



ADVERTÊNCIA

A MUNICIPALIDADE DE CAPÃO BONITO ADVERTE A TODOS OS LICITANTES, QUE NÃO HESITARÁ EM PENALIZAR EMPRESAS QUE DESCUMPRIREM O PACTUADO.

Obs: A proposta eletrônica está disponível para download no site <http://editais.capaobonito.sp.gov.br/consulta.php> (junto com o edital)

LICITAÇÃO DIFERENCIADA (MODO EXCLUSIVO PARA PARTICIPAÇÃO DE ME/EPP) E NÃO DIFERENCIADA

COMPROVANTE DE RECEBIMENTO

Recebi nesta data, o EDITAL do PREGÃO PRESENCIAL Nº 013/2021 - PROCESSO Nº 0918/2021 – REGISTRO DE PREÇOS: para aquisição de gêneros alimentícios perecíveis para a Secretaria Municipal de Educação – Central Alimentícia, deste Município, conforme especificações constante do Anexo I – Termo de Referência, do presente instrumento convocatório, **cuja abertura se dará em 13 de Maio de 2021, às 09h00min.**

Capão Bonito, _____ de _____ de 2021.

NOME: _____

RG: _____

ASS: _____

CARIMBO DA EMPRESA:



PREGÃO PRESENCIAL Nº 013/2021
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO Nº 0918/2021

LICITAÇÃO DIFERENCIADA - MODO EXCLUSIVO PARA PARTICIPAÇÃO DE ME/EPP PARA OS ITENS 09, 12, 13, 14, 15, 16, 18, 20, 21, 25 e 26 e NÃO DIFERENCIADA PARA OS ITENS 01,02,03,04, 05, 06, 07, 08, 10, 11, 17, 22, 23, 24, 27, 28 e 29, DO ANEXO I.

1. PREÂMBULO

1.1 **O MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO** torna público, para conhecimento dos interessados que, na sala de reunião da Comissão Permanente de Licitações, localizada na Rua Nove de Julho, nº 690, Centro, será realizada licitação na modalidade de **PREGÃO PRESENCIAL DO TIPO MENOR PREÇO POR ITEM, REGIME DE ENTREGA PARCELADA**, o qual será processado de acordo com o que determina a Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto Municipal nº 039, de 12 de julho de 2005, Decreto Municipal nº 047, de 19 de junho de 2015 e no que couber a Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, Lei Complementar nº 147 de 07 de agosto de 2014, além das Cláusulas e condições constantes neste Edital e seus respectivos Anexos.

1.2 Os documentos referentes ao CREDENCIAMENTO, e os **envelopes nº 01 - "PROPOSTA" e nº 02 - "DOCUMENTAÇÃO"** serão recebidos pelo Setor de Licitações, localizado na Prefeitura do Município de CAPÃO BONITO às **09h00min do dia 13 de Maio de 2021**. A sessão pública dirigida por Pregoeiro se dará no mesmo dia e local, **às 09h00min**, nos termos das legislações supracitadas, deste edital e seus anexos.

1.3 Integram este ato convocatório os seguintes ANEXOS:

- I. TERMO DE REFERÊNCIA E MÉDIA DE MERCADO;
- II. FORMULÁRIO PADRONIZADO DE PROPOSTA;
- III. MODELO DE DECLARAÇÃO – CONCORDÂNCIA COM OS TERMOS DO EDITAL E DA NÃO OCORRÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS À PARTICIPAÇÃO;
- IV. MINUTA DO CONTRATO;
- V. MODELO DE PROCURAÇÃO/CREDENCIAMENTO;
- VI. MODELO DE DECLARAÇÃO – cumprimento do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;
- VII. DECLARAÇÃO DE PREENCHIMENTO DE REQUISITOS HABILITATÓRIOS
- VIII. FORMULÁRIO DE DADOS CADASTRAIS (CREDENCIAMENTO).

2. DO OBJETO

2.1 O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para **REGISTRO DE PREÇOS, para aquisição de gêneros alimentícios perecíveis para a Secretaria Municipal de Educação – Central Alimentícia**, deste Município, conforme especificações constantes do Anexo I – Termo de Referência, do presente edital.

3. DO PREÇO

3.1 Estima-se o valor global desta licitação em **R\$ 5.607.355,00 (cinco milhões e seiscentos e sete mil e trezentos e cinquenta e cinco reais)**, com base nos parâmetros dispostos no ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA.

3.2 Os quantitativos e valores indicados no ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA corresponde à média dos preços praticados no mercado e foram apurados para efeito de estimar-se o valor do objeto em licitação, não vinculando as concorrentes, que poderão adotar outros que respondam pela competitividade e economicidade de sua proposta. Atendidos os fatores e critérios de julgamento estabelecidos neste ato convocatório.



4. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

4.1 As despesas correrão por conta das dotações do orçamento da Prefeitura Municipal de Capão Bonito à época das respectivas requisições.

DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO - LICITAÇÃO DIFERENCIADA - MODO EXCLUSIVO PARA PARTICIPAÇÃO DE ME/EPP PARA OS ITENS 09, 12, 13, 14, 15, 16, 18, 20, 21, 25 e 26 e NÃO DIFERENCIADA PARA OS ITENS 01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 10, 11, 17, 22, 23, 24, 27, 28 e 29, DO ANEXO I.

4.2 Somente poderão participar da presente licitação, empresas que atenderem às disposições deste edital.

4.2.1 Para os itens **09, 12, 13, 14, 15, 16, 18, 20, 21, 25 e 26** do Anexo I (itens enquadrados como Diferenciado - Modo Exclusivo) somente poderão participar da presente licitação empresas que estiverem enquadradas em regime como ME (microempresa) e/ou EPP (empresa de pequeno porte), e que atenderem às disposições deste edital e a Lei Complementar nº 123/2006 e Lei Complementar nº 147/2014.

4.2.1.1 Para participação nos **09, 12, 13, 14, 15, 16, 18, 20, 21, 25 e 26**, do anexo I do referido certame, a licitante, que deverá estar enquadrada como microempresa ou empresa de pequeno porte, de acordo com a Lei Complementar nº 123/2006 e Lei Complementar nº 147/2014, e deverá comprovar seu porte mediante a apresentação de original ou cópia autenticada da comunicação legalmente exigida para os fins de reconhecimento da condição de ME ou EPP, devidamente registrada na Junta Comercial ou no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, ou de certidão expedida por tais órgãos em que conste a mencionada condição de ME ou EPP, devidamente atualizada. **O referido documento deverá ser apresentado na fase de credenciamento, ou seja, FORA dos envelopes nº 01 e 02.**

4.2.2 Para os itens **01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 10, 11, 17, 22, 23, 24, 27, 28 e 29**, do Anexo I (itens enquadrados como não diferenciado) não serão exigidos modo de exclusividade, podendo participar empresas de qualquer regime tributário, desde que atendam a todas as exigências dispostas no presente edital.

4.2.2.1 A licitante microempresa ou empresa de pequeno porte que participar da disputa dos itens **01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 10, 11, 17, 22, 23, 24, 27, 28 e 29**, do anexo I (itens enquadrados como não diferenciado), e desejar gozar dos benefícios da Lei Complementar nº 123/2006 e Lei Complementar nº 147/2014, deverá comprovar seu porte mediante a apresentação de original ou cópia autenticada da comunicação legalmente exigida para os fins de reconhecimento da condição de ME ou EPP, devidamente registrada na Junta Comercial ou no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, ou de certidão expedida por tais órgãos em que conste a mencionada condição de ME ou EPP, devidamente atualizada. **O referido documento deverá estar FORA dos envelopes nº 01 e 02.**

4.2.3 Para efeitos de habilitação, **todos** os licitantes deverão apresentar os documentos relacionados no **item 8** deste edital.

4.2.4 A comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de **assinatura do contrato** (LC nº 147, art. 42);



- 4.2.5 As licitantes participantes neste certame **deverão apresentar toda a documentação exigida para fins de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição** (LC nº 147, art. 43, caput);
- 4.2.6 Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de **05 (cinco) dias úteis**, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a **regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa** (LC nº 147, art. 43, § 1º);
- 4.2.7 A não regularização da documentação, no prazo previsto no subitem 5.1.6, implicará na **decadência do direito à contratação**, sem prejuízo das sanções previstas neste edital;
- 4.2.8 Os documentos deverão ser apresentados no original, por qualquer processo de cópia, autenticada por cartório competente, ou mesmo cópia simples, desde que acompanhada do original **para que seja autenticado** por um dos membros da Comissão Permanente de Licitações, no ato de sua apresentação **com 15 (quinze) minutos de antecedência do certame junto ao Setor de Protocolo**;
- 4.2.9 Não serão aceitos **protocolos de entrega** ou **solicitação de documentos** em substituição aos documentos ora exigidos, inclusive no que se refere às certidões;
- 4.2.10 Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, serão aceitas como válidas as expedidas até 90 (noventa) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas;
- 4.2.11 Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz;
- 4.2.12 Caso o licitante pretenda que um de seus estabelecimentos, que não o participante desta licitação, execute o futuro contrato, deverá apresentar toda documentação de ambos os estabelecimentos, disposta no item 5.1.1;
- 4.2.13 O Pregoeiro diligenciará efetuando consulta na Internet junto aos **sites** dos órgãos expedidores a fim de verificar a veracidade dos documentos obtidos por este meio eletrônico;
- 4.2.14 Caso se comprove a limitação de mercado ou o desinteresse das convidadas, fatos que serão consignados em ata pela Comissão, a licitação terá prosseguimento mesmo sem o comparecimento mínimo de 3 (três) concorrentes em condições de propor (art. 22, § 7º, da Lei Federal nº 8.666/93);
- 4.2.15 A concorrente poderá ser representada no procedimento licitatório por seu(s) representante(s) legal(is), ou por procurador munido de procuração, conforme consta do **ANEXO V – MODELO DE PROCURAÇÃO**, apresentada até o início da sessão de abertura dos envelopes. A falta de representante munido de procuração não impede a participação no certame, porém a concorrente não poderá exercer, no ato da sessão, os direitos que dependam da manifestação daquele representante;



4.2.16 Os documentos de habilitação serão acondicionados em envelope fechado, enunciando externamente os dados da licitação, conforme item 6.8;

4.2.17 **A licitante fica obrigada a DECLARAR que não foi suspensa nem declarada inidônea para licitar em qualquer esfera da Administração Pública, bem como, que desconhece qualquer fato impeditivo de sua participação nesta licitação (modelo Anexo III). O referido documento deverá ser apresentado na fase de credenciamento, ou seja, **FORA dos envelopes nº 01 e 02;****

4.3 Será vedada a participação:

4.3.1 De empresas declaradas inidôneas para licitar ou contratar com os órgãos e entidades da Administração Pública, nos termos do artigo 87, IV da Lei 8.666/93;

4.3.2 De quem estiver sob processo de concordata ou falência;

4.3.3 Sob a forma de consórcio.

5. DA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS PARA CREDENCIAMENTO

5.1 A empresa proponente deverá se apresentar para credenciamento junto ao Pregoeiro por um representante que, devidamente munido de documento que o credencie a participar deste procedimento licitatório, venha a responder por sua representada, devendo, ainda, no ato de credenciamento, identificar-se exibindo a carteira de identidade ou outro documento equivalente.

5.2 O credenciamento far-se-á por um dos seguintes meios:

5.2.1 **Instrumento público de procuração** com poderes para formular ofertas e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome da empresa proponente, com prazo de validade em vigor;

5.2.2 **Instrumento particular de procuração**, nos moldes do **ANEXO V**, com poderes para formular ofertas e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome da empresa proponente, **acompanhado de cópia de seu contrato social ou estatuto, no caso de Sociedade Anônima, devidamente acompanhada de documentos de eleição de seus administradores;**

5.2.3 Tratando-se de sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado da empresa proponente, cópia do respectivo estatuto ou contrato social, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura, no caso de Sociedade Anônima, devidamente acompanhado de documentos de eleição dos administradores.

5.2.3.1 **A apresentação, na fase de credenciamento, do documento que se enquadre na exigência do Item 6.2.3 dispensa a apresentação do mesmo documento no envelope nº 02 (Habilitação).**

5.3 Nenhuma pessoa, ainda que munida de procuração, poderá representar mais de uma empresa no presente certame, sob pena de exclusão sumária das representadas.

5.4 A ausência do representante credenciado, em qualquer momento da Sessão, importará a imediata exclusão da licitante por ele representada, salvo autorização expressa do Pregoeiro.



5.5 Os documentos supra referidos poderão ser apresentados no original ou por qualquer processo de cópia autenticada e serão retidos, pelo Pregoeiro, para oportuna juntada no processo administrativo pertinente à presente licitação.

5.6 Somente poderão participar da fase de lances verbais os representantes devidamente credenciados.

Encerrada a etapa de credenciamento, será apresentada a **declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação** e o **formulário de dados cadastrais**, de acordo com modelos contidos nos **ANEXOS III e VIII** respectivamente do presente Edital. A referida declaração e o referido formulário deverão estar **FORA dos envelopes nº 01 e 02.**

5.7 Em seguida proceder-se-á ao recebimento dos envelopes contendo a proposta de preço e os documentos de habilitação, em envelopes separados, indevassáveis, lacrados e rubricados no fecho, que deverão conter os seguintes dizeres em sua face externa:

ENVELOPE 01
EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 013/2021
REGISTRO DE PREÇOS
PROPOSTA DE PREÇO
(RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE E RESPECTIVO CNPJ)

ENVELOPE 02
EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 013/2021
REGISTRO DE PREÇOS
DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
(RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE E RESPECTIVO CNPJ)

6. DA PROPOSTA DE PREÇO

Acompanha este ato convocatório, **FORMULÁRIO PADRONIZADO DE PROPOSTA – ANEXO II**, que a licitante preencherá e inserirá no envelope nº 01, que **deverá conter obrigatoriamente 02 (duas) maneiras de propostas:**

a) em 01 (uma) via original, preenchida sem rasuras, emendas ou entrelinhas, de forma legível.

b) proposta apresentada através de arquivo digital sendo DESCLASSIFICADA a preponente que não apresentar o CD ou Pen Drive, contendo a Planilha Eletrônica bem como a proposta escrita. A proposta eletrônica está disponível para download no site www.capaobonito.sp.gov.br (junto com o edital).

7.1 Acompanha este ato convocatório, **FORMULÁRIO PADRONIZADO DE PROPOSTA – ANEXO II**, que a licitante preencherá e inserirá no envelope nº 01.

7.2 Do formulário de proposta deverão constar, apostos nos campos próprios:

- a) dados cadastrais;
- b) assinatura do representante legal;
- c) indicação obrigatória do preço unitário por item;
- d) indicação do número do CNPJ, através do papel timbrado da empresa ou da aposição do respectivo carimbo;
- e) indicação do representante legal investido de poderes para firmar o termo de contrato referido no item 13; e,
- f) A descrição dos itens da presente licitação, com a indicação em destaque da **marca ofertada**, em conformidade com as especificações do Termo de Referência e Especificações, constantes do Anexo I deste Edital.



7.3 Cada concorrente deverá computar, nos preços que cotará todos os custos diretos e indiretos, inclusive os resultantes da incidência de quaisquer tributos, contribuições ou obrigações decorrentes da legislação trabalhista, fiscal e previdenciária a que se sujeita.

7.4 Os preços ofertados deverão ser equivalentes aos praticados no mercado, na data da apresentação da proposta.

7.5 **Adotar-se-á como critério de aceitabilidade de preço o indicado no ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA, desclassificando-se as propostas cujos preços o excedam, ou seja, manifestamente inexequíveis (art. 40 X e 48 II e parágrafos, da Lei Federal nº 8.666/93).**

7.5.1 **Adotar-se-á também como critério de aceitabilidade de participação, por item, a apresentação de amostra em conforme atendimento ao Item 11 do presente edital.**

7.6 Os preços ofertados permanecerão fixos e irrevogáveis, salvo hipóteses de manutenção do equilíbrio econômico-financeiro nos termos da alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei 8.666/93, que deverá ser comprovado pela Contratada e aprovado pela Contratante.

7.7 A apresentação da proposta implicará, por si só, na aceitação tácita de todas as cláusulas deste edital e dos termos da Lei Federal nº 10.520/02, Decreto Municipal nº 039/2005 de 12 de Julho de 2005 e Lei Federal nº 8.666/93, no que couber, bem como demais normas complementares.

7.8 O prazo de eficácia da proposta é de 60 (sessenta) dias, a contar da data da entrega de seu respectivo envelope (art. 64, § 3º, da Lei Federal nº 8.666/93).

7.9 A eficácia suspensiva dos recursos hierárquicos que forem interpostos no curso da licitação estender-se-á ao prazo de convocação previsto no art. 64, § 3º, da Lei Federal nº 8.666/93.

7.10 Tendo em vista a grande quantidade de itens constates do objeto do Pregão Presencial e com a finalidade de facilitar e agilizar a andamento dos trabalhos, bem como imprimir maior rapidez no desenrolar da oferta de lances, solicitamos às licitantes que, se possível, juntamente com a sua proposta escrita apresentem arquivo eletrônico em CD ou outra mídia eletrônica, contendo cópia da mesma no mesmo formato enviado, preenchendo o campo destinado ao CNPJ da empresa com (.), (/) e (-), no seguinte modelo: 00.000.000/0000-00 e a razão social da empresa licitante, sendo o referido CD ou mídia devolvida ao representante presente na sessão de licitação.

7.11 O modelo de planilha eletrônica de propostas está disponível para download no endereço <http://editais.capaobonito.sp.gov.br/consulta.php>, para que os licitantes proponentes possam preencher o valor unitário, assim como a marca de cada item ofertado.

7.12 Eventuais divergências entre a proposta constante do arquivo eletrônico e a apresentada na forma do item 7.1, será considerada válida a proposta escrita na forma do item 7.1.

8. DOS DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO

8.1 Serão consideradas habilitadas as participantes que apresentarem documentos relativos a:

8.1.1 **Habilitação Jurídica (art. 28 da Lei Federal 8.666/93):**

a) Ato de criação da licitante conforme o caso:

a1) Registro Comercial, no caso de empresa individual;



- a2) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedade comercial, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores e se apresentar no credenciamento não há necessidade do mesmo;
- a3) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedade civil, acompanhada da prova de diretoria em exercício; e,
- b) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

8.1.1.1 A apresentação, na fase de credenciamento, de documento que se enquadre na exigência do Item, dispensa a apresentação do mesmo documento no envelope nº 02 (Habilitação), podendo este ser devolvido ao licitante caso seja apresentado também no envelope nº 02 (Habilitação);

8.1.2 Regularidade Fiscal (art. 29 da Lei Federal 8.666/93):

- a) Prova de inscrição no **Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ)**;
- b) Prova de inscrição no **Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal**, se houver relativo à sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do contrato social;
- c) **Certidões de regularidade fiscal das Fazendas Federal** (Receita Federal e da Procuradoria Geral da República em conjunto com as Contribuições Sociais), **Estadual e Municipal** da sua sede emitida pelos órgãos arrecadadores; e
- d) **Certidão negativa** de débito relativo ao **Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS)**;
- e) **Certidão de Débitos inadimplidos** perante a Justiça do Trabalho - **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT**;

8.1.3 Qualificação Técnica (art. 30 da Lei 8.666/93):

- a) **Atestado(s)**, firmado por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a empresa licitante executa ou já executou satisfatoriamente as atividades do objeto desta licitação (**Atestado de Capacidade Técnica**);

8.1.4 Qualificação Econômico-financeira (art. 31 da Lei 8.666/93):

a) **Certidão Negativa de Falência** expedida pelo Distribuidor da sede do licitante, com data de emissão anterior à data da entrega das propostas de no mínimo 180 (cento e oitenta) dias; caso não haja prazo hábil para a expedição da mesma, em virtude da exiguidade do prazo de abertura do pregão, poderá ser entregue o protocolo do requerimento da Certidão junto ao Cartório; no entanto, a adjudicação do objeto e homologação do processo, bem como a assinatura do contrato, só se efetuará, após a apresentação da Certidão, constituindo-se pré-requisito para tal, sob pena de desclassificação do licitante, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas neste edital, observada a Súmula nº 50 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo.

8.1.5 Declaração da licitante de **que cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal**, nos moldes do ANEXO VI.

8.1.6 Licença de funcionamento da licitante, emitidas pela **Vigilância Sanitária do Estado ou Município sede (autoridade local)**, nos termos da Lei Federal nº. 6.360 de 23/09/76, compatíveis com os itens que compõem objeto da licitação. A referida licença deverá ser em nome totalmente compatível ao Contrato Social em vigor da licitante.

9. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO

9.1.1 Os documentos necessários à habilitação deverão ser apresentados no **original ou por qualquer processo de cópia autenticada ou publicação em órgão de imprensa oficial**, devendo os documentos, preferencialmente ser relacionados, separados e colacionados na ordem estabelecida neste Edital.



9.1.2 Os documentos apresentados devem estar com seu prazo de validade em vigor. Se este prazo não constar do próprio documento ou de lei específica, será considerado o prazo de validade de 06 (seis) meses, a contar de sua expedição.

9.1.3 Todos os documentos expedidos pela empresa deverão estar subscritos por seu representante legal ou procurador, com identificação clara do subscritor.

9.1.4 A aceitação dos documentos obtidos via Internet, ficará condicionada à confirmação de sua validade, também por esse meio, pela Equipe de Apoio ao Pregoeiro.

9.1.5 Todos os documentos apresentados deverão estar em nome da licitante e, preferencialmente com o nº do CNPJ e endereço respectivo.

9.1.6 Se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz; se a licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial.

9.1.7 Não serão aceitos documentos cujas datas e caracteres estejam ilegíveis ou rasurados de tal forma que não possam ser entendidos.

10. DO PROCEDIMENTO E JULGAMENTO DA LICITAÇÃO

10.1 O Pregão realizar-se-á de acordo com a legislação vigente, as disposições já consignadas no presente e as que seguem:

10.2 No dia, hora e local designado neste edital, as proponentes deverão comprovar ao Pregoeiro a representação para a prática dos atos do certame, nos termos da cláusula 6.1 deste edital.

10.3 Aberta a sessão pública do Pregão, com a conferência dos documentos de credenciamento dos representantes das empresas interessadas, serão recebidos pelo pregoeiro os envelopes PROPOSTA DE PREÇO e DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO.

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

10.5 Verificada a regularidade formal dos envelopes, este serão rubricado pelos membros da Equipe de Apoio, Pregoeiro e representantes das empresas. O Pregoeiro procederá à abertura dos envelopes nº 1 (PROPOSTA DE PREÇO), e seus conteúdos analisados pelo Pregoeiro e Equipe de Apoio, no que tange a sua conformidade com os requisitos estabelecidos neste instrumento convocatório.

10.6 Serão desclassificadas as propostas, que não atenderem as exigências essenciais deste edital e seus anexos, considerando-se como tais as que não possam ser atendidas na própria sessão pela proponente, por simples manifestação de vontade de seu representante.

10.7 As demais propostas serão classificadas, provisoriamente, em ordem crescente de preços.

10.8 Havendo empate nos preços ofertados nas propostas escritas, será realizado sorteio para fins da classificação e composição da lista classificatória.

10.9 Definida a classificação provisória, será registrado na ata da sessão pública o resumo das ocorrências até então havidas, consignando-se o rol de empresas participantes; preços ofertados e propostas eventualmente desclassificadas e a fundamentação para sua desclassificação e a ordem de classificação provisória.



10.10 O Pregoeiro abrirá oportunidade para o oferecimento de sucessivos lances verbais aos representantes das licitantes cujas propostas estejam classificadas no intervalo compreendido entre o menor preço e o preço superior àquele em até 10% (dez por cento), repetindo-se o procedimento para cada uma das propostas classificadas na forma do item 10.9.

10.11 Quando não forem verificadas no mínimo três propostas de preços nas condições definidas no subitem anterior, serão chamados a dar lances verbais os representantes das empresas que apresentaram as melhores propostas, até o máximo de 03 (três), quaisquer que sejam os preços ofertados.

10.12 O Pregoeiro abrirá oportunidade para a repetição de lances verbais, respeitadas as sucessivas classificações provisórias, até o momento em que não sejam ofertados novos lances de preços menores aos já existentes.

10.13 Não serão aceitos lances cujos valores forem maiores ao último lance que tenha sido anteriormente ofertado, bem como dois lances do mesmo valor, prevalecendo, nesse caso, aquele que foi ofertado primeiro.

10.14 Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se a proponente desistente às penalidades constantes deste edital.

10.15 Declarada encerrada a etapa competitiva, o Pregoeiro procederá à classificação definitiva das propostas, exclusivamente pelo critério de menor preço unitário, consignando-a em ata.

10.16 Nesta oportunidade será verificada a compatibilidade do menor preço alcançado, com os parâmetros de preços definidos pela Administração.

10.17 O Pregoeiro poderá negociar diretamente com a licitante que ofertou o menor preço para que seja obtido preço melhor.

10.18 Concluída a fase de classificação das propostas, será aberto o envelope de documentação para habilitação da empresa classificada em primeiro lugar.

10.19 Estando a documentação de habilitação incompleta e/ou incorreta e/ou contrariando qualquer dispositivo deste Edital e seus Anexos, o Pregoeiro considerará a proponente inabilitada.

10.20 Sendo considerado inabilitado a proponente, cuja proposta tenha sido classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro prosseguirá na abertura do envelope de documentação de habilitação da proponente classificada em segundo lugar, e assim sucessivamente, se for o caso, até a habilitação de uma empresa classificada, sem prejuízo de nova análise e negociação dos preços ofertados.

10.21 Constatando-se o atendimento das exigências fixadas no edital, a licitante classificada e habilitada, será declarada vencedora do certame, abrindo-se, neste momento, a oportunidade para manifestação da intenção de interpor recurso às licitantes, nos termos da cláusula 10 deste instrumento.

10.22 Na ausência de recursos, o objeto será adjudicado pelo pregoeiro e encaminhado o processo à Autoridade competente para homologação do certame.

10.23 No caso de interposição de recursos, após o julgamento, o objeto será adjudicado e o certame homologado pela Autoridade competente.

10.24 Os envelopes contendo a documentação relativa à habilitação das licitantes desclassificadas poderão ser devolvidos aos seus representantes na própria sessão, salvo se houver, no momento oportuno, manifestação de interesse de interpor recurso, hipótese em que ficarão retidos com o Pregoeiro, até ulterior deliberação. Os



envelopes das licitantes classificadas não declaradas vencedoras do certame permanecerão sob custódia do Pregoeiro até o efetivo cumprimento da obrigação pela proponente adjudicatária.

10.25 Da sessão pública deste Pregão, lavrar-se-á ata circunstanciada na qual serão registrados todos os atos praticados, a qual, após ciência dos interessados, deverá ser assinada pelo pregoeiro, demais membros da Equipe de Apoio e pelas licitantes presentes.

10.26 No caso dos **MICROS EMPREENDEDORES INDIVIDUAIS, MICRO EMPRESAS e EMPRESAS DE PEQUENO PORTE** proceder-se-á conforme descrito no item 5, subitem 5.1.5, dando sequência à abertura dos envelopes mesmo que estas apresentem alguma falha, omissão ou irregularidade na documentação de regularidade fiscal.

10.27 Do formulário de proposta deverão constar, apostos nos campos próprios, as informações dispostas no item 8 deste edital.

10.28 Se houver **empate**, será assegurado **o exercício do direito de preferência às microempresas e empresas de pequeno porte**, nos seguintes termos (LC n° 147, art. 44, caput):

10.29 Entende-se por empate aquelas situações em que os preços apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 05% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada (LC n° 147, art. 44, § 1°);

10.30 A microempresa ou empresa de pequeno porte cuja proposta for mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela mais bem classificada no certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado (LC n° 147, art. 45, inc. I);

10.31 Para tanto, será convocada para exercer seu direito de preferência e apresentar nova proposta no prazo máximo de **01 (um) dia útil**, após a notificação formal da classificação provisória.

10.32 A nova proposta deverá ser apresentada no formato exigível neste edital, conforme modelo constante no ANEXO II, inserida em envelope fechado, com a indicação dos seguintes dados:

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPÃO BONITO
ENVELOPE DE PROPOSTA FINANCEIRA
PREGÃO PRESENCIAL N° 013/2021
RAZÃO SOCIAL da Micro e Pequena Empresa

10.33 Se houver equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 9.29 serão realizadas sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá exercer a preferência e apresentar melhor oferta (LC n° 147, art. 45, inc. III);

10.34 Caso a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada não exerça seu direito de cobertura da proposta de menor valor, serão convocadas as remanescentes que se enquadrarem no limite disposto no item 9.29, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito (LC n° 147, art. 45, inc II);

10.35 O exercício do direito de preferência somente será aplicado quando a proposta melhor classificada não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte;

10.36 Uma vez exercido o direito de preferência às microempresas e empresas de pequeno porte, observados os limites e a forma estabelecidos neste edital, não sendo apresentada por elas proposta de preço



inferior, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame (LC nº 147, art. 45, § 1º).

10.37 Serão desconsideradas ofertas ou vantagens baseadas nas propostas das demais licitantes.

11. DAS AMOSTRAS E DA DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

11.1 As empresas licitantes deverão efetuar a entrega das amostras, dos itens dos quais desejem participar, atendendo as exigências das descrições dos itens no Anexo I – Termo de Referência do presente edital e também da seguinte forma:

11.1.1 **02 (duas) AMOSTRAS para cada produto perecível, em quantidades suficientes**, uma para análise sensorial quanto à qualidade, a outra para conferência na entrega do produto, que deverá estar acompanhado de comprovante de entrega das respectivas amostras em 2 (duas) vias devidamente assinadas pelo funcionário responsável, devendo ser 1 (uma) via entregue ao funcionário quem recebeu amostra, e 1 (uma) via deverá ser anexado ao credenciamento. Após a devida entrega das amostras, será aberto o prazo de no mínimo 05 (cinco) dias para análise das amostras vencedoras, que serão analisadas pela **Bruna Santucci Occhiena – CRN318721**, juntamente com a **CAE (Conselho de Alimentação Escolar)**, que emitirá o laudo de avaliação do referido produto. Caso algum item não seja aprovado este passará ao **segundo classificado**.

11.1.2 As licitantes vencedoras, provisoriamente classificadas em primeiro lugar, deverão apresentar as amostras, de cada produto constante do item (Anexos I – Especificações), devidamente etiquetadas com o número do Pregão e do item a que se refere, bem como a razão social do licitante, acompanhado de toda documentação técnica necessária para que se verifique o total atendimento do que está proposto na especificação técnica em que o item exigir, em até 05 (cinco) dias úteis após a realização da sessão pública do Pregão Presencial.

11.1.3 A não apresentação de amostras na data e horário determinado, juntamente com o comprovante de entrega do Produto, implicará na desclassificação do(s) item (ns) correspondente(s).

11.1.4 As AMOSTRAS apresentadas deverão corresponder às mesmas características e marca do produto que, em sendo vencedora, deverá a CONTRATADA fornecer e, deverão estar dentro dos padrões e Ficha Técnica. A Nutricionista emitirá laudo de conformidade da amostra do produto.

11.1.5 As **AMOSTRAS** de cada produto deveram estar em **embalagem adequada, devidamente identificada** com número do pregão, razão social da licitante e indicação da marca/fabricante do produto, para efeito da verificação das exigências pertinentes ao objeto deste Pregão, nos termos especificados no Anexo I.

11.1.6 A licitante vencedora ficará restrita a fornecer os itens de qualidade equivalente aos apresentados na AMOSTRA e aprovados pela **Bruna Santucci Occhiena – CRN318721, juntamente com a CAE (Conselho de Alimentação Escolar)**.

11.1.7 Após a emissão do laudo, aprovando ou não os itens apresentados na **AMOSTRA**, serão concedidos prazo para possíveis recursos contra o julgamento da fase de amostras.

11.1.8 As amostras apresentadas pelas empresas licitantes serão utilizadas para todo e qualquer tipo de análise, portanto não serão devolvidas depois de transcorrida a fase de julgamento, uma vez que as mesmas serão utilizadas.

11.2 De modo a atender a RESOLUÇÃO/FNDE/Nº 6 DE 8 DE MAIO DE 2020, RESOLUÇÃO/CD/FNDE/Nº 26 DE 17 DE JULHO DE 2013, RESOLUÇÃO/FDNE/CD/Nº32 DE 10 DE AGOSTO DE 2006,



RESOLUÇÃO/FDNE/CD/Nº38 DE 19 DE AGOSTO DE 2009, a LEI Nº 11.346 DE 15 DE SETEMBRO DE 2006, LEI Nº 11.947 DE 16 DE JUNHO DE 2009 e a ainda a SÚMULA 19 DO TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE SÃO PAULO – TCE a licitante interessada em participar do presente certame, deverá encaminhar, 02 (duas) amostras em EMBALAGEM ORIGINAL, de cada produto ofertado, devidamente etiquetado e listado na ordem dos itens e lotes constantes do termo de Referência - Anexo I, **juntamente com o Alvará Sanitário, como exige a ANVISA.**

11.3 As amostras deverão ser entregues **em até 05 (cinco) dias úteis após a realização da sessão pública do Pregão Presencial** até as 16h00min, no seguinte endereço:

Cozinha Central
A/c: Bruna Santucci Occhiena- nutricionista responsável técnica
Rua Alfredo Venturelli – Centro - SP.
CEP 18.301 - 200
Fone: 0xx15 – 3542- 3334/ 3542 – 4888

11.4 As amostras apresentadas **NÃO** serão devolvidas, pois serão submetidas à análise.

11.5 A análise das amostras será executada pela Secretaria Municipal de Educação - Setor de Alimentação Escolar do Município de Capão Bonito, coordenada pela nutricionista responsável pelo cumprimento do Programa de Alimentação Escolar.

11.6 A amostra deverá ser de única **MARCA** para cada item não sendo permitida a substituição durante a vigência do fornecimento.

11.7 Os produtos ofertados serão submetidos às análises e avaliação de acordo com os parâmetros descritos abaixo e ficam desde já cientes os licitantes que os produtos considerados insatisfatórios em qualquer das análises serão automaticamente desclassificados do processo licitatório em epígrafe:

11.7.1 Análise visual da EMBALAGEM será considerada os parâmetros: MATERIAL e PESO, lembrando que embalagens diferentes das descritas neste edital poderão ser propostas e apresentadas pelos interessados, estando estas, porém sujeita à aprovação do setor competente.

11.7.2 Análise visual da ROTULAGEM será considerada os parâmetros: INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.

11.7.3 Para os produtos aprovadas nas etapas acima será ainda atribuída à análise que segue:

11.7.3.1 Análise sensorial das CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, que será realizada por equipe técnica onde serão considerados os seguintes parâmetros para avaliação: SABOR, TEXTURA, CONSISTÊNCIA, RENDIMENTO.

11.7.3.2 Todos os gêneros cotados e apresentados serão avaliados com base nos parâmetros descritos, onde será usado o critério SATISFATÓRIO ou INSATISFATÓRIO, sendo que o produto só será considerado aprovado quando for classificado como SATISFATÓRIO em TODOS os parâmetros analisados.



11.7.3.3 Os produtos ofertados deverão estar de acordo com a legislação vigente pertinente ao produto licitado, em especial, Resolução Nº 273 de 22/09/2005 da ANVISA/MS; Resolução Nº388 de 05/08/99, ANS/MS; Resolução RDC Nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS; Resolução RCD Nº 259 de 20/09/2002, ANVISA/MS; Resolução RCD Nº 360 de 23/12/2003, ANVISA/MS; Resolução RCD Nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS e a Lei 10.674 de 16/05/03, Instrução Normativa Nº28, de 12/06/2007, Ministério da Agricultura, Decreto Nº6871, de 04/06/09, Ministério da Agricultura, Portaria Nº 327de 17/09/09, Ministério da Agricultura, Informe Técnico Nº 26 de 14/06/07, ANVISA/MS.

11.8 Na análise da DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA, serão avaliadas a apresentação e as informações contidas na FICHA TÉCNICA, no REGISTRO DO PRODUTO, no REGISTRO DO FABRICANTE E DO LICITANTE.

11.9 **A aprovação das amostras e da documentação técnica é critério condicionante á classificação da proposta da licitante.**

11.10 **Juntamente com as amostras, a empresa licitante vencedora deverá apresentar**, em envelope devidamente identificado os documentos listados abaixo:

- a) Ficha Técnica ou Declaração do fabricante, com informações completas sobre a composição nutricional do produto, assinada por Responsável Técnico da área com o número de registro do conselho de classe respectivo, como forma de garantir que o mesmo atende o PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DOS PRODUTOS licitados, o documento apresentado deve trazer no mínimo as seguintes informações sobre o produto licitado: Nome, Marca, Registro, Identificação do Fabricante, Ingredientes, Informação nutricional completa, Modo de preparo, Rendimento, Prazo de Validade, Cuidados no armazenamento, Dados e assinatura do responsável técnico.
- b) Para os produtos de competência do Ministério da Saúde: Cópia reprográfica autenticada de Registro do produto no órgão competente ou da sua publicação no Diário Oficial da União – Seção I, dentro de seu prazo de validade ou Comunicação do início de fabricação de produtos de competência do Ministério da Saúde deve estar de acordo com a Resolução nº 23, de 15 de março de 2000.
- c) Para os produtos de competência do Ministério da AGRICULTURA: Registro Definitivo de Rótulo do Produto. (A nomenclatura sob a qual o produto tenha sido registrado, não precisa ser obrigatoriamente igual ao nome do produto objeto desta licitação, porém sua composição deverá contemplar exatamente o solicitado neste anexo).
- d) Atestado ou Declaração de Capacidade Técnica, fornecida por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a empresa licitante forneceu **produtos compatíveis** com o objeto da presente licitação, com a quantidade solicitada, sendo vedada à apresentação de atestado genérico;

11.10.1 As EMPRESAS LICITANTES FABRICANTES também deverão apresentar:

- a) Comprovação de que a empresa está apta para o seu funcionamento. Empresas que cotem produtos de competência do Ministério da Saúde e inscritas neste deverão apresentar Alvará Sanitário ou Licença de



Funcionamento, emitido pela autoridade competente do Estado, Distrito Federal ou Município e empresas que cotejam produtos de competência do Ministério da Agricultura e inscritas neste deverão apresentar Registro do Estabelecimento Fabricante no MA. As empresas fabricantes que cotarem produtos de competência do Ministério da Saúde e do Ministério da Agricultura devem apresentar Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento E Registro do Estabelecimento Fabricante no MA.

b) Comprovação de que a empresa foi vistoriada em data não anterior a 12 (doze) meses da entrega da documentação técnica. As empresas vistoriadas pelo Ministério da Saúde deverão apresentar Ficha de Inspeção Sanitária e empresas vistoriadas pelo Ministério da Agricultura deverão apresentar declaração do SIF – Serviço de Inspeção Federal, de que possui inspeção permanente ou da última vistoria.

11.10.2 As EMPRESAS LICITANTES NÃO FABRICANTES também deverão apresentar:

- a) Comprovação de que a empresa está apta para o seu funcionamento. Empresas inscritas no Ministério da Saúde deverão apresentar Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento, emitido pela autoridade competente do Estado, Distrito Federal ou Município.
- b) Comprovação de que a empresa foi vistoriada em data não anterior a 12 (doze) meses da entrega da documentação técnica demonstrando que está apta para o seu funcionamento regular.

11.11 Após a apresentação da documentação técnica e assinatura do contrato, será elaborado relatório conclusivo contendo o resultado dos trabalhos com a relação de produtos aprovados para o presente certame, que será remetido ao Pregoeiro para as devidas providências.

12. DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO.

12.1 Declarada a vencedora, as proponentes presentes poderão manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, sendo concedido o prazo de 03 (três) dias úteis para apresentação das razões e de igual prazo para as contrarrazões, contados a partir do término do prazo da(s) recorrente(s), independentemente de qualquer comunicado, sendo-lhes assegurada vista dos autos.

12.2 As razões de recurso deverão ser protocolizadas, no prazo supra junto ao Setor de Licitações, no endereço indicado no preâmbulo do presente, nos dias úteis, das 9h00min às 16h00min, sob pena de configurar-se a desistência da intenção de recurso manifestada na sessão pública.

12.3 A falta de manifestação imediata e motivada da licitante na sessão pública do pregão importará a decadência do direito de recurso, a adjudicação do objeto do certame pelo Pregoeiro à licitante vencedora e o encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação.

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

12.5 O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

13. DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

13.1 A contratação decorrente desta licitação será formalizada mediante celebração de termo de contrato, ou documentação equivalente, cuja minuta integra este Edital como Anexo VII;



13.2 Se por ocasião da formalização do contrato, as certidões de regularidade de débito da Adjudicatária perante o Sistema de Seguridade Social (INSS), o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e a Fazenda Nacional estiverem com os prazos de validade vencidos, o órgão licitante verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações, certificando nos autos do processo a regularidade e anexando os documentos passíveis de obtenção por tais meios, salvo impossibilidade devidamente justificada.

13.3 Se não for possível atualizá-las por meio eletrônico hábil de informação, a Adjudicatária será notificada para, no prazo de 05 (cinco) dias úteis. Comprovar a sua situação de regularidade, mediante a apresentação das certidões respectivas, com prazos de validade em vigência, sob pena de a contratação não se realizar.

13.4 Quando a Adjudicatária, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não apresentar a situação regular de que trata o subitem 11.3, ou se recusar a assinar o contrato, serão convocados, pela ordem de classificação das propostas, as demais licitantes classificadas, com vistas à celebração da contratação, sem prejuízo da aplicação das sanções à empresa faltante.

13.5 A adjudicatária deverá, no **prazo de 05 (cinco) dias** corridos contados da data da convocação, comparecer para assinar o termo de contrato.

13.6 A Administração poderá obrigar a Contratada a corrigir ou substituir, à suas expensas, no todo ou em parte, o objeto do contrato, se verificar incorreções relacionadas à quantidade e qualidade dos serviços contratados.

13.7 A Ata de Registro de Preços poderá ser rescindida nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei Federal nº 8.666/93, com as consequências indicadas no art. 80, sem prejuízo das sanções previstas naquela lei e neste ato convocatório.

13.8 A Ata de Registro de Preços terá **vigência de 12 (doze) meses**, a contar da assinatura, podendo ser prorrogável nos termos da legislação vigente.

13.9 A Administração poderá suprimir ou acrescer o objeto do Contrato em até 25% (vinte e cinco por cento) do seu valor inicial atualizado, a critério exclusivo, de acordo com o disposto no art. 65, I e § 1º, da Lei Federal nº 8.666/93.

13.10 A Contratada manterá, durante toda a execução do contrato, as condições de habilitação e qualificação que lhe forem exigidas na licitação.

13.11 Tratando-se de microempresa ou empresa de pequeno porte, cuja documentação de regularidade fiscal tenha indicado restrições à época da fase de habilitação, deverá comprovar, previamente à assinatura do contrato, a regularidade fiscal, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração, sob pena de a contratação não se realizar, decaindo do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital.

13.12 Não ocorrendo a regularização prevista no subitem anterior, facultar-se-á à Administração:

- a) a retomada, em sessão pública, dos procedimentos relativos a esta licitação, sendo assegurado o exercício do direito de preferência na hipótese de haver participação de demais microempresas e empresas de pequeno porte, cujas propostas de preços se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 9.29;
- b) a revogação da licitação (LC nº 147. art. 43, § 2º).

14. DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO E DO PRAZO DE ENTREGA



- 14.1 O Município de Capão Bonito-SP, designará servidor (ES) a Comissão de Recebimento de Materiais e Serviços da Central Alimentícia, ou por servidor previamente designado para tanto, para acompanhamento das entregas dos itens, o(s) qual(is) deverá(ão), obrigatoriamente, verificar se os mesmos são condizentes com as necessidades e especificações constantes do Anexo I – Termo de Referência do presente edital.
- 14.2 As entregas serão efetuadas sob o regime de execução parcelada, ficando condicionado à solicitação efetuada pela Municipalidade, através da Central Alimentícia, ou servidor previamente designado, o acompanhamento das entregas, e deveram atender as seguintes exigências:
- I. A entrega dos gêneros alimentícios ESTOCÁVEIS e PERECÍVEIS deverá ser feita diretamente no SETOR ALIMENTÍCIO ESCOLAR, localizada na Rua Alfredo Venturelli, nº 1.530 – Capão Bonito –SP, para se verificar a qualidade.
 - II. A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser feita mediante a emissão de fax ou e-mail, de pedidos GÊNEROS ALIMENTÍCIA, expedida pelo SETOR e transmitido à empresa com a antecedência necessária.
 - III. O horário de entrega dos Gêneros deverá ser de 2ª a 6ª-feira das 7:30 hrs às 10:30 hrs e das 13:00 hrs às 15:30 hrs.
 - IV. **O prazo de entrega dos Gêneros deverá ser até 07 (sete) dias corridos, contados a partir do recebimento da emissão de pedidos.**
 - V. As embalagens de modo geral devem ser secas, livres de qualquer matéria estranha, ser resistente e conferir proteção ao produto. Os papéis envoltórios, selos de propaganda comercial, rótulos e/ou etiquetas devem ser inócuos, inodoros e as tintas e colas devem ser atóxicas.
 - VI. Não é permitido, nas embalagens, emendas ou remendas que ocasionem modificação do espaço interno original.
 - VII. Não é permitido o reaproveitamento de embalagem que tenha sido utilizada para acondicionamento de defensivos agrícolas, fertilizantes, rações ou similares.
 - VIII. Nenhum componente da embalagem (matéria prima e acessória) poderá conter resíduos prejudiciais ao produto acondicionado e/ou à saúde humana.
 - IX. Os materiais utilizados nas embalagens devem estar em conformidade com as Normas e Recomendações de Saúde e Higiene e que sejam capazes de proteger os produtos embalados.
 - X. Constatado qualquer irregularidades, quanto à qualidade, quantidade, peso, no ato da entrega, as mercadorias serão recusadas, devendo as mesmas ser repostas no prazo de 48 horas e de acordo com critérios estabelecidos para o controle de qualidade do gênero.
 - XI. Com base nos prazos de validade informados no descritivo, quando da entrega os Gêneros perecíveis deverão ter data de fabricação recente ou como solicitada.
 - XII. Quando da entrega dos Gêneros Alimentícios a qualidade dos mesmos deverá ser garantida pela empresa fabricante, conforme determina o Código de Defesa do Consumidor e Legislação Sanitária em vigor no País.
 - XIII. Todo o produto deteriorado, ainda que, com data de validade vigente, deverá ser trocado pelo fornecedor, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, sem adição de qualquer bônus para a municipalidade.
 - XIV. O fornecedor dos Gêneros Alimentícios que entregar em quilogramas, deverá possuir no veículo uma balança, com certificação do INMETRO, para ser confirmado o peso estipulado em nota de entrega, em presença do responsável pelo recebimento do mesmo na Unidade Escolar.
 - XV. A entrega dos Gêneros Alimentícios deverá ocorrer por pessoal devidamente uniformizado, com jaleco e protetor de cabelo (boné ou touca capilar), portanto crachá de identificação, uma vez que, os mesmos, adentraram a área de manipulação de alimentos no ato das entregas.
 - XVI. Após a fabricação, havendo qualquer tipo de terceirização relativo ao gênero alimentício, à contratada deverá atender as normas e leis do Ministério de competência.
 - XVII. Será recebido apenas e exclusivamente gêneros alimentícios condizentes com as amostras apresentadas.



15. DO PAGAMENTO

15.1 Os pagamentos devidos à Contratada serão **efetuados em até 30 (trinta) dias**, após a apresentação na Divisão de Contabilidade, da documentação fiscal completa, correspondente aos produtos fornecidos no mês anterior, acompanhado do Atestado de Aceite dos referidos produtos, emitido pela Secretaria Municipal requisitante ou por servidor por ela designado, sendo que a entrega da documentação incompleta, impede a liberação do pagamento.

15.2 Os pagamentos serão efetuados através do sistema de depósito em conta corrente, a ser indicada pela Contratada, descontados encargos sociais, conforme Legislação vigente.

15.3 Para a liberação do pagamento, a empresa licitante contratada deverá estar em situação regular perante o INSS e o FGTS, bem como não poderá estar inadimplente, com relação à tributos de qualquer natureza, com a Prefeitura Municipal de Capão Bonito, independente destes estarem ou não inscritos em Dívida Ativa.

15.4 A situação regular de pessoa jurídica perante o FGTS e o INSS deverá ser comprovada mediante a apresentação da Folha de Pagamento e do Recolhimento das referidas guias, relativas às notas fiscais correspondentes ao mês imediatamente anterior, dos serviços realizados pela contratada.

16. DAS SANÇÕES

16.1 A inabilitação de licitante classificada, apesar da declaração apresentada por força do subitem 6.7 deste instrumento, implicará na aplicação de multa correspondente a 2% (dois por cento) do valor da proposta, sem embargo da imposição das demais sanções cabíveis.

16.2 As licitantes sujeitar-se-ão, também, à imposição da mesma multa mencionada no item anterior se, por ato ou omissão de seu representante, provocar tumulto na sessão de pregão ou retardar o procedimento licitatório, ou ainda, desistir do lance ofertado.

16.3 Pelo descumprimento do Contrato, a Contratada sujeitar-se-á às penalidades adiante especificadas, que serão aplicadas pela Prefeitura do Município de Capão Bonito, e só serão dispensadas nas hipóteses de comprovação anexada aos autos pela Contratada da ocorrência de força maior impeditiva do cumprimento das condições ajustadas ou de manifestação da unidade requisitante informando que o ocorrido derivou de fatos imputáveis à Administração.

16.4 À Contratada total ou parcialmente inadimplente, serão aplicadas as sanções previstas nos arts. 86 e 87 da Lei Federal nº 8.666/93, a saber:

- a) advertência, nas hipóteses de execução irregular do contrato, de que não resulte prejuízo para a Contratante;
- b) multa, que não excederá, em seu total, 20% (vinte por cento) do valor do contrato, nas hipóteses de inexecução do contrato, com ou sem prejuízo para a Contratante;
- c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento para contratar com o município de Capão Bonito por prazo não superior a cinco anos, nas hipóteses de execução irregular, atrasos ou de inexecuções de que resulte prejuízo para a Contratante;
- d) declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os seus motivos determinantes ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade que aplicou a penalidade, nas hipóteses em que a execução irregular, os atrasos ou a inexecução associem-se à prática de ilícito penal.

16.5 É cabível, ainda, a aplicação das demais sanções estabelecidas no Capítulo IV da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações.



16.6 A aplicação de uma penalidade não exclui a aplicação das outras, quando cabíveis.

16.7 Nos casos de inexecução parcial ou total do ajuste é cabível a aplicação de suspensão temporária para licitar e contratar com a Municipalidade e/ou declaração de inidoneidade, conforme previsto pelo artigo 7º da Lei Federal 10.520/02.

16.8 O prazo para defesa prévia quanto à aplicação de penalidade é de 05 (cinco) dias úteis, contados da data da intimação do interessado.

16.9 O valor das multas será recolhido aos cofres Municipais, dentro de 03 (três) dias úteis, contados da data de sua cominação, mediante guia de recolhimento oficial.

17. DAS INFORMAÇÕES

17.1 As informações administrativas relativas ao presente certame poderão ser obtidas junto ao Setor de Licitações, por escrito, no endereço indicado no preâmbulo deste instrumento, das 9h00min às 16h00min, até 48 horas da data marcada para a abertura do certame. As respostas serão encaminhadas via e-mail todas as empresas que retiraram o Edital e farão parte integrante do processo administrativo.

18. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1 Decairá do direito de impugnar os termos do Edital de licitação perante o Setor de Licitações a licitante que não o fizer até o segundo dia útil da data fixada para o recebimento das propostas, nos termos do artigo 41 parágrafo 2º da Lei Federal 8.666/93.

18.2 Caberá ao Pregoeiro e à equipe de Apoio decidir sobre a impugnação.

18.3 Quando o deferimento da impugnação, implicar alteração do edital, capaz de afetar a formulação das propostas será designada nova data para a realização do certame.

18.4 A impugnação feita tempestivamente pela licitante, não a impedirá de participar deste Pregão.

18.5 Os interessados que desejarem cópia integral deste Edital e seus Anexos poderão retirá-los, na Prefeitura Municipal de Capão Bonito, no horário de expediente, até o último dia útil que antecede a data de abertura da Licitação, mediante o pagamento da quantia de R\$10,00 (Dez reais), através de Guia de Arrecadação ou gratuitamente pelo site www.capaobonito.sp.gov.br

18.6 Fica a licitante ciente de que a simples apresentação da proposta implica na aceitação de todas as condições estabelecidas neste Edital, não podendo invocar nenhum desconhecimento, como elemento impeditivo da formulação de sua proposta ou do perfeito cumprimento do ajuste.

18.7 A Administração reserva-se o direito de exigir documentação comprobatória do cumprimento de todas as exigências legais provenientes da licitação, bem como a promoção de diligência destinada a esclarecer a instrução do processo (§ 3º do artigo 43 da Lei 8666/93).

18.8 **A Secretaria Municipal de Educação será o gestor do contrato durante toda sua execução.**

18.9 A Prefeitura do Município de Capão Bonito poderá, a qualquer tempo, motivadamente, revogar no todo ou em parte a presente licitação.

Capão Bonito, 26 de Abril de 2021.

Dr. Júlio Fernando Galvão Dias
Prefeito Municipal



PREGÃO PRESENCIAL Nº 013/2021
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO Nº 0918/2021

LICITAÇÃO DIFERENCIADA - MODO EXCLUSIVO PARA PARTICIPAÇÃO DE ME/EPP PARA OS ITENS 01, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 13, 14, 16, 17, 18, 21, 22, 23 e 24, e NÃO DIFERENCIADA PARA OS ITENS 02, 12, 15, 19 e 20, DO ANEXO I.

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA E MÉDIA DE MERCADO

1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para **REGISTRO DE PREÇOS** para aquisição de **gêneros alimentícios perecíveis**, para a **Secretaria Municipal de Educação – Cozinha Central**, deste Município, conforme especificações abaixo:

Item	Quantidade	Unidade	Produto	Preço Máximo Aceitável
1	6.000 (Não Diferenciado)	KG	ALMÔNDEGA CARNE DE BOVINO, CONGELADO, EM IQF - Produto carne industrializado, obtido a partir de carne moída de bovina, moldada na forma arredondada, adicionada de ingredientes e submetido ao processo tecnológico adequado. Devera ser congelada a temperatura de 12° C (doze graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. O produto devera estar de acordo com a legislação vigente em especial a Instrução Normativa 20/2000 MAPA, Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC 12/2001 da ANVISA/MS e Portaria 1002 SVS/MS. Com redução de sódio. Máximo de 330 mg/80g. Especificações Gerais: O produto devera ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob previa inspeção sanitária. A mistura cárnea de bovino modelada e congelada devera apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substancia contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. As almôndegas deverão apresentar tamanho uniforme, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade devera pesar aproximadamente 25 (vinte e cinco) gramas. O produto devera ser transportado em temperatura inferior à - 12° C (doze graus Celsius Negativos). Prazo de validade mínima de 06 (seis) meses da data de fabricação, que não poderá a entrega ser superior a 20 dias da data de fabricação. Condições de transporte: o produto devera ser	R\$ 25,87



			<p>transportado em caminhões frigoríficos adequados a este fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração.</p> <p>Embalagem: Primária: Saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, termossoldado, transparente com capacidade para até 2 kg de produto e resistente ao transporte e ao armazenamento. Secundária: Caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada, com capacidade para 2 pacotes de peso líquido de 2 kg de produto. Peso líquido de 4 kg.</p> <p>Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente – RDC 359/360.</p> <p>OBS: Apresentar junto com a amostra a documentação técnica a seguir: Ficha técnica do produto.</p>	
2	11.000 (Não Diferenciado)	KG	<p>CARNE CONGELADA DE BOVINO, SEM OSSO: PATINHO, BIFE, IQF 40/60 gr - Carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo regulamento de Inspeção Ind. e Sanitário de origem animal, carimbo do SIF. Devem ser cortados em bifes em equipamento apropriado em túnel de congelamento com tecnologia IQF para congelamento individual. Lipídeos máx. 10 g por 100 gr. Prazo de Validade: 12 meses que não poderá a entrega ser superior a 20 dias da data de fabricação. Conservado a -18° C (menos dezoito graus centígrados). Embalagem primária: embalagem transparente de polietileno de baixa densidade, aprovada para contato direto com alimentos, sem perfurações ou vazamentos. Pacotes de 02 kg.</p> <p>Embalagem secundária: caixa de papelão.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a legislação vigente em rótulo litografado. Condições de transporte: o produto deverá ser transportado em caminhões frigoríficos, adequado a este fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração.</p> <p>Obs: apresentar junto com as amostras, ficha técnica do produto.</p>	R\$ 35,63
3	24.000 (Não Diferenciado)	KG	<p>CARNE BOVINA MOÍDA, DE PATINHO, CONGELADA EM IQF - Recortes de primeira qualidade. De patinho moída, congelados em túnel de congelamento IQF. Embalagem primária: sacos de polietileno (saco plástico</p>	R\$ 34,42



			IQF), atóxico transparente e resistentes, com vedação termossoldada, constando, nome, marca, peso líquido, carimbo do SIF do estabelecimento produtor, etiqueta constando lote e validade, registro interno do produto, quantidade do produto, volume bruto e líquido do produto. Cada embalagem deverá conter 2 kg do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, contendo de 12 quilos do produto. A entrega não poderá ser Superior à 20 dias da data de fabricação. Prazo de Validade: 12 meses a partir data de validade, que não poderá a entrega ser superior a 20 dias da data de fabricação. . Conservado a -18° C (menos dezoito graus centígrados). Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com as resoluções RDC359/03 e RDC 360/03 da ANVISA/MS. Rótulo litografado. Condições de transporte: o produto devera ser transportado em caminhões frigoríficos adequados a este fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração. OBS: Apresentar junto com a amostra a documentação técnica a seguir: Ficha técnica do produto.	
4	20.000 (Não Diferenciado)	KG	<p>CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO EM CUBOS IQF - INDIVIDUAL QUICK FROZEN - 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO Carne congelada pelo processo Individual Quick Frozen - IQF, crua, em cubos, contida em pacotes com 2 (dois) quilos, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeções veterinárias, procedentes de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em peça, NÃO PODENDO ser mecanicamente separada fresca, aparada e apresentada no corte acém.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO 2.1. GERAIS Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em cubo congelada pelo processo Individual Quick Frozen - IQF, no corte acém deverá apresentar-se com no máximo 5 (cinco) % de gordura total, produto livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30691, de 29/03/1952.</p> <p>2.2. ORGANOLÉPTICAS - aspecto: próprio da espécie, não amolecida, nem pegajosa - cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas. - odor: próprio - tipo de corte: característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria nº 5 de 8/11/88 e publicada</p>	R\$ 32,54



		<p>no D.O.U. de 18/11/88, Seção I.</p> <p>2.3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS - gorduras totais: máximo de 5% - ph: mínimo de 5,5% e máximo de 6%</p> <p>2.4. MICROBIOLÓGICAS Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.</p> <p>2.5. PESO DA UNIDADE O produto resfriado deverá se apresentar com peso líquido: - 2 kg (dois) quilos de acém em cubos de 3 (três) x 3 (três) centímetros.</p> <p>TEMPERATURA PARA ENTREGA - : a abaixo de - 12 °C. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 12 (doze) meses se embalagem. Deverá constar na embalagem o prazo de validade para o produto congelado. Somente será recebido o produto que tenha data de validade de até 30 (trinta) dias para carne congelada.</p> <p>EMBALAGEM A embalagem primária deverá ser sacos plásticos de polipropileno atóxico, transparente e resistente, com etiqueta de identificação, vedada e termossoldada, contendo o peso líquido em quilos do produto. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçado, com peso bruto de 13 (treze) quilos e contendo 6 (seis) pacotes de 2 (dois) quilos cada, resistente a umidade e às condições de estocagem, lacrada com fita gomada para garantir a inviolabilidade da mesma. Poderá ser aceito outro tipo de embalagem dentro das condições de validade vigente, desde que submetida a aprovação técnica da CENTRAL ALIMENTÍCIA – . Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação, deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.</p> <p>ROTULAGEM Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária) deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: - denominação da venda do produto (nome do produto e marca) - tipo de corte - identificação de origem (nome e endereço do matadouro ou do estabelecimento de origem e a expressão "produto de origem brasileira") - prazo de validade ou data de vencimento para o produto congelado - quantidade do produto congelado - peso do conteúdo líquido (na embalagem secundária) - condições de armazenamento (na embalagem secundária) - prazo máximo para armazenamento (na embalagem secundária) - selo de aprovação do Serviço de Inspeção Federal ou Serviço de Inspeção Estadual - número de registro do produto no órgão competente para a embalagem primária)</p>	
--	--	---	--



5	10.000 (Não Diferenciado)	KG	<p>PATINHO EM ISCAS/TIRAS IQF - INDIVIDUAL QUICK FROZEN - 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO</p> <p>Carne congelada pelo processo Individual Quick Frozen - IQF, crua, em tiras/iscas, contida em pacotes com 2 (dois) quilos, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeções veterinárias, procedentes de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em peça, NÃO PODENDO ser mecanicamente separada fresca, aparada e apresentada no corte patinho.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</p> <p>2.1. GERAIS:</p> <p>Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses).</p> <p>A carne bovina deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração.</p> <p>Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30691, de 29/03/1952.</p> <p>2.2. ORGANOLÉPTICAS:</p> <p>aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa</p> <p>cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas.</p> <p>odor: próprio</p> <p>tipo de corte: característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria nº 5 de 8/11/88 e publicada no D.O.U. de 18/11/88, Seção I.</p> <p>2.3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:</p> <p>- gorduras totais: máximo de 5%</p> <p>- ph: mínimo de 5,5% e máximo de 6%</p> <p>2.4. MICROBIOLÓGICAS:</p> <p>Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.</p> <p>2.5. PESO DA UNIDADE</p> <p>O produto resfriado deverá se apresentar com peso líquido:</p> <p>- 2 kg (dois) quilos de carne em iscas/tiras.</p> <p>2.6. TEMPERATURA PARA ENTREGA NA CENTRAL ALIMENTÍCIA - : abaixo de - 12 °C.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 12 (doze) meses congelamento. Deverá constar na embalagem</p>	R\$	36,96
---	------------------------------	----	---	-----	-------



		<p>o de fabricação e validade para o produto congelado. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação e validade de até 30 (trinta) dias para carnes congeladas.</p> <p>EMBALAGEM A embalagem primária deverá ser sacos plásticos de polipropileno atóxico, transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação, vedada e selada, contendo 2 (dois) quilos do produto. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulado, reforçado, com peso bruto de 6 (seis) quilos, contendo 6 (seis) pacotes de 2 (dois) quilos cada, resistente ao impacto e às condições de transporte, lacrada com fita gomada, garantindo a integridade da mesma. Poderá ser aceito outro tipo de embalagem dentro da legislação vigente, desde que submetida a aprovação do nutricionista da CENTRAL ALIMENTÍCIA – . Se constatada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.</p> <p>ROTULAGEM Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico de Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária) deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: - Denominação da venda do produto (nome do produto e marca) - Tipo de corte - Identificação de origem (nome e endereço do frigorífico ou do entreposto de carnes congeladas e a expressão "indústria brasileira") - Data da embalagem do produto e número do lote - Prazo de validade ou data de vencimento para o produto congelado. - Data de validade do produto congelado - Peso do conteúdo líquido (na embalagem secundária) - Condições de armazenamento (na embalagem secundária) - Quantidade máxima para armazenamento (na embalagem secundária) - Selo de aprovação do Serviço de Inspeção Federal ou Serviço de Inspeção Estadual - Número de registro do produto no órgão competente</p>	
--	--	---	--



			embalagem primária).	
6	5.100 (Não Diferenciado)	KG	<p>HAMBÚRGUER BOVINO, CONGELADO - Produto cárneo industrializado, obtido a partir de carne moída de bovino, adicionado ou não de tecido adiposo e ingredientes, moldado e submetido ao processo tecnológico adequado. Devera ser congelado à temperatura de - 12° C (doze graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas no item 2 a seguir. O produto devera estar de acordo com a legislação vigente em especial a instrução Normativa 20/2000 MAPA, Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC 12/2001 da ANVISA/MS e Portaria 1002 SVS/MS. Especificações gerais: O produto devera ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob previa inspeção sanitária. A mistura cárnea de bovina modelada e congelada devera apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substancia contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Os hambúrgueres deverão apresentar tamanho uniforme, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade devera pesar aproximadamente 56 gramas. Características em 84 gramas com redução de sódio - até 350 mg: gordura (max): 22%, proteína (min): 16% e carboidratos totais: 1% Prazo de Validade: mínima de 04 (quatro) meses. Não poderá a entrega ser superior a 20 dias da data de fabricação. Embalagem: Primaria: Devera ser envelopado, com material adequado para que as condições de armazenamento lhe confiem proteção apropriada. Embalagem Secundaria: Caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada, com capacidade para aproximadamente 36 (trinta e seis) unidades. Peso liquido: 02 - 03 kg. Condições de transporte: o produto devera ser transportado em caminhões frigoríficos adequados a este fim, dotados de carroceria isotérmicas, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração. Rotulagem: O produto devera ser rotulado de acordo com a Legislação Vigente - RDC 359/360.</p> <p>Obs: Apresentar junto com as amostras: Ficha</p>	R\$ 16,01



			técnica do produto.	
7	24.000 (Não Diferenciado)	KG	<p>SOBRECOXA DE FRANGO, CONGELADO, IQF - Congelada, conforme NTA 3. Limpo e sem penugem. Produto proveniente de frangos selecionados, abatidos em estabelecimento sob inspeção Federal; de boa qualidade; com perfeito desenvolvimento ósseo muscular, com consistência firme e elástica; com pele íntegra; isentas de contusões, fraturas e sangue; cor e odor próprios, lavados, escorridos e congelados por processo rápido, IQF. Validade Mínima: mínimo de 12 (doze) meses sob congelamento, que não poderá a entrega ser superior a 30 dias da data de entrega.</p> <p>Temperatura para entrega na CENTRAL ALIMENTÍCIA: abaixo de - 12°C</p> <p>Embalagem Primária: saco de polietileno pigmentado leitoso, atóxico, impresso grampeado mecanicamente ou termossoldado com peso líquido de 1 (um) quilo (sobrecoxa)</p> <p>Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado, reforçado, com impressão.</p> <p>Rotulagem: De acordo com a legislação vigente. Nos rótulos da embalagem primária e secundária deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e peso líquido, número de registro no órgão competente, carimbo do S.I.F. Condições de transporte: o produto deverá ser transportado em caminhões frigoríficos adequados a este fim, dotados de carroceria isotérmicas, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração. OBS: Apresentar com a amostra ficha técnica assinada pelo responsável técnico.</p>	R\$ 11,58
8	20.000 (Não Diferenciado)	KG	<p>FILEZINHO DE FRANGO, SASSAMI, CONGELADO, IQF (s/ pele e s/ osso) - Descrição: Filezinho de frango, sassami, isentos de ossos, pele e cartilagens, congelamento IQF. Validade Mínima: mínimo de 12 (doze) meses sob congelamento, que não poderá a entrega ser superior a 30 dias da data de entrega.</p> <p>Temperatura para entrega na CENTRAL ALIMENTÍCIA: abaixo de - 12°C</p> <p>Embalagem Primária: sacos plásticos transparentes atóxicos, termoselada, com peso líquido de 01 kg.</p> <p>Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada.</p> <p>Condições de transporte: Os produtos deverão ser transportados em carros frigoríficos</p>	R\$ 14,99



			adequados a este fim, dotados de carroceria isotérmica tipo baú, equipado com unidade de refrigeração. Rotulagem: De acordo com a legislação vigente. Obs.; Apresentar junto com as amostras, ficha técnica do produto. Laudo Bromatológico apresentar antes da assinatura do contrato.	
9	1.600 (Diferenciado)	KG	REQUEIJÃO CREMOSO - Ingredientes: Leite pasteurizado, coalho e cloreto de cálcio, gordura, maltodextrina, não pode conter amido. Validade mínima: 03 meses da data de fabricação, que não poderá ser superior a 10 dias da data de entrega. Embalagem Primária: copo plástico ou vidro, contendo peso líquido de 180 a 250 gramas. Embalagem Secundária: caixa de papelão. Rotulagem: De acordo com a legislação vigente. Condições de transporte: Carro refrigerado. Obs. Apresentar junto com as amostras ficha técnica.	R\$ 32,26
10	22.000 (Não Diferenciado)	DZ	Ovos brancos de galinha, classe A, extra - DESCRIÇÃO Proveniente de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, fresco, de tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial, obrigatoriamente registrado no Serviço de Inspeção Estadual ou Federal. INSTRUÇÃO Deve apresentar a seguinte classificação Cor da casca = branca ou avermelhada ou marrom; o Peso = tipo 3 (Grande); Peso da dúzia = 660g; Peso unitário mínimo = 55g; Qualidade = Classe A EMBALAGEM Primária: embalagens / bandejas de mercado, novas com capacidade para até 30 (trinta) ovos. Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: conforme a legislação vigente. Nota: registro obrigatório no Serviço de Inspeção Estadual ou Federal. Validade: apresentar validade mínima de 20 dias no momento da entrega. Deverá constar na embalagem: data de entrega, quantidade e escola a que se destina.	R\$ 7,94
11	24.000 (Não Diferenciado)	KG	BATATA INGLESA, EXTRA - EXTRA, grupo varietal diversificado, classe 1 e II.2, beneficiada (lavada ou escovada), formato oval ou alongado, casa amarela sem manchas esverdeadas, polpa amarela clara Características Gerais: a) Ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie;	R\$ 4,13



			b) Não estar danificados; c) Estar livres de enfermidades; d) Não apresentar rachaduras ou cortes; a polpa deverá estar intacta e limpa. Rotulagem - De acordo com a legislação vigente. Embalagem para entrega de 05 (cinco) quilos à 50 (cinquenta) quilos, em sacos atóxicos transparentes. Deverá constar na embalagem: peso, data de entrega e escola à que se destina. As entregas deverão ser feitas em carros fechados tipo baú, com refrigeração.	
12	3.800 (Diferenciado)	KG	CEBOLA EXTRA, GRAÚDA - Extra, grupo 1 (redondo) ou 2 (achatado), sub grupo amarela (baia), classe / calibre entre 3 e 4 (60-90mm de diâmetro), cascas íntegras, firmes, livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: sacos plásticos atóxico para a entrega que deverá conter peso, data de entrega e escola à que se destina. Deverá ser entregue em carro fechado, com baú.	R\$ 4,63
13	1.400 (Diferenciado)	KG	ALHO, EXTRA - EXTRA, classe 5/6 (50 a 70 mm de diâmetro), sem catafilo, roxo, com alto poder de condimentação. Características Gerais: não estar danificados, estar livre de enfermidades e não ter grãos ociosos Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Embalagem: sacos plásticos atóxico para a entrega que deverá conter peso, data de entrega e escola à que se destina. Deverá ser entregue em carro fechado, com baú.	R\$ 22,70
14	1.300 (Diferenciado)	KG	MANDIOQUINHA, EXTRA - Extra, grupo amarela, comum, Senador Amaral, branca, classe 9, subclasse 3 - deverá ser constituída por raízes, tubérculos e rizomas de ótima qualidade e sem defeitos. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Características microscópicas: ausência de sujidade, parasitos e larvas. Rotulagem - De acordo com a legislação vigente. O rótulo deverá trazer a denominação da raiz, tubérculo ou rizoma e sua classificação. Embalagem: sacos plásticos atóxico para a entrega que deverá conter peso, data de entrega e escola à que se destina. Deverá ser entregue em carro fechado, com baú.	R\$ 8,26
15	3.600 (Diferenciado)	KG	MAMÃO FORMOSA, EXTRA - Extra, grupo varietal formosa, comprido, subgrupo 3 , (maturação) classe G. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca. Características microscópicas: ausência de sujidade, parasitas e larvas. Rotulagem: de	R\$ 5,19



			acordo com a legislação vigente. O rótulo deverá trazer a denominação da fruta e sua classificação. Embalagem: apropriada (atóxica) para entrega, que deverá conter peso, data de entrega e a escola à que se destina. Deverá ser entregue em carro fechado com baú, com refrigeração.		
16	2.500 (Diferenciado)	KG	MILHO VERDE SEM PALHA, EXTRA - Características gerais: sem palha, extra, de primeira, de boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, procedentes de plantas genuínas e sadias, apresentando grau ideal e uniformidade e desenvolvimento quanto ao tamanho, cor e sabor que são próprios da variedade, e isentos de enfermidades, material terroso e umidade extrema anormal. Embalagem: Sacos plásticos atóxicos para a entrega que deverá conter peso: data de entrega e escola à que se destina. Deverá ser entregue em carro fechado, com baú.	R\$	4,50
17	64.000 (Não Diferenciado)	KG	MAÇÃ NACIONAL, FUJI OU GALA, EXTRA - Extra, tamanho com classe / calibre 150, categoria 1. Embalagem de 18 Kg (170 - 180 unidades). Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. O rótulo deverá trazer a denominação da fruta e sua classificação. Deverá constar na embalagem atóxica: peso, data de entrega e escola á que se destina. As entregas deverão ser feitas em carros fechados tipo baú com refrigeração.	R\$	7,59
18	5.000 (Diferenciado)	KG	MANDIOCA AMARELA, EXTRA - Características gerais: mandioca extra, tipo amarela, de primeira qualidade, com coloração e tamanho uniformes típico da variedade, sem brotos, sem rachaduras ou cortes, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Embalagem: sacos plásticos atóxicos para entrega que deverá conter peso: data de entrega e escola à que se destina.	R\$	4,49
19	40.000 (Diferenciado)	KG	MARACUJÁ PARA SUCO, EXTRA - Características Gerais: extra, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhos e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvidas, em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Isenta de enfermidades, material terroso, umidade	R\$	7,08



			extrema anormal, sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos aderentes a casca, sem danos físicos e mecânicos, oriundo de manuseio e transporte. Tamanho médio e uniforme. Padrões ANVISA. Embalagem: sacos plásticos atóxico para a entrega que deverá conter peso, data de entrega e escola á que se destina. As entregas deverão ser feitas em carros fechados tipo baú com refrigeração.	
20	800 (Diferenciado)	KG	<p>LIMÃO TAITI, EXTRA - Conforme NTA 17, de 1ª qualidade.</p> <p>De classificação extra - esta classe deverá ser constituída por frutas de óptima qualidade, sem defeitos. Os pedúnculos e a polpa deverão estar intactos e uniformes. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca. Características gerais: - ser frescas;</p> <ul style="list-style-type: none">- ter atingido o grau Máximo de maturação, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade;- apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo mediato e imediato; - ser colhidas cuidadosamente e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão;- não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos; - estar livres de resíduos fertilizantes. <p>Características microscópicas: ausência de sujidade, parasitas e larvas. Rotulagem: De acordo com a legislação vigente. O rótulo deverá trazer a denominação da fruta e sua classificação.</p> <p>Embalagem: sacos plásticos atóxico para a entrega que deverá conter peso, data de entrega e escola à que se destina. As entregas deverão ser feitas em carros fechados tipo baú com refrigeração.</p>	R\$ 4,81
21	4.600 (Diferenciado)	KG	<p>PÃO DE HAMBÚRGUER - Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, ovos, sal e água, isento de corantes artificiais Embalagem: Primária:saco plástico atóxico, transparente, com peso líquido de 200 g ou de 300 g., contendo cada unidade 50 gramas. Secundaria: caixa de papelão.</p> <p>Validade mínima de 14 dias de fabricação que não poderá ser superior à 02 dias da data de entrega.</p>	R\$ 12,13



			Condições de transporte: em carros fechados tipo baú. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. OBS: apresentar junto com as amostras ficha técnica do produto.	
22	10.000 (Diferenciado)	KG	PÃO DE LEITE - Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, fermento biológico, leite, sal, açúcar, podendo conter outros ingredientes desde que declarado pela ANVISA. Embalagem: Primária: saco plástico atóxico, transparente, com peso líquido de 400 gramas, contendo 12 unidades por pacote. Secundária: caixa de papelão. Validade mínima de 14 dias de fabricação que na poderá ser superior à 02 dias da data de entrega. Condições de transporte: em carros fechados tipo baú. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. OBS: apresentar junto com as amostras ficha técnica do produto.	R\$ 10,96
23	50.000 (Não Diferenciado)	KG	PÃO FRANCÊS - DESCRIÇÃO Produto obtido pela cocção de massa preparada com farinha de trigo em condições tecnologicamente adequadas, que contenha naturalmente proteínas formadoras de glúten, água e outros ingredientes desde que não descaracterizem o pão, fermentado por fermento biológico industrial, com uma seleção de leveduras <i>Saccharomyces cerevisiae</i> obtida através de processo industrial. Produto com peso entre 40 (quarenta) e 50 (cinquenta) gramas. COMPOSIÇÃO Obrigatório: com farinha de trigo, fermento biológico, sal (cloreto de sódio) e água. Opcional: vitaminas e sais minerais dentro de parâmetros permitidos em legislação. Isenta: corante e aromatizante de qualquer natureza, outras farinhas e gordura trans. INSTRUÇÃO O pão deve ser fabricado com matérias primas sãs, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado, ressecado ou mal cozido. Será interdito no preparo do pão, o emprego de farelo de qualquer espécie. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. EMBALAGEM Primária Opção 1: saco de polietileno atóxico perfurado, com até 20 unidades. Opção 2: saco de papel	R\$ 10,49



		<p>kraft, pardo ou branco, com até 20 unidades. Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto, limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho ao mesmo. Rotulagem: conforme a legislação vigente. Nota: produto dispensado da obrigatoriedade de registro. Observação: o transporte deverá ser feito em caixas plásticas atóxicas, com tampas, capacidade aproximada ou de 200 lt. De acordo com o Decreto - Lei de nº 286/86 - de 06 de Setembro de 1986, em seu artigo 10º, no transporte de pão deverá ser utilizado veículo automóvel ligeiro de mercadorias adaptadas para o efeito, de caixa fechada, cuja a abertura só deve efetuar-se da entre entrega. A caixa de carga dos veículos, isoladas da cabine de condução, deve ser metálica ou de material macromolecular duro, não devendo ter nenhum aparte forrada por telas ou lonas, devendo ser ventilada por um processo indireto que assegure a perfeita higiene do interior. O serviço de nutrição poderá ter acesso as dependências da padaria, para verificar o controle de higiene. Apresentar amostra. A empresa declarada vencedora terá o prazo de 2 dias úteis para apresentar a documentação técnica a seguir: 1 – Alvará sanitário recente.</p> <p>LEGISLAÇÃO Resolução nº 04 de 24/11/1988- CNS/MS (aditivos intencionais); Lei nº 8.078, de 11/09/1990 (Código de Defesa do Consumidor); Portaria 540 de 27/10/1997 - SVS/MS (aditivos alimentares - definições, classificação e emprego); Resolução nº 383 de 05/08/1999 - ANVS/MS (aditivos alimentares, funções e limites máximos); Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 - ANVISA/MS (padrões microbiológicos para alimentos); Portaria nº 157, de 19/08/2002 - INMETRO/MDIC (regulamento técnico/expressão do conteúdo líquido); Resolução RDC nº 259 de 20/09/2002 -</p>	
--	--	---	--



			<p>ANVISA/MS (rotulagem de alimentos embalados); Lei Federal nº 10.674 de 16/05/2003 (rotulagem/glúten); Resolução RDC nº 359 de 23/12/2003 - ANVISA/MS (porções de alimentos/rotulagem nutricional); Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003 - ANVISA/MS (rotulagem nutricional/alimentos embalados); ferro e ácido fólico); Resolução RDC nº 123, de 13/05/2004 – ANVISA/MS (altera Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002); Resolução RDC nº 263 de 22/09/2005 - ANVISA/MS (regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos); Resolução RDC nº 163, de 17/08/2006 – ANVISA/MS (complementação das Resoluções RDC nº 359 e nº 360/2003 - rotulagem nutricional de alimentos embalados); Resolução nº 60 de 05/09/2007 - ANVISA/MS (regulamento técnico/aditivos em cereais e derivados); Portaria nº 153, de 19/05/2008 – INMETRO (padronização do conteúdo líquido dos produtos pré-medidos acondicionados de acordo com específica). Portaria nº 248, de 17/07/2008 - INMETRO/MDIC (critérios de verificação do conteúdo líquido); Resolução RDC nº 42, de 29/08/2013 - ANVISA/MS (limites máximos/contaminantes inorgânicos); Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014 - ANVISA/MS (limites e tolerâncias de matérias estranhas/macrocópicas e microscópicas); Resolução RDC nº 26 de 02/07/2015 - ANVISA/MS (rotulagem/alergias alimentares); Resolução RDC nº 136, de 08/02/2017 - ANVISA/MS (rotulagem/lactose); Resolução RDC nº 150, de 13/04/2017 - ANVISA/MS (enriquecimento das farinhas de trigo e de milho com ferro e ácido fólico).</p>	
24	6.000 (Não Diferenciado)	KG	<p>FILÉ DE PEIXE (Pangasius) (IQF) - Congelada, conforme NTA 9. Filé de peixe, sem espinhas e sem pele, em IQF. Aspectos, cheiro e sabor próprios. Cor - própria, sem manchas esverdeadas. Validade: não poderá a entrega ser superior a</p>	R\$ 29,06



25	6.000 (Diferenciado)	KG	<p>20 dias da data de fabricação. Embalagem: primária: saco de polietileno atóxico, fechado a vácuo, resistente, com rótulo impresso, contendo o peso líquido de 1 quilo. Secundária: Caixa de papelão ondulado, reforçado. Rotulagem- De acordo com a legislação vigente. Nos rótulos da embalagem primária e secundária deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e peso líquido, número de registro no órgão competente, carimbo do S.I.F. Condições de transporte: o produto deverá ser transportado em caminhões frigoríficos adequados a este fim, dotados de carroceria isotérmicas, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração. OBS: Apresentar com a amostra ficha técnica assinada pelo responsável técnico, certificado de registro no órgão competente. Deverá ser comprovada a procedência do produto. No ato da assinatura do contrato deverá ser apresentado um certificado de vistoria dos veículos utilizados no transporte do produto, expedido por órgão competente.</p> <p>POLPA DE FRUTA, SABOR ABACAXI CONGELADA - Polpa de fruta congelada, sabor abacaxi. As polpas deverão ter as seguintes características: deve ser extraída da fruta in natura, 100% (cem por cento) da fruta, parte comestível do fruto, através de processo tecnológico adequado. Produto não fermentado, não alcóolico, não diluído, sem conservantes. Deve ter validade de no mínimo 12 (dose) meses após a data de fabricação. Deve apresentar rendimento mínimo de 3 litros de suco/ kg. Amostra sujeita a teste de rendimento. Os sucos deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. A embalagem deve conter: identificação do produto, data de fabricação, data de validade, peso líquido, número do lote, nome do fabricante, informações nutricionais e registro no órgão fiscalizador quando couber. Armazenamento: conservar congelado à temperatura de menos 18°C. Embalagem primária plástica, atóxica, íntegra, contendo entre 100g a 1 kg de produto. Condições de transporte: o produto deve ser transportado em caminhões frigoríficos</p>	R\$	15,56
----	-------------------------	----	--	-----	-------



			adequados para esse fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração.		
26	3.500 (Diferenciado)	KG	<p>POLPA DE FRUTA, SABOR MARACUJÁ CONGELADA - As polpas deverão ter as seguintes características: deve ser extraída da fruta in natura, 100% (cem por cento) da fruta, parte comestível do fruto, através do processo tecnológico adequado. Produto não fermentado, não alcoólico, não diluído, sem conservantes. Deve ter validade de no mínimo 12 (doze) meses após a data de fabricação . Deve apresentar rendimento mínimo de 6 litros de suco/ kg. Amostra sujeita a teste de rendimento. Os sucos deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto, estabelecida pela Agencia Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. A embalagem deve conter: identificação do produto, data de fabricação, data de validade, peso líquido, número do lote, nome do fabricante, informações nutricionais e registro no órgão fiscalizador quando couber. Armazenamento: conservar congelado à temperatura de menos 18°C. Embalagem primária plástica, atóxica, íntegra, contendo entre 100g a 1 kg do produto. Condições de transporte: o produto deve ser transportado em caminhões frigoríficos adequados para esse fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração.</p>	R\$	20,87
27	37.000 (Não Diferenciado)	KG	<p>IOGURTE COM POLPA DE FRUTAS SABOR MORANGO RESFRIADO - Descrição do produto: iogurte com polpa de frutas, sabor morango, resfriado. Ingredientes: leite, preparado de fruta (açúcar, polpa de fruta, espessante Ca carboximetilcelulose, aroma idêntico ao natura da fruta, amido modificado, acidulante ácido láctico, conservador sorbato de potássio), fermento lácteo e estabilizante gelatina. Características físico-químicas: Brix: 14.8 - 15.2, pH: 4.0-4.4. Validade mínima de 30 dias a partir da data de fabricação. A entrega não poderá ser superior a 5 dias da data de fabricação. Embalagem: bandejas de 540g a 600g de produto (com 6 unidades). Condições de transporte: o produto deve ser transportado em caminhões frigoríficos adequados para este fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração. Rotulagem: de acordo com a</p>	R\$	6,67



			legislação vigente. Inscrição / número do SIF ou órgão similar. Obs: No ato da assinatura do contrato deverá ser apresentado um certificado de vistoria dos veículos, do frigorífico utilizado no transporte do produto, expedido por órgão competente. Apresentar junto com as amostras ficha técnica do produto.		
28	6.000 (Não Diferenciado)	KG	<p>LINGÜIÇA CONGELADA TOSCANA SEM PIMENTA - 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO Entende-se por Lingüiça o produto carne industrializado, obtido de carnes de animais de açougue, adicionados ou não de tecidos adiposos, ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, e submetido ao processo tecnológico adequado. Lingüiça congelada toscana: é o produto cru e curado obtido exclusivamente de carnes suína, adicionada de gordura suína e ingredientes, exceto pimenta de qualquer espécie. Não será permitida a adição de CMS (carne mecanicamente separada), conforme indicação da Instrução Normativa nº 4 de 31/03/00, anexo III, item 4.2.3.1, publicada no D.O.U., Seção I, em 05/04/2000.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</p> <p>2.1. GERAIS: A lingüiça deverá ser preparada com carnes suínas em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição por carne bovina e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exsudado líquido ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. Toda a carne usada na elaboração da lingüiça deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30691, de 29/03/1952. Após ter sido inspecionado a carne para lingüiças, não deverá ficar exfilé à contaminação ou adicionada de qualquer substância nociva para o consumo humano.</p> <p>2.2. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS</p>	R\$	21,49



			<p>2.2.1. Composição: - Ingredientes obrigatórios: carne de pernil, lombo e/ou paleta de suíno e sal. - Ingredientes Opcionais: gordura, água, açúcares, condimentos, aromas e especiarias (exceto pimenta de qualquer espécie) e aditivos intencionais. NOTA: Não será permitida a adição de proteínas não carniças como proteína agregada.</p> <p>2.2.2. Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração: de acordo com a legislação vigente.</p> <p>2.3. Características Sensoriais: - textura: característica - cor: característica - sabor: característico - odor: característico</p> <p>2.4. Contaminantes Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecido pelo Regulamento Específico Vigente.</p> <p>2.4. Físico-químicas - Umidade: máximo 70,0% p/p - Gordura: máximo 20,0% p/p - Proteína: mínimo 12,0% p/p - Cálcio (base seca): máximo de 0,1% - Nitrito/nitrato de sódio: máximo de 125 ppm Instrução Normativa nº.4, de 31/03/2000, M.A.A., Anexo IV, item 4.2.1, publicada no D.O.U., Seção I, em 05/04/2000.</p> <p>2.5. Microbiológicas Serão adotados os padrões e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item i, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.</p> <p>2.6. Microscópicas O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza. Poderá haver a critério da – , a verificação dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto, não devendo conter materiais estranhos ao processo de industrialização.</p> <p>2.7. Toxicológicas: - Nitrito: 0,015 g/100 g (expresso em nitrito de sódio)</p>	
--	--	--	---	--



		<p>- Nitrato: 0,030 g/100 g (expresso em nitrito de sódio)</p> <p>2.8. Peso Unitário do Produto Pacotes com 5 (cinco) quilos, com tolerância a variação de até 10% para mais, no peso unitário do produto.</p> <p>2.9. Temperatura para entrega na CENTRAL ALIMENTÍCIA: abaixo de -12°C</p> <p>2.10. PRAZO DE VALIDADE: Sob congelamento: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias.</p> <p>2.10.1. Deverá constar na embalagem o prazo de fabricação e validade para o produto congelado.</p> <p>3. EMBALAGEM</p> <p>3.1. Acondicionamento O produto deverá ser embalado com envoltórios naturais, adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.</p> <p>3.2. A embalagem primária da lingüiça deverá ser a vácuo, tipo “Cryovac”, termoformada, resistente, transparente, atóxica, com capacidade para 5 (cinco) quilos do produto.</p> <p>3.3. A embalagem secundária da lingüiça deverá ser caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, com capacidade para 4 (quatro) pacotes e peso líquido total de 20 (vinte) quilos do produto.</p> <p>3.4. Poderá ser aceito outro tipo de embalagem dentro da legislação vigente, desde que submetida a aprovação dos técnicos da Central Alimentícia. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.</p> <p>4. ROTULAGEM</p> <p>4.1. Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil).</p> <p>4.2. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de</p>	
--	--	---	--



			<p>forma clara e indelével, as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Denominação de venda do produto (nome do produto e marca)2. Identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira")3- Data da embalagem do produto e número do lote4- Prazo de validade ou data de vencimento para o produto congelado.5. Lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados6. Conteúdo líquido7. Condições de armazenamento8. Condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária9. Empilhamento máximo (na embalagem secundária)10. Carimbo do Serviço de Inspeção Federal ou Serviço de Inspeção Estadual11. Número de registro do produto no órgão competente <p>NOTAS: 1) A impressão do subitem 3.2.3 (data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote) poderá ser em "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem.</p> <p>2) O conteúdo líquido (subitem 4.2.5) na embalagem secundária, deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.</p>		
29	5.000 (Não Diferenciado)	KG	<p>KIBE DE CARNE BOVINA, CONGELADA - Composição: carne Bovina, trigo para quibe, água, gordura bovina, cebola, proteína de soja, sal, proteína de animal de colágeno, alho, hortelã e aroma natural. Contendo 50 gramas. Características em 75 g.: carboidrato = 4%; proteínas = 22%; gorduras = 14% e sódio até 280 g O produto deverá apresentar ovalado, com coloração marrom clara, textura macia, odor e sabor característico. Unidade com 50 gramas.</p>	R\$	28,96



			<p>Prazo de Validade: mínima de 04 meses não poderá a entrega ser superior a 20 dias da data de fabricação.</p> <p>Embalagem primária: embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, com uma etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada, sem perfurações. Peso líquido = 02 kg.</p> <p>Embalagem secundária: caixa de papelão ondulada reforçada, lacrada.</p> <p>Acondicionamento na caixa 2 pacotes de 02 kg = Peso 04 kg.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a legislação vigente e com o código de Defesa do consumidor.</p> <p>Condições de transporte: o produto deverá ser transportado em caminhões frigoríficos, adequado a este fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração.</p> <p>Obs: apresentar junto com as amostras, ficha técnica do produto.</p>	
--	--	--	--	--

TOTAL: R\$ 5.607.355,00 (cinco milhões e seiscentos e sete mil e trezentos e cinquenta e cinco reais).

2. A licitante vencedora, provisoriamente classificada em primeiro lugar, deverá apresentar **02 (duas) amostras do item em que exigir** (Anexos I – Especificações), devidamente identificada com o número do pregão e do item a que se refere, bem como a razão social do licitante, para que se verifique o total atendimento do que está proposto na especificação técnica, **em até 05 (cinco) dias úteis após a realização da sessão pública do Pregão Presencial, a não apresentação da amostra acarretará na sua desclassificação, convocando-se o segundo colocado e assim sucessivamente.**
3. Para fins da assinatura do contrato a empresa licitante vencedora deverá apresentar:
 - Um certificado de vistoria dos veículos utilizados no transporte do produto, expedido por órgão competente;
 - Alvará sanitário do fabricante;
 - Laudo Bromatológico do produto;
4. Especificações técnicas dos itens:

GÊNERO	ESPECIFICAÇÕES
---------------	-----------------------



<p>ALMÔNDEGA CARNE DE BOVINO, CONGELADO, EM IQF</p>	<p>Produto cárneo industrializado, obtido a partir de carne moída de bovina, moldada na forma arredondada, adicionada de ingredientes e submetido ao processo tecnológico adequado. Devera ser congelada a temperatura de 12° C (doze graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. O produto devera estar de acordo com a legislação vigente em especial a Instrução Normativa 20/2000 MAPA, Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC 12/2001 da ANVISA/MS e Portaria 1002 SVS/MS. Com redução de sódio. Máximo de 330 mg/80g.</p> <p>Especificações Gerais: O produto devera ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob previa inspeção sanitária. A mistura cárnea de bovino modelada e congelada devera apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substancia contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. As almôndegas deverão apresentar tamanho uniforme, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade devera pesar aproximadamente 25 (vinte e cinco) gramas. O produto devera ser transportado em temperatura inferior à – 12° C (doze graus Celsius Negativos).</p> <p>Prazo de validade mínima de 06 (seis) meses da data de fabricação, que não poderá a entrega ser superior a 20 dias da data de fabricação.</p> <p>Condições de transporte: o produto devera ser transportado em caminhões frigoríficos adequados a este fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração.</p> <p>Embalagem: <u>Primaria:</u> Saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, termossoldado, transparente com capacidade para até 2 kg de produto e resistente ao transporte e ao armazenamento. <u>Secundaria:</u> Caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada, com capacidade para 2 pacotes de peso liquido de 2 kg de produto. Peso liquido de 4 kg.</p> <p>Rotulagem:O produto devera ser rotulado de acordo com legislação vigente – RDC 359/360.</p> <p>OBS: Apresentar junto com a amostra a documentação técnica a seguir: Ficha técnica do produto.</p>
<p>GÊNERO</p>	<p>ESPECIFICAÇÕES</p>



<p>CARNE CONGELADA DE BOVINO, SEM OSSO: PATINHO, BIFE, IQF 40/60 gr</p>	<p>Carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo regulamento de Inspeção Ind. e Sanitário de origem animal, carimbo do SIF. Devem ser cortados em bifes em equipamento apropriado em túnel de congelamento com tecnologia IQF para congelamento individual. Lipídeos máx. 10 g por 100 gr.</p> <p>Prazo de Validade: 12 meses que não poderá a entrega ser superior a 20 dias da data de fabricação. Conservado a -18° C (menos dezoito graus centígrados).</p> <p>Embalagem primária: embalagem transparente de polietileno de baixa densidade, aprovada para contato direto com alimentos, sem perfurações ou vazamentos. Pacotes de 02 kg.</p> <p>Embalagem secundária: caixa de papelão.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a legislação vigente em rótulo litografado.</p> <p>Condições de transporte: o produto deverá ser transportado em caminhões frigoríficos, adequado a este fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração.</p> <p>Obs: apresentar junto com as amostras, ficha técnica do produto.</p>
--	--

GÊNERO	ESPECIFICAÇÕES
<p>CARNE BOVINA MOÍDA, DE PATINHO, CONGELADA EM IQF</p>	<p>Recortes de primeira qualidade. De patinho moída, congelados em túnel de congelamento IQF. Embalagem primária: sacos de polietileno (saco plástico IQF), atóxico transparente e resistentes, com vedação termossoldada, constando, nome, marca, peso líquido, carimbo do SIF do estabelecimento produtor, etiqueta constando lote e validade, registro interno do produto, quantidade do produto, volume bruto e líquido do produto. Cada embalagem deverá conter 2 kg do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, contendo de 12 quilos do produto. A entrega não poderá ser Superior à 20 dias da data de fabricação.</p> <p>Prazo de Validade: 12 meses a partir data de validade, que não poderá a entrega ser superior a 20 dias da data de fabricação. . Conservado a -18° C (menos dezoito graus centígrados).</p> <p>Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com as resoluções RDC359/03 e RDC 360/03 da ANVISA/MS. Rótulo litografado.</p> <p>Condições de transporte: o produto devera ser transportado em caminhões frigoríficos adequados a este fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração.</p> <p>OBS: Apresentar junto com a amostra a documentação técnica a seguir: Ficha técnica do produto.</p>

ESPECIFICAÇÕES E FORMAS DE APRESENTAÇÃO DOS PRODUTOS 2021

**CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO EM CUBOS
IQF - INDIVIDUAL QUICK FROZEN**



1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Carne congelada pelo processo Individual Quick Frozen – IQF, crua, em cubos, contida em pacotes com 2 (dois) quilos, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeções veterinárias, procedentes de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em peça, **NÃO PODENDO** ser mecanicamente separada fresca, aparada e apresentada no corte **acém**.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses).

A carne bovina em cubo congelada pelo processo Individual Quick Frozen – IQF, no corte acém deverá apresentar-se com no máximo 5 (cinco) % de gordura total, produto livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração.

Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30691, de 29/03/1952.

2.2. ORGANOLÉPTICAS

- aspecto: próprio da espécie, não amolecida, nem pegajosa

- cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas.

- odor: próprio

- tipo de corte: característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria nº 5 de 8/11/88 e publicada no D.O.U. de 18/11/88, Seção I.

2.3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

- gorduras totais: máximo de 5%

- ph: mínimo de 5,5% e máximo de 6%

2.4. MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.

2.5. PESO DA UNIDADE

O produto resfriado deverá se apresentar com peso líquido:

- 2 kg (dois) quilos de acém em cubos de 3 (três) x 3 (três) centímetros.

2.6. TEMPERATURA PARA ENTREGA - : abaixo de - 12 °C.

2.7. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 12 (doze) meses sob congelamento. Deverá constar na embalagem o prazo de fabricação e validade para o produto **congelado**.

2.8. Somente será recebido o produto que tenha data de processamento de até 30 (trinta) dias para carne congelada.

3. EMBALAGEM

3.1. A embalagem primária deverá ser sacos plásticos em polipropileno atóxico, transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação, vedada e termossoldada, contendo 2 (dois) quilos do produto.

3.2. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulado, reforçado, com peso bruto de 13 (treze) quilos, contendo 6 (seis) pacotes de 2 (dois) quilos cada, resistente ao impacto e às condições de estocagem, lacrada com fita gomada, garantindo a inviolabilidade da mesma.

3.3. Poderá ser aceito outro tipo de embalagem dentro da legislação vigente, desde que submetida a aprovação do nutricionista da CENTRAL ALIMENTÍCIA – . Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.

4. ROTULAGEM

4.1. Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil).

4.2. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével,



as seguintes informações:

- 1- denominação da venda do produto (nome do produto e marca)
- 2-tipo de corte
- 3-identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão "indústria brasileira")
- 4- data da embalagem do produto e número do lote
- 5- prazo de validade **ou** data de vencimento para o produto **congelado**.
- validade do produto congelado
- 7- peso do conteúdo líquido (na embalagem secundária)
- 8-condições de armazenamento (na embalagem secundária)
- 9-empilhamento máximo para armazenamento (na embalagem secundária)
- 10-carimbo do Serviço de Inspeção Federal ou Serviço de Inspeção Estadual
- 11-número de registro do produto no órgão competente (na embalagem primária)

PATINHO EM ISCAS/TIRAS
IQF - INDIVIDUAL QUICK FROZEN

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Carne congelada pelo processo Individual Quick Frozen – IQF, crua, em tiras/iscas, contida em pacotes com 2 (dois) quilos, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeções veterinárias, procedentes de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em peça, **NÃO PODENDO** ser mecanicamente separada fresca, aparada e apresentada no corte **patinho**.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS:

Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses).

A carne bovina deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração.

Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30691, de 29/03/1952.

2.2. ORGANOLÉPTICAS:

aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa

cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas.

odor: próprio

tipo de corte: característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria nº 5 de 8/11/88 e publicada no D.O.U. de 18/11/88, Seção I.

2.3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

- gorduras totais: máximo de 5%

- ph: mínimo de 5,5% e máximo de 6%

2.4. MICROBIOLÓGICAS:

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.

2.5. PESO DA UNIDADE

O produto resfriado deverá se apresentar com peso líquido:

- 2 kg (dois) quilos de carne em iscas/tiras.

2.6. TEMPERATURA PARA ENTREGA NA CENTRAL ALIMENTÍCIA - : abaixo de - 12 °C.

2.7. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 12 (doze) meses sob congelamento. Deverá constar na embalagem o prazo de fabricação e validade para o produto **congelado**.

2.8. Somente será recebido o produto que tenha data de processamento de até 30 (trinta) dias para carne



congelada.

3. EMBALAGEM

3.1. A embalagem primária deverá ser sacos plásticos em polipropileno atóxico, transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação, vedada e termossoldada, contendo 2 (dois) quilos do produto.

3.2. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulado, reforçado, com peso bruto de 13 (treze) quilos, contendo 6 (seis) pacotes de 2 (dois) quilos cada, resistente ao impacto e às condições de estocagem, lacrada com fita gomada, garantindo a inviolabilidade da mesma.

3.3. Poderá ser aceito outro tipo de embalagem dentro da legislação vigente, desde que submetida a aprovação dos técnicos da CENTRAL ALIMENTÍCIA – . Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.

4. ROTULAGEM

4.1. Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil).

4.2. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1-denominação da venda do produto (nome do produto e marca).

2-tipo de corte

3-identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão “indústria brasileira”)

5- data da embalagem do produto e número do lote

6- prazo de validade **ou** data de vencimento para o produto **congelado**.

7-conteúdo líquido (na embalagem secundária)

8-condições de armazenamento (na embalagem secundária)

9-empilhamento máximo para armazenamento (na embalagem secundária)

10-carimbo do Serviço de Inspeção Federal ou Serviço de Inspeção Estadual

11-número de registro do produto no órgão competente (na embalagem primária)



GÊNERO	ESPECIFICAÇÕES
HAMBÚRGUER BOVINO, CONGELADO	<p>Produto cárneo industrializado, obtido a partir de carne moída de bovino, adicionado ou não de tecido adiposo e ingredientes, moldado e submetido ao processo tecnológico adequado. Devera ser congelado à temperatura de – 12° C (doze graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas no item 2 a seguir. O produto devera estar de acordo com a legislação vigente em especial a instrução Normativa 20/2000 MAPA, Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC 12/2001 da ANVISA/MS e Portaria 1002 SVS/MS.</p> <p>Especificações gerais: O produto devera ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob previa inspeção sanitária. A mistura cárnea de bovina modelada e congelada devera apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substancia contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Os hambúrgueres deverão apresentar tamanho uniforme, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade devera pesar aproximadamente 56 gramas.</p> <p>Características em 84 gramas com redução de sódio – até 350 mg: gordura (max): 22%, proteína (min): 16% e carboidratos totais: 1%</p> <p>Prazo de Validade: mínima de 04 (quatro) meses. Não poderá a entrega ser superior a 20 dias da data de fabricação.</p> <p>Embalagem: Primaria: Devera ser envelopado, com material adequado para que as condições de armazenamento lhe confiem proteção apropriada.</p> <p>Embalagem Secundaria: Caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada, com capacidade para aproximadamente 36 (trinta e seis) unidades.</p> <p>Peso liquido: 02 – 03 kg.</p> <p>Condições de transporte: o produto devera ser transportado em caminhões frigoríficos adequados a este fim, dotados de carroceria isotérmicas, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração.</p> <p>Rotulagem:O produto devera ser rotulado de acordo com a Legislação Vigente – RDC 359/360.</p> <p>Obs: Apresentar junto com as amostras : Ficha técnica do produto.</p>

GENÊRO	ESPECIFICAÇÕES
--------	----------------



<p>SOBRECOXA DE FRANGO, CONGELADO, IQF</p>	<p>Congelada, conforme NTA 3. Limpo e sem penugem. Produto proveniente de frangos selecionados, abatidos em estabelecimento sob inspeção Federal; de boa qualidade; com perfeito desenvolvimento ósseo muscular, com consistência firme e elástica; com pele íntegra; isentas de contusões, fraturas e sangue; cor e odor próprios, lavados, escorridos e congelados por processo rápido, IQF.</p> <p>Validade Mínima: mínimo de 12 (doze) meses sob congelamento, que não poderá a entrega ser superior a 30 dias da data de entrega.</p> <p>Temperatura para entrega na CENTRAL ALIMENTÍCIA: abaixo de – 12°C</p> <p>Embalagem Primária: saco de polietileno pigmentado leitoso, atóxico, impresso grampeado mecanicamente ou termossoldado com peso líquido de 1 (um) quilo (sobrecoxa)</p> <p>Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado, reforçado, com impressão.</p> <p>Rotulagem: De acordo com a legislação vigente. Nos rótulos da embalagem primária e secundária deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e peso líquido, número de registro no órgão competente, carimbo do S.I.F.</p> <p>Condições de transporte: o produto deverá ser transportado em caminhões frigoríficos adequados a este fim, dotados de carroceria isotérmicas, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração.</p> <p>OBS: Apresentar com a amostra ficha técnica assinada pelo responsável técnico.</p>
---	---



GENÊRO	ESPECIFICAÇÕES
<u>FILEZINHO DE FRANGO, SASSAMI, CONGELADO, IQF (s/ pele e s/ osso)</u>	<p>Descrição: Filezinho de frango, sassami, isentos de ossos, pele e cartilagens, congelamento IQF.</p> <p>Validade Mínima: mínimo de 12 (doze) meses sob congelamento, que não poderá a entrega ser superior a 30 dias da data de entrega.</p> <p>Temperatura para entrega na CENTRAL ALIMENTÍCIA: abaixo de – 12°C</p> <p>Embalagem Primária: sacos plásticos transparentes atóxicos, termoselada, com peso líquido de 01 kg.</p> <p>Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada.</p> <p>Condições de transporte: Os produtos deverão ser transportados em carros frigoríficos adequados a este fim, dotados de carroceria isotérmica tipo baú, equipado com unidade de refrigeração.</p> <p>Rotulagem: De acordo com a legislação vigente.</p> <p>Obs.; Apresentar junto com as amostras, ficha técnica do produto.</p> <ul style="list-style-type: none">• Laudo Bromatológico apresentar antes da assinatura do contrato.

GÊNERO	ESPECIFICAÇÕES
REQUEIJÃO CREMOSO	<p>Ingredientes: Leite pasteurizado, coalho e cloreto de cálcio, gordura, maltodextrina, não pode conter amido.</p> <p>Validade mínima: 03 meses da data de fabricação, que não poderá ser superior a 10 dias da data de entrega.</p> <p>Embalagem Primária: copo plástico ou vidro, contendo peso líquido de 180 a 250 gramas.</p> <p>Embalagem Secundária: caixa de papelão.</p> <p>Rotulagem: De acordo com a legislação vigente.</p> <p>Condições de transporte: Carro refrigerado.</p> <p>Obs. Apresentar junto com as amostras ficha técnica.</p>

OVO DE GALINHA

DESCRIÇÃO

Proveniente de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, fresco, de tamanho uniforme, **proveniente de avicultor com inspeção oficial**, obrigatoriamente registrado no Serviço de Inspeção Estadual ou Federal.

INSTRUÇÃO

Deve apresentar a seguinte **classificação**:

- Cor da casca = branca ou avermelhada ou marrom;
- Peso = tipo 3 (Grande);
- Peso da dúzia = 660g;



- Peso unitário mínimo = 55g;
- Qualidade = Classe A.

EMBALAGEM

Primária: embalagens / bandejas de mercado, novas com capacidade para até 30 (trinta) ovos.

Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Rotulagem: conforme a legislação vigente.

Nota: registro obrigatório no Serviço de Inspeção Estadual ou Federal.

Validade: apresentar validade mínima de 20 dias no momento da entrega.

Deverá constar na embalagem: data de entrega, quantidade e escola a que se destina.

GÊNERO	ESPECIFICAÇÕES
BATATA INGLESA, EXTRA.	<p>EXTRA, grupo varietal diversificado, classe 1 e II.2, beneficiada (lavada ou escovada), formato oval ou alongado, casa amarela sem manchas esverdeadas, polpa amarela clara</p> <p>Características Gerais:</p> <p>a) Ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie;</p> <p>b) Não estar danificados;</p> <p>c) Estar livres de enfermidades;</p> <p>d) Não apresentar rachaduras ou cortes; a polpa deverá estar intacta e limpa.</p> <p>Rotulagem – De acordo com a legislação vigente.</p> <p>Embalagem para entrega de 05 (cinco) quilos à 50 (cinquenta) quilos, em sacos atóxicos transparentes. Deverá constar na embalagem: peso, data de entrega e escola à que se destina. As entregas deverão ser feitas em carros fechados tipo baú, com refrigeração.</p>

GÊNERO	ESPECIFICAÇÕES
--------	----------------



CEBOLA EXTRA, GRAÚDA	Extra, grupo 1 (redondo) ou 2 (achatado), sub grupo amarela (baia), classe / calibre entre 3 e 4 (60-90mm de diâmetro), cascas íntegras, firmes, livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: sacos plásticos atóxico para a entrega que deverá conter peso, data de entrega e escola à que se destina. Deverá ser entregue em carro fechado, com baú.
---------------------------------	---

GÊNERO	ESPECIFICAÇÕES
MAMÃO FORMOSA, EXTRA	Extra , grupo varietal formosa, comprido, subgrupo 3 , (maturação) classe G. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca. Características microscópicas: ausência de sujidade, parasitas e larvas. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. O rótulo deverá trazer a denominação da fruta e sua classificação. Embalagem: apropriada (atóxica) para entrega, que deverá conter peso, data de entrega e a escola à que se destina. Deverá ser entregue em carro fechado com baú, com refrigeração.

GENEROS	ESPECIFICAÇÕES
ALHO, EXTRA	EXTRA, classe 5/6 (50 a 70 mm de diâmetro), sem catafilo, roxo, com alto poder de condimentação. Características Gerais: não estar danificados, estar livre de enfermidades e não ter grãos ocios Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Embalagem: sacos plásticos atóxico para a entrega que deverá conter peso, data de entrega e escola à que se destina. Deverá ser entregue em carro fechado, com baú.

GÊNERO	ESPECIFICAÇÕES
MANDIOQUINHA, EXTRA	Extra, grupo amarela, comum, Senador Amaral, branca, classe 9, subclasse 3 – deverá ser constituída por raízes, tubérculos e rizomas de ótima qualidade e sem defeitos. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Características microscópicas: ausência de sujidade, parasitos e larvas. Rotulagem – De acordo com a legislação vigente. O rótulo devera trazer a denominação da raiz, tubérculo ou rizoma e sua classificação. Embalagem: sacos plásticos atóxico para a entrega que deverá conter peso, data de entrega e escola à que se destina. Deverá ser entregue em carro fechado, com baú.



GÊNERO	ESPECIFICAÇÕES
MILHO VERDE SEM PALHA, EXTRA	<p>Características gerais: sem palha, extra, de primeira, de boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, procedentes de plantas genuínas e sadias, apresentando grau ideal e uniformidade e desenvolvimento quanto ao tamanho, cor e sabor que são próprios da variedade, e isentos de enfermidades, material terroso e umidade extrema anormal.</p> <p>Embalagem: Sacos plásticos atóxicos para a entrega que deverá conter peso: data de entrega e escola à que se destina.</p> <p>Deverá ser entregue em carro fechado, com baú.</p>

GÊNERO	ESPECIFICAÇÕES
MAÇÃ NACIONAL, FUJI OU GALA, EXTRA	<p>Extra, tamanho com classe / calibre 150, categoria 1. Embalagem de 18 Kg (170 – 180 unidades). Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. O rótulo deverá trazer a denominação da fruta e sua classificação.</p> <p>Deverá constar na embalagem atóxica: peso, data de entrega e escola á que se destina. As entregas deverão ser feitas em carros fechados tipo baú com refrigeração.</p>

GÊNERO	ESPECIFICAÇÕES
MANDIOCA AMARELA, EXTRA	<p>Características gerais: mandioca extra, tipo amarela, de primeira qualidade, com coloração e tamanho uniformes típico da variedade, sem brotos, sem rachaduras ou cortes, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.</p> <p>Embalagem: sacos plásticos atóxicos para entrega que deverá conter peso: data de entrega e escola à que se destina.</p>

GÊNERO	ESPECIFICAÇÕES
	<p>Características Gerais: extra, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhos e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvidas, em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Isenta de enfermidades, material terroso,</p>



MARACUJÁ PARA SUCO, EXTRA	umidade extrema anormal, sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos aderentes a casca, sem danos físicos e mecânicos, oriundo de manuseio e transporte. Tamanho médio e uniforme. Padrões ANVISA. Embalagem: sacos plásticos atóxico para a entrega que deverá conter peso, data de entrega e escola à que se destina. As entregas deverão ser feitas em carros fechados tipo baú com refrigeração.
---------------------------	---

GÊNERO	ESPECIFICAÇÕES
LIMÃO TAITI, EXTRA	Conforme NTA 17, de 1ª qualidade. De classificação extra – esta classe deverá ser constituída por frutas de ótima qualidade, sem defeitos. Os pedúnculos e a polpa deverão estar intactos e uniformes. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca. Características gerais: <ul style="list-style-type: none">- ser frescas;- ter atingido o grau Máximo de maturação, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade;- apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo mediato e imediato;- ser colhidas cuidadosamente e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão;- não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos;- estar livres de resíduos fertilizantes. Características microscópicas: ausência de sujidade, parasitas e larvas. Rotulagem: De acordo com a legislação vigente. O rótulo deverá trazer a denominação da fruta e sua classificação. Embalagem: sacos plásticos atóxico para a entrega que deverá conter peso, data de entrega e escola à que se destina. As entregas deverão ser feitas em carros fechados tipo baú com refrigeração.

GENEROS	ESPECIFICAÇÕES
PÃO DE HAMBÚRGUER	Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, ovos, sal e água, isento de corantes artificiais Embalagem: Primária: saco plástico atóxico, transparente, com peso líquido de 200 g ou de 300 g., contendo cada unidade 50 gramas. Secundária: caixa de papelão. Validade mínima de 14 dias de fabricação que não poderá ser superior à 02 dias da data de entrega. Condições de transporte: em carros fechados tipo baú. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. OBS: apresentar junto com as amostras ficha técnica do produto.



GENEROS	ESPECIFICAÇÕES
PÃO DE LEITE	Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, fermento biológico, leite, sal, açúcar, podendo conter outros ingredientes desde que declarado pela ANVISA. Embalagem: Primária: saco plástico atóxico, transparente, com peso líquido de 400 gramas, contendo 12 unidades por pacote. Secundária: caixa de papelão. Validade mínima de 14 dias de fabricação que na poderá ser superior à 02 dias da data de entrega. Condições de transporte: em carros fechados tipo baú. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. OBS: apresentar junto com as amostras ficha técnica do produto.

PÃO FRANCÊS

DESCRIÇÃO

Produto obtido pela cocção de massa preparada com farinha de trigo em condições tecnologicamente adequadas, que contenha naturalmente proteínas formadoras de glúten, água e outros ingredientes desde que não descaracterizem o pão, fermentado por fermento biológico industrial, com uma seleção de leveduras *Saccharomyces cerevisiae* obtida através de processo industrial. Produto com peso entre 40 (quarenta) e 50 (cinquenta) gramas.

COMPOSIÇÃO

Obrigatório: com farinha de trigo, fermento biológico, sal (cloreto de sódio) e água.

Opcional: vitaminas e sais minerais dentro de parâmetros permitidos em legislação.

Isenta: corante e aromatizante de qualquer natureza, outras farinhas e gordura trans.

INSTRUÇÃO

O pão deve ser fabricado com matérias primas sãs, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado, ressecado ou mal cozido. Será interdito no preparo do pão, o emprego de farelo de qualquer espécie. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais.

EMBALAGEM

Primária

Opção 1: saco de polietileno atóxico perfurado, com até 20 unidades.

Opção 2: saco de papel kraft, pardo ou branco, com até 20 unidades.

Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto, limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho ao mesmo.

Rotulagem: conforme a legislação vigente.

Nota: produto dispensado da obrigatoriedade de registro.

Observação: o transporte deverá ser feito em caixas plásticas atóxicas, com tampas, capacidade aproximada ou de 200 lt.

De acordo com o Decreto – Lei de nº 286/86 – de 06 de Setembro de 1986, em seu artigo 10º, no transporte de pão deverá ser utilizado veículo automóvel ligeiro de mercadorias adaptadas para o efeito, de caixa fechada, cuja a abertura só deve efetuar-se da entrega.

A caixa de carga dos veículos, isoladas da cabine de condução, deve ser metálica ou de material macromolecular duro, não devendo ter nenhum aparte forrada por telas ou lonas, devendo ser ventilada por um processo indireto que assegure a perfeita higiene do interior.

O serviço de nutrição poderá ter acesso as dependências da padaria, para verificar o controle de higiene.



Apresentar amostra.

A empresa declarada vencedora terá o prazo de 2 dias úteis para apresentar a documentação técnica a seguir:

1 – Alvará sanitário recente.

LEGISLAÇÃO

Resolução nº 04 de 24/11/1988- CNS/MS (aditivos intencionais);

Lei nº 8.078, de 11/09/1990 (Código de Defesa do Consumidor);

Portaria 540 de 27/10/1997 - SVS/MS (aditivos alimentares - definições, classificação e emprego);

Resolução nº 383 de 05/08/1999 - ANVS/MS (aditivos alimentares, funções e limites máximos);

Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 - ANVISA/MS (padrões microbiológicos para alimentos);

Portaria nº 157, de 19/08/2002 - INMETRO/MDIC (regulamento técnico/expressão do conteúdo líquido);

Resolução RDC nº 259 de 20/09/2002 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos embalados);

Lei Federal nº 10.674 de 16/05/2003 (rotulagem/glúten);

Resolução RDC nº 359 de 23/12/2003 - ANVISA/MS (porções de alimentos/rotulagem nutricional);

Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003 - ANVISA/MS (rotulagem nutricional/alimentos embalados);
ferro e ácido fólico);

Resolução RDC nº 123, de 13/05/2004 – ANVISA/MS (altera Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002);

Resolução RDC nº 263 de 22/09/2005 - ANVISA/MS (regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos);

Resolução RDC nº 163, de 17/08/2006 – ANVISA/MS (complementação das Resoluções RDC nº 359 e nº 360/2003 - rotulagem nutricional de alimentos embalados);

Resolução nº 60 de 05/09/2007 - ANVISA/MS (regulamento técnico/aditivos em cereais e derivados);

Portaria nº 153, de 19/05/2008 – INMETRO (padronização do conteúdo líquido dos produtos pré-medidos acondicionados de acordo com específica).

Portaria nº 248, de 17/07/2008 - INMETRO/MDIC (critérios de verificação do conteúdo líquido);

Resolução RDC nº 42, de 29/08/2013 - ANVISA/MS (limites máximos/contaminantes inorgânicos);

Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014 - ANVISA/MS (limites e tolerâncias de matérias estranhas/macrocópias e microscópicas);

Resolução RDC nº 26 de 02/07/2015 - ANVISA/MS (rotulagem/alergias alimentares);

Resolução RDC nº 136, de 08/02/2017 - ANVISA/MS (rotulagem/lactose);

Resolução RDC nº 150, de 13/04/2017 - ANVISA/MS (enriquecimento das farinhas de trigo e de milho com ferro e ácido fólico).

GENÊRO	ESPECIFICAÇÃO
---------------	----------------------



<p>FILÉ DE PEIXE (Pangasus) (IQF)</p>	<p>Congelada, conforme NTA 9. Filé de peixe, sem espinhas e sem pele, em IQF. Aspectos, cheiro e sabor próprios. Cor – própria, sem manchas esverdeadas. Validade: não poderá a entrega ser superior a 20 dias da data de fabricação.</p> <p>Embalagem: primária: saco de polietileno atóxico, fechado a vácuo, resistente, com rótulo impresso, contendo o peso líquido de 1 quilo. Secundária: Caixa de papelão ondulado, reforçado.</p> <p>Rotulagem- De acordo com a legislação vigente. Nos rótulos da embalagem primária e secundária deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e peso líquido, número de registro no órgão competente, carimbo do S.I.F.</p> <p>Condições de transporte: o produto deverá ser transportado em caminhões frigoríficos adequados a este fim, dotados de carroceria isotérmicas, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração.</p> <p>OBS: Apresentar com a amostra ficha técnica assinada pelo responsável técnico, certificado de registro no órgão competente. Deverá ser comprovada a procedência do produto. No ato da assinatura do contrato deverá ser apresentado um certificado de vistoria dos veículos utilizados no transporte do produto, expedido por órgão competente.</p>
--	--

GÊNERO	ESPECIFICAÇÕES
--------	----------------



<p>POLPA DE FRUTA, SABOR ABACAXI CONGELADA</p>	<p>Polpa de fruta congelada, sabor abacaxi. As polpas deverão ter as seguintes características: deve ser extraída da fruta in natura, 100% (cem por cento) da fruta, parte comestível do fruto, através de processo tecnológico adequado. Produto não fermentado, não alcóolico, não diluído, sem conservantes. Deve ter validade de no mínimo 12 (dose) meses após a data de fabricação. Deve apresentar rendimento mínimo de 3 litros de suco/ kg. Amostra sujeita a teste de rendimento. Os sucos deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto, estabelecida pela Agencia Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. A embalagem deve conter: identificação do produto, data de fabricação, data de validade, peso líquido, número do lote, nome do fabricante, informações nutricionais e registro no órgão fiscalizador quando couber. Armazenamento: conservar congelado à temperatura de menos 18°C. Embalagem primaria plástica, atóxica, íntegra, contendo entre 100g a 1 kg de produto.</p> <p>Condições de transporte: o produto deve ser transportado em caminhões frigoríficos adequados para esse fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração.</p>
<p>GÊNERO</p>	<p>ESPECIFICAÇÕES</p>
<p>POLPA DE FRUTA, SABOR MARACUJÀ CONGELADA</p>	<p>As polpas deverão ter as seguintes características: deve ser extraída da fruta in natura, 100% (cem por cento) da fruta, parte comestível do fruto, através do processo tecnológico adequado. Produto não fermentado, não alcóolico, não diluído, sem conservantes. Deve ter validade de no mínimo 12 (doze) meses após a data de fabricação . Deve apresentar rendimento mínimo de 6 litros de suco/ kg. Amostra sujeita a teste de rendimento. Os sucos deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto, estabelecida pela Agencia Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. A embalagem deve conter: identificação do produto, data de fabricação, data de validade, peso líquido, número do lote, nome do fabricante, informações nutricionais e registro no órgão fiscalizador quando couber. Armazenamento: conservar congelado à temperatura de menos 18°C. Embalagem primária plástica, atóxica, íntegra, contendo entre 100g a 1 kg do produto.</p> <p>Condições de transporte: o produto deve ser transportado em caminhões frigoríficos adequados para esse fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração.</p>



GÊNERO	ESPECIFICAÇÕES
IOGURTE COM POLPA DE FRUTAS SABOR MORANGO RESFRIADO	<p>Descrição do produto: iogurte com polpa de frutas, sabor morango, resfriado. Ingredientes: leite, preparado de fruta (açúcar, polpa de fruta, espessante Ca carboximetilcelulose, aroma idêntico ao natura da fruta, amido modificado, acidulante ácido láctico, conservador sorbato de potássio), fermento lácteo e estabilizante gelatina.</p> <p>Características físico-químicas: Brix: 14.8 – 15.2, pH: 4.0-4.4. Validade mínima de 30 dias a partir da data de fabricação. A entrega não poderá ser superior a 5 dias da data de fabricação. Embalagem: bandejas de 540g a 600g de produto (com 6 unidades).</p> <p>Condições de transporte: o produto deve ser transportado em caminhões frigoríficos adequados para este fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Inscrição / número do SIF ou órgão similar.</p> <p>Obs: No ato da assinatura do contrato deverá ser apresentado um certificado de vistoria dos veículos, do frigorífico utilizado no transporte do produto, expedido por órgão competente. Apresentar junto com as amostras ficha técnica do produto.</p>



LINGUIÇA CONGELADA TOSCANA SEM PIMENTA

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Entende-se por Linguiça o produto cárneo industrializado, obtido de carnes de animais de açougue, adicionados ou não de tecidos adiposos, ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, e submetido ao processo tecnológico adequado.

Linguiça congelada toscana: é o produto cru e curado obtido exclusivamente de carnes suína, adicionada de gordura suína e ingredientes, exceto pimenta de qualquer espécie. Não será permitida a adição de CMS (carne mecanicamente separada), conforme indicação da Instrução Normativa nº 4 de 31/03/00, anexo III, item 4.2.3.1, publicada no D.O.U., Seção I, em 05/04/2000.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS:

A linguiça deverá ser preparada com carnes suínas em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição por carne bovina e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso.

O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exsudado líquido ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida.

Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade.

Toda a carne usada na elaboração da linguiça deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30691, de 29/03/1952.

Após ter sido inspecionado a carne para linguiças, não deverá ficar exfilé à contaminação ou adicionada de qualquer substância nociva para o consumo humano.

2.2. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

2.2.1. Composição:

- Ingredientes obrigatórios: carne de pernil, lombo e/ou paleta de suíno e sal.

- Ingredientes Opcionais: gordura, água, açúcares, condimentos, aromas e especiarias (exceto pimenta de qualquer espécie) e aditivos intencionais.

NOTA: Não será permitida a adição de proteínas não carniças como proteína agregada.

2.2.2. Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração: de acordo com a legislação vigente.

2.3. Características Sensoriais:

- textura: característica

- cor: característica

- sabor: característico

- odor: característico

2.4. Contaminantes

Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecido pelo Regulamento Específico Vigente.

2.4. Físico-químicas

- Umidade: máximo 70,0% p/p

- Gordura: máximo 20,0% p/p

- Proteína: mínimo 12,0% p/p

- Cálcio (base seca): máximo de 0,1%



- Nitrito/nitrato de sódio: máximo de 125 ppm

Instrução Normativa nº.4, de 31/03/2000, M.A.A., Anexo IV, item 4.2.1, publicada no D.O.U., Seção I, em 05/04/2000.

2.5. Microbiológicas

Serão adotados os padrões e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item i, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.

2.6. Microscópicas

O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza. Poderá haver a critério da – , a verificação dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto, não devendo conter materiais estranhos ao processo de industrialização.

2.7. Toxicológicas:

- Nitrito: 0,015 g/100 g (expresso em nitrito de sódio)

- Nitrato: 0,030 g/100 g (expresso em nitrito de sódio)

2.8. Peso Unitário do Produto

Pacotes com 5 (cinco) quilos, com tolerância a variação de até 10% para mais, no peso unitário do produto.

2.9. Temperatura para entrega na CENTRAL ALIMENTÍCIA: abaixo de -12°C

2.10. PRAZO DE VALIDADE: Sob congelamento: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias.

2.10.1. Deverá constar na embalagem o prazo de fabricação e validade para o produto **congelado**.

3. EMBALAGEM

3.1. Acondicionamento

O produto deverá ser embalado com envoltórios naturais, adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.

3.2. A embalagem primária da lingüiça deverá ser a vácuo, tipo "Cryovac", termoformada, resistente, transparente, atóxica, com capacidade para 5 (cinco) quilos do produto.

3.3. A embalagem secundária da lingüiça deverá ser caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, com capacidade para 4 (quatro) pacotes e peso líquido total de 20 (vinte) quilos do produto.

3.4. Poderá ser aceito outro tipo de embalagem dentro da legislação vigente, desde que submetida a aprovação dos técnicos da Central Alimentícia. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.

4. ROTULAGEM

4.1. Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil).

4.2. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1. Denominação de venda do produto (nome do produto e marca)

2. Identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira")

3- Data da embalagem do produto e número do lote

4- Prazo de validade **ou** data de vencimento para o produto **congelado**.

5. Lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados

6. Conteúdo líquido

7. Condições de armazenamento

8. Condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária

9. Empilhamento máximo (na embalagem secundária)

10. Carimbo do Serviço de Inspeção Federal ou Serviço de Inspeção Estadual

11. Número de registro do produto no órgão competente



- NOTAS:** 1) A impressão do subitem 3.2.3 (data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote) poderá ser em "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem.
- 2) O conteúdo líquido (subitem 4.2.5) na embalagem **secundária**, deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.

GÊNERO	ESPECIFICAÇÕES
KIBE DE CARNE BOVINA, CONGELADA	<p>Composição: carne Bovina, trigo para quibe, água, gordura bovina, cebola, proteína de soja, sal, proteína de animal de colágeno, alho, hortelã e aroma natural. Contendo 50 gramas.</p> <p>Características em 75 g.: carboidrato = 4%; proteínas = 22%; gorduras = 14% e sódio até 280 g</p> <p>O produto deverá apresentar ovalado, com coloração marrom clara, textura macia, odor e sabor característico. Unidade com 50 gramas.</p> <p>Prazo de Validade: mínima de 04 meses não poderá a entrega ser superior a 20 dias da data de fabricação.</p> <p>Embalagem primária: embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, com uma etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada, sem perfurações. Peso líquido = 02 kg.</p> <p>Embalagem secundária: caixa de papelão ondulada reforçada, lacrada. Acondicionamento na caixa 2 pacotes de 02 kg = Peso 04 kg.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a legislação vigente e com o código de Defesa do consumidor.</p> <p>Condições de transporte: o produto deverá ser transportado em caminhões frigoríficos, adequado a este fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração.</p> <p>Obs: apresentar junto com as amostras, ficha técnica do produto.</p>

**DO FORNECIMENTO E OBRIGAÇÕES DA
CONTRATADA**

1. A entrega dos gêneros alimentícios PERECÍVEIS deverá ser feita direto nas Escolas, após verificação da qualidade no Setor de Alimentação Escolar e dos gêneros alimentícios NÃO PERECÍVEIS será feita diretamente na CENTRAL ALIMENTÍCIA, localizada a Rua Alfredo Venturelli, 1.530 – Capão Bonito – SP.
2. A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser feita mediante a emissão de email dos pedidos expedidos pelo SETOR e transmitido à empresa com a antecedência necessária.
3. O horário de entrega dos Gêneros, na totalidade do pedido, deverá ser de **2º feira a 6º feira das 7:30hs às 10:30hs e das 13:00hs às 16:00hs.**
4. O Prazo de entrega dos Gêneros deverá ser **impreterivelmente** de até 07(sete) dias corridos, contados a partir do recebimento da emissão de pedidos.



5. As embalagens de modo geral devem ser secas, livres de qualquer matéria estranha, ser resistente e conferir proteção ao produto. Os papéis envoltórios, selos de propaganda comercial, rótulos e/ou etiquetas devem ser inócuos, inodoros e as tintas e colas devem ser atóxicas.
 - a) Não é permitido, nas embalagens, emendas ou remendas que ocasionem modificação do espaço interno original.
 - b) Não é permitido o reaproveitamento de embalagem que tenha sido utilizada para acondicionamento de defensivos agrícolas, fertilizantes, rações ou similares.
 - c) Nenhum componente da embalagem (matéria prima e acessórios) poderá conter resíduos prejudiciais ao produto acondicionado e/ou à saúde humana.
 - d) Os materiais utilizados nas embalagens devem estar em conformidade com as Normas e Recomendações de Saúde e Higiene e que sejam capazes de proteger os produtos embalados.
6. Constatado qualquer irregularidade, quanto à qualidade, quantidade, peso, no ato da entrega, as mercadorias serão recusadas (devolvidas), devendo as mesmas ser repostas no prazo de **48 horas (quarenta e oito horas)** e de acordo com critérios estabelecidos para o controle de qualidade do gênero.
7. Com base nos prazos de validade informados no descritivo, quando da entrega os Gêneros estocáveis deverão ter **no máximo 30(trinta) dias de fabricação**.
8. Quando da entrega dos Gêneros Alimentícios a qualidade dos mesmos deverá ser garantida pela empresa fabricante, conforme determina o Código de Defesa do Consumidor e Legislação Sanitária em vigor no País.
9. Todo o produto deteriorado, ainda que, com data de validade vigente, deverá ser trocado pelo fornecedor, no prazo de **48 (quarenta e oito) horas**, sem adição de qualquer bônus para a municipalidade.
10. O fornecedor dos Gêneros Alimentícios que entregar em quilogramas, deverá possuir no veículo uma balança, com certificação do INMETRO, para ser confirmado o peso estipulado em nota de entrega, em presença do responsável pelo recebimento do mesmo na Unidade Escolar.
11. A entrega dos Gêneros Alimentícios deverá ocorrer por pessoal devidamente uniformizado, com jaleco e protetor de cabelo (boné ou touca capilar), portanto crachá de identificação, uma vez que, os mesmos, adentram a área de manipulação de alimentos no ato das entregas.
12. Após a fabricação, havendo qualquer tipo de terceirização relativo ao gênero alimentício, à contratada deverá atender as normas e leis do Ministério de competência.
13. **SERÃO RECEBIDOS APENAS E EXCLUSIVAMENTE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS CONDIZENTE COM AS AMOSTRAS APRESENTADAS.**
14. Todos os produtos alimentícios perecíveis deverão ser entregues em carros apropriados. Produtos congelados e resfriados deverão ser transportados em caminhões frigoríficos adequados a este fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração.

Bruna Santucci Occhiena
Nutricionista CRN3 18721



PREGÃO PRESENCIAL Nº 013/2021
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO Nº 0918/2021

LICITAÇÃO DIFERENCIADA - MODO EXCLUSIVO PARA PARTICIPAÇÃO DE ME/EPP PARA OS ITENS 09, 12, 13, 14, 15, 16, 18, 20, 21, 25 e 26 e NÃO DIFERENCIADA PARA OS ITENS 01,02,03,04, 05, 06, 07, 08, 10, 11, 17, 22, 23, 24, 27, 28 e 29, DO ANEXO I.

ANEXO II – FORMULÁRIO PADRONIZADO DE PROPOSTA

1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para **REGISTRO DE PREÇOS para aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, para a Secretaria Municipal de Educação – Cozinha Central**, deste Município, de acordo com o Anexo I do Edital do Pregão Presencial nº 013/2021, conforme especificações abaixo:

Razão Social:		
Endereço:		
Cidade:	CEP:	Fone/Fax:
e-mail:		CNPJ nº

Item	Quantidade	Unid.	Produto	Marca	Preço Máximo Aceitável
1	6.000 (Não Diferenciado)	KG	ALMÔNDEGA CARNE DE BOVINO, CONGELADO, EM IQF - Produto carne industrializado, obtido a partir de carne moída de bovina, moldada na forma arredondada, adicionada de ingredientes e submetido ao processo tecnológico adequado. Devera ser congelada a temperatura de 12° C (doze graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. O produto devera estar de acordo com a legislação vigente em especial a Instrução Normativa 20/2000 MAPA, Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC 12/2001 da ANVISA/MS e Portaria 1002 SVS/MS. Com redução de sódio. Máximo de 330 mg/80g. Especificações Gerais: O produto devera ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob previa inspeção sanitária. A mistura carne de bovino modelada e congelada devera apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substancia contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. As almôndegas deverão apresentar tamanho uniforme, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração		



		<p>normal. Cada unidade devera pesar aproximadamente 25 (vinte e cinco) gramas. O produto devera ser transportado em temperatura inferior à - 12° C (doze graus Celsius Negativos). Prazo de validade mínima de 06 (seis) meses da data de fabricação, que não poderá a entrega ser superior a 20 dias da data de fabricação.</p> <p>Condições de transporte: o produto devera ser transportado em caminhões frigoríficos adequados a este fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração.</p> <p>Embalagem: Primária: Saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, termossoldado, transparente com capacidade para até 2 kg de produto e resistente ao transporte e ao armazenamento. Secundária: Caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada, com capacidade para 2 pacotes de peso líquido de 2 kg de produto. Peso líquido de 4 kg.</p> <p>Rotulagem: O produto devera ser rotulado de acordo com legislação vigente – RDC 359/360.</p> <p>OBS: Apresentar junto com a amostra a documentação técnica a seguir: Ficha técnica do produto.</p>	
2	11.000 (Não Diferenciado)	KG	<p>CARNE CONGELADA DE BOVINO, SEM OSSO: PATINHO, BIFE, IQF 40/60 gr - Carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo regulamento de Inspeção Ind. e Sanitário de origem animal, carimbo do SIF. Devem ser cortados em bifés em equipamento apropriado em túnel de congelamento com tecnologia IQF para congelamento individual. Lipídeos máx. 10 g por 100 gr. Prazo de Validade: 12 meses que não poderá a entrega ser superior a 20 dias da data de fabricação. Conservado a - 18° C (menos dezoito graus centígrados). Embalagem primária: embalagem transparente de polietileno de baixa densidade, aprovada para contato direto com alimentos, sem perfurações ou vazamentos. Pacotes de 02 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão.</p>



			<p>Rotulagem: de acordo com a legislação vigente em rótulo litografado. Condições de transporte: o produto deverá ser transportado em caminhões frigoríficos, adequado a este fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração.</p> <p>Obs: apresentar junto com as amostras, ficha técnica do produto.</p>		
3	24.000 (Não Diferenciado)	KG	<p>CARNE BOVINA MOÍDA, DE PATINHO, CONGELADA EM IQF - Recortes de primeira qualidade. De patinho moída, congelados em túnel de congelamento IQF. Embalagem primária: sacos de polietileno (saco plástico IQF), atóxico transparente e resistentes, com vedação termossoldada, constando, nome, marca, peso líquido, carimbo do SIF do estabelecimento produtor, etiqueta constando lote e validade, registro interno do produto, quantidade do produto, volume bruto e líquido do produto. Cada embalagem deverá conter 2 kg do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, contendo de 12 quilos do produto. A entrega não poderá ser Superior à 20 dias da data de fabricação. Prazo de Validade: 12 meses a partir data de validade, que não poderá a entrega ser superior a 20 dias da data de fabricação. . Conservado a -18° C (menos dezoito graus centígrados). Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com as resoluções RDC359/03 e RDC 360/03 da ANVISA/MS. Rótulo litografado. Condições de transporte: o produto deveser transportado em caminhões frigoríficos adequados a este fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração. OBS: Apresentar junto com a amostra a documentação técnica a seguir: Ficha técnica do produto.</p>		
4	20.000 (Não Diferenciado)	KG	<p>CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO EM CUBOS IQF - INDIVIDUAL QUICK FROZEN - 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO Carne congelada pelo processo Individual Quick Frozen - IQF, crua, em cubos, contida em pacotes com 2 (dois) quilos, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeções veterinárias, procedentes de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em peça, NÃO PODENDO ser</p>		



		<p>mecanicamente separada fresca, aparada e apresentada no corte acém.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</p> <p>2.1. GERAIS</p> <p>Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses).</p> <p>A carne bovina em cubo congelada pelo processo Individual Quick Frozen - IQF, no corte acém deverá apresentar-se com no máximo 5 (cinco) % de gordura total, produto livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração.</p> <p>Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30691, de 29/03/1952.</p> <p>2.2. ORGANOLÉPTICAS</p> <p>- aspecto: próprio da espécie, não amolecida, nem pegajosa - cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas. - odor: próprio</p> <p>- tipo de corte: característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria nº 5 de 8/11/88 e publicada no D.O.U. de 18/11/88, Seção I.</p> <p>2.3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</p> <p>- gorduras totais: máximo de 5%</p> <p>- ph: mínimo de 5,5% e máximo de 6%</p> <p>2.4. MICROBIOLÓGICAS</p> <p>Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.</p> <p>2.5. PESO DA UNIDADE</p> <p>O produto resfriado deverá se apresentar com peso líquido:</p> <p>- 2 kg (dois) quilos de acém em cubos de 3 (três) x 3 (três) centímetros.</p> <p>TEMPERATURA PARA ENTREGA - : a abaixo de - 12 °C</p> <p>PRazo DE VALIDADE: mínimo de 12 (doze) meses de armazenamento. Deverá constar na embalagem o prazo de validade e validade para o produto congelado.</p> <p>Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação e validade para o produto congelado de armazenamento de até 30 (trinta) dias para carne congelada.</p> <p>EMBALAGEM</p> <p>A embalagem primária deverá ser sacos plásticos de polipropileno atóxico, transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação, vedada e termossoldada contendo 2 (dois) quilos do produto.</p> <p>A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçado, com peso bruto de 13 (treze) quilos contendo 6 (seis) pacotes de 2 (dois) quilos cada, resistente a impactos e às condições de estocagem, lacrada com fita adesiva, garantindo a inviolabilidade da mesma.</p> <p>Não poderá ser aceito outro tipo de embalagem dentro das condições vigentes, desde que submetida a aprovação prévia do fiscalista da CENTRAL ALIMENTÍCIA - . Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o adequado armazenamento do produto.</p>	
--	--	--	--



		<p>TULAGEM</p> <p>Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil).</p> <p>Nos rótulos das embalagens (primária e secundária) não estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:</p> <p>1. Denominação da venda do produto (nome do produto e quantidade)</p> <p>2. Tipo de corte</p> <p>3. Certificação de origem (nome e endereço do matadouro ou do frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e inscrição "indústria brasileira")</p> <p>4. Data da embalagem do produto e número do lote</p> <p>5. Prazo de validade ou data de vencimento para o produto congelado.</p> <p>6. Quantidade do produto congelado</p> <p>7. Volume líquido do conteúdo líquido (na embalagem secundária)</p> <p>8. Condições de armazenamento (na embalagem secundária)</p> <p>9. Prazo máximo de armazenamento (na embalagem secundária)</p> <p>10. Número do Serviço de Inspeção Federal ou Serviço de Inspeção Estadual</p> <p>11. Número de registro do produto no órgão competente (na embalagem primária)</p>		
5	10.000 (Não Diferenciado)	KG	<p>PATINHO EM ISCAS/TIRAS IQF - INDIVIDUAL QUICK FROZEN - 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO</p> <p>Carne congelada pelo processo Individual Quick Frozen - IQF, crua, em tiras/iscas, contida em pacotes com 2 (dois) quilos, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeções veterinárias, procedentes de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em peça, NÃO PODENDO ser mecanicamente separada fresca, aparada e apresentada no corte patinho.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</p> <p>2.1. GERAIS:</p> <p>Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses).</p> <p>A carne bovina deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração.</p> <p>Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30691, de 29/03/1952.</p>	



		<p>2.2. ORGANOLÉPTICAS: aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. odor: próprio tipo de corte: característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria nº 5 de 8/11/88 e publicada no D.O.U. de 18/11/88, Seção I.</p> <p>2.3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: - gorduras totais: máximo de 5% - ph: mínimo de 5,5% e máximo de 6%</p> <p>2.4. MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.</p> <p>2.5. PESO DA UNIDADE O produto resfriado deverá se apresentar com peso líquido: - 2 kg (dois) quilos de carne em iscas/tiras.</p> <p>2.6. TEMPERATURA PARA ENTREGA NA CENTRAL ALIMENTÍCIA - : abaixo de - 12 °C.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 12 (doze) meses sob congelamento. Deverá constar na embalagem o prazo de fabricação e validade para o produto congelado. Somente será recebido o produto que tenha data de processamento de até 30 (trinta) dias para o produto congelado.</p> <p>EMBALAGEM A embalagem primária deverá ser sacos plásticos em polipropileno atóxico, transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação e termossoldada, contendo 2 (dois) quilos de produto. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulado, reforçado, com peso bruto de 6 (seis) quilos, contendo 6 (seis) pacotes de 2 (dois) quilos cada, resistente ao impacto e às condições de armazenagem, lacrada com fita gomada, garantindo a integridade e a estabilidade da mesma. Poderá ser aceito outro tipo de embalagem caso aprovado pela legislação vigente, desde que submetida à aprovação do nutricionista da CENTRAL ALIMENTÍCIA - . Será recusada a embalagem que exponha o produto à contaminação.</p>	
--	--	--	--



		<p>deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.</p> <p>ROTULAGEM</p> <p>Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil).</p> <p>Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:</p> <p>Denominação da venda do produto (nome comercial e marca)</p> <p>Formato de corte</p> <p>Identificação de origem (nome e endereço do produtor ou do frigorífico ou do entreposto de carnes congeladas e a expressão "indústria brasileira")</p> <p>Data da embalagem do produto e número do lote ou prazo de validade ou data de vencimento para o produto congelado.</p> <p>Validade do produto congelado</p> <p>Peso do conteúdo líquido (na embalagem secundária)</p> <p>Condições de armazenamento (na embalagem secundária)</p> <p>Empilhamento máximo para armazenamento (na embalagem secundária)</p> <p>Carimbo do Serviço de Inspeção Federal ou Serviço de Inspeção Estadual</p> <p>Número de registro do produto no órgão competente (na embalagem primária).</p>		
6	5.100 (Não Diferenciado)	KG	<p>HAMBÚRGUER BOVINO, CONGELADO - Produto cárneo industrializado, obtido a partir de carne moída de bovino, adicionado ou não de tecido adiposo e ingredientes, moldado e submetido ao processo tecnológico adequado. Deverá ser congelado à temperatura de - 12° C (doze graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas no item 2 a seguir. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente em especial a Instrução Normativa 20/2000 MAPA, Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC 12/2001 da ANVISA/MS e Portaria 1002 SVS/MS. Especificações gerais: O produto deverá ser obtido a partir</p>	



		<p>de animais sadios, abatidos sob previa inspeção sanitária. A mistura cárnea de bovina modelada e congelada devera apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substancia contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Os hambúrgueres deverão apresentar tamanho uniforme, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade devera pesar aproximadamente 56 gramas. Características em 84 gramas com redução de sódio - até 350 mg: gordura (max): 22%, proteína (min): 16% e carboidratos totais: 1% Prazo de Validade: mínima de 04 (quatro) meses. Não poderá a entrega ser superior a 20 dias da data de fabricação. Embalagem: Primaria: Devera ser envelopado, com material adequado para que as condições de armazenamento lhe confiem proteção apropriada. Embalagem Secundaria: Caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada, com capacidade para aproximadamente 36 (trinta e seis) unidades. Peso liquido: 02 - 03 kg. Condições de transporte: o produto devera ser transportado em caminhões frigoríficos adequados a este fim, dotados de carroceria isotérmicas, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração. Rotulagem: O produto devera ser rotulado de acordo com a Legislação Vigente – RDC 359/360.</p> <p>Obs: Apresentar junto com as amostras: Ficha técnica do produto.</p>		
7	24.000 (Não Diferenciado)	KG	<p>SOBRECOXA DE FRANGO, CONGELADO, IQF - Congelada, conforme NTA 3. Limpo e sem penugem. Produto proveniente de frangos selecionados, abatidos em estabelecimento sob inspeção Federal; de boa qualidade; com perfeito desenvolvimento ósseo muscular, com consistência firme e elástica; com pele integra; isentas de contusões, fraturas e sangue; cor e odor próprios, lavados, escorridos e congelados por processo rápido, IQF. Validade Mínima: mínimo de 12 (doze) meses sob congelamento, que não poderá a entrega ser superior a 30 dias da data de entrega.</p>	



			<p>Temperatura para entrega na CENTRAL ALIMENTÍCIA: abaixo de - 12°C Embalagem Primária: saco de polietileno pigmentado leitoso, atóxico, impresso grampeado mecanicamente ou termossoldado com peso líquido de 1 (um) quilo (sobrecoxa) Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado, reforçado, com impressão. Rotulagem: De acordo com a legislação vigente. Nos rótulos da embalagem primária e secundária deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e peso líquido, número de registro no órgão competente, carimbo do S.I.F. Condições de transporte: o produto deverá ser transportado em caminhões frigoríficos adequados a este fim, dotados de carroceria isotérmicas, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração. OBS: Apresentar com a amostra ficha técnica assinada pelo responsável técnico.</p>		
8	20.000 (Não Diferenciado)	KG	<p>FILEZINHO DE FRANGO, SASSAMI, CONGELADO, IQF (s/ pele e s/ osso) - Descrição: Filezinho de frango, sassami, isentos de ossos, pele e cartilagens, congelamento IQF. Validade Mínima: mínimo de 12 (doze) meses sob congelamento, que não poderá a entrega ser superior a 30 dias da data de entrega. Temperatura para entrega na CENTRAL ALIMENTÍCIA: abaixo de - 12°C Embalagem Primária: sacos plásticos transparentes atóxicos, termoselada, com peso líquido de 01 kg. Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada. Condições de transporte: Os produtos deverão ser transportados em carros frigoríficos adequados a este fim, dotados de carroceria isotérmica tipo baú, equipado com unidade de refrigeração. Rotulagem: De acordo com a legislação vigente. Obs.: Apresentar junto com as amostras, ficha técnica do produto. Laudo Bromatológico apresentar antes da assinatura do contrato.</p>		
9	1.600 (Diferenciado)	KG	<p>REQUEIJÃO CREMOSO - Ingredientes: Leite pasteurizado, coalho e cloreto de</p>		



			<p>cálcio, gordura, maltodextrina, não pode conter amido. Validade mínima: 03 meses da data de fabricação, que não poderá ser superior a 10 dias da data de entrega. Embalagem Primária: copo plástico ou vidro, contendo peso líquido de 180 a 250 gramas. Embalagem Secundária: caixa de papelão. Rotulagem: De acordo com a legislação vigente. Condições de transporte: Carro refrigerado. Obs. Apresentar junto com as amostras ficha técnica.</p>		
10	22.000 (Não Diferenciado)	DZ	<p>Ovos brancos de galinha, classe A, extra - DESCRIÇÃO Proveniente de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, fresco, de tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial, obrigatoriamente registrado no Serviço de Inspeção Estadual ou Federal. INSTRUÇÃO Deve apresentar a seguinte classificação Cor da casca = branca ou avermelhada ou marrom; o Peso = tipo 3 (Grande); Peso da dúzia = 660g; Peso unitário mínimo = 55g; Qualidade = Classe A EMBALAGEM Primária: embalagens / bandejas de mercado, novas com capacidade para até 30 (trinta) ovos. Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: conforme a legislação vigente. Nota: registro obrigatório no Serviço de Inspeção Estadual ou Federal. Validade: apresentar validade mínima de 20 dias no momento da entrega. Deverá constar na embalagem: data de entrega, quantidade e escola a que se destina.</p>		
11	24.000 (Não Diferenciado)	KG	<p>BATATA INGLESA, EXTRA - EXTRA, grupo varietal diversificado, classe 1 e II.2, beneficiada (lavada ou escovada), formato oval ou alongado, casa amarela sem manchas esverdeadas, polpa amarela clara Características Gerais: a) Ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; b) Não estar danificados; c) Estar livres de enfermidades; d) Não apresentar rachaduras ou cortes; a</p>		



			polpa deverá estar intacta e limpa. Rotulagem - De acordo com a legislação vigente. Embalagem para entrega de 05 (cinco) quilos à 50 (cinquenta) quilos, em sacos atóxicos transparentes. Deverá constar na embalagem: peso, data de entrega e escola à que se destina. As entregas deverão ser feitas em carros fechados tipo baú, com refrigeração.		
12	3.800 (Diferenciado)	KG	CEBOLA EXTRA, GRAÚDA - Extra, grupo 1 (redondo) ou 2 (achatado), sub grupo amarela (baia), classe / calibre entre 3 e 4 (60-90mm de diâmetro), cascas íntegras, firmes, livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: sacos plásticos atóxico para a entrega que deverá conter peso, data de entrega e escola à que se destina. Deverá ser entregue em carro fechado, com baú.		
13	1.400 (Diferenciado)	KG	ALHO, EXTRA - EXTRA, classe 5/6 (50 a 70 mm de diâmetro), sem catafilo, roxo, com alto poder de condimentação. Características Gerais: não estar danificados, estar livre de enfermidades e não ter grãos ociosos Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Embalagem: sacos plásticos atóxico para a entrega que deverá conter peso, data de entrega e escola à que se destina. Deverá ser entregue em carro fechado, com baú.		
14	1.300 (Diferenciado)	KG	MANDIOQUINHA, EXTRA - Extra, grupo amarela, comum, Senador Amaral, branca, classe 9, subclasse 3 - deverá ser constituída por raízes, tubérculos e rizomas de ótima qualidade e sem defeitos. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Características microscópicas: ausência de sujidade, parasitos e larvas. Rotulagem - De acordo com a legislação vigente. O rótulo devera trazer a denominação da raiz, tubérculo ou rizoma e sua classificação. Embalagem: sacos plásticos atóxico para a entrega que deverá conter peso, data de entrega e escola à que se destina. Deverá ser entregue em carro fechado, com baú.		
15	3.600 (Diferenciado)	KG	MAMÃO FORMOSA, EXTRA - Extra, grupo varietal formosa, comprido, subgrupo 3 , (maturação) classe G. Não serão permitidas manchas ou defeitos		



			na casca. Características microscópicas: ausência de sujidade, parasitas e larvas. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. O rótulo deverá trazer a denominação da fruta e sua classificação. Embalagem: apropriada (atóxica) para entrega, que deverá conter peso, data de entrega e a escola à que se destina. Deverá ser entregue em carro fechado com baú, com refrigeração.		
16	2.500 (Diferenciado)	KG	MILHO VERDE SEM PALHA, EXTRA - Características gerais: sem palha, extra, de primeira, de boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, procedentes de plantas genuínas e sadias, apresentando grau ideal e uniformidade e desenvolvimento quanto ao tamanho, cor e sabor que são próprios da variedade, e isentos de enfermidades, material terroso e umidade extrema anormal. Embalagem: Sacos plásticos atóxicos para a entrega que deverá conter peso: data de entrega e escola à que se destina. Deverá ser entregue em carro fechado, com baú.		
17	64.000 (Não Diferenciado)	KG	MAÇÃ NACIONAL, FUJI OU GALA, EXTRA - Extra, tamanho com classe / calibre 150, categoria 1. Embalagem de 18 Kg (170 - 180 unidades). Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. O rótulo deverá trazer a denominação da fruta e sua classificação. Deverá constar na embalagem atóxica: peso, data de entrega e escola á que se destina. As entregas deverão ser feitas em carros fechados tipo baú com refrigeração.		
18	5.000 (Diferenciado)	KG	MANDIOCA AMARELA, EXTRA - Características gerais: mandioca extra, tipo amarela, de primeira qualidade, com coloração e tamanho uniformes típico da variedade, sem brotos, sem rachaduras ou cortes, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Embalagem: sacos plásticos atóxicos para entrega que deverá conter peso: data de entrega e escola à que se destina.		



19	40.000 (Diferenciado)	KG	<p>MARACUJÁ PARA SUCO, EXTRA - Características Gerais: extra, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhos e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvidas, em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Isenta de enfermidades, material terroso, umidade extrema anormal, sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos aderentes a casca, sem danos físicos e mecânicos, oriundo de manuseio e transporte. Tamanho médio e uniforme. Padrões ANVISA. Embalagem: sacos plásticos atóxico para a entrega que deverá conter peso, data de entrega e escola à que se destina. As entregas deverão ser feitas em carros fechados tipo baú com refrigeração.</p>	
20	800 (Diferenciado)	KG	<p>LIMÃO TAITI, EXTRA - Conforme NTA 17, de 1ª qualidade. De classificação extra - esta classe deverá ser constituída por frutas de ótima qualidade, sem defeitos. Os pedúnculos e a polpa deverão estar intactos e uniformes. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca. Características gerais: - ser frescas; - ter atingido o grau Máximo de maturação, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; - apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo mediato e imediato; - ser colhidas cuidadosamente e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão; - não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos; - estar livres de resíduos fertilizantes. Características microscópicas: ausência de sujidade, parasitas e larvas. Rotulagem: De acordo com a legislação vigente. O rótulo deverá trazer a denominação da fruta e sua classificação. Embalagem: sacos plásticos atóxico para a entrega que deverá conter peso, data de entrega e escola à que se</p>	



			destina. As entregas deverão ser feitas em carros fechados tipo baú com refrigeração.		
21	4.600 (Diferenciado)	KG	PÃO DE HAMBÚRGUER - Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, ovos, sal e água, isento de corantes artificiais Embalagem: Primária:saco plástico atóxico, transparente, com peso líquido de 200 g ou de 300 g., contendo cada unidade 50 gramas. Secundaria: caixa de papelão. Validade mínima de 14 dias de fabricação que não poderá ser superior à 02 dias da data de entrega. Condições de transporte: em carros fechados tipo baú. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. OBS: apresentar junto com as amostras ficha técnica do produto.		
22	10.000 (Diferenciado)	KG	PÃO DE LEITE - Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, fermento biológico, leite, sal, açúcar, podendo conter outros ingredientes desde que declarado pela ANVISA. Embalagem: Primária:saco plástico atóxico, transparente, com peso líquido de 400 gramas, contendo 12 unidades por pacote. Secundaria: caixa de papelão. Validade mínima de 14 dias de fabricação que na poderá ser superior à 02 dias da data de entrega. Condições de transporte: em carros fechados tipo baú. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. OBS: apresentar junto com as amostras ficha técnica do produto.		
23	50.000 (Não Diferenciado)	KG	PÃO FRANCÊS - DESCRIÇÃO Produto obtido pela cocção de massa preparada com farinha de trigo em condições tecnologicamente adequadas, que contenha naturalmente proteínas formadoras de glúten, água e outros ingredientes desde que não descaracterizem o pão, fermentado por fermento biológico industrial, com uma seleção de leveduras <i>Saccharomyces cerevisiae</i> obtida através de processo industrial. Produto com peso entre 40 (quarenta) e 50 (cinquenta) gramas. COMPOSIÇÃO Obrigatório:com farinha de trigo, fermento		



		<p>biológico, sal (cloreto de sódio) e água. Opcional: vitaminas e sais minerais dentro de parâmetros permitidos em legislação. Isenta: corante e aromatizante de qualquer natureza, outras farinhas e gordura trans.</p> <p>INSTRUÇÃO O pão deve ser fabricado com matérias primas sãs, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado, ressecado ou mal cozido. Será interdito no preparo do pão, o emprego de farelo de qualquer espécie. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais.</p> <p>EMBALAGEM Primária Opção 1: saco de polietileno atóxico perfurado, com até 20 unidades. Opção 2: saco de papel kraft, pardo ou branco, com até 20 unidades. Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto, limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho ao mesmo.</p> <p>Rotulagem: conforme a legislação vigente. Nota: produto dispensado da obrigatoriedade de registro. Observação: o transporte deverá ser feito em caixas plásticas atóxicas, com tampas, capacidade aproximada ou de 200 lt. De acordo com o Decreto - Lei de nº 286/86 - de 06 de Setembro de 1986, em seu artigo 10º, no transporte de pão deverá ser utilizado veículo automóvel ligeiro de mercadorias adaptadas para o efeito, de caixa fechada, cuja a abertura só deve efetuar-se da entre entrega.</p> <p>A caixa de carga dos veículos, isoladas da cabine de condução, deve ser metálica ou de material macromolecular duro, não devendo ter nenhum aparte forrada por telas ou lonas, devendo ser ventilada por um processo indireto que assegure a perfeita higiene do interior.</p> <p>O serviço de nutrição poderá ter acesso as dependências da padaria, para verificar o controle de higiene.</p> <p>Apresentar amostra.</p> <p>A empresa declarada vencedora terá o prazo de 2 dias úeis para apresentar a</p>	
--	--	--	--



		<p>documentação técnica a seguir: 1 – Alvará sanitário recente.</p> <p>LEGISLAÇÃO Resolução nº 04 de 24/11/1988- CNS/MS (aditivos intencionais); Lei nº 8.078, de 11/09/1990 (Código de Defesa do Consumidor); Portaria 540 de 27/10/1997 - SVS/MS (aditivos alimentares - definições, classificação e emprego); Resolução nº 383 de 05/08/1999 - ANVS/MS (aditivos alimentares, funções e limites máximos); Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001 - ANVISA/MS (padrões microbiológicos para alimentos); Portaria nº 157, de 19/08/2002 - INMETRO/MDIC (regulamento técnico/expressão do conteúdo líquido); Resolução RDC nº 259 de 20/09/2002 - ANVISA/MS (rotulagem de alimentos embalados); Lei Federal nº 10.674 de 16/05/2003 (rotulagem/glúten); Resolução RDC nº 359 de 23/12/2003 - ANVISA/MS (porções de alimentos/rotulagem nutricional); Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003 - ANVISA/MS (rotulagem nutricional/alimentos embalados); ferro e ácido fólico); Resolução RDC nº 123, de 13/05/2004 – ANVISA/MS (altera Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002); Resolução RDC nº 263 de 22/09/2005 - ANVISA/MS (regulamento técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos); Resolução RDC nº 163, de 17/08/2006 – ANVISA/MS (complementação das Resoluções RDC nº 359 e nº 360/2003 - rotulagem nutricional de alimentos embalados); Resolução nº 60 de 05/09/2007 - ANVISA/MS (regulamento técnico/aditivos em cereais e derivados); Portaria nº 153, de 19/05/2008 – INMETRO (padronização do conteúdo líquido dos produtos pré-medidos acondicionados de</p>	
--	--	---	--



		<p>acordo com especifica). Portaria nº 248, de 17/07/2008 - INMETRO/MDIC (critérios de verificação do conteúdo líquido); Resolução RDC nº 42, de 29/08/2013 - ANVISA/MS (limites máximos/contaminantes inorgânicos); Resolução RDC nº 14 de 28/03/2014 - ANVISA/MS (limites e tolerâncias de matérias estranhas/macrocópicas e microscópicas); Resolução RDC nº 26 de 02/07/2015 - ANVISA/MS (rotulagem/alergias alimentares); Resolução RDC nº 136, de 08/02/2017 - ANVISA/MS (rotulagem/lactose); Resolução RDC nº 150, de 13/04/2017 - ANVISA/MS (enriquecimento das farinhas de trigo e de milho com ferro e ácido fólico).</p>		
24	6.000 (Não Diferenciado)	KG	<p>FILE DE PEIXE (Pangasius) (IQF) - Congelada, conforme NTA 9. Filé de peixe, sem espinhas e sem pele, em IQF. Aspectos, cheiro e sabor próprios. Cor - própria, sem manchas esverdeadas. Validade: não poderá a entrega ser superior a 20 dias da data de fabricação. Embalagem: primária: saco de polietileno atóxico, fechado a vácuo, resistente, com rótulo impresso, contendo o peso líquido de 1 quilo. Secundária: Caixa de papelão ondulado, reforçado. Rotulagem- De acordo com a legislação vigente. Nos rótulos da embalagem primária e secundária deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e peso líquido, número de registro no órgão competente, carimbo do S.I.F. Condições de transporte: o produto deverá ser transportado em caminhões frigoríficos adequados a este fim, dotados de carroceria isotérmicas, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração. OBS: Apresentar com a amostra ficha técnica assinada pelo responsável técnico, certificado de registro no órgão competente. Deverá ser comprovada a procedência do produto. No ato da assinatura do contrato deverá ser apresentado um certificado de vistoria dos veículos utilizados no transporte</p>	



25	6.000 (Diferenciado)	KG	<p>do produto, expedido por órgão competente.</p> <p>POLPA DE FRUTA, SABOR ABACAXI CONGELADA - Polpa de fruta congelada, sabor abacaxi. As polpas deverão ter as seguintes características: deve ser extraída da fruta in natura, 100% (cem por cento) da fruta, parte comestível do fruto, através de processo tecnológico adequado. Produto não fermentado, não alcóolico, não diluído, sem conservantes. Deve ter validade de no mínimo 12 (dose) meses após a data de fabricação. Deve apresentar rendimento mínimo de 3 litros de suco/ kg. Amostra sujeita a teste de rendimento. Os sucos deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto, estabelecida pela Agencia Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. A embalagem deve conter: identificação do produto, data de fabricação, data de validade, peso líquido, número do lote, nome do fabricante, informações nutricionais e registro no órgão fiscalizador quando couber. Armazenamento: conservar congelado à temperatura de menos 18°C. Embalagem primaria plástica, atóxica, integra, contendo entre 100g a 1 kg de produto.</p> <p>Condições de transporte: o produto deve ser transportado em caminhões frigoríficos adequados para esse fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração.</p>	
26	3.500 (Diferenciado)	KG	<p>POLPA DE FRUTA, SABOR MARACUJÁ CONGELADA - As polpas deverão ter as seguintes características: deve ser extraída da fruta in natura, 100% (cem por cento) da fruta, parte comestível do fruto, através do processo tecnológico adequado. Produto não fermentado, não alcóolico, não diluído, sem conservantes. Deve ter validade de no mínimo 12 (doze) meses após a data de fabricação . Deve apresentar rendimento mínimo de 6 litros de suco/ kg. Amostra sujeita a teste de rendimento. Os sucos deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto, estabelecida pela Agencia</p>	



			Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. A embalagem deve conter: identificação do produto, data de fabricação, data de validade, peso líquido, número do lote, nome do fabricante, informações nutricionais e registro no órgão fiscalizador quando couber. Armazenamento: conservar congelado à temperatura de menos 18°C. Embalagem primária plástica, atóxica, íntegra, contendo entre 100g a 1 kg do produto. Condições de transporte: o produto deve ser transportado em caminhões frigoríficos adequados para esse fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração.		
27	37.000 (Não Diferenciado)	KG	IOGURTE COM POLPA DE FRUTAS SABOR MORANGO RESFRIADO - Descrição do produto: iogurte com polpa de frutas, sabor morango, resfriado. Ingredientes: leite, preparado de fruta (açúcar, polpa de fruta, espessante Ca carboximetilcelulose, aroma idêntico ao natural da fruta, amido modificado, acidulante ácido láctico, conservador sorbato de potássio), fermento lácteo e estabilizante gelatina. Características físico-químicas: Brix: 14.8 - 15.2, pH: 4.0-4.4. Validade mínima de 30 dias a partir da data de fabricação. A entrega não poderá ser superior a 5 dias da data de fabricação. Embalagem: bandejas de 540g a 600g de produto (com 6 unidades). Condições de transporte: o produto deve ser transportado em caminhões frigoríficos adequados para este fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Inscrição / número do SIF ou órgão similar. Obs: No ato da assinatura do contrato deverá ser apresentado um certificado de vistoria dos veículos, do frigorífico utilizado no transporte do produto, expedido por órgão competente. Apresentar junto com as amostras ficha técnica do produto.		
28	6.000 (Não Diferenciado)	KG	LINGUIÇA CONGELADA TOSCANA SEM PIMENTA - 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO Entende-se por Linguiça o produto cárneo industrializado, obtido de carnes de animais de açougue, adicionados ou não de tecidos adiposos, ingredientes, embutido em envoltório natural ou		



		<p>artificial, e submetido ao processo tecnológico adequado. Lingüiça congelada toscana: é o produto cru e curado obtido exclusivamente de carnes suína, adicionada de gordura suína e ingredientes, exceto pimenta de qualquer espécie. Não será permitida a adição de CMS (carne mecanicamente separada), conforme indicação da Instrução Normativa nº 4 de 31/03/00, anexo III, item 4.2.3.1, publicada no D.O.U., Seção I, em 05/04/2000.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</p> <p>2.1. GERAIS:</p> <p>A lingüiça deverá ser preparada com carnes suínas em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição por carne bovina e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso.</p> <p>O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exsudado líquido ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida.</p> <p>Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade.</p> <p>Toda a carne usada na elaboração da lingüiça deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30691, de 29/03/1952.</p> <p>Após ter sido inspecionado a carne para lingüiças, não deverá ficar exfilé à contaminação ou adicionada de qualquer substância nociva para o consumo humano.</p> <p>2.2. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS</p> <p>2.2.1. Composição:</p> <ul style="list-style-type: none">- Ingredientes obrigatórios: carne de pernil, lombo e/ou paleta de suíno e sal.- Ingredientes Opcionais: gordura, água, açúcares, condimentos, aromas e especiarias (exceto pimenta de qualquer espécie) e aditivos intencionais. NOTA: Não será permitida a adição de proteínas		
--	--	---	--	--



		<p>não carniças como proteína agregada.</p> <p>2.2.2. Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração: de acordo com a legislação vigente.</p> <p>2.3. Características Sensoriais:</p> <ul style="list-style-type: none">- textura: característica- cor: característica- sabor: característico- odor: característico <p>2.4. Contaminantes Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecido pelo Regulamento Específico Vigente.</p> <p>2.4. Físico-químicas</p> <ul style="list-style-type: none">- Umidade: máximo 70,0% p/p- Gordura: máximo 20,0% p/p- Proteína: mínimo 12,0% p/p- Cálcio (base seca): máximo de 0,1%- Nitrito/nitrato de sódio: máximo de 125 ppm <p>Instrução Normativa nº.4, de 31/03/2000, M.A.A., Anexo IV, item 4.2.1, publicada no D.O.U., Seção I, em 05/04/2000.</p> <p>2.5. Microbiológicas Serão adotados os padrões e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item i, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.</p> <p>2.6. Microscópicas O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza. Poderá haver a critério da – , a verificação dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto, não devendo conter materiais estranhos ao processo de industrialização.</p> <p>2.7. Toxicológicas:</p> <ul style="list-style-type: none">- Nitrito: 0,015 g/100 g (expresso em nitrito de sódio)- Nitrato: 0,030 g/100 g (expresso em nitrito de sódio) <p>2.8. Peso Unitário do Produto Pacotes com 5 (cinco) quilos, com</p>		
--	--	---	--	--



		<p>tolerância a variação de até 10% para mais, no peso unitário do produto.</p> <p>2.9. Temperatura para entrega na CENTRAL ALIMENTÍCIA: abaixo de -12°C</p> <p>2.10. PRAZO DE VALIDADE: Sob congelamento: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias.</p> <p>2.10.1. Deverá constar na embalagem o prazo de fabricação e validade para o produto congelado.</p> <p>3. EMBALAGEM</p> <p>3.1. Acondicionamento O produto deverá ser embalado com envoltórios naturais, adequados para as condições de armazenamento e que lhe confirmam uma proteção apropriada.</p> <p>3.2. A embalagem primária da lingüiça deverá ser a vácuo, tipo “Cryovac”, termoformada, resistente, transparente, atóxica, com capacidade para 5 (cinco) quilos do produto.</p> <p>3.3. A embalagem secundária da lingüiça deverá ser caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, com capacidade para 4 (quatro) pacotes e peso líquido total de 20 (vinte) quilos do produto.</p> <p>3.4. Poderá ser aceito outro tipo de embalagem dentro da legislação vigente, desde que submetida a aprovação dos técnicos da Central Alimentícia. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.</p> <p>4. ROTULAGEM</p> <p>4.1. Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil).</p> <p>4.2. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:</p> <p>1. Denominação de venda do produto</p>		
--	--	---	--	--



			<p>(nome do produto e marca) 2. Identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira") 3- Data da embalagem do produto e número do lote 4- Prazo de validade ou data de vencimento para o produto congelado. 5. Lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados 6. Conteúdo líquido 7. Condições de armazenamento 8. Condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária 9. Empilhamento máximo (na embalagem secundária) 10. Carimbo do Serviço de Inspeção Federal ou Serviço de Inspeção Estadual 11. Número de registro do produto no órgão competente NOTAS: 1) A impressão do subitem 3.2.3 (data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote) poderá ser em "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem. 2) O conteúdo líquido (subitem 4.2.5) na embalagem secundária, deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.</p>		
29	5.000 (Não Diferenciado)	KG	<p>KIBE DE CARNE BOVINA, CONGELADA - Composição: carne Bovina, trigo para quibe, água, gordura bovina, cebola, proteína de soja, sal, proteína de animal de colágeno, alho, hortelã e aroma natural. Contendo 50 gramas. Características em 75 g.: carboidrato = 4%; proteínas = 22%; gorduras = 14% e sódio até 280 g O produto deverá apresentar ovalado, com coloração marrom clara, textura macia, odor e sabor característico. Unidade com 50 gramas. Prazo de Validade: mínima de 04 meses</p>		



		<p>não poderá a entrega ser superior a 20 dias da data de fabricação.</p> <p>Embalagem primária: embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, com uma etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada, sem perfurações. Peso líquido = 02 kg.</p> <p>Embalagem secundária: caixa de papelão ondulada reforçada, lacrada.</p> <p>Acondicionamento na caixa 2 pacotes de 02 kg = Peso 04 kg.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a legislação vigente e com o código de Defesa do consumidor.</p> <p>Condições de transporte: o produto deverá ser transportado em caminhões frigoríficos, adequado a este fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração.</p> <p>Obs: apresentar junto com as amostras, ficha técnica do produto.</p>		
--	--	--	--	--

DECLARAÇÃO

1.1 Declaro que o prazo de eficácia desta proposta é de 60 (sessenta) dias, a contar da data da entrega de seu respectivo envelope (art. 64, § 3º, da Lei Federal nº 8.666/93).

1.2 Declaro, sob as penas da lei, que os serviços ofertados atendem todas as especificações exigidas no edital.

1.3 Declaro que o preço acima indicado contempla todos os custos diretos e indiretos incorridos na data da apresentação desta proposta incluindo, entre outros: tributos, encargos sociais, material, despesas administrativas, frete e lucro.

Nome do Representante:	
Identidade nº:	CPF nº:
Local e Data:	
Assinatura:	

(Carimbo do CNPJ) ou no verso



PREGÃO PRESENCIAL Nº 013/2021
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO Nº 0918/2021

LICITAÇÃO DIFERENCIADA - MODO EXCLUSIVO PARA PARTICIPAÇÃO DE ME/EPP PARA OS ITENS 09, 12, 13, 14, 15, 16, 18, 20, 21, 25 e 26 e NÃO DIFERENCIADA PARA OS ITENS 01,02,03,04, 05, 06, 07, 08, 10, 11, 17, 22, 23, 24, 27, 28 e 29, DO ANEXO I.

ANEXO III – DECLARAÇÃO – CONCORDÂNCIA COM OS TERMOS DO EDITAL E DA NÃO OCORRÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS À PARTICIPAÇÃO

DECLARAÇÃO

A empresa _____ inscrita no CNPJ/MF sob nº _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade RG nº _____ e do CPF nº _____, DECLARA que examinou criteriosamente os documentos deste Edital e julgou-os suficientes para a elaboração da proposta financeira voltada ao atendimento do objeto licitado em todos os seus detalhamentos. DECLARA ainda que até a presente data, esta empresa não foi considerada inidônea pelo Poder Público, de nenhuma esfera, não subsistindo nenhum fator impeditivo à sua participação no presente certame licitatório.

_____, ____ de _____ de 2021

(representante legal)



PREGÃO PRESENCIAL Nº 013/2021
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO Nº 0918/2021

ANEXO IV – MINUTA DA ATA DE REGISTRO

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS ____/____/____

PROCESSO Nº 0918/2021

Aos ____ dias do mês de ____ de ____, na sede da Secretaria de _____ do Município de Capão Bonito, situada à Rua Nove de Julho, nº 690, Centro, representada neste ato por seu Prefeito Municipal, Dr. Julio Fernando Galvão Dias, brasileiro, casado, Advogado, portador da Carteira de Identidade (RG) nº 12.949.384 SSP/SP e inscrito no CPF sob o nº 072.113.748/29, residente e domiciliado nesta cidade de Capão Bonito, doravante denominada simplesmente **CONTRATANTE**, e de outro lado _____, representado neste ato por _____, portador da carteira de identidade nº _____, CPF nº _____, conforme consta no _____ (indicar o ato que o qualifica como representante legal), firmam o presente termo de contrato de acordo com o que determinam a Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto Federal 3.931/2001; e subsidiariamente Lei Federal 8.666/93 e suas alterações, as normas legais e regulamentares aplicáveis, conforme decisão exarada no processo administrativo nº _____ e **HOMOLOGADA**, às fls. _____, publicada no Diário Oficial do Estado, edição de _____ (fls. ____/____), referente ao **Pregão Presencial nº 013/2021**, consoante as seguintes cláusulas e condições:

DO OBJETO

CLÁUSULA 1ª. O objeto da presente licitação é o **REGISTRO DE PREÇOS para aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, para a Secretaria Municipal de Educação – Cozinha Central**, deste Município, conforme segue:

ITEM	QUANT	UNID	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	MARCA	VALOR UNITÁRIO\$
Xx	Xxxx	Xxxx	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	Xxx	R\$xx,xx

DA OBRIGAÇÃO DE EXECUÇÃO

Cláusula 2ª. Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços e dos preços registrados, a CONTRATADA estará obrigada a atender à CONTRATANTE, sempre que exigida, na quantidade pretendida e dentro das especificações referidas na Ordem de Fornecimento, objeto do presente, conforme Ata de Registro de Preços.

Cláusula 3ª. A CONTRATANTE não estará obrigada a fixar com a CONTRATADA uma quantidade mínima do objeto da presente Ata de Registro de Preços, ficando o seu exclusivo critério a definição da quantidade, do momento e da forma de execução, desde que respeitado o disposto nas cláusulas antecedentes.

Cláusula 4ª. A CONTRATANTE poderá, nos termos da legislação em vigor, contratar com outros fornecedores para a execução dos serviços, objeto da presente Ata de Registro de Preços, vedada, todavia, qualquer contratação dos serviços, por preços iguais ou superiores aos que poderiam ser obtidos da CONTRATADA pela execução do presente contrato.

DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

Cláusula 5ª. Sempre que necessitar, ao longo de todo o período de validade da presente Ata de Registro de Preços, a CONTRATANTE emitirá à CONTRATADA a respectiva Ordem de Fornecimento para a realização dos serviços, por ela, no momento pretendido.



Cláusula 6ª. A Ordem de Fornecimento, que será considerada como um contrato de fornecimento, acessório à presente Ata de Registro de Preços, estipulará:

- a) a quantidade e a forma de execução das entregas a serem realizados pela CONTRATADA no momento, respeitado o disposto no Edital do **Pregão Presencial nº 013/2021**, nas cláusulas terceira e quarta desta Ata de Registro de Preços;
- b) a data e horário da execução das entregas, após o recebimento da Ordem de Fornecimento.

Cláusula 7ª. Respeitados os limites estabelecidos nas cláusulas terceira e quarta da presente Ata de Registro de Preços, será facultado à CONTRATANTE convocar a CONTRATADA para assinar tantas ordens de fornecimento para execução das entregas, quanto forem necessárias para o atendimento de suas necessidades.

Cláusula 8ª. O não atendimento injustificado da CONTRATADA, no prazo assinalado na cláusula quinta para recebimento da Ordem de Fornecimento será considerado como fato qualificador da inexecução total do objeto constante da respectiva Ordem de Fornecimento, para os fins previstos na legislação em vigor e no presente compromisso de execução.

DO PREÇO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

Cláusula 9ª. Os preços dos produtos são aqueles constantes da respectiva Ata de Registro de Preços já assinada pela Contratada que faz parte integrante deste instrumento.

Cláusula 10ª. Nos preços referidos na cláusula antecedente já se encontram incluídos todos os custos diretos e indiretos, como transportes, encargos fiscais, sociais, trabalhistas e quaisquer outros.

Cláusula 11ª. Correrão exclusivamente por conta da CONTRATADA quaisquer tributos, taxas ou preços públicos devidos.

Cláusula 12ª. A CONTRATADA não será ressarcida de quaisquer despesas decorrentes de custos ou serviços não previstos na presente Ata de Registro de Preços, independentemente da causa que tenha determinado a omissão.

Cláusula 13ª. O pagamento da CONTRATADA pela CONTRATANTE, de acordo com o estipulado na cláusula nona, será devido a cada produto devidamente entrega, desde que tenha sido este regularmente formalizado pelo termo referido nas cláusulas sexta, sétima e oitava desta Ata de Registro de Preços.

Cláusula 14ª. O pagamento do preço devido para a realização dos serviços será efetuado diretamente à CONTRATADA mediante a apresentação dos documentos pertinentes ao Setor Requisitante da CONTRATANTE, no prazo de **até 30 dias**, após o recebimento definitivo dos itens devidamente realizados, com a respectiva nota fiscal/fatura que será acompanhada de laudo de recebimento emitido pelo responsável pela Secretaria Municipal requisitante ou por servidor(es) designado(s) pela CONTRATANTE.

DA ATUALIZAÇÃO FINANCEIRA, DO CONTROLE E DO REAJUSTE DE PREÇOS

Cláusula 15ª. Os valores propostos para o produto a serem entregues, objeto do presente certame licitatório, não serão objeto de atualização financeira por via da aplicação de qualquer índice de correção monetária, ou mesmo de reajuste de qualquer natureza, em atendimento ao disposto na legislação federal em vigor.

Cláusula 16ª. O disposto na cláusula anterior não impedirá que, ao longo da execução da presente Ata de Registro de Preços, sempre que não for declarado como adequado o preço registrado, possa vir a CONTRATADA a concordar com a redução do seu valor.



DO VALOR MÁXIMO ESTIMADO PARA A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Cláusula 17ª. O valor máximo estimado para a presente Ata de Registro de Preços é de R\$ _____ (_____).

a) A dotação orçamentária que dará suporte às despesas da ata de registro de preços será aquela devidamente informada no ato da solicitação da Secretaria requisitante oriunda do orçamento da Prefeitura Municipal de Capão Bonito.

DA ENTREGA DO(S) OBJETO(S)

Cláusula 18ª. Aperfeiçoada a autorização de realização das entregas, na forma prevista na cláusula sexta desta Ata de Registro de Preços, estará a CONTRATADA obrigada a realização dos mesmos, no prazo e na(s) quantidade(s) prevista(s).

Cláusula 19ª. Não será admitida a realização de entregas pela CONTRATADA, nem o seu recebimento, sem que previamente tenha sido aperfeiçoado na respectiva Ordem de Fornecimento.

Cláusula 20ª. As entregas, objeto da presente Ata de Registro de Preços deverão ser realizados pela CONTRATADA, nos termos e prazos constantes no Edital do **Pregão Presencial nº 013/2021** e na Ordem de Fornecimento.

DA EXECUÇÃO E RECEBIMENTO DO OBJETO CONTRATADO

Cláusula 21ª. O objeto licitado será recebido e conferido pelo Secretário Municipal da pasta ora requisitante, ou por servidor (es) por ele designado(s), sendo que as entregas efetuadas em desacordo com as especificações, contendo vícios, defeitos, incorreções ou diverso das condições propostas, deverá ser objeto de revisão, podendo insurgir a Contratada nas penalidades previstas neste instrumento convocatório.

Cláusula 22ª. O custo com as inspeções, testes e quaisquer outras provas exigidas, nos termos das normas técnicas existentes, indispensáveis para a comprovação da boa execução da Ata de Registro de Preços correrão por conta da CONTRATADA.

Cláusula 23ª. Constando a execução de entregas em desacordo com as especificações e condições detalhadas no Edital de Pregão ou com o disposto na presente Ata de Registro de Preços, a CONTRATADA poderá substituí-lo, no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas da comunicação para assim proceder, sob pena de configuração da inexecução das obrigações assumidas no presente ajuste.

Cláusula 24ª. Ultrapassado o prazo previsto na cláusula antecedente sem que a CONTRATADA tenha efetuado a substituição dos serviços, serão tomadas as providências para a aplicação das penalidades cabíveis.

Cláusula 25ª. A Secretaria Municipal que vier requisitar os produtos, obrigatoriamente, no ato do recebimento dos mesmos, deverá verificar se estes são condizentes com as necessidades e especificações, conforme proposta da Contratada.

Cláusula 26ª. O objeto desta licitação será prestado sob o **regime de execução parcelada**, ficando condicionado à solicitação efetuada pela Municipalidade, através da Secretaria requisitante.

Cláusula 27ª. O objeto, executado em desacordo com as especificações, contendo vícios, defeitos, incorreções ou diverso das condições propostas, deverá ser objeto de revisão, sem qualquer ônus adicional.

DO PRAZO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS



Cláusula 28ª. A presente Ata de Registro de Preços terá a **duração de 12 (doze) meses**, sendo vedada a possibilidade da sua prorrogação.

DOS DIREITOS DO MUNICÍPIO E DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Cláusula 29ª. Serão considerados como direito da Prefeitura Municipal de Capão Bonito, na presente Ata de Registro de Preços, além de outros decorrentes da legislação em vigor:

- a) o direito de definir a forma de execução desejada, para cada entrega prevista em cada autorização de fornecimento firmado pelas partes contratantes;
- b) o direito de rescindir administrativamente a Ata de Registro de Preços sempre que o preço registrado for superior ao praticado no mercado;

Cláusula 30ª. A CONTRATADA obriga-se a manter, durante a execução da presente Ata de Registro de Preços, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no edital de Pregão que lhe é pertinente.

DOS DIREITOS DA CONTRATADA

Cláusula 31ª. São direitos da CONTRATADA na presente Ata de Registro de Preços, além de outros decorrentes da legislação em vigor:

- a) o direito de realizar a execução das entregas, objeto da Ata de Registro de Preços, desde que não obtenha a Prefeitura Municipal de Capão Bonito, por meio de procedimento licitatório específico ou de contratação direta, melhores condições de preço;
- b) o direito de receber no prazo devido o pagamento pelas entregas devidamente efetuadas, no valor constante da ata de registro de preços.
- c) o direito de solicitar a rescisão da presente Ata de Registro de Preços nos casos em que houver atraso no pagamento das entregas realizadas, respeitado o disposto no artigo 78, XV, da Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, com suas alterações posteriores.
- d) o direito de solicitar a rescisão da presente Ata de Registro de Preços nos casos em que, comprovadamente, demonstrar a impossibilidade de cumprir com o pactuado por razões alheias à sua vontade, nos termos da Lei Federal de Licitações e Contratos.

DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Cláusula 32ª. Recusa injustificada do adjudicatário em assinar a Ata de Registro de Preços, ou aceitar Ordem de Fornecimento, dentro do período estipulado, caracterizará descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-se às penalidades estabelecidas na cláusula 35.

Cláusula 33ª. Pelo atraso injustificado na realização das entregas, segundo o definido na Ordem de Fornecimento, expedido pela CONTRATANTE, sujeitará a CONTRATADA às penalidades previstas no Caput do Artigo 86 da Lei Federal de Licitações e Contratos, na seguinte conformidade:

- a) Multa diária de 0,5% até o 5º (quinto) dia e de 1,0% a partir do 6º (sexto) dia, do valor do item, em atraso, da Ordem de Fornecimento, por atraso injustificado na realização das entregas.

Cláusula 34ª. A multa a que alude a cláusula anterior não impede que a CONTRATANTE rescinda unilateralmente o



contrato e aplique as outras sanções previstas no Edital e na Lei.

Cláusula 35ª. Pela inexecução total ou parcial da Ata de Registro de Preços, a CONTRATANTE poderá, garantida a prévia defesa e observada a cláusula 38, letra “a”, desta Ata de Registro de Preços, aplicar as seguintes penalidades:

a) Advertência;

b) multa correspondente a até 30% (trinta por cento) sobre o valor da parcela do objeto ainda não cumprida, sendo que tal percentual será fixado pela Municipalidade sempre de forma proporcional à gravidade da falta cometida;

c) Multa de 10% (dez por cento) do valor das entregas não executadas e que tenham-lhe sido requisitadas.

d) Suspensão do direito de licitar e de contratar com a Prefeitura Municipal de Capão Bonito por período a ser definido na oportunidade de acordo com a natureza e a gravidade da falta, respeitando o limite legal de 24(vinte e quatro) meses.

e) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública pelo prazo de até 05(cinco) anos e o descredenciamento no Cadastro de Fornecedores da Prefeitura Municipal de Capão Bonito, pelo mesmo prazo, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que a penalizou, caso a licitante:

- 1) não celebrar o contrato quanto convocado dentro do prazo da validade da sua proposta;
- 2) deixar de apresentar documentação ou apresentar documentação falsa exigida para o certame;
- 3) ensejar o retardamento da execução do objeto contratado;
- 4) não manter a proposta, injustificadamente;
- 5) comportar-se de modo inidôneo;
- 6) fizer declaração falsa;
- 7) cometer fraude fiscal;
- 8) falhar ou fraudar na execução do contrato.

Cláusula 36ª. Os prazos para defesa prévia serão de 05 (cinco) dias úteis, na hipótese de advertência, multa ou impedimento de contratar com o Estado e Municípios e de 10 (dez) dias na hipótese de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

Cláusula 37ª. As penalidades aqui previstas são autônomas e suas aplicações, que poderão ser cumulativas, serão regidas pelo artigo 87, conforme aplicável, da lei 8666/93 com suas posteriores alterações.

a) As sanções previstas na cláusula 35 letras “a”, “d” e “e” desta Ata de Registro de Preços poderão ser aplicadas juntamente com a da cláusula 35, letra “b” e “c,” facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

Cláusula 38ª. Sem prejuízo das sanções estabelecidas na cláusula 35 as multas aplicadas à CONTRATADA deverão ser descontadas do primeiro pagamento após a sua imposição, respondendo por ela os pagamentos futuros, pela diferença, se houver ou deverão ser pagas no prazo improrrogável de 03 (três) dias úteis da data da sua cominação,



mediante guia de recolhimento oficial, descontado os valores de faturas pendentes.

Cláusula 39ª. As multas previstas não tem caráter compensatório, porém moratório e conseqüentemente o pagamento delas não exige a CONTRATADA da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha a acarretar à Municipalidade;

Cláusula 40ª. Não sendo pagas as multas no prazo previsto na cláusula anterior, haverá a incidência de juros de mora, nos termos estabelecidos no artigo 406 da Lei 10.406/02 - Código Civil.

a. As multas, a critério da Municipalidade, poderão ser cobradas cumulativamente, em uma ou mais das seguintes formas:

a.1. recolhidas aos cofres da Prefeitura Municipal de Capão Bonito, no prazo de 3 (três) dias úteis da data de sua aplicação, mediante guia de recolhimento oficial que será encaminhada à empresa;

a.2. descontadas do pagamento devido à empresa;

a.3. cobradas judicialmente.

DA RESCISÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Cláusula 41ª. A presente Ata de Registro de Preços poderá ser rescindida por ato administrativo unilateral da CONTRATANTE:

a) quando a CONTRATADA não vier a cumprir, ou vier a cumprir irregularmente as obrigações decorrentes da presente Ata de Registro de Preços ou de quaisquer das Ordens de Fornecimento aperfeiçoados pelas partes contratantes;

b) quando houver o descumprimento pela CONTRATADA do prazo previsto na Ordem de Fornecimento para a realização dos mesmos, ou não vier este a proceder a realização destes, dentro das condições pactuadas na presente Ata de Registro de Preços ou nos prazos fixados;

c) quando os preços registrados forem superiores aos praticados no mercado;

d) em quaisquer outras hipóteses admitidas em lei.

Cláusula 42ª. A rescisão administrativa da presente Ata de Registro de Preços por ato unilateral da CONTRATANTE obedecerá ao disposto no artigo 78, parágrafo único, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, com suas alterações posteriores.

DO REGIME JURÍDICO E DAS REGRAS DISCIPLINADORAS DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Cláusula 43ª. A presente Ata de Registro de Preços e as Ordens de Fornecimento, que com base nela forem aperfeiçoados pelas partes contratantes serão regidos pelos preceitos de direito público, aplicando-se lhes, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

Cláusula 44ª. Para efeitos obrigacionais tanto o **Pregão Presencial nº013/2021**, quanto a(s) proposta(s) da(s) licitante(s) vencedora(s) integram a presente Ata de Registro de Preços, devendo seus termos e condições serem considerados como partes integrantes do presente instrumento contratual.

Cláusula 45ª. Em conformidade com o **Decreto Municipal nº 039/2005, de 12 de julho de 2005**, a realização dos serviços, para todos os fins de direito serão tratadas como contratações autônomas e independentes.

Cláusula 46ª. Será admitida a celebração de termo aditivo, entre as partes contratantes, sempre que juridicamente exigido ou cabível, face de eventuais alterações na legislação Federal que regulamenta a matéria, especialmente no que se refere à questão de eventual reajuste.

Cláusula 47ª. A qualquer tempo será cabível o reequilíbrio-econômico financeiro, desde que se comprove que foi afetada a parte financeira do contrato, bem como as previsões iniciais da CONTRATADA quanto aos seus encargos econômicos e lucros normais do empreendimento.



1. O pedido deverá ser protocolado, junto ao Setor de Protocolo da Municipalidade, para viabilizar a análise pelo setor técnico competente, o pedido deverá ser instruído com documentação comprobatória da solicitação, que demonstre claramente a variação verificada entre a situação original e a atual, inclusive declinando os valores pretendidos;
2. Uma vez deferido o pedido, total ou parcialmente, para efetiva aplicação do novo valor solicitado - o qual retroagirá à data do desequilíbrio - deverá haver formalização mediante assinatura de termo bilateral de aditamento;
3. O valor realinhado deverá se basear no acima disposto, não se tratando de mero reajuste nem tampouco de aplicação do preço praticado no mercado.

Cláusula 48ª. A Contratada obrigar-se-á a oferecer os serviços dentro de todos os ditames estipulados nesta Ata de Registro de Preços, respeitando todas as exigências e normas legais.

Cláusula 49ª. Para todas as questões pertinentes a presente Ata de Registro de Preços, o foro será o da Comarca do Município de Capão Bonito, com renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Cláusula 50ª. O presente instrumento foi lavrado em decorrência do **Pregão Presencial nº 013/2021**, regendo-se pelas normas da Lei nº 8.666, de 21 de julho de 1993, com suas alterações posteriores, e do **Decreto Municipal nº 039/2005, de 12 de julho de 2005**, às quais também se sujeitam as partes que o celebram.
Lido e achado conforme, assinam este instrumento, as partes e testemunhas.

CONTRATANTE:

Município de Capão Bonito
Prefeito Municipal

CONTRATADA:

XXXXXXXXXXXXXX

TESTEMUNHAS:

1. _____ **RG:** _____

2. _____ **RG:** _____



PREGÃO PRESENCIAL Nº 013/2021
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO Nº 0918/2021

LICITAÇÃO DIFERENCIADA - MODO EXCLUSIVO PARA PARTICIPAÇÃO DE ME/EPP PARA OS ITENS 09, 12, 13, 14, 15, 16, 18, 20, 21, 25 e 26 e NÃO DIFERENCIADA PARA OS ITENS 01,02,03,04, 05, 06, 07, 08, 10, 11, 17, 22, 23, 24, 27, 28 e 29, DO ANEXO I.

ANEXO V - MODELO DE PROCURAÇÃO / CREDENCIAMENTO

PROCURAÇÃO"EXTRA JUDICIA"

OUTORGANTE: _____, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº _____, com sede na Rua _____, nº _____, bairro _____, na cidade de _____, Estado de _____, neste ato representada pelo(a) _____ (sócio/diretor), Sr. (a) _____ (nacionalidade), _____ (estado civil), _____ (profissão), portador(a) do RG nº _____ e do CPF nº _____, residente e domiciliado na Rua _____, nº _____, na cidade de _____, Estado de _____,

OUTORGADO: Sr. (a) _____ (nacionalidade), _____ (estado civil), _____ (profissão), portador(a) do RG nº _____ e do CPF nº _____, residente e domiciliado na Rua _____, nº _____, bairro _____, na cidade de _____, Estado de _____; -----

PODERES: ao(s) qual(ais) confere amplos poderes para representar a empresa no procedimento licitatório, especificamente na licitação modalidade **PREGÃO PRESENCIAL nº 013/2021**, da Prefeitura Municipal de Capão Bonito, podendo para tanto prestar esclarecimentos, formular ofertas e demais negociações, assinar atas e declarações, vistar documentos, receber notificações, interpor recurso, manifestar-se quanto à desistência deste e praticar todos os demais atos inerentes ao referido certame.

_____, _____ de _____ de 2021.

Outorgante



PREGÃO PRESENCIAL Nº 013/2021
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO Nº 0918/2021

LICITAÇÃO DIFERENCIADA - MODO EXCLUSIVO PARA PARTICIPAÇÃO DE ME/EPP PARA OS ITENS 01, 03, 04,05, 06, 07,08, 09, 10, 11, 13, 14, 16, 17, 18, 21, 22, 23 e 24, e NÃO DIFERENCIADA PARA OS ITENS 02, 12, 15, 19 e 20, DO ANEXO I.

ANEXO VI

DECLARAÇÃO – CUMPRIMENTO DO INCISO XXXIII do ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL

DECLARAÇÃO

_____, _____ inscrito no CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) _____, portador(a) da Carteira 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 dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

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

_____, _____ de _____ de 2021.

(representante legal)



PREGÃO PRESENCIAL Nº 013/2021
REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO Nº 0918/2021

LICITAÇÃO DIFERENCIADA - MODO EXCLUSIVO PARA PARTICIPAÇÃO DE ME/EPP PARA OS ITENS 09, 12, 13, 14, 15, 16, 18, 20, 21, 25 e 26 e NÃO DIFERENCIADA PARA OS ITENS 01,02,03,04, 05, 06, 07, 08, 10, 11, 17, 22, 23, 24, 27, 28 e 29, DO ANEXO I.

ANEXO VII – DECLARAÇÃO DE PREENCHIMENTO DE REQUISITOS HABILITATÓRIOS

DECLARAÇÃO (MODELO)

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob nº _____, por intermédio de seu representante legal Sr(a). _____, CPF nº _____, RG nº _____, DECLARA, sob as penas da lei, estar cumprindo plenamente os requisitos de habilitação conforme os documentos integrantes do envelope nº 02 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO, de acordo com as exigências constantes do Edital de Pregão Presencial nº 013/2021.

_____, _____ de _____ de 2021.

Nome:

Cargo/função:



ANEXO VIII – FORMULÁRIO DE DADOS CADASTRAIS (CREDENCIAMENTO)
PREGÃO PRESENCIAL Nº 013/2021 - REGISTRO DE PREÇOS - PROCESSO Nº 0918/2021

I) Dados da Empresa:					
Razão Social:					
CNPJ/MF:		Insc. Estadual:			
Endereço:				Número:	
Bairro		Complemento:			
Cidade		Estado:		CEP:	
Telefone 1:		Telefone 2:		e-mail:	

II) Dados do representante legal participante da sessão de licitação:					
Nome:					
RG		CPF:		Data de Nasc:	
Endereço:				Número:	
Bairro:		Complemento			
Cidade:		Estado		CEP:	
Telefone 1:		Telefone 2:		e-mail:	

III) Dados do representante legal que assinará o contrato ou a Ata de Registro de Preços:					
Nome:					
RG		CPF:		Data de Nasc:	
Endereço:				Número:	
Bairro:		Complemento			
Cidade:		Estado		CEP:	
Telefone 1:		Telefone 2:		e-mail:	

IV) Endereço e contato para envio do contrato para assinatura:					
Nome/Setor responsável					
Endereço:				Número:	
Bairro:		Complemento			
Cidade:		Estado		CEP:	
Telefone 1:		Telefone 2:		e-mail:	

V) Dados bancário para pagamento:					
Banco:		Agência:		Tipo de Conta:	
				nº conta:	

VI) Quadro Societário:					
Nome				CPF:	
Nome				CPF:	
Nome				CPF:	
Nome				CPF:	

_____, ____ de _____ de 2021.

Nome: Função