou mais frio.
VALIDADE: prazo mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. | KG | 15.000 |
| 2 | 002.009.059 | BACON, INDUSTRIALIZADO, DE 1ª QUALIDADE
BACON, INDUSTRIALIZADO, DE 1ª QUALIDADE
DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Deve apresentar as características normais de conservação, estando isento de sujidades de qualquer natureza, parasitas e bolores. 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.
EMBALAGEM :Acondicionado em embalagens plásticas pesando de 1 a 5 kg. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
TRANSPORTE: Deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos refrigerados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de 4°C não ultrapassando 10°C.
VALIDADE: prazo mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega. | KG | 375 |
| 3 | 002.009.060 | CARNE BOVINA BIFE, TIPO COXÃO MOLE, CONGELADA
CARNE BOVINA BIFE, TIPO COXÃO MOLE, CONGELADA
DESCRIÇÃO DO PRODUTO: carne congelada de bovino sem osso, tipo coxão mole, cortado em bifes com 100 a 120 gramas aproximadamente, com no máximo 9% de gordura, extra-limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponevroses, proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. O produto deve apresentar características sensoriais como aspecto próprio não amolecido, nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, sabor e odor próprio.
CARACTERÍSTICAS FÍSICO/QUÍMICAS: deverá apresentar por 100 grs um índice de no máximo 9% de gordura totais e não conter aditivos (Instrução normativa nº83, de 21 de novembro de 2003-MAPA). 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.
EMBALAGEM PRIMÁRIA: deverá ser em sacos de polietileno, transparente, resistente, com capacidade de 01 ou 02kg, devem estar íntegras, lacradas, sem água e sem rachaduras ou furos.
EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser caixa de papelão reforçada, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade. Não serão aceitas embalagens descongeladas. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
TRANSPORTE: deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos refrigerados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -15°C ou mais frio.
VALIDADE: prazo mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega. | KG | 3.000 |
| 4 | 002.009.069 | CARNE BOVINA CUBO, TIPO PATINHO, CONGELADO
CARNE BOVINA CUBO, TIPO PATINHO, CONGELADO
DESCRIÇÃO DO PRODUTO: carne congelada de bovino sem osso, tipo patinho, cortado em cubos padronizados, com no máximo 7% de gordura, extra-limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponevroses, proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. O produto deve apresentar características sensoriais como aspecto próprio não amolecido, nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, sabor e odor próprio.
CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICAS: deverá apresentar por 100 grs um índice de no máximo 7% de gordura totais e não conter aditivos (Instrução normativa nº83, de 21 de novembro de 2003-MAPA). 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
EMBALAGEM PRIMÁRIA: deverá ser em sacos de polietileno, transparente, com capacidade de 01 ou 02kg, devem estar íntegras, | KG | 15.000 |



Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Posse

Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Vila Esperança – Tel. (19) 3896-9000

email: licitacao@pmsaposse.sp.gov.br

Santo Antônio de Posse – SP

lacradas, sem água e sem rachaduras ou furos.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçada, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

TRANSPORTE: deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -15°C ou mais frio

VALIDADE: prazo mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.

- | | | | | |
|---|-------------|---|----|--------|
| 5 | 002.009.070 | CARNE BOVINA ISCAS, TIPO PATINHO, CONGELADA
CARNE BOVINA ISCAS, TIPO PATINHO, CONGELADA
DESCRIÇÃO DO PRODUTO: carne congelada de bovino sem osso, tipo patinho, cortado em iscas padronizados, com no máximo 7% de gordura, extra-limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponevroses, proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. O produto deve apresentar características sensoriais como aspecto próprio não amolecido, nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, sabor e odor próprio.
CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICA: deverá apresentar por 100 grs um índice de no máximo 7% de gordura totais e não conter aditivos (Instrução normativa nº83, de 21 de novembro de 2003-MAPA. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tomar 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.
EMBALAGEM PRIMÁRIA: primária deverá ser em sacos de polietileno, transparente, com capacidade de 01 ou 02kg, devem estar íntegras, lacradas, sem água e sem rachaduras ou furos. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulada e reforçada, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade. Não serão aceitos embalagens descongeladas. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
TRANSPORTE: O transporte deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -15°C ou mais Frio.
VALIDADE: Prazo mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega. | KG | 10.000 |
| 6 | 002.009.061 | CARNE SECA/CHARQUE
CARNE SECA/CHARQUE
DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Produto cárneo extra limpo, sem aparas, sem osso, salgada, 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. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tomar 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.
EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, embalados a vácuo, em pacotes com peso padronizado de 01 a 05 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas de papelão reforçadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistentes ao impacto e às condições de estocagem. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
TRANSPORTE: deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -4°C não ultrapassando 10°C
VALIDADE: Prazo mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega. | KG | 4.500 |
| 7 | 002.009.062 | COXA E SOBRECOPA DE FRANGO IQF DESOSSADA CONGELADA A -15°C OU MAIS FRIO, COM PELE
COXA E SOBRECOPA DE FRANGO IQF DESOSSADA CONGELADA A -15°C OU MAIS FRIO, C/ PELE E S/ OSSO.
DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Carne de frango crua e congelada com pele, 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 -15°C ou mais frio; 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
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: o produto deverá apresentar por 100 grs máximo de 12% de gorduras totais. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tomar 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. 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.
EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso padronizado de 1kg ou 2 kg.
EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão padronizadas de 10, 15 ou 20 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
TRANSPORTE: deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios | KG | 11.250 |



Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Posse

Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Vila Esperança – Tel. (19) 3896-9000

email: licitacao@pmsaposse.sp.gov.br

Santo Antônio de Posse – SP

- em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos refrigerados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -15°C ou mais frio.
- VALIDADE: Prazo mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.
- 8 002.009.075 COXA E SOBRECOXA DE FRANGO IQF DESOSSADA CONGELADA SEM PELE KG 11.250
COXA E SOBRECOXA DE FRANGO IQF DESOSSADA CONGELADA SEM PELE
- DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Carne de frango crua e congelada sem pele, 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 -15°C ou mais frio; 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.
- CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICAS: o produto deverá apresentar por 100grs (cem gramas) máximo de 12% de gorduras totais. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária a 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. 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.
- EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso padronizado de 1kg ou 2 kg.
- EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas de papelão padronizadas de 10 a 20 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
- TRANSPORTE: deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos refrigerados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -15°C ou mais frio.
- VALIDADE: prazo mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.
- 9 002.009.071 FILÉ DE PEITO DE FRANGO, EM CORTE TIPO SASSAMI IQF CONGELADO A -15° C OU MAIS FRIO S/ /KG 12.000
FILÉ DE PEITO DE FRANGO, EM CORTE TIPO SASSAMI IQF CONGELADO A -15° C OU MAIS FRIO S/ PELE E S/ OSSO
- DESCRIÇÃO DO PRODUTO: 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. 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.
- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: Deverá apresentar no máximo 2% de gorduras totais, de acordo com a Resolução nº4, de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária a 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.
- EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso de 1kg (um quilo) ou 2kg (dois quilos).
- EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas de papelão padronizadas de 10 a 20 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
- TRANSPORTE: O transporte deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos refrigerados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -15°C ou mais frio
- VALIDADE: Prazo mínimo de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega.
- 10 002.009.064 FILÉ DE PESCADA CONGELADA KG 4.500
FILÉ DE PESCADA CONGELADA
- DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Carne de pescada livre de pele, cartilagens, espinhos e parasitas, cortados em tiras. Após descongelamento, devem apresentar-se com consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, sujidades, larvas, partes de pele, cartilagens, espinhos e parasitas. Não deverá conter aditivos. A variação de peso após descongelamento deve ser de no máximo 10%. 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. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária a 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.
- EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso líquido entre 1 a 5 kg (descontado o glaciamento e o peso da embalagem).
- EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas de papelão padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
- TRANSPORTE: Deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos refrigerados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -15°C ou mais frio
- VALIDADE: Prazo mínimo 04 (quatro) meses a contar da data de entrega.



Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Posse

Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Vila Esperança – Tel. (19) 3896-9000

email: licitacao@pmsaposse.sp.gov.br

Santo Antônio de Posse – SP

- | | | | | |
|----|-------------|---|----|--------|
| 11 | 002.009.065 | LINGÜIÇA TOSCANA CONGELADA A -15° C OU MAIS FRIO
LINGÜIÇA TOSCANA CONGELADA A -15° C OU MAIS FRIO
DESCRIÇÃO DE PRODUTO: 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. 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. Deverá apresentar por 100 grs no máximo de 20% de gorduras totais e máximo de 640 mg de sódio). Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária a 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.
EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, embalados a vácuo, em pacotes com peso padronizado de 2 a 5 kg.
EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas de papelão padronizadas de até 15 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
TRANSPORTE: Deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -15°C ou mais frio.
VALIDADE: Prazo mínimo de 04 (quatro) meses contados da data da entrega. | KG | 10.000 |
| 12 | 002.009.072 | PERNIL SUÍNO CONGELADO SEM OSSO CORTADO EM CUBOS
PERNIL SUÍNO CONGELADO SEM OSSO CORTADO EM CUBOS
DESCRIÇÃO DO PRODUTO: 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. 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.
CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICA: Deverá apresentar no máximo 7% (sete por cento) de gordura, e não conter aditivos. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária a 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.
EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno, 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 até 20 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
TRANSPORTE: O transporte deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -15°C ou mais frio.
VALIDADE: prazo mínimo de 04 meses a contar da data de entrega. | KG | 8.000 |
| 13 | 002.009.073 | PRESUNTO
PRESUNTO
DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Presunto magro, cozido, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária a 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.
EMBALAGEM PRIMÁRIA: peça pesando de 2 a 5 kg; embalado em plástico inviolável, selado a vácuo. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão resistente ao transporte e armazenamento
TRANSPORTE: Deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de 4° C não ultrapassando 10° C.
VALIDADE: prazo mínimo de 04(quatro) meses a contar da data de entrega. | KG | 750 |
| 14 | 002.009.067 | QUEIJO MUÇARELA
QUEIJO MUÇARELA
DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Queijo muçarela composto de: Leite pasteurizado, cloreto de sódio, coalho, fermentação láctea, e cloreto de cálcio, sem glúten. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária a 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.
EMBALAGEM PRIMÁRIA: Peça pesando de 2kg (dois quilos) a 5kg (cinco quilos); embalado em plástico inviolável, selado a vácuo. Nas embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão resistente ao transporte e armazenamento.
TRANSPORTE: O transporte deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de 4° C não ultrapassando 10° C
VALIDADE: Prazo mínimo de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega | KG | 1.500 |
| 15 | 002.009.079 | SALSICHA CONGELADA A -15°C OU MAIS FRIO.
SALSICHA CONGELADA A -15°C ou MAIS FRIO. | KG | 7.500 |



Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Posse

Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Vila Esperança – Tel. (19) 3896-9000

email: licitacao@pmsaposse.sp.gov.br

Santo Antônio de Posse – SP

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta), embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: Cada gomo de salsicha deverá pesar entre 40 e 50 gramas. A salsicha deverá ser preparada com carnes bovinas, suínas e de aves em perfeito estado de conservação, não sendo permitido o uso de carnes e gorduras provenientes de animais equinos, caninos e felinos. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10 % do peso. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O produto não deverá apresentar matéria prejudicial à saúde humana, bem como não deverá conter em sua composição tecidos inferiores. A salsicha deverá apresentar por 50 grs:

Proteína mínimo de 6,5 grs, carboidrato máximo de 2 gramas, gordura total máximo de 9,5 grs e sódio até 500mg.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote plástico atóxico com até 3 kg, a vácuo, lacrado, padronizado, contendo impressos o peso líquido e o registro do SIF, SISP ou SIM, de acordo com a legislação em vigor

TRANSPORTE: deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -15°C ou mais frio.

VALIDADE: Prazo mínimo de 04 meses contados da entrega.

CONSIDERAÇÕES:

- As amostras deverão ser encaminhadas conforme condições estabelecidas nos itens 8.5 e 9.3 do Edital;
- As amostras deverão ser entregues no Departamento de Alimentação Escolar: Rua: Joaquim de Barros Aranha, nº 210, Centro, Santo Antônio de Posse/SP, das 08:00 horas às 16:00 horas.
- O transporte e entrega dos ALIMENTOS PERECÍVEIS será ponto a ponto, deverá ser refrigerado ou isotérmico, dotado de geradores de frio, mantendo a temperatura de -15°C ou mais frio, bem como, possuir certificado de vistoria emitido pela Vigilância Sanitária, sob pena de descumprimento contratual;

ENTREGA PONTO A PONTO:

Locais para Entrega	Endereços / telefone
EMEF Letícia Paganoti Torezan	Rodovia SP – 340, Km 141- 3896-0222
EMEI Regina Lalla Coimbra	Rua: João Venturini, 519, Ressaca - 3896-4550
EMEF Profª. Isaura de Carvalho Coelho	Rua: Profº. Aristides Gurjão, 600, Vila Rica
EMEI Olga Amélia Luchesi Bergo	Rua: Irineu Turola, 351, Vila Rica
Alimentação Escolar	Rua: Joaquim de Barros Aranha, 210, Centro
EMEF Mário Bianchi	Rua: Francisco Glicério, 141 Centro



Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Posse

Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Vila Esperança – Tel. (19) 3896-9000

email: licitacao@pmsaposse.sp.gov.br

Santo Antônio de Posse – SP

EMEF Conceição Godoy Menuzzo	Av. Alberto Aranha Fortuna, 700 Jardim Maria Helena
EMEI Albertina Dias Moraes Longhi	Rua: Geraldo Grimaldi, 350 Jardim Maria Helena
EMEI Castelo da Criança	Rua: Geraldo Grimaldi, 351 Jardim Maria Helena
EMEF Maria Vicençotti	Rua: Girolamo Romio, 320, Pedra Branca
EMEI Beija Flor	Rua: das Tulipas, 33, Jardim das Flores
EMEF Profª. Elisabete Lalla Villalva	Rua: Cynira Marques César, 433, São Judas Tadeu
EMEI Maria Carolina Vicensotti Benedito	Rua: Francisco Sanches, 55, São Judas Tadeu
EMEF Prefeito Augusto Coelho	Rua: Amaro Ortiz de Campos, 300, Vila Esperança
EMEI Primeira Estação	Rua: Dr. Eduardo Bergo, 340 Vila Esperança
EMEI Vó Landa	Rua: Amaro Ortiz de Campos, 435, Vila Esperança
EMEF Profª. Mary Rosa Baracat Chaib	Rua: Virginia Gardinali Lala, 111, Vila Esperança
E.E. Santo Antônio	Rua: Miguel Russo, 231, Centro



Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Posse

Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Vila Esperança – Tel. (19) 3896-9000

email: licitacao@pmsaposse.sp.gov.br

Santo Antônio de Posse – SP

ANEXO III

PROPOSTA DE PREÇOS

EDITAL DE PREGÃO PESENCIAL Nº 003/2021

Adverte-se que a simples apresentação desta Proposta será considerada como indicação bastante de que inexistem fatos que impeçam a participação do licitante neste certame.

DADOS DO LICITANTE
Denominação:
Endereço:
CNPJ:
CEP:
Cidade:
Telefone:
Email:

Objeto: Registro de preço para Aquisição de Gêneros Alimentícios Perecíveis.



Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Posse

Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Vila Esperança – Tel. (19) 3896-9000

email: licitacao@pmsaposse.sp.gov.br

Santo Antônio de Posse – SP

COTA PRINCIPAL 75%

- | | | | | |
|---|-------------|---|----|--------|
| 1 | 002.009.077 | ACÉM MOIDO CONGELADO CARNE BOVINA MOÍDA, TIPO ACÉM, CONGELADA À -18°C
ACÉM MOIDO CONGELADO CARNE BOVINA MOÍDA, TIPO ACÉM, CONGELADA À -18°C
DESCRIÇÃO DO PRODUTO: carne bovina moída, de 1ª qualidade tipo acém, congelada, à -18°C ou mais frio pelo sistema IQF (INDIVIDUALLY QUICK FROZEN) sem osso, limpo, apresentando aspecto próprio de carne firme não amolecida, nem pegajosa, cor característica vermelho vivo, sem manchas esverdeadas, com sabor e textura característicos. Os cortes e recortes de acém deverão estar isentos de aponevroses, cartilagens e ossos para ser processados (móidos). O produto deverá estar em temperatura congelada a -18°C ou mais frio. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS.
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: poderá apresentar um índice de no máximo 8% de gordura e mínimo de 18% de Proteína, e não conter aditivos. 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.
EMBALAGEM PRIMÁRIA: deverá ser em sacos de polietileno, transparente, resistente, termossoldado, com capacidade de 01 ou 02kg, devem estar íntegras, lacradas, sem água e sem rachaduras ou furos.
EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçada, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade. Não serão aceitas embalagens descongeladas. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
TRANSPORTE: Deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -18°C ou mais frio.
VALIDADE: prazo mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. | KG | 11.250 |
| 2 | 002.009.059 | BACON, INDUSTRIALIZADO, DE 1ª QUALIDADE
BACON, INDUSTRIALIZADO, DE 1ª QUALIDADE
DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Deve apresentar as características normais de conservação, estando isento de sujidades de qualquer natureza, parasitas e bolores. 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.
EMBALAGEM :Acondicionado em embalagens plásticas pesando de 1 a 5 kg. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
TRANSPORTE: Deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de 4°C não ultrapassando 10°C.
VALIDADE: prazo mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega. | KG | 282 |
| 3 | 002.009.060 | CARNE BOVINA BIFE, TIPO COXÃO MOLE, CONGELADA
CARNE BOVINA BIFE, TIPO COXÃO MOLE, CONGELADA
DESCRIÇÃO DO PRODUTO: carne congelada de bovino sem osso, tipo coxão mole, cortado em bifes com 100 a 120 gramas aproximadamente, com no máximo 9% de gordura, extra-limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponevroses, proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. O produto deve apresentar características sensoriais como aspecto próprio não amolecido, nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, sabor e odor próprio.
CARACTERÍSTICAS FÍSICO/QUÍMICAS: deverá apresentar por 100 grs um índice de no máximo 9% de gordura totais e não conter aditivos (Instrução normativa nº83, de 21 de novembro de 2003-MAPA). 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.
EMBALAGEM PRIMÁRIA: deverá ser em sacos de polietileno, transparente, resistente, com capacidade de 01 ou 02kg, devem estar íntegras, lacradas, sem água e sem rachaduras ou furos.
EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser caixa de papelão reforçada, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade. Não serão aceitas embalagens descongeladas. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
TRANSPORTE: deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -15°C ou mais frio.
VALIDADE: prazo mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega. | KG | 2.250 |
| 4 | 002.009.069 | CARNE BOVINA CUBO, TIPO PATINHO, CONGELADO
CARNE BOVINA CUBO, TIPO PATINHO, CONGELADO
DESCRIÇÃO DO PRODUTO: carne congelada de bovino sem osso, tipo patinho, cortado em cubos padronizados, com no máximo 7% de gordura, extra-limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponevroses, proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. O produto deve apresentar características sensoriais como aspecto próprio não amolecido, nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, sabor e odor próprio.
CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICAS: deverá apresentar por 100 grs um índice de no máximo 7% de gordura totais e não conter aditivos (Instrução normativa nº83, de 21 de novembro de 2003-MAPA). 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
EMBALAGEM PRIMÁRIA: deverá ser em sacos de polietileno, transparente, com capacidade de 01 ou 02kg, devem estar íntegras, | KG | 11.250 |



Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Posse

Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Vila Esperança – Tel. (19) 3896-9000

email: licitacao@pmsaposse.sp.gov.br

Santo Antônio de Posse – SP

lacradas, sem água e sem rachaduras ou furos.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçada, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

TRANSPORTE: deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -15°C ou mais frio

VALIDADE: prazo mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.

- | | | | | |
|---|-------------|---|----|-------|
| 5 | 002.009.070 | CARNE BOVINA ISCAS, TIPO PATINHO, CONGELADA
CARNE BOVINA ISCAS, TIPO PATINHO, CONGELADA
DESCRIÇÃO DO PRODUTO: carne congelada de bovino sem osso, tipo patinho, cortado em iscas padronizados, com no máximo 7% de gordura, extra-limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponevroses, proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. O produto deve apresentar características sensoriais como aspecto próprio não amolecido, nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, sabor e odor próprio.
CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICA: deverá apresentar por 100 grs um índice de no máximo 7% de gordura totais e não conter aditivos (Instrução normativa nº83, de 21 de novembro de 2003-MAPA. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tomar 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.
EMBALAGEM PRIMÁRIA: primária deverá ser em sacos de polietileno, transparente, com capacidade de 01 ou 02kg, devem estar íntegras, lacradas, sem água e sem rachaduras ou furos. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulada e reforçada, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade. Não serão aceitos embalagens descongeladas. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
TRANSPORTE: O transporte deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -15°C ou mais Frio.
VALIDADE: Prazo mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega. | KG | 7.500 |
| 6 | 002.009.061 | CARNE SECA/CHARQUE
CARNE SECA/CHARQUE
DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Produto cárneo extra limpo, sem aparas, sem osso, salgada, 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. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tomar 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.
EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, embalados a vácuo, em pacotes com peso padronizado de 01 a 05 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas de papelão reforçadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistentes ao impacto e às condições de estocagem. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
TRANSPORTE: deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -4°C não ultrapassando 10°C
VALIDADE: Prazo mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega. | KG | 3.375 |
| 7 | 002.009.062 | COXA E SOBRECOPA DE FRANGO IQF DESOSSADA CONGELADA A -15°C OU MAIS FRIO, COM PELE
COXA E SOBRECOPA DE FRANGO IQF DESOSSADA CONGELADA A -15°C OU MAIS FRIO, C/ PELE E S/ OSSO.
DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Carne de frango crua e congelada com pele, 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 -15°C ou mais frio; 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
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: o produto deverá apresentar por 100 grs máximo de 12% de gorduras totais. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tomar 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. 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.
EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso padronizado de 1kg ou 2 kg.
EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão padronizadas de 10, 15 ou 20 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
TRANSPORTE: deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios | KG | 8.438 |



Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Posse

Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Vila Esperança – Tel. (19) 3896-9000

email: licitacao@pmsaposse.sp.gov.br

Santo Antônio de Posse – SP

- em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos refrigerados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -15°C ou mais frio.
- VALIDADE: Prazo mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.
- 8 002.009.075 COXA E SOBRECOXA DE FRANGO IQF DESOSSADA CONGELADA SEM PELE KG 8.438
COXA E SOBRECOXA DE FRANGO IQF DESOSSADA CONGELADA SEM PELE
DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Carne de frango crua e congelada sem pele, 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 -15°C ou mais frio; 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.
CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICAS: o produto deverá apresentar por 100grs (cem gramas) máximo de 12% de gorduras totais. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tomar necessária a 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. 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.
EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso padronizado de 1kg ou 2 kg.
EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas de papelão padronizadas de 10 a 20 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
TRANSPORTE: deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos refrigerados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -15°C ou mais frio.
VALIDADE: prazo mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.
- 9 002.009.071 FILÉ DE PEITO DE FRANGO, EM CORTE TIPO SASSAMI IQF CONGELADO A -15° C OU MAIS FRIO S/ IKG 9.000
FILÉ DE PEITO DE FRANGO, EM CORTE TIPO SASSAMI IQF CONGELADO A -15° C OU MAIS FRIO S/ PELE E S/ OSSO
DESCRIÇÃO DO PRODUTO: 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. 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.
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: Deverá apresentar no máximo 2% de gorduras totais, de acordo com a Resolução nº4, de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tomar necessária a 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.
EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso de 1kg (um quilo) ou 2kg (dois quilos).
EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas de papelão padronizadas de 10 a 20 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
TRANSPORTE: O transporte deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos refrigerados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -15°C ou mais frio
VALIDADE: Prazo mínimo de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega.
- 10 002.009.064 FILÉ DE PESCADA CONGELADA KG 3.375
FILÉ DE PESCADA CONGELADA
DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Carne de pescada livre de pele, cartilagens, espinhos e parasitas, cortados em tiras. Após descongelamento, devem apresentar-se com consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, sujidades, larvas, partes de pele, cartilagens, espinhos e parasitas. Não deverá conter aditivos. A variação de peso após descongelamento deve ser de no máximo 10%. 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. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tomar necessária a 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.
EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso líquido entre 1 a 5 kg (descontado o glaciamento e o peso da embalagem).
EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas de papelão padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
TRANSPORTE: Deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos refrigerados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -15°C ou mais frio
VALIDADE: Prazo mínimo 04 (quatro) meses a contar da data da entrega.



Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Posse

Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Vila Esperança – Tel. (19) 3896-9000

email: licitacao@pmsaposse.sp.gov.br

Santo Antônio de Posse – SP

- | | | | | |
|----|-------------|--|----|-------|
| 11 | 002.009.065 | LINGÜIÇA TOSCANA CONGELADA A -15° C OU MAIS FRIO
LINGÜIÇA TOSCANA CONGELADA A -15° C OU MAIS FRIO
DESCRIÇÃO DE PRODUTO: 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. 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. Deverá apresentar por 100 grs no máximo de 20% de gorduras totais e máximo de 640 mg de sódio). Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tomar necessária a 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.
EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, embalados a vácuo, em pacotes com peso padronizado de 2 a 5 kg.
EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas de papelão padronizadas de até 15 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
TRANSPORTE: Deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos refrigerados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -15°C ou mais frio.
VALIDADE: Prazo mínimo de 04 (quatro) meses contados da data da entrega. | KG | 7.500 |
| 12 | 002.009.072 | PERNIL SUÍNO CONGELADO SEM OSSO CORTADO EM CUBOS
PERNIL SUINO CONGELADO SEM OSSO CORTADO EM CUBOS
DESCRIÇÃO DO PRODUTO: 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. 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.
CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICA: Deverá apresentar no máximo 7% (sete por cento) de gordura, e não conter aditivos. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tomar necessária a 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.
EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno, 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 até 20 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
TRANSPORTE: O transporte deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos refrigerados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -15°C ou mais frio.
VALIDADE: prazo mínimo de 04 meses a contar da data de entrega. | KG | 6.000 |
| 13 | 002.009.073 | PRESUNTO
PRESUNTO
DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Presunto magro, cozido, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tomar necessária a 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.
EMBALAGEM PRIMÁRIA: peça pesando de 2 a 5 kg; embalado em plástico inviolável, selado a vácuo. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão resistente ao transporte e armazenamento
TRANSPORTE: Deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos refrigerados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de 4° C não ultrapassando 10° C.
VALIDADE: prazo mínimo de 04(quatro) meses a contar da data de entrega. | KG | 563 |
| 14 | 002.009.067 | QUEIJO MUÇARELA
QUEIJO MUÇARELA
DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Queijo muçarela composto de: Leite pasteurizado, cloreto de sódio, coalho, fermentação láctea, e cloreto de cálcio, sem glúten. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tomar necessária a 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.
EMBALAGEM PRIMÁRIA: Peça pesando de 2kg (dois quilos) a 5kg (cinco quilos); embalado em plástico inviolável, selado a vácuo. Nas embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão resistente ao transporte e armazenamento.
TRANSPORTE: O transporte deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos refrigerados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de 4° C não ultrapassando 10° C.
VALIDADE: Prazo mínimo de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega | KG | 1.125 |
| 15 | 002.009.079 | SALSICHA CONGELADA A -15°C OU MAIS FRIO.
SALSICHA CONGELADA A -15°C ou MAIS FRIO. | KG | 5.625 |



Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Posse

Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Vila Esperança – Tel. (19) 3896-9000

email: licitacao@pmsaposse.sp.gov.br

Santo Antônio de Posse – SP

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta), embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: Cada gomo de salsicha deverá pesar entre 40 e 50 gramas. A salsicha deverá ser preparada com carnes bovinas, suínas e de aves em perfeito estado de conservação, não sendo permitido o uso de carnes e gorduras provenientes de animais equinos, caninos e felinos. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10 % do peso. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O produto não deverá apresentar matéria prejudicial à saúde humana, bem como não deverá conter em sua composição tecidos inferiores. A salsicha deverá apresentar por 50 grs:

Proteína mínimo de 6,5 grs, carboidrato máximo de 2 gramas, gordura total máximo de 9,5 grs e sódio até 500mg.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote plástico atóxico com até 3 kg, a vácuo, lacrado, padronizado, contendo impressos o peso líquido e o registro do SIF, SISP ou SIM, de acordo com a legislação em vigor

TRANSPORTE: deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -15°C ou mais frio.

VALIDADE: Prazo mínimo de 04 meses contados da entrega.



Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Posse

Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Vila Esperança – Tel. (19) 3896-9000

email: licitacao@pmsaposse.sp.gov.br

Santo Antônio de Posse – SP

COTA RESERVADA 25% – EXCLUSIVA PARA ME E EPP

- 16 002.009.077 ACÉM MOIDO CONGELADO CARNE BOVINA MOÍDA, TIPO ACÉM, CONGELADA À -18°C KG 3.750
ACÉM MOIDO CONGELADO CARNE BOVINA MOÍDA, TIPO ACÉM, CONGELADA À -18°C
DESCRIÇÃO DO PRODUTO: carne bovina moída, de 1ª qualidade tipo acém, congelada, á -18° C ou mais frio pelo sistema IQF (INDIVIDUALLY QUICK FROZEN) sem osso, limpo, apresentando aspecto próprio de carne firme não amolecida, nem pegajosa, cor característica vermelho vivo, sem manchas esverdeadas, com sabor e textura característicos. Os cortes e recortes de acém deverão estar isentos de aponevroses, cartilagens e ossos para ser processados (moidos). O produto deverá estar em temperatura congelada a -18°C ou mais frio. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 – ANVISA/MS.
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: poderá apresentar um índice De no máximo 8% de gordura e mínimo de 18% de Proteína, e não conter aditivos. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tomar 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.
EMBALAGEM PRIMÁRIA: deverá ser em sacos de polietileno, transparente, resistente, termossoldado, com capacidade de 01 ou 02kg, devem estar íntegras, lacradas, sem água e sem rachaduras ou furos.
EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçada, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade. Não serão aceitas embalagens descongeladas. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
TRANSPORTE: Deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -18°C ou mais frio.
VALIDADE: prazo mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.
- 17 002.009.059 BACON, INDUSTRIALIZADO, DE 1ª QUALIDADE KG 93
BACON, INDUSTRIALIZADO, DE 1ª QUALIDADE
DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Deve apresentar as características normais de conservação, estando isento de sujidades de qualquer natureza, parasitas e bolores. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tomar 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.
EMBALAGEM :Acondicionado em embalagens plásticas pesando de 1 a 5 kg. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
TRANSPORTE: Deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de 4°C não ultrapassando 10°C.
VALIDADE: prazo mínimo de 4 (quatro) meses a partir da data de entrega.
- 18 002.009.060 CARNE BOVINA BIFE, TIPO COXÃO MOLE, CONGELADA KG 750
CARNE BOVINA BIFE, TIPO COXÃO MOLE, CONGELADA
DESCRIÇÃO DO PRODUTO: carne congelada de bovino sem osso, tipo coxão mole, cortado em bifes com 100 a 120 gramas aproximadamente, com no máximo 9% de gordura, extra-limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponevroses, proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. O produto deve apresentar características sensoriais como aspecto próprio não amolecido, nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, sabor e odor próprio.
CARACTERÍSTICAS FÍSICO/QUÍMICAS: deverá apresentar por 100 grs um índice de no máximo 9% de gordura totais e não conter aditivos (Instrução normativa nº83, de 21 de novembro de 2003-MAPA). Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tomar 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.
EMBALAGEM PRIMÁRIA: deverá ser em sacos de polietileno, transparente, resistente, com capacidade de 01 ou 02kg, devem estar íntegras, lacradas, sem água e sem rachaduras ou furos.
EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser caixa de papelão reforçada, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade. Não serão aceitas embalagens descongeladas. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
TRANSPORTE: deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios



Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Posse

Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Vila Esperança – Tel. (19) 3896-9000

email: licitacao@pmsaposse.sp.gov.br

Santo Antônio de Posse – SP

em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -15°C ou mais frio.

VALIDADE: prazo mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.

- | | | | | |
|----|-------------|--|----|-------|
| 19 | 002.009.069 | CARNE BOVINA CUBO, TIPO PATINHO, CONGELADO
CARNE BOVINA CUBO, TIPO PATINHO, CONGELADO
DESCRIÇÃO DO PRODUTO: carne congelada de bovino sem osso, tipo patinho, cortado em cubos padronizados, com no máximo 7% de gordura, extra-limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponevroses, proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. O produto deve apresentar características sensoriais como aspecto próprio não amolecido, nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, sabor e odor próprio.
CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICAS: deverá apresentar por 100 grs um índice de no máximo 7% de gordura totais e não conter aditivos (Instrução normativa nº83, de 21 de novembro de 2003-MAPA. 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
EMBALAGEM PRIMÁRIA: deverá ser em sacos de polietileno, transparente, com capacidade de 01 ou 02kg, devem estar integras, lacradas, sem água e sem rachaduras ou furos.
EMBALAGEM SECUNDÁRIA: deverá ser em caixa de papelão reforçada, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
TRANSPORTE: deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -15°C ou mais frio
VALIDADE: prazo mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega. | KG | 3.750 |
| 20 | 002.009.070 | CARNE BOVINA ISCAS, TIPO PATINHO, CONGELADA
CARNE BOVINA ISCAS, TIPO PATINHO, CONGELADA
DESCRIÇÃO DO PRODUTO: carne congelada de bovino sem osso, tipo patinho, cortado em iscas padronizadas, com no máximo 7% de gordura, extra-limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponevroses, proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. O produto deve apresentar características sensoriais como aspecto próprio não amolecido, nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, sabor e odor próprio.
CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICA: deverá apresentar por 100 grs um índice de no máximo 7% de gordura totais e não conter aditivos (Instrução normativa nº83, de 21 de novembro de 2003-MAPA. 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.
EMBALAGEM PRIMÁRIA: primária deverá ser em sacos de polietileno, transparente, com capacidade de 01 ou 02kg, devem estar integras, lacradas, sem água e sem rachaduras ou furos. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulada e reforçada, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade. Não serão aceitos embalagens descongeladas. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
TRANSPORTE: O transporte deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -15°C ou mais frio.
VALIDADE: Prazo mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega. | KG | 2.500 |
| 21 | 002.009.061 | CARNE SECA/CHARQUE
CARNE SECA/CHARQUE
DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Produto cárneo extra limpo, sem aparas, sem osso, salgada, 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. 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.
EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, embalados a vácuo, em pacotes com peso padronizado de 01 a 05 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas de papelão reforçadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistentes ao impacto e às condições de estocagem. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
TRANSPORTE: deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -4°C não ultrapassando 10°C
VALIDADE: Prazo mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega. | KG | 1.125 |
| 22 | 002.009.062 | COXA E SOBRECOXA DE FRANGO IQF DESOSSADA CONGELADA A -15°C OU MAIS FRIO, COM PELE
COXA E SOBRECOXA DE FRANGO IQF DESOSSADA CONGELADA A -15°C OU MAIS FRIO, C/ PELE E S/ OSSO.
DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Carne de frango crua e congelada com pele, 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 | KG | 2.812 |



Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Posse

Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Vila Esperança – Tel. (19) 3896-9000

email: licitacao@pmsaposse.sp.gov.br

Santo Antônio de Posse – SP

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 -15°C ou mais frio; 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

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: o produto deverá apresentar por 100 grs máximo de 12% de gorduras totais. 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. 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.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso padronizado de 1kg ou 2 kg.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão padronizadas de 10, 15 ou 20 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

TRANSPORTE: deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -15°C ou mais frio.

VALIDADE: Prazo mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.

23 002.009.075 COXA E SOBRECOPA DE FRANGO IQF DESOSSADA CONGELADA SEM PELE KG 2.812
COXA E SOBRECOPA DE FRANGO IQF DESOSSADA CONGELADA SEM PELE

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Carne de frango crua e congelada sem pele, 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 -15°C ou mais frio; 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.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: o produto deverá apresentar por 100grs (cem gramas) máximo de 12% de gorduras totais. 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. 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.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso padronizado de 1kg ou 2 kg.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas de papelão padronizadas de 10 a 20 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

TRANSPORTE: deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -15°C ou mais frio.

VALIDADE: prazo mínimo de 04 (quatro) meses a partir da data de entrega.

24 002.009.071 FILÉ DE PEITO DE FRANGO, EM CORTE TIPO SASSAMI IQF CONGELADO A -15° C OU MAIS FRIO S/ I KG 3.000

FILÉ DE PEITO DE FRANGO, EM CORTE TIPO SASSAMI IQF CONGELADO A -15° C OU MAIS FRIO S/ PELE E S/ OSSO

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: 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. 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.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: Deverá apresentar no máximo 2% de gorduras totais, de acordo com a Resolução nº4, de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. 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.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso de 1kg (um quilo) ou 2kg (dois quilos).

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas de papelão padronizadas de 10 a 20 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

TRANSPORTE: O transporte deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -15°C ou mais frio

VALIDADE: Prazo mínimo de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega.

25 002.009.064 FILÉ DE PESCADA CONGELADA KG 1.125

FILÉ DE PESCADA CONGELADA

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Carne de pescada livre de pele, cartilagens, espinhos e parasitas, cortados em tiras. Após



Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Posse

Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Vila Esperança – Tel. (19) 3896-9000

email: licitacao@pmsaposse.sp.gov.br

Santo Antônio de Posse – SP

descongelamento, devem apresentar-se com consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, sujidades, larvas, partes de pele, cartilagens, espinhos e parasitas. Não deverá conter aditivos. A variação de peso após descongelamento deve ser de no máximo 10%. 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. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tomar necessária a 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.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso líquido entre 1 a 5 kg (descontado o glaciamento e o peso da embalagem).

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas de papelão padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

TRANSPORTE: Deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos refrigerados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -15°C ou mais frio

VALIDADE: Prazo mínimo 04 (quatro) meses a contar da data da entrega.

- | | | | | |
|----|-------------|---|----|-------|
| 26 | 002.009.065 | LINGUIÇA TOSCANA CONGELADA A -15° C OU MAIS FRIO
LINGUIÇA TOSCANA CONGELADA A -15° C OU MAIS FRIO
DESCRIÇÃO DE PRODUTO: 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. 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. Deverá apresentar por 100 grs no máximo de 20% de gorduras totais e máximo de 640 mg de sódio). Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tomar necessária a 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.
EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso padronizado de 2 a 5 kg.
EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixas de papelão padronizadas de até 15 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
TRANSPORTE: Deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos refrigerados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -15°C ou mais frio.
VALIDADE: Prazo mínimo de 04 (quatro) meses contados da data da entrega. | KG | 2.500 |
| 27 | 002.009.072 | PERNIL SUÍNO CONGELADO SEM OSSO CORTADO EM CUBOS
PERNIL SUÍNO CONGELADO SEM OSSO CORTADO EM CUBOS
DESCRIÇÃO DO PRODUTO: 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. 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.
CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICA: Deverá apresentar no máximo 7% (sete por cento) de gordura, e não conter aditivos. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tomar necessária a 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.
EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de polietileno, 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 até 20 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
TRANSPORTE: O transporte deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos refrigerados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -15°C ou mais frio.
VALIDADE: prazo mínimo de 04 meses a contar da data de entrega. | KG | 2.000 |
| 28 | 002.009.073 | PRESUNTO
PRESUNTO
DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Presunto magro, cozido, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tomar necessária a 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.
EMBALAGEM PRIMÁRIA: peça pesando de 2 a 5 kg; embalado em plástico inviolável, selado a vácuo. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão resistente ao transporte e armazenamento
TRANSPORTE: Deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos refrigerados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de 4° C não ultrapassando 10° C.
VALIDADE: prazo mínimo de 04(quatro) meses a contar da data de entrega. | KG | 187 |



Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Posse

Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Vila Esperança – Tel. (19) 3896-9000

email: licitacao@pmsaposse.sp.gov.br

Santo Antônio de Posse – SP

- 29 002.009.067 QUEIJO MUÇARELA KG 375
QUEIJO MUÇARELA
DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Queijo muçarela composto de: Leite pasteurizado, cloreto de sódio, coalho, fermentação láctea, e cloreto de cálcio, sem glúten. 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.
EMBALAGEM PRIMÁRIA: Peça pesando de 2kg (dois quilos) a 5kg (cinco quilos); embalado em plástico inviolável, selado a vácuo. Nas embalagens, deverão constar de forma clara as informações e exigências constantes da Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão resistente ao transporte e armazenamento.
TRANSPORTE: O transporte deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de 4° C não ultrapassando 10° C
VALIDADE: Prazo mínimo de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega
- 30 002.009.079 SALSICHA CONGELADA A -15°C OU MAIS FRIO. KG 1.875
SALSICHA CONGELADA A -15°C ou MAIS FRIO.
DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta), embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais.
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: Cada gomo de salsicha deverá pesar entre 40 e 50 gramas. A salsicha deverá ser preparada com carnes bovinas, suínas e de aves em perfeito estado de conservação, não sendo permitido o uso de carnes e gorduras provenientes de animais equinos, caninos e felinos. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10 % do peso. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O produto não deverá apresentar matéria prejudicial à saúde humana, bem como não deverá conter em sua composição tecidos inferiores. A salsicha deverá apresentar por 50 grs:
Proteína mínimo de 6,5 grs, carboidrato máximo de 2 gramas, gordura total máximo de 9,5 grs e sódio até 500mg.
EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote plástico atóxico com até 3 kg, a vácuo, lacrado, padronizado, contendo impressos o peso líquido e o registro do SIF, SISP ou SIM, de acordo com a legislação em vigor
TRANSPORTE: deverá ser em condições adequadas com bons procedimentos higiênicos para entrega dos gêneros alimentícios em questão. O transporte deverá ser efetuado em veículos frigorificados ou isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -15°C ou mais frio.
VALIDADE: Prazo mínimo de 04 meses contados da entrega.

*Estimativa de consumo em 12 meses

VALOR TOTAL, POR EXTENSO: R\$ 00,00 (_____).

DECLARAMOS QUE ACEITAMOS TODAS AS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NO EDITAL E NOS ANEXOS DO Pregão Presencial nº 003/2021.

Observações:

A existência de preços registrados não obriga a **PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE POSSE** a firmar as contratações que deles poderiam advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurada ao beneficiário do registro a preferência de contratação em igualdade de condições.

DECLARO que os preços acima indicados contemplam todos os custos diretos e indiretos incorridos na data da apresentação desta proposta incluindo, entre outros: tributos, encargos sociais, material, despesas administrativas, seguro, frete e lucro.

Santo Antônio de Posse/SP, em ____ de _____ de 2021.

Assinatura do representante legal

Nome do representante legal: _____



Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Posse

Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Vila Esperança – Tel. (19) 3896-9000

email: licitacao@pmsaposse.sp.gov.br

Santo Antônio de Posse – SP

ANEXO IV

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO ATA REGISTRO DE PREÇOS PREGÃO Nº 003/2021 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 337/2021

OBJETO: Registro de preço para Aquisição de Gêneros Alimentícios Perecíveis, em quantidades e especificações, constante no Edital.

VALOR TOTAL REGISTRADO: R\$ 00,00 (escrever por extenso).

CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE POSSE

DETENTORA: _____, com sede na _____, nº _____, Bairro _____, na cidade de _____, Estado de _____, inscrita no CNPJ sob nº 00.000.000/0000-00, neste ato representada por seu _____, Sr.(a) _____, nacionalidade, estado civil, profissão, portador da Cédula de Identidade RG nº _____ e inscrito no CPF/MF sob nº _____.

Na qualidade de Contratante e Detentora, 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 Jornal Oficial, 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, _____ de _____ de 2021.

Prefeito Municipal

Diretor Responsável

Representante Legal: Sr. (a) _____



Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Posse

Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Vila Esperança – Tel. (19) 3896-9000

email: licitacao@pmsaposse.sp.gov.br

Santo Antônio de Posse – SP

ANEXO V

“MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 003/2021”

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS QUE CELEBRAM A PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE POSSE E _____.

Pelo presente instrumento **ATA DE REGISTRO Nº ___/2021**, que entre si celebram, de um lado a **PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE POSSE**, pessoa jurídica de direito público, inscrita no CNPJ sob nº 45.331.196/0001-35, neste ato, representada pelo Sr. Prefeito Municipal _____, brasileiro, casado, empresário, portador da cédula de identidade RG nº _____ e inscrito no CPF/MF sob nº _____, residente e domiciliado na Rua _____, nº _____, Bairro _____, na cidade de Santo Antônio de Posse/SP, Estado de São Paulo, CEP: 13.831-024, e de outro lado a pessoa jurídica de direito privado a empresa _____, inscrita no CNPJ sob nº _____._____/____-____ com sede na _____, nº _____, Bairro _____, na cidade de _____, Estado de _____, neste ato representada por seu _____, Sr.(a) _____, nacionalidade, estado civil, profissão, portador da Cédula de Identidade RG nº _____ e inscrito no CPF/MF sob nº _____, doravante denominada(s) **DETENTORA(S)**, resolvem firmar o presente ajuste para Registro de Preços, nos termos das Leis 8.666/1993 e 10.520/2002, bem como do edital de **Pregão Presencial nº 003/2021**, nos autos do **Processo Administrativo nº 337/2021**, mediante condições e cláusulas a seguir estabelecidas:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. Registro de preço para Aquisição de Gêneros Alimentícios Perecíveis.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA VIGÊNCIA

2.1 O prazo de vigência desta Ata de Registro de Preços é de 12 (doze) meses.

CLÁUSULA TERCEIRA - DAS OBRIGAÇÕES DA DETENTORA

3.1. Contratar com a Administração desta **PREFEITURA**, nas condições previstas no Edital do Pregão Presencial nº 003/2021 e o preço registrado nesta Ata, os produtos objeto deste ajuste.

3.2. Manter-se durante toda a vigência deste Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.



Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Posse

Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Vila Esperança – Tel. (19) 3896-9000

email: licitacao@pmsaposse.sp.gov.br

Santo Antônio de Posse – SP

3.3. Manter o transporte que fará a entrega ponto a ponto, deverá ser refrigerado ou isotérmico, dotado de geradores de frio, mantendo a temperatura de -15°C ou mais frio, bem como, possuir certificado de vistoria emitido pela Vigilância Sanitária.

CLÁUSULA QUARTA - DA OBRIGAÇÕES DA PREFEITURA

4.1. Indicar o funcionário responsável pelo acompanhamento deste Registro de Preços.

4.2. Comunicar à DETENTORA sobre qualquer irregularidade no fornecimento do produto.

CLÁUSULA QUINTA - DAS SANÇÕES

5.1. Aplicam-se a esta Ata de Registro de Preços e aos contratos decorrentes as sanções estipuladas na Lei Federal nº. 8.666, de 21 de junho de 1.993 e na Lei 10.520, de 17 de julho de 2.002, e as previstas na Cláusula 20 do edital de Pregão Presencial nº 003/2021, que a **DETENTORA** declara conhecer integralmente.

CLÁUSULA SEXTA - DO PRAZO PARA DA ENTREGA E DO PAGAMENTO

6.1. A **DETENTORA** deverá efetuar a entrega do objeto à **PREFEITURA** no prazo de 5 (cinco) dias após o recebimento da Autorização de Fornecimento – (AF), respeitando o Termo de Referência - ANEXO II deste Edital.

6.1.1. Vale ressaltar que para os itens dos gêneros alimentícios, de acordo com o ANEXO II – Termo de Referência e demais condições estabelecidas neste Edital, a Secretaria Municipal de Educação, entrará em contato com a **DETENTORA**, informando qual a quantidade dos produtos a serem entregue. Este contato deverá ser diário, por tratar-se de produto de uso imediato, não podendo ser armazenado fora da temperatura ideal.

6.2. O Departamento Financeiro da **PREFEITURA** efetuará o pagamento a **DETENTORA** no prazo de até 28 (vinte e oito) dias, contados da data do recebimento da Nota Fiscal Eletrônica, após conferência pela Secretaria Requisitante.

6.3. Correrão por conta da **DETENTORA** todas as despesas pertinentes, tais como embalagens, seguros, transportes, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários.

6.4. Entregue o objeto, fica assegurado à **PREFEITURA** o direito de rejeitar, no todo ou em parte, o material entregue em desacordo com as especificações exigidas no Edital e seus anexos, ficando a **DETENTORA** obrigada a substituir e/ou reparar os itens irregulares no prazo máximo de prazo de 24 (vinte e quatro) horas.



Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Posse

Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Vila Esperança – Tel. (19) 3896-9000

email: licitacao@pmsaposse.sp.gov.br

Santo Antônio de Posse – SP

6.5. A entrega deverá ser efetuada ponto a ponto conforme solicitação do Departamento responsável. A Prefeitura Municipal não se responsabiliza por danos causados no transporte.

6.6. Ocorrendo qualquer problema, a **DETENTORA** deverá comunicar imediatamente por escrito à **PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE POSSE/SP**.

CLÁUSULA SÉTIMA - DO VALOR TOTAL REGISTRADO

7.1. O valor total registrado desta Ata de Registro de Preços é de R\$ 00,00 (escrever valor, por extenso).

CLÁUSULA OITAVA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

8.1. Considera-se parte integrante deste ajuste, como se nele estivessem transcritos, o Edital do Pregão Presencial nº 003/2021 com seus Anexos e a (s) proposta(s) da(s) **DETENTORA(S)**;

8.2. A existência de preços registrados não obriga a Prefeitura Municipal de Santo Antônio de Posse/SP a firmar as contratações que deles poderão advir.

CLÁUSULA NONA - DO FORO

9.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Jaguariúna/SP, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja para dirimir quaisquer questões oriundas desta Ata de Registro de Preços.

E, por estarem assim, certas e ajustadas, lido e achado conforme, assinam as partes já qualificadas no preâmbulo, o presente Ata de Registro de Preços, na presença das testemunhas que conjuntamente estes subscrevem, digitado e firmado em 3 (três) vias de igual teor e forma.

Santo Antônio de Posse/SP, em ____ de _____ de 2021.

Prefeito Municipal

Detentora da Ata

Gestor



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE POSSE

Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Vila Esperança – Tel.: (19) 3896 - 9000

email: licitação@pmsaposse.sp.gov.br

ANEXO VI

MODELO DE DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO E ATENDIMENTO ÀS CONDIÇÕES DO EDITAL

Eu _____ (nome completo), RG nº _____, representante credenciado da _____ (denominação da pessoa jurídica), CNPJ nº 00.000.000/0000-00, **DECLARO**, sob as penas da lei, que conheço as especificações do objeto do **Pregão Presencial nº 003/2021** e os termos constantes no edital e seus anexos, e que temos totais condições de atender e cumprir todas as exigências para realização das entregas ali contidas. **DECLARO**, ainda, que a empresa cumpre plenamente as exigências e os requisitos de habilitação previstos no instrumento convocatório do supracitado, realizado pela **PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE POSSE**, inexistindo qualquer fato impeditivo de sua participação neste certame.

Data e assinatura do credenciado.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE POSSE

Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Vila Esperança – Tel.: (19) 3896 - 9000

email: licitação@pmsaposse.sp.gov.br

ANEXO VII

MODELO DE DECLARAÇÃO DE SITUAÇÃO REGULAR PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO

DECLARAÇÃO

REF.: PREGÃO Nº

_____ (nome da empresa) _____, inscrito no CNPJ nº 00.000.000/0000-00, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a) _____, portador(a) da Cédula de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, **DECLARA**, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesseis) anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ().

(data)

(assinatura do representante legal)

(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE POSSE

Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Vila Esperança – Tel.: (19) 3896 - 9000

email: licitação@pmsaposse.sp.gov.br

ANEXO VIII

DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

DECLARO, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, que a empresa _____ (denominação da pessoa jurídica), CNPJ nº ____-____-____/____-____ é microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do enquadramento previsto na Lei Complementar n.º 123 de 14 de dezembro de 2.006, cujos termos declaram conhecer na íntegra, estando apta, portanto, a exercer o direito de obter prazo para regularização dos documentos de habilitação fiscal e o direito de preferência como critério de desempate no procedimento licitatório do **PREGÃO PRESENCIAL N° 003/2021**, realizado pela **PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE POSSE/SP**.

(data)

(assinatura do representante legal)



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE POSSE

Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Vila Esperança – Tel.: (19) 3896 - 9000

email: licitação@pmsaposse.sp.gov.br

ANEXO IX

MODELO DE CREDENCIAMENTO

PROCURAÇÃO

A (nome da empresa) _____, CNPJ nº 00.000.000/0000-00, com sede à _____, neste ato representada pelo(s) (diretores ou sócios, com qualificação completa – nome, RG, CPF, nacionalidade, estado civil, profissão e endereço) pelo presente instrumento de mandato, nomeia e constitui, seu(s) Procurador(es) o Senhor(es) (nome, RG, CPF, nacionalidade, estado civil, profissão e endereço), a quem confere(m) amplos poderes para junto à **PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE POSSE** (ou de forma genérica: para junto aos órgãos públicos federais, estaduais e municipais) praticar os atos necessários para representar a outorgante na licitação na modalidade de **PREGÃO PRESENCIAL Nº _____** (ou de forma genérica para licitações em geral), usando dos recursos legais e acompanhando-os, conferindo lhes, ainda, poderes especiais para desistir de recursos, interpô-los, apresentar lances verbais, negociar preços e demais condições, confessar, transigir, desistir, firmar compromissos ou acordos, receber e dar quitação, podendo ainda, substabelecer esta para outrem, com ou sem reservas de iguais poderes, dando tudo por bom firme e valioso, e, em especial, para (se for o caso de apenas uma licitação).

Local, data e assinatura.

Representante Legal
RG e CPF
(CARIMBO CNPJ DA EMPRESA)
(RECONHECER FIRMA (S))



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE POSSE

Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Vila Esperança – Tel.: (19) 3896 - 9000

email: licitação@pmsaposse.sp.gov.br

ANEXO X

MODELO DECLARAÇÃO DE INEXISTENCIA DE FATO IMPEDITIVO

PREGÃO PRESENCIAL N° 003/2021 – Aquisição de Gêneros Alimentícios Perecíveis.

A empresa _____, CNPJ n° _____, sediada _____, declara, sob as penas da lei, que não está impedida de participar de licitações promovidas pela PMSAPOSSE/SP e nem foi declarada inidônea para licitar, inexistindo até a presente data fatos impeditivos para sua habilitação no processo licitatório, PREGÃO N° 003/2021, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Local e data: _____, _____ de _____ de _____.

Assinatura



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE POSSE

Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Vila Esperança – Tel.: (19) 3896 - 9000

email: licitação@pmsaposse.sp.gov.br

ANEXO XI

PREGÃO PRESENCIAL Nº 003/2021

FOLHA DE DADOS PARA ELABORAÇÃO DE CONTRATO/ ATA DE REGISTRO

RAZÃO SOCIAL:

ENDEREÇO:

CIDADE:

CEP:

FONE:

CNPJ:

INSCRIÇÃO ESTADUAL:

BAIRRO:

ESTADO:

EMAIL:

REPRESENTANTE DA EMPRESA QUE ASSINARA O CONTRATO

NOME:

CARGO QUE A PESSOA OCUPA NA EMPRESA:

ESTADO CIVIL:

PROFISSÃO:

RG. Nº.:

EMAIL.:

NACIONALIDADE:

CPF. Nº.:

(Local, Data, Nome, RG e Assinatura da Pessoa Responsável pelas Informações Acima)

Assinatura

Nome

RG

Observações.:

1- Em caso de representação por procurador, juntar o instrumento de mandato específico para assinatura do contrato.

2- Solicitamos a gentileza de preencher este formulário, e entregá-lo juntamente com os envelopes da presente licitação. Caso essa empresa seja vencedora, estes dados facilitarão a elaboração e assinatura do contrato referente a este procedimento licitatório. A não apresentação dessa folha não implicará a inabilitação da Proponente.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DE POSSE

Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Vila Esperança – Tel.: (19) 3896 - 9000

email: licitação@pmsaposse.sp.gov.br

(PAPEL TIMBRADO DA LICITANTE)

ANEXO XII

DECLARAÇÃO DE NÃO INSCRIÇÃO E NADA DEVE A FAZENDA MUNICIPAL (entrega obrigatória)

PREGÃO PRESENCIAL Nº 003/2021

MENOR VALOR POR ITEM

PROCESSO Nº 337/2021

Eu _____ (nome completo), representante legal da empresa _____ (nome da pessoa jurídica), interessada em participar da Licitação em referência, declaro sob as penas da lei, que a empresa **não é cadastrada como contribuinte no Município de Santo Antônio de Posse e nada deve à Fazenda do Município de Santo Antônio de Posse.**

Local, e data _____

Responsável (nome/cargo/assinatura)

Nome da Empresa

(Nº do CNPJ da Empresa)

Telefone: