



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

EDITAL DO PREGÃO PRESENCIAL Nº 35/13

Edital: 41/2013

Processo número: 1034/2013

Órgão gerenciador: Secretaria Municipal de Educação – Setor de Merenda Escolar, Secretaria Municipal de Promoção Social – Cozinha Comunitária e Corpo de Bombeiros.

Tipo de licitação: Menor preço por item.

O **Município de Pirassununga** torna público para conhecimento dos interessados que na data, hora e local abaixo indicados fará realizar licitação para a **AQUISIÇÃO DE DIVERSOS TIPOS DE CARNES E EMBUTIDOS PARA O SETOR DE MERENDA ESCOLAR, COZINHA COMUNITÁRIA E CORPO DE BOMBEIROS**, sob a modalidade de **PREGÃO PRESENCIAL**, do tipo menor preço por item, conforme descrito neste Edital e seus Anexos.

O procedimento licitatório que dele resultar será regido pela Lei nº. 10.520/2002, Decreto Municipal nº 4.130/2010, Portaria nº 155/2013, Decreto Municipal nº 3.863/2009 e demais legislação correlata, aplicando-se, subsidiariamente, no que couber, a Lei 8.666/93, com suas alterações, e demais exigências deste Edital.

Os dois envelopes contendo a “**Documentação de Habilitação**” e a “**Proposta de Preços**” deverão ser entregues e protocolados até às **09 horas do dia 08 de maio de 2013**, na **Seção de Comunicações**, sito na Rua Galício Del Nero, 51, Centro (Paço Municipal), promovendo-se a sua **abertura em sessão a se realizar às 09 horas e 10 minutos do mesmo dia** na Sala de Reuniões da Comissão Municipal de Licitações, localizada no Paço Municipal.

As licitantes deverão apresentar amostra das carne(s) e/ou embutido(s) por ela ofertado, nos termos do item XXI - AMOSTRAS.

I – DO OBJETO

1.1. O presente Pregão tem por objeto a **AQUISIÇÃO DE DIVERSOS TIPOS DE CARNES E EMBUTIDOS PARA O SETOR DE MERENDA ESCOLAR E COZINHA COMUNITÁRIA E CORPO DE BOMBEIROS**, de acordo com as exigências constantes do ANEXO I (Termo de Referência).

1.2. Acompanham este Edital os seguintes ANEXOS:

ANEXO I: Termo de Referência;

ANEXO II: Modelo de Declaração de Atendimento às Condições de Habilitação;

ANEXO III: Modelo de Formulário Proposta;

ANEXO IV: Modelo de Declaração de Inexistência de Fato Superveniente impeditivo de Habilitação;

ANEXO V: Modelo de Declaração de não empregar menor;

ANEXO VI: Aviso de Recebimento de Edital;

ANEXO VII: Minuta de Contrato.

II – DA PARTICIPAÇÃO

2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que atenderem a todas as exigências editalícias, inclusive quanto à documentação exigida neste Edital, observando-se as seguintes condições:



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

2.2. A(s) licitante(s) arcarão com todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de suas propostas.

2.3. Não será permitida nesta licitação a participação de empresas:

2.3.1. que se encontrem em processo de dissolução, fusão, cisão ou incorporação; tenha sido decretada a sua falência ou estejam em processo de liquidação ou recuperação judicial; estejam cumprindo suspensão temporária de participação e impedimento de contratar com a Administração Pública Municipal, ou tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública direta ou indireta, Federal, Estadual ou Municipal, ou impedidas de licitar ou contratar com a Prefeitura Municipal de Pirassununga, bem como as licitantes que possuam sócios em comum, que possuam sócios em comum, que se apresentem constituídas na forma de empresa em consórcio e sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si, ou ainda, qualquer que seja a sua forma de constituição;

2.3.2. estrangeiras que não funcionam no País;

2.3.3. reunidas sob a forma de consórcio;

2.3.4. pertencentes ao ramo de atividade incompatível com o objeto desta licitação.

2.4. A(s) licitante(s) que fizer(em) declaração(ões) falsa(s) ou deixar(em) de apresentar a documentação exigida para o presente certame ficará impedido de contratar com a Prefeitura Municipal pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo da aplicação de multa no importe de 20% (vinte por cento) do valor de sua proposta. Cumulativamente a essas sanções mencionadas, poderá a Administração enquadrar o autor da prática prejudicial à lisura do procedimento licitatório, em crime contra a Administração Pública (Previstos no Código Penal), e, ainda, nos tipos penais previstos na Lei nº 8.666/93.

III – DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO

3.1. No dia, hora e local estipulado no preâmbulo deste edital, a(s) licitante(s) deverá(ão) estar representada(s) por agentes credenciados, com poderes para formular lances, negociar preços e praticar todos os atos inerentes ao certame, inclusive interpor e desistir de recursos em todas as fases licitatórias.

3.2. O credenciamento far-se-á por procuração, através de instrumento público ou particular, em original ou cópia autenticada, devendo obrigatoriamente apresentar todos os dados de qualificação da outorgante, bem como do agente outorgado, acompanhada de cópia do instrumento que comprove ter o outorgante poderes para fazê-lo.

3.3. Sendo o representante sócio ou dirigente da empresa licitante, deverá apresentar cópia autenticada do respectivo ato constitutivo ou documento no qual estejam expressos os seus poderes.

3.4. O documento de credenciamento deverá ser entregue juntamente com a respectiva cédula de identidade ou documento equivalente, em separado dos envelopes “PROPOSTA” e “HABILITAÇÃO”.

3.5. Juntamente com os envelopes e documentos de credenciamento, a empresa licitante deverá entregar, em separado dos envelopes “PROPOSTA” e “HABILITAÇÃO”, Declaração de que atende todos os requisitos de habilitação previstos neste Edital, conforme Modelo do ANEXO II; e, ainda:

3.5.1. Em se tratando de microempresa (ME) ou empresa de pequeno porte (EPP), deverá ser apresentada, ainda, uma Declaração, na qual a empresa licitante, sob as penas da Lei, declare que cumpre os requisitos legais para qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos artigos 42 a 49 da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo

SEÇÃO DE LICITAÇÃO

3.5.2. A não apresentação da Declaração especificada no item anterior implicará na não aplicabilidade da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, não podendo, a(s) licitante(s) usufruir(em) de seu(s) benefício(s).

3.6. A não apresentação do documento de credenciamento não será motivo para a desclassificação ou inabilitação da empresa licitante. Neste caso, o seu representante ficará apenas impedido de se manifestar e responder pela mesma durante os trabalhos.

3.7. Cada agente credenciado poderá representar apenas uma empresa.

3.8. Os documentos de credenciamento, bem como a Declaração referente ao item 3.5.1, em se tratando de ME/EPP, e, a Declaração de cumprimento aos requisitos de habilitação serão retidos pela Equipe de Pregão e juntados ao processo administrativo.

IV – DA PROPOSTA DE PREÇOS

4.1. A Proposta de Preços deverá vir acondicionada no Envelope nº 01 – PROPOSTA, devidamente lacrado, contendo os seguintes dizeres em sua na parte externa:

PREGÃO PRESENCIAL Nº 35/2013

ENVELOPE Nº 01 - PROPOSTA

LICITANTE: (Nome da Empresa)

DATA: 08/05/2013 - 09 horas

4.2. São 02 (duas) as formas de apresentação para a Proposta de Preços a saber:

a) Obedecida a forma do Formulário - Proposta contido neste edital (ANEXO III), ou;

b) Processada via Web através do sistema giap/sicom “**COTAÇÃO ONLINE**”.

4.2.1. As interessadas que optarem pelo processamento via Web através do sistema giap/sicom deverão proceder da seguinte maneira:

- Acessar a página da Prefeitura Municipal de Pirassununga, www.pirassununga.sp.gov.br, e clicar no *link* “Licitações”;
- Dentro do ambiente “Licitações” clicar no *link* correspondente ao **Pregão Presencial 35/2013**;
- Dentro do ambiente giap/sicom, clicar na opção “**PARTICIPAR DA LICITAÇÃO**”;
- Nessa etapa, a interessada se encontrará em ambiente onde serão solicitadas as seguintes informações: a) Tipo de Pessoa (Física ou Jurídica); b) CPF ou CNPJ – Em razão do objeto a interessada deverá selecionar as opção Pessoa Jurídica, informando o seu CNPJ, sendo que essas informações deverão corresponder à empresa que visa participar do presente pregão;
- Cumprida a etapa anterior, a interessada será redirecionada em ambiente onde serão solicitadas as seguintes informações: “Nome” (Razão Social); “Nome Fantasia”; “E-mail” e se a empresa encontra-se enquadrada em ME ou EPP, **sendo os campos “Nome”, “E-mail” e indicação de ME ou EPP de preenchimento obrigatório**;
- Preenchidos os campos obrigatórios, a interessada deverá clicar no campo “**PARTICIPAR**”, caso as informações tenham sido fornecidas corretamente, surgirá a seguinte mensagem: “**Senha gerada com sucesso! E-mail enviado para (E-mail informado na etapa anterior)**”;
- Uma vez gerada a senha com sucesso, a interessada deverá acessar a conta de E-mail fornecida ao sistema e clicar na correspondência de título “**Senha de acesso ao Cotação Online**”, oportunidade em que deverá clicar no *link* [clikando aqui](#) quando será redirecionada a ambiente onde deverá ser informado o E-mail e senha, dados esses que já constarão do E-mail encaminhado pelo Sistema.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo

SEÇÃO DE LICITAÇÃO

- Fornecidos os dados, a interessada deverá clicar em “Log-in” quando então será redirecionada a página da proposta propriamente dita, oportunidade em que deverá preencher os dados “marca”, quando o caso, e o valor unitário do(s) item(ns) cotado(s);
 - Após o preenchimento dos campos a interessada deverá clicar no campo “ENVIAR”, para que o sistema possa gerar a proposta comercial;
 - Depois de gerada a proposta comercial, a interessada deverá clicar no campo “IMPRIMIR” devendo acondicionar a impressa no envelope.
- 4.2.1.1. O uso da senha de acesso é de responsabilidade total do licitante, inclusive no que diz respeito a qualquer transação que venha efetuar diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao órgão licitante, qualquer responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que executado por terceiros.
- 4.2.1.2. A(s) interessada(s) não é(são) obrigada(s) a cotar todos os itens, aqueles não cotados serão automaticamente desclassificados;
- 4.2.1.3. A(s) interessada(s) poderão atualizar a proposta comercial antes de imprimi-la quantas vezes achar necessário, até a data e horário limite para a realização do pregão, devendo se atentar para imprimir a última versão atualizada, que deverá constar do envelope 01 – Proposta.
- 4.2.1.3.1. Para atualizar a proposta comercial a interessada deverá preencher os campos indicados com os dados corretos e após clicar em “ENVIAR”.
- 4.2.2. O Pregoeiro e Equipe de Apoio só terão acesso à proposta comercial cadastrada em sistema na data e horário previstos para a realização da Sessão Pública.
- 4.2.3. Em caso de divergência entre o conteúdo da proposta impressa e a cadastrada em sistema, prevalecerá aquele da proposta impressa.**
- 4.3. A proposta comercial deverá conter obrigatoriamente:
- 4.3.1. número do processo licitatório;
 - 4.3.2. razão social, CNPJ e inscrição estadual;
 - 4.3.3. endereço completo, telefone, fac-símile e endereço eletrônico, se houver;
 - 4.3.4. descrição dos objetos da presente licitação, em conformidade com as especificações do Termo de Referência – ANEXO I;
 - 4.3.5. O Licitante deverá preencher em língua portuguesa, salvo quanto a expressões técnicas de uso corrente, os seguintes campos:
 - 4.3.5.1. Marca com a menção do Modelo, quando o caso;
 - 4.3.5.2. Garantia, quando o caso, nunca inferior à exigida no ANEXO I – Termo de Referência;
 - 4.3.5.3. Validade da Proposta, nunca inferior a 60 (sessenta) dias contados da data de apresentação da mesma. Em caso de omissão o prazo de validade da Proposta será considerado de 60 (sessenta) dias contados da data de apresentação da mesma;
 - 4.3.5.4. Preço Unitário e total do item, em moeda corrente nacional, com duas casas decimais, apurado à data de sua apresentação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária. Nos preços propostos deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos, como por exemplo: transportes, tributos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com o fornecimento dos objetos da presente licitação;
- 4.4. A proposta deverá constar as especificações do objeto de forma clara, descrevendo detalhadamente as características dos mesmos, tal qual constante no Termo de Referência – ANEXO I.
- 4.5. As informações a que se referem o subitem 4.3, quando inexistentes, ficarão implícitas nas propostas comerciais apresentadas através do sistema “COTAÇÃO ONLINE”
- 4.6. Todas as folhas da proposta comercial deverão ser datadas e assinadas por responsável pela empresa, contendo preferencialmente o carimbo da mesma.
- 4.7. Os preços propostos serão de exclusiva responsabilidade da licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou outro pretexto.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo

SEÇÃO DE LICITAÇÃO

- 4.8. O preço ofertado permanecerá fixo e irremovível até que se inicie a fase de lances.
- 4.9. Não será admitida cotação inferior à quantidade prevista neste Edital.
- 4.10. Independentemente de declaração expressa, a simples apresentação da proposta implica submissão a todas as condições estipuladas neste Edital e seus Anexos, sem prejuízo da estrita observância das normas contidas na legislação mencionada neste Edital e quaisquer outras normas legais correlatas.
- 4.11. No caso de empate entre duas ou mais propostas o desempate se fará, obrigatoriamente, por sorteio.
- 4.12. O critério de julgamento das propostas será o de **MENOR PREÇO POR ITEM**, satisfeitos todos os termos estabelecidos neste ato convocatório.
- 4.13. A(s) licitante(s) interessada(s) deverá(ão) apresentar juntamente com a proposta, e no mesmo envelope, declaração de que reúne condições de apresentar ficha(s) técnica(s) (original ou cópia autenticada) do(s) item(ns) por ela cotados, bem como registro do produto/fabricante no órgão competente (cópia autenticada) no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas quando solicitado pela Administração.**
- 4.13.1. A(s) ficha(s) técnica(s) deverá(ão) conter a assinatura do responsável técnico do fabricante, com o número do 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, ingrediente, informação nutricional completa, modo de preparo, rendimento, prazo de validade, cuidados no armazenamento, dados e assinatura do responsável técnico.
- 4.13.2. A(s) ficha(s) constante(s) dos itens anteriores e o registro do produto/fabricante no órgão competente será(ão) exigida(s) apenas das licitantes declaradas vencedoras.
- 4.14. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem as exigências do presente edital e seus ANEXOS, sejam omissas ou apresentem irregularidades, ou defeitos capazes de dificultar o julgamento, e, ainda, aquelas que impuserem condições ou contiverem ressalvas em relação às condições estabelecidas neste edital, e que apresentarem preços excessivos ou manifestamente inexequíveis, quando comparados aos preços de mercado e estimados pela Administração.

V - DA ABERTURA DA SESSÃO E ANÁLISE DAS PROPOSTAS

- 5.1. A partir do horário previsto no preâmbulo deste Edital, terá início a sessão pública do Pregão, com o credenciamento dos licitantes e recebimento das Declarações, na forma prevista nos termos constantes do Capítulo III.
- 5.2. Em seguida, o pregoeiro efetuará a abertura do Envelope nº 01 – PROPOSTA verificando se encontra-se esta em conformidade com as exigências do edital, e, ainda se o objeto cotado reproduz as especificações contidas no Termo de Referência – ANEXO I.
- 5.3. O pregoeiro desclassificará a(s) proposta(s) caso se verifique as situações constantes do item 4.14, bem como da(s) empresa(s) que tive(rem) as amostras reprovadas, e, classificará as propostas que participarão da fase de lances, sendo elas a de menor preço por item, bem como as com valor superior a esta última em até 10% (dez por cento), sendo respeitada a ordem crescente de classificação.
- 5.4. Não havendo, no mínimo, três propostas válidas nos termos do item acima, serão selecionadas até três melhores propostas e os seus autores convidados a participar dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços ofertados nas propostas escritas.
- 5.5. Em caso de empate das melhores propostas, todos os proponentes com o mesmo preço serão convidados a participar dos lances verbais.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo

SEÇÃO DE LICITAÇÃO

VI – DA FORMULAÇÃO DOS LANCES

- 6.1. A etapa de lances terá duração aproximada de 30 (trinta) minutos após seu início, podendo tal prazo ser reduzido ou prorrogado a critério do pregoeiro.
- 6.2. Aberta a etapa de competitividade, os licitantes poderão oferecer lances sucessivos e decrescentes, superiores à proposta de menor preço por item.
- 6.3. Só serão aceitos os lances cujos valores forem inferiores ao último lance que tenha sido anteriormente ofertado.
- 6.4. A etapa de lances da sessão pública será encerrada quando todos os licitantes declinarem do direito de ofertarem lances. Findo o prazo, automaticamente será encerrada a etapa de lances.
- 6.5. Por força dos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/06, será observado:
 - 6.5.1. Como critério de desempate, será assegurada preferência para as microempresas e empresas de pequeno porte, entendendo-se por empate aquelas situações em que os lances apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores ao melhor lance.
 - 6.5.2. A microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada terá a oportunidade de apresentar imediatamente novo lance, sob pena de preclusão.
 - 6.5.3. O lance mencionado no item anterior deverá ser inferior àquele considerado classificado em primeiro lugar na etapa de lances, situação em que a primeira classificação na etapa de lances será dada em favor da detentora deste novo lance (ME ou EPP).
 - 6.5.4. Não ocorrendo a classificação em primeiro lugar da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma da alínea anterior, será(ão) convocada(s) a(s) ME(s) ou EPP(s) remanescente(s), na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito, obedecido o disposto no item 6.5.1.
 - 6.5.5. No caso de equivalência de valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem enquadradas no disposto no item 6.5.2, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar o melhor lance.
 - 6.5.6. Na hipótese da não classificação em primeiro lugar nos lances, nos termos previsto do item 6.5.2, será assim considerada, então, a proposta originalmente melhor classificada nos lances.
 - 6.5.7. O disposto no item anterior, somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por ME ou EPP.
- 6.6. Caso não se realizem lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço por item e os valores estimados para a licitação.
- 6.7. Havendo empate na proposta escrita e não sendo ofertados lances, a classificação será efetuada por sorteio, na mesma sessão.
- 6.8. Quando comparecer um único licitante ou houver uma única proposta válida, caberá ao pregoeiro verificar a aceitabilidade do preço ofertado.

VII – DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

- 7.1. Encerrada a etapa de lances, o pregoeiro e sua equipe de apoio, avaliarão a aceitabilidade da proposta melhor classificada na etapa de lances, validando as informações relacionadas ao objeto nela informadas, desde que fique comprovado o atendimento às exigências constantes no Termo de Referência do Edital – Anexo I.
- 7.2. Caso, excepcionalmente, seja suspensa a sessão antes de cumpridas todas as fases preestabelecidas, o envelope que irá guardar os envelopes 02, devidamente rubricados pelo pregoeiro e pelos licitantes, ficará sob a guarda do pregoeiro, sendo exibidos aos licitantes na reabertura da sessão ou na nova sessão previamente marcada para prosseguimento dos trabalhos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

VIII – DO JULGAMENTO DA FASE DE PROPOSTA E DA NEGOCIAÇÃO.

8.1. Uma vez demonstrado pela(s) licitante(s) melhor classificada(s) na etapa de lances, o atendimento pelos itens ofertados em sua Proposta, às exigências desta Administração descritas no Termo de Referência – ANEXO I, será(ão) a(s) mesma(s) declarada(s) vencedora(s) na fase de Proposta.

8.2. Se a proposta vencedora na etapa de lances não for aceitável, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente e, assim sucessivamente, na ordem de classificação de cada licitante, até a apuração da proposta que atenda integralmente a este Edital, declarando-a então vencedora.

8.3. O Pregoeiro poderá negociar com a licitante vencedora da etapa de Proposta para que seja obtido preço melhor (maior desconto).

8.4. Encerrada a fase de Proposta, passar-se-á, então à abertura do Envelope B – HABILITAÇÃO, da licitante vencedora, e a consequente avaliação de seu conteúdo.

IX – DA HABILITAÇÃO

9.1. O envelope contendo a documentação habilitatória deverá constar em sua face externa o seguinte:

PREGÃO PRESENCIAL Nº 35/2013
ENVELOPE Nº 01 - PROPOSTA
LICITANTE: (Nome da Empresa)
DATA: 08/05/13 - 09 horas

9.2. Para fins de habilitação neste certame, a licitante detentora da melhor oferta, deverá apresentar os documentos a seguir relacionados, obedecido o disposto no art. 32 da Lei 8.666/93, aceitos, ainda, os documentos extraídos via *internet*, desde que possuam autenticidade certificada pelo Órgão Emissor:

a) Os documentos emitidos via internet são considerados originais, sendo que cópias dos mesmos sem a devida autenticação estarão condicionadas a verificação de sua validade e autenticidade junto ao site dos órgãos oficiais competentes;

b) As cópias não autenticadas de certidões que não possam ser verificadas junto à internet, no site dos órgãos oficiais emissores, serão consideradas inválidas e ensejarão na inabilitação do licitante.

9.2.1. Relativos à Habilitação Jurídica:

a) Registro Comercial, no caso de empresa individual;

b) ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documento de eleição de seus administradores;

ab.1) os documentos de que tratam as alíneas anteriores, deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

c) decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização, para funcionamento expedido por órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

d) inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de administração em exercício;

9.2.1.1. Os documentos relacionados nas alíneas "a" a "d" deste subitem 9.2.1 não precisarão constar do Envelope "Habilitação", se tiverem sido apresentados para o credenciamento neste Pregão.

9.2.2. Relativos à Regularidade Fiscal e Trabalhista:

a) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ;



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo

SEÇÃO DE LICITAÇÃO

b) prova de regularidade com a Fazenda Federal, com a Fazenda Estadual e a Municipal do domicílio ou sede da licitante, sendo exigido a regularidade dos tributos decorrentes do ramo de atividade da licitante e compatível com o objeto deste processo licitatório, na forma da lei.

c) prova de regularidade perante a Seguridade Social (INSS) e perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei.

d) prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943.

e) as certidões pertinentes a regularidade fiscal deverão ser datadas com prazo não superior a 180 dias da data de expedição; caso na sede/domicílio das licitantes o órgão expedidor fixe validade nas certidões, considerar-se-á o prazo ali assinado.

f) Para fins de aferição da regularidade fiscal e trabalhista serão aceitas certidões negativas e certidões positivas com efeito de negativas, nos termos da legislação vigente.

9.2.2.1. as microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação da regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição;

9.2.2.2. havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 2 (dois) 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, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;

9.2.2.3. a não-regularização da documentação no prazo previsto no subitem anterior implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

9.2.3. Relativos à Qualificação Econômico - Financeira:

a) certidão negativa de feitos sobre falência e concordata, expedida pelo distribuidor da sede da licitante;

a.1) a certidão, referida na alínea anterior, que não estiver mencionando explicitamente o prazo de validade, somente será aceita com o prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados da data de sua emissão.

9.2.4. Será exigida, ainda, a apresentação da seguinte documentação:

a) declaração, sob as penalidades cabíveis, da inexistência de fatos supervenientes impeditivos para a sua habilitação neste certame (Anexo IV);

b) declaração de que a empresa cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal e no inciso XVIII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993 (Anexo V).

9.3. As licitantes que se enquadram como MPE, nos termos da LC 123/2006, deverão comprovar essa condição mediante apresentação de certidão expedida pela Junta Comercial de seu domicílio, conforme artigo 8º da IN 103 do Departamento Nacional de Registro de Comércio, de 30/04/2007, certidão essa que deverá ser encaminhada ao Pregoeiro juntamente com os demais documentos.

9.3.1. Tratando-se de sociedade simples, não inscrita na Junta Comercial, a comprovação da qualidade de MPE poderá ser auferida conforme disposto na LC 123/2006, artigo 3º, incisos I e III, e parágrafos 1º, 2º e 10º, observando-se, ainda, as exceções previstas no parágrafo 4º do mesmo artigo, devendo tal condição ser demonstrada mediante apresentação de balanços, nos termos previstos em lei, assim apresentados:

a.1) publicado em Diário oficial, ou



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

- a.2) publicado em jornal, ou
 - a.3) por cópia ou fotocópia registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante, ou
 - a.4) por cópia ou fotocópia do Livro Diário devidamente autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante, ou outro equivalente inclusive com os Termos de Abertura e Encerramento.
- 9.4. Não serão aceitos “protocolos de entrega” ou “solicitação de documento” em substituição aos documentos requeridos no presente Edital.
- 9.5. A Licitante estrangeira deverá apresentar todos os documentos equivalentes aos exigidos as Licitantes brasileiras, no caso de ser considerada vencedora na etapa de Proposta.
- 9.6. A Licitante que declarar que cumpre os requisitos de habilitação e não os cumprir será inabilitado e estará sujeito às penalidades previstas neste edital.
- 9.7. Constituem motivos para inabilitação da licitante:
- 9.7.1. a não apresentação da documentação exigida para habilitação;
 - 9.7.2. a apresentação de documentos com prazo de validade vencido, ressalvados os casos que se enquadrem no item 9.2.2.1;
 - 9.7.3. a apresentação de documentos comprobatórios da regularidade fiscal referentes à filial, nos casos em que Matriz for a licitante;
 - 9.7.4. a substituição dos documentos exigidos para habilitação por protocolos de requerimento de certidão;
 - 9.7.5. o não cumprimento de qualquer requisito exigido para fins de habilitação.

X – DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

- 10.1. Até 2 (dois) dias úteis antes da data final para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar o ato convocatório deste Pregão.
- 10.2. A impugnação deverá ser protocolada junto a Seção de Comunicação, do Município de Pirassununga, não sendo aceito, em hipótese alguma, peças impugnatórias encaminhadas via correios, fâc-simile ou correio eletrônico.
- 10.2.1. O(a) subscritor(a) deverá comprovar ter poderes para Impugnar.
- 10.3. O Pregoeiro, auxiliado pelo setor responsável pela elaboração do Edital, decidirá sobre a petição no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas, disponibilizando neste mesmo prazo a resposta da impugnação na página Web da Prefeitura Municipal de Pirassununga, no endereço www.pirassununga.sp.gov.br, opção “Licitações”, obrigando-se os interessados a consultá-la para obtenção das informações prestadas.
- 10.4. Acolhida a petição contra o ato convocatório, e, caso a alteração influencie diretamente nas propostas a serem apresentadas, será designada nova data para a realização do certame.
- 10.5. Excepcionalmente, de forma motivada e justificada, e por motivos de força maior ou verificado o caso fortuito, poderá o Pregoeiro decidir da Impugnação em prazo superior ao estipulado no subitem 10.2.
- 10.6. O não atendimento das formalidades contidas neste item implicará no não conhecimento da(s) impugnação(ões).

XI – DOS RECURSOS

- 11.1. Após ser declarado o vencedor do certame, serão os licitantes então indagados para manifestar a sua intenção de interpor recurso, devendo a manifestação ser feita de forma imediata e motivada, explicitando sucintamente suas razões.
- 11.2. Aceita a intenção pelo Pregoeiro, deverá o interessado, no prazo de 03 (três) dias úteis, apresentar as razões recursais, mediante protocolo da petição, dentro do mesmo prazo, na Seção de Comunicação da Prefeitura Municipal de Pirassununga, ficando os demais Licitantes, desde



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo

SEÇÃO DE LICITAÇÃO

logo, intimados para, querendo, apresentarem contra-razões em igual prazo e forma, que começará a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

11.3. A falta de manifestação imediata e motivada da Licitante importará a decadência do direito de recurso e adjudicação do objeto pelo Pregoeiro ao vencedor.

11.4. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.5. A decisão do Pregoeiro deverá ser motivada e submetida à apreciação da Autoridade Competente pelo processo licitatório, se não aceito o recurso interposto.

11.6. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a Autoridade Competente adjudicará o objeto e homologará o resultado da licitação para determinar a contratação.

11.7. Os recursos e impugnações interpostos fora dos prazos não serão conhecidos.

11.8. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados na Seção de Licitação, localizada na Rua Galício Del Nero, nº 51, Centro, Pirassununga/SP (Paço Municipal), CEP 13.631-904, em dia útil, no horário de 08h00min às 11h00min e das 13h00min às 17h00min.

XII - DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

12.1. A adjudicação do objeto do presente processo licitatório será viabilizada pelo Pregoeiro sempre que não houver recurso.

12.2. A homologação da licitação é de responsabilidade da Autoridade Competente e só poderá ser realizada depois da adjudicação do objeto à Licitante vencedora pelo Pregoeiro.

12.3. Quando houver recurso e o Pregoeiro mantiver sua decisão, o processo será submetido à Autoridade Competente para decidir acerca dos atos do Pregoeiro.

XIII – DAS OBRIGAÇÕES DA EMPRESA VENCEDORA

Ver item II do Termo de Referência – ANEXO I.

XIV - DAS OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

Ver item III do Termo de Referência – ANEXO I.

XV – DA CONTRATAÇÃO

15.1. Homologada a presente licitação, será o vencedor convocado para no prazo de 48 (quarenta e oito) horas úteis comparecer para efetuar a competente assinatura do instrumento contratual.

15.1.1. Tal prazo poderá vir a ser prorrogado por uma única vez, mediante solicitação da empresa convocada, devidamente justificada e aceita pela Administração.

15.2. Constituirão motivos para a rescisão contratual as situações referidas nos artigos 77 e 78 da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações.

15.3. No recebimento e aceitação do objeto serão observadas, no que couber, as disposições contidas nos artigos de 73 a 76 da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações.

XVI – PRAZO DE VIGÊNCIA E LOCAL DE ENTREGA

Ver item IV do Termo de Referência – ANEXO I.

XVII – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo

SEÇÃO DE LICITAÇÃO

17.1. A dotação orçamentária da presente licitação está à cargo dos seguintes elementos orçamentários:

- Solicitação nº 313/2013 – Nº da Despesa: 211; Categoria Econômica: 33.90.30; Item da Despesa: 07; Nº do Órgão: 09.07;
- Solicitação nº 619/2013 – Nº da Despesa: 503; Categoria Econômica: 33.90.30; Item da Despesa: 07; Nº do Órgão: 13.01.
- Solicitado Nº 762/2013 – Nº da Despesa: 777; Categoria Econômica: 33.90.30; Item da Despesa: 07;

XVIII – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

18.1. A(s) licitante(s) convocada(s) dentro do prazo de validade da sua proposta, deixar de entregar a documentação exigida para o certame, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal:

a) Ficará impedida de licitar e contratar com a Prefeitura Municipal de Pirassununga, e ainda, descredenciado no seu Cadastro de Fornecedores, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste edital e no contrato e das demais cominações legais.

18.2. Aplicam-se, também, as sanções administrativas contidas no art. 87, I, II, III e IV, §§ 1, 2 e 3 da Lei 8.666/93, naquilo em que não confrontar com o item anterior.

18.3. As penalidades não excluem a responsabilidade civil ou criminal, caso a licitante vencedora incorra nas mesmas.

18.4. Se a(s) licitante(s) vencedora(s) não observar(em) o prazo fixado para a entrega das carnes/embutidos ficará sujeita a multa diária de 1% (um por cento) do valor total do contrato, enquanto perdurar atraso, até o limite de 10 (dez) dias. Ultrapassando este limite a contratação poderá vir a ser rescindida, a critério do Município, independentemente da aplicação das sanções cabíveis.

18.5. Na hipótese de inadimplemento parcial da obrigação incorrerá(ão) a(s) licitante(s) vencedora(s) em multa de até 15% (quinze por cento) do valor total do contrato, conforme critérios de razoabilidade, sendo o valor devidamente reajustado a data da aplicação da penalidade.

18.6. Na hipótese de inadimplemento total da obrigação incorrerá(ão) a(s) licitante(s) vencedora(s) em multa de 25% (vinte e cinco por cento) do valor total do contrato, devidamente reajustado a data da aplicação da penalidade.

18.7. As multas são cumulativas e aplicação de uma qualquer não exime a aplicação de penalidade subsequente.

18.8. Se a Prefeitura tiver que ingressar em Juízo em consequência do contrato e/ou de suas partes integrantes, a Contratada, sem prejuízo da indenização e das sanções cabíveis, pagará a Prefeitura, a título de honorários advocatícios, a importância correspondente a 10% (dez por cento) do valor da causa.

18.9. As penalidades e multas previstas não têm caráter compensatório, mas meramente punitivo e, conseqüentemente, o pagamento delas não exime a Contratada da reparação dos eventuais danos, perdas e/ou prejuízo que o seu ato venha acarretar.

18.10. Em nenhuma hipótese de inadimplemento parcial do contrato, o total das multas aplicadas poderá ultrapassar 30% (trinta por cento) do valor total do contrato reajustado, sob pena de rescisão contratual.

18.11. As multas serão descontadas diretamente do pagamento a que a empresa vencedora fizer jus.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

18.12. O pedido de prorrogação de prazos equivalente ao dia de atraso por justa causa ou força maior, a critério da Prefeitura, só será recebido pela Administração Municipal se acompanhado das justificativas apresentadas à Prefeitura.

XIX – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

Ver item V do Termo de Referência – ANEXO I.

XX - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Ver item VI do Termo de Referência – ANEXO I.

XXI – DAS AMOSTRAS

21.1. As licitantes deverão apresentar 02 (duas) amostras dos produtos por ela ofertado até às 09 horas do dia 08 de maio de 2013.

21.2. As amostras deverão ser entregues no **Setor de Merenda Escolar, localizado na Ladeira Padre Felipe, 2880, Centro, Pirassununga/SP**, e consistirão em **02 (duas) amostras** dos produtos a serem ofertados em embalagens originais, devendo as mesmas estarem devidamente identificadas com o nome da empresa e o número do processo licitatório.

a) Juntamente com as amostras, a empresa deverá apresentar relação, em 02 (duas) vias, de toda mercadoria entregue no Setor de Merenda Escolar, para conferência.

b) O não cumprimento do disposto na alínea anterior implicará na desclassificação das amostras.

21.3. As amostras apresentadas não serão devolvidas, pois serão submetidas à análise.

21.4. A análise das amostras será executada pelo Setor de Merenda Escolar do Município de Pirassununga em conjunto com os responsáveis pela Cozinha Comunitária, coordenada pelas nutricionistas responsáveis pelos Setores.

21.5. Somente serão analisadas as amostras das licitantes declaradas vencedoras do certame, sendo que referida análise será realizada juntamente com as fichas técnicas e registro do produto/fabricante no órgão competente (itens 4.13, 4.13.1 e 4.13.2) apresentadas.

21.6. Após a análise das amostras e da documentação técnica será elaborado relatório conclusivo contendo o resultado dos trabalhos com a relação dos produtos aprovados e reprovados para o presente certame, que será remetido para o pregoeiro para as devidas providências.

21.7. A amostra deverá ser de uma única marca para cada item, não sendo permitida a substituição após a data limite para a entrega das mesmas no Setor de Merenda Escolar ou, então, durante o contrato de fornecimento, com ressalva, para este último caso, na hipótese de não mais ser fabricado o produto pela empresa produtora, circunstância esta que deverá ser comprovada e justificada e enviada para a Procuradoria Geral do Município para análise.

21.8. Os produtos ofertados serão submetidos às análises e avaliações de acordo com os critérios e parâmetros citados abaixo e ficam desde já cientes os licitantes de que os produtos considerados insatisfatórios em qualquer das análises serão automaticamente desclassificados. O produtos somente será considerando aprovado quando for classificado como **SATISFATÓRIO** em **todos** os parâmetros analisados, a saber:

21.8.1. análise visual da **embalagem**: serão considerados os parâmetros material e peso;

21.8.2. análise visual da **rotulagem**: serão considerados os parâmetros ingredientes, informação nutricional e registro no órgão competente;

21.8.3. análise técnica da **documentação técnica**: serão avaliadas a apresentação e as informações contidas na Ficha Técnica, no Registro do Produto, no Registro do Fabricante.

21.8.4. Para os produtos aprovados na etapa acima será, ainda, atribuída a análise que segue:



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

21.8.5. análise sensorial das **características organolépticas**, que será realizada por equipe técnica onde serão considerados os seguintes parâmetros: sabor, textura, consistência, cor, rendimento.

21.9. Os produtos ofertados deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial: resolução RDC nº 12, de 02/01/2001, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259, de 20/09/02, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 360, de 23/12/03, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175, de 08/07/03, ANVISA/MS; Resolução DIPOA/DAS nº 10, de 22/05/2003; estar de acordo com a NTA-3, do Decreto Estadual nº 12.486, de 20/10/78; Portaria nº 1428/MS, de novembro de 2003; Resolução nº 23, de 15/03/2000.

21.10. Fundamentada no que preconiza a Resolução/FNDE/CD nº 38, de 16 de junho de 2009, a qualquer momento durante o período de fornecimento das carnes/embutidos, o Setor de Merenda Escolar ou de Cozinha Comunitária poderão solicitar laudos para os lotes que serão entregues. O laudo deverá ser emitido por laboratório de notoriedade pública que comprove as características sensoriais, físico químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas, com validade não superior a 06 (seis) meses. Ficando ainda as despesas (laudo) sob responsabilidade do fornecedor.

21.11. O Setor da Merenda Escolar e Cozinha Comunitária terão até 48 (quarenta e oito) horas para realizar a análise das amostras, desde que não se verifique o caso fortuito e a força maior.

XXII - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

22.1. Fica assegurado ao Município de Pirassununga o direito de, no interesse da Administração, revogar, a qualquer tempo, no todo ou em parte, o presente Pregão, dando ciência aos participantes na forma da legislação vigente.

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

22.3. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente no Município de Pirassununga.

22.4. Quando todos os licitantes forem inabilitados ou todas as propostas forem desclassificadas, o Pregoeiro poderá fixar aos licitantes o prazo de três dias para a apresentação de nova documentação ou de outras propostas escoimadas das causas que os inabilitaram ou desclassificaram

22.5. Aos casos omissos aplicar-se-ão as demais disposições constantes da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, publicada no D.O.E. de 18 de julho de 2002.

22.6. O foro para dirimir questões relativas ao presente Edital será o da Comarca de Pirassununga/SP, com exclusão de qualquer outro.

22.7. Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente Edital, deverá ser protocolado na Seção de Comunicações da Prefeitura Municipal de Pirassununga, mediante documento escrito e devidamente assinado por representante legal da interessada, endereçado ao Pregoeiro do Município, até 02 (dois) dias úteis antes da realização do Pregão.

22.7.2. As respostas aos pedidos de esclarecimento serão disponibilizados na página Web da Prefeitura Municipal de Pirassununga, no endereço www.pirassununga.sp.gov.br, opção "Licitações", obrigando-se os interessados a consultá-la para obtenção das informações prestadas.

22.8. Ao Pregoeiro ou a Autoridade Competente, é facultado, em qualquer fase da licitação a promoção de diligência, destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documentos ou informações que deveriam constar do mesmo desde a realização da sessão pública.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo

SEÇÃO DE LICITAÇÃO

- 22.9. Após apresentação da proposta de preços não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.
- 22.10. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento da Licitante, desde que sejam possíveis a aferição da sua qualificação, e a exata compreensão da sua proposta de preços, durante a realização da sessão pública do Pregão.
- 22.11. Para fins de aplicação das sanções administrativas constantes no presente Edital, o lance é considerado proposta de preços.
- 22.12. As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento do interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.
- 22.13. Todos os horários lançados neste edital referem-se ao horário de Brasília.
- 22.14. O horário de atendimento ao público para protocolo de documentos será das 8:00 horas às 11 horas e das 13 horas às 17:00 horas (horário local).
- 22.15. O presente Edital é publicado na Imprensa Oficial do Estado, em jornal de grande circulação no Estado e no jornal Imprensa Oficial do Município, seu resumo está a disposição no quadro de avisos do Paço, permanecendo o seu inteiro teor à disposição dos interessados na Prefeitura Municipal de Pirassununga, Seção de Licitação, bem como no site da Prefeitura Municipal de Pirassununga.
- 22.16. O Edital será disponibilizado gratuitamente através do site da Prefeitura Municipal de Pirassununga (<http://www.pirassununga.sp.gov.br/licitacao/licitacoes.php>), ficando facultada a retirada do Edital diretamente na Seção de Licitação, na Rua Galício Del Nero, 51, Centro, no horário compreendido das 08 horas às 11 horas e das 13 horas às 17 horas mediante o recolhimento da taxa no valor de R\$ 78,50 (setenta e oito reais e cinquenta centavos) através de documento de arrecadação municipal expedido pela Seção de Tributação desta Prefeitura. **O Edital estará disponível do dia 19 de abril de 2013 ao dia 07 de maio de 2013.**
- 22.17. As licitantes que optarem em obter o Edital através do site da Prefeitura Municipal de Pirassununga, deverão encaminhar o formulário – Anexo VI, preferencialmente, através do e-mail licitacao@pirassununga.sp.gov.br ou na impossibilidade através do fax (19) 3565-8068.
- 22.17.1 – A não comunicação imediata do recebimento do Edital poderá prejudicar a empresa, que não será notificada sobre eventuais alterações ocorridas no decorrer da licitação.

Pirassununga, 18 de abril de 2013.

Rafaela C. Machnosck Martins
Chefe da Seção de Licitação



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

I – OBJETO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a **AQUISIÇÃO DE DIVERSOS TIPOS DE CARNES E EMBUTIDOS PARA O SETOR DE MERENDA ESCOLAR, COZINHA COMUNITÁRIA E CORPO DE BOMBEIROS**, a saber:

Item	Quant.	Descrição
1	5000 QUILOGRAM	<p>ALMONDEGA BOVINA CONGELADA</p> <p>Produto cárneo industrializado, obtido a partir de carne moída bovina cru moldada na forma arredondada, adicionada de ingredientes desde que declarados e permitidos pela legislação vigente. O produto deverá ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária. A mistura cárnea deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. As almôndegas deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar de 15 a 25 gramas. A porcentagem de água ou gelo não poderá ultrapassar 10% em peso.</p> <p>Características Físico-químicas: Proteína min. 15%; Gorduras Totais máx. 10% e Sódio máximo 500mg em 100g (em atendimento a Resolução/FNDE/CD/N.38, de 16 de julho de 2009, art.17 inciso II). Características sensoriais, físico químicas, microbiológicas, macro e microscópicas devem atender a legislação vigente. O prazo de validade deverá ser de no mínimo 4 (quatro) meses da data de fabricação, sendo que a fabricação não poderá exceder 60 (sessenta) dias da data da entrega.</p> <p>A embalagem primária deverá ser saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, termossoldado, transparente com capacidade de 1 ou 2kg de produto e resistente ao transporte e ao armazenamento. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com capacidade para até 4 (quatro)kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</p>
2	800 QUILOGRAM	<p>ALMONDEGAS BOVINA CONGELADA CRUA PCT DE 2 A 3 KG.</p> <p>produto carneo cru industrializado congelado, obtido a partir da carne moída bovina moldada na forma arredondada com peso de 15 a 25 gramas, podendo ser adicionada de água, proteína texturizada de soja, farinha de rosca, cebola, sal e condimentos naturais e ainda outros ingredientes desde que sejam declarados e não descaracterizem o produto. O produto deve ainda estar isento de ossos, cartilagens, tendões, nervos, coágulos, nódulos, aponevroses, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá apresentar odor, sabor, cor e textura característica ao produto. No ato do recebimento deverá apresentar temperatura de -18C com tolerância de até -12C.</p> <p>Embalagem primária: saco plástico transparente, atóxico, resistente e flexível, lacrado a vácuo, isento de furos e rasgos, com capacidade de 2(dois) a 3(três) kg. com validade mínima de 90(noventa) dias e data de fabricação não superior a 30(trinta) dias da entrega do produto, deve estar devidamente rotulada conforme legislação vigente e deverá constar obrigatoriamente o número de registro do SIF ou SISP. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçado,</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo

SEÇÃO DE LICITAÇÃO

- devidamente lacrada com fita adesiva plastica, isenta de furos ou rasgos e rotulada conforme legislacao vigente.
- 3 3000 QUILOGRAM ATUM RALADO EM ÓLEO COMESTIVEL
conserva de pescado produzida a partir da espécie atum (Katsuwonus pelamis, Thunnus obesus ou albacares), óleo comestível e caldo vegetal. O atum deve corresponder a 95% do peso drenado. O produto deverá ser obtido a partir de pescados sadios, processados sob inspeção sanitária. A conserva deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Características Físico-químicas: Proteína min. 21%; Gorduras Totais máx. 2,5%. Características Microbiológicas, Macroscópicas e Microscópicas devem atender a legislação vigente. O prazo de validade deverá ser de no mínimo 24 (vinte e quatro) meses da data de fabricação. A embalagem primária deverá ser adequada para armazenamento em temperatura ambiente constituída por bolsa metálica flexível, esterilizável tipo retort pouch, composta por PET, alumínio e polipropileno, fechada por termosoldagem com capacidade para 500g. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e às condições de estocagem com capacidade para até 6kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente.
- 4 240 QUILOGRAM BACON DEFUMADO
carne suina (barriga de suino) e salmora (sal, acu car, especiarias naturais) estabilizante polifosfato de sodio e outros, antioxidantes: eritorbato de sodio e conservantes. A carne suina deve ser originária de suínos sadios, abatidos sob inspeção veterinária, deve apresentar-se livre de substâncias contaminantes que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: o produto deve ser embalado a vácuo em embalagem plastica, flexível resistente, atóxica, em pacotes com 500 (quinhentos) gramas, sendo que as peças deverão ter dimensões aproximadas de 15 cm de comprimento x 08 cm de largura x 03 cm de altura. Rotulagem do produto: deve estar devidamente rotulado de acordo com a legislação vigente 259 de 20 de setembro de 2002, deve estar impresso de forma clara e indelevel, a identificação completa do produto, data de fabricação, e validade, lote, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido. Validade mínima de 03 meses contados da entrega do produto. O produto deve estar registrado no Ministério da Agricultura.
- 5 1500 QUILOGRAM CARNE BOVINA IN NATURA MOIDA TIPO ACÉM,
congelada, originária de massa muscular esquelética magra da procoxa traseira, proveniente de machos da espécie bovina abatidos sob inspeção veterinária de acordo com a legislação vigente, isenta de ossos, cartilagens, tendões, nervos, coágulos, nodulos e aponevroses, contendo no máximo 5% de gordura. Deverá ser de recorte de primeira, moída em disco de 6 (seis)mm isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento a carne congelada deverá apresentar temperatura de -18C com tolerância de até -12C, conforme Portaria CVS 6 de 1.999 da vigilância sanitária, Sua aparência deverá ser de cor vermelho viva, com textura, odor e sabor característicos. Embalagem primária: saco de polietileno transparente atóxico, flexível e resistente, lacrado a vácuo, isento de furos e rasgos, com capacidade de 01 a 05 kg, contendo na embalagem as informações de acordo com a legislação vigente de forma clara, legível e indelevel, deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses e data de fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto, constar obrigatoriamente o número de registro SIF ou SISF do estabelecimento e do produto. Embalagem secundária deverá ser em caixas de papelão reforçado, devidamente lacrada com fita plastica adesiva, isenta de furos rasgos e identificadas de forma clara, legível e indelevel conforme determina a legislação vigente



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo

SEÇÃO DE LICITAÇÃO

- 6 11000 QUILOGRAM CARNE BOVINA IN NATURA MOIDA TIPO PATINHO congelada, originaria de massa muscular esquelética magra da procaço traseira junto ao fêmur (patinho), proveniente de machos da espécie bovina abatidos sob inspeção veterinária de acordo com a legislação vigente, isenta de ossos, cartilagens, tendões, nervos, coágulos, nodulos e aponevroses, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, contendo no máximo 5% de gordura. Deverá ser de recorte de primeira, moída em disco de 6(seis) mm. No ato do recebimento a carne deverá apresentar temperatura de -18°C com tolerância de até -12°C, conforme Portaria CVS 6 de 1.999 da vigilância sanitária. Sua aparência deverá ser de cor vermelho vivo com textura, odor e sabor característicos. Embalagens: O produto deverá ser embalado a vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, isenta de furos e rasgos, com capacidade de 01 a 03 kg e reembalados em caixa de papelão reforçado, isenta de furos e rasgos, devidamente lacradas com fita adesiva plástica, contendo de 20 a 30 kg. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens, deverão estar impressas de forma clara e indelevel as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação e peso líquido. Deverá constar obrigatoriamente o nº de registro do SIF OU SISP do estabelecimento e do produto. Validade mínima de 06(seis) meses e data de fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.
- 7 2150 QUILOGRAM CARNE BOVINA IN NATURA TIPO ACEM EM CUBOS congelada em cubos de 4x4cm, de segunda tipo acém, proveniente de machos da espécie bovina, abatido sob inspeção veterinária de acordo com a legislação vigente, isenta de ossos, cartilagens, tendões, nervos, coágulos, nodulos, aponevroses, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, contendo no máximo 10% de gordura. No ato do recebimento a carne deverá apresentar temperatura de -18°C com tolerância de até -12°C, conforme portaria CVS6 de 1.999 da Vigilância Sanitária. Sua aparência deverá ser de cor vermelho-vivo, com textura, odor e sabor característico. Embalagens: o produto deverá ser embalado a vácuo, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, isenta de furos ou rasgos, com capacidade de 01 a 05 kg e reembalados em caixa de papelão reforçado, isenta de furos ou rasgos, devidamente lacradas com fita adesiva plástica, com capacidade de 20 a 30 kg. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens, deverão estar impressas de forma clara e indelevel as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento, conservação e peso líquido. Deverá constar obrigatoriamente o nº de registro do SIF ou SISP do estabelecimento e do produto. Validade mínima de 06 (seis) meses e data de fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.
- 8 11000 QUILOGRAM CARNE BOVINA IN NATURA tipo ACEM ou PALETA em CUBOS Carne de segunda, congelada proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso. Os recortes deverão ser em cubos com dimensões de 2cm X 2cm X 2cm, EXTRA LIMPA, com cor, cheiro e sabor próprios, ser isenta de tecidos inferiores como cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. A carne bovina em cubos deverá sofrer processo de congelamento adequado devendo apresentar-se porcionados e congelados individualmente – Individually Quick Frozen – (IQF). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Características Físico-químicas para cada 100g: Proteína min. 20G; Gorduras Totais máx. 10g. As Características Sensoriais, Físico-químicas, Microbiológicas, Microscópicas deverão seguir os padrões



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo

SEÇÃO DE LICITAÇÃO

estabelecidos na legislação vigente. O produto deverá ter validade mínima de 1 (um) ano a partir da data de fabricação, e a data de fabricação não deverá ser anterior a 90 (noventa) dias da data da entrega. A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno, atóxica, resistente e termossoldada, adequada ao processo IQF de congelamento, com capacidade de até 2 Kg, aprovada para o contato direto com os alimentos, devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão ondulada e reforçada, lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade com capacidade para até 12(doze)kg. Será considerada imprópria e recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em carros refrigerados (temperatura entre -12°C e -18°C), em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características do alimento físico-químicas, microbiológicas e microscópicas já especificadas. Não serão aceitos durante a entrega carnes em estado de descongelamento.

9 11000 QUILOGRAM

CARNE BOVINA IN NATURA tipo ACEM ou PALETA em ISCAS

Carne de segunda, congelada proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso. Os recortes deverão ser em iscas com dimensões de 4cm X 2cm X 2cm, EXTRA LIMPA, com cor, cheiro e sabor próprios, ser isenta de tecidos inferiores como cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. A carne bovina em iscas deverá sofrer processo de congelamento adequado devendo apresentar-se porcionados e congelados individualmente - Individually Quick Frozen -(IQF). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Características Físico-químicas para cada 100g: Proteína min. 20g; Gorduras Totais máx. 10g. As Características Sensoriais, Físico-químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente. O produto deverá ter validade mínima de 1 (um) ano a partir da data de fabricação, e a data de fabricação não deverá ser anterior a 90 (noventa) dias da data da entrega. A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno, atóxica, resistente e termossoldada, adequada ao processo IQF de congelamento, com capacidade de até 2 Kg, aprovada para o contato direto com os alimentos, devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão ondulada e reforçada, lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade com capacidade para até 12(doze)kg. Será considerada imprópria e recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em carros refrigerados (temperatura entre - 12°C e - 18°C), em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características do alimento físico-químicas, microbiológicas e microscópicas já especificadas. Não serão aceitos durante a entrega carnes em estado de descongelamento.

10 11550 QUILOGRAM

CARNE BOVINA IN NATURA TIPO COXAO MOLE EM BIFE APROX 80 G

de primeira em bife de aproximadamente 80 g. congelada, proveniente de gado bovino macho, abatido sob inspeção veterinária de acordo com a legislação vigente, isenta de ossos, cartilagem, sebo, tendões, nervos, coágulos, nodulos, aponevroses, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, pode conter no máximo 10% de gordura e 3% de aponevroses. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

(eliminacao dos excessos de gordura, cartilagens e aponevroses).No ato do recebimen to a carne devera apresentar temperatura de -18C com tolerancia de ate -12C,conforme portaria CVS 6 de 1.999 da vigilancia sanitaria. Sua aparencia devera se de cor vermelho vivo com textura, odor e sabor caracteristicos. Embalagens: O produto deve- ra ser embalado a vacuo em embalagem plastica flexivel, atoxica, resistente, transparente, isenta de furos e rasgos, com capacidade de 1 A 3 kg e reemba lados em caixa de papelao reforcado, isente de fu- ros ou rasgos, devidamente lacradas com fita ades va plastica contendo de 20 a 30 kg. Rotulagem: o produto devera ser rotulado de acordo com a legis- lacao vigente, DRC 259 de 20 de setembro de 2002. RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rotulo das embalagens, deverao estar impressas de forma clara e indelevel as seguintes informacoes: identi ficacao da origem e do produto, data de fabricacao prazo de validade e prazo maximo de consumo, tempe ratura de estocagem, condicoes de armazenamento e conservacao, e peso liquido. Devera constar obriga riamente o n de registro do SIF ou SISF do estabe- lecimento e do produto. Validade minima de 12 (doze) meses e data de fabricacao nao superior a 30 (trinta) dias na entrega do produto.

11 5500 QUILOGRAM

CARNE BOVINA IN NATURA TIPO FIGADO EM TIRAS

congelada, proveniente de machos da especie bovina sadio, abatidos sob inspecao veterinaria de acordo com a legislacao vigente. A carne devera apresen- tar-se isenta de parasitas, sujidades ou qualquer substancia contaminante que possa altera-la ou enco brir alguma alteracao. As tiras devera ter dimen- soes aproximadas de 5x2x2 cm. No ato do recebimen- to a carne devera apresentar temperatura de -18C com tolerancia de ate -12C, conforme portaria CVS 6 de 1.999 da Vigilancia Sanitaria. Sua aparencia devera ser de cor vermelho vivo com textura, odor e sabor caracteristicos. Embalagens: O produto de- vera ser embalado a vacuo em embalagem plastica flexivel, atoxica, resistente, isen- ta de furos e rasgos, com capacidade de 01 (um)kg. e reembalados em caixa de papelao reforcado, isenta de furos e rasgos, devidamente lacrada com fita adesiva plastica, contendo de 20 a 30 kg. Rotulagem: O produto devera ser rotulado de acordo com a legislacao vigente, RDC 259 de 20 de setem- bro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rotulo das embalagens, deverao estar im- pressas de forma clara e indelevel as seguintes in formacoes: Identificacao da origem e do produto, data de fabricacao, prazo de validade, prazo maximo de consumo, temperatura de estocagem, condicoes de armazenamento e conservacao, peso liquido. Deve ra constar obrigatoriamente o n do SIF ou SISF do estabelecimento e do produto. Validade minima de de 12 (doze) meses e embalagem nao superior a 30 (trinta) 30 dias da entrega do produto.

12 1500 QUILOGRAM

CARNE BOVINA IN NATURA TIPO PALETA EM TIRAS

de segunda, congelada, proveniente de machos da es pecie bovina sadio, abatidos sob inspecao veterina ria de acordo com a legislacao vigente, isenta de ossos, cartilagens, tendoes, nervos, coagulos, nodu los, apovevroses, parasitas, sujidades e qualquer substancia contaminante que possa altera-la ou en- cobrir alguma alteracao, contendo no maximo 10% de gordura e 3% de aponevroses, durante o processamen to deve ser realizada a aparagem (eliminacao dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). As tiras deverao ter as dimensoes aproximadas de 5x2x2 cm. No ato do recebimento a carne devera apresentar temperatura de -18C com tolerancia de ate -12C, conforme portaria CVS 6 de 1.999 da Vigi lancia Sanitaria. Sua aparencia devera ser de cor vermelho vivo com textura, odor e sabor caracteris ticos. Embalagesn: O produto devera ser embalado a vacuo em embalagem plastica flexivel, atoxica, re- sistente, transparente, isenta de furos e rasgos, com capacidade de 05 (cinco) quilos e reembaladas em caixa de papelao reforcado, isenta de furos e rasgos, devidamente lacradas com fita adesiva plas tica, contendo de 20 a 30 kg. Rotulagem: o produto devera ser rotulado de acordo com legislacao vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo

SEÇÃO DE LICITAÇÃO

360 de 23 de dezembro de 2003. No rotulo das embalagens deverao estar impressas de forma clara e indelevel as seguintes informa- coes: identificacao da origem, data de fabricacao, prazo de validade, prazo maximo de consumo, tempe- ratura de estocagem, condicoes de armazenamento e e conservacao, peso liquido. Devera constar obriga toriamente o n de registro no SIF ou SISF do esta- belecimento e do produto. Validade minima de 12 (doze) meses e data de fabricacao nao superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.

13 600 QUILOGRAM

CARNE DE AVES EM PEDACOS EMPANADOS E CONGELADO

Produto obtido a partir da mistura de carne de ga linaceos, farinha, fecula ou amido, proteina vegetal, condimentos (exeto pimenta) e outras substan- cias permitidas desde que declaradas, com zero de de gorduras trans, em pedacos, empanados e congela dos, cozidos ou assados, manipulados em condicoes higienicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspecao veterinaria. A mistura carne de galinaceos em pedacos empanados e congelados de vera apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substancia contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteracao. Os pedacos de carne de aves empanados deverao apresentar tamanhos uniformes, ser livres de penas, penugens, perfuracoes coagulos, ossos quebrados, queimaduras por congela mento, bolores e limo na superficie, com coloracao normal e uniforme. Cada unidade devera pesar aproximadamente 17 (dezessete)gramas. O produto devera ser armazenado em temperatura inferior a -15C (quinze graus negativos) e transpor tado em temperatura inferior a -8C (oito graus ne gativos. Embalagem primaria: saco de polietileno de baixa densidade, atoxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo de 2,5 a 03 quilos por embalagem. Embalagem secundaria: Caixa de papelao reforcado, constituida por tampa e fundo envoltos em filme de pvc termoencolhivel, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armaze namento, garantindo a integridade do produto, contendo de 10 a 12 kg. de peso liquido. O produto devera ser rotulado de acordo com as resolucoes RDC 359/03 e RDC 360/03 da ANVISA/MS. Validade minima de 120 (cento e vinte) dias e fa- bricacao nao superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.

14 3000 QUILOGRAM

CARNE DE BOVINA COZIDA EM CUBOS

Produto cárneo industrializado, obtido a partir de carne bovina em cubos cozida adicionada de água e sal. O produto deverá ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária. Características Físico-químicas: Proteína min. 23%; Gorduras Totais máx. 9% e Sódio máximo 500mg em 100g (em atendimento a Resolução/FNDE/CD/N.38, de 16 de julho de 2009, art.17 inciso II). Características Microbiológicas, Macroscópicas e Microscópicas devem atender a legislação vigente. O prazo de validade deverá ser de no mínimo 24 (vinte e quatro) meses da data de fabricação, sendo que a fabricação não poderá exceder 60 (sessenta) dias da data da entrega. A embalagem primária deverá ser adequada para armazenamento em temperatura ambiente constituída por bolsa metálica flexível, esterilizável tipo retort pouch, composta por PET, alumínio e polipropileno, fechada por termosoldagem com capacidade para 2kg. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com capacidade para até 12kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente.

15 2500 QUILOGRAM

CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECOXA

congelada, sem adicao de sal, temperos e injecao d e agua ou substancias que propiciem a retencao de agua pela carne do frango, manipulada em condicoes higienicas, provenientes de animais sadios, abati dos sob inspecao veterinaria, devendo ser congelad a e transportada a temperatura de -18 c (dezoito g raus centigrados negativos) ou inferior.Embalagem: o produto devera ser embalado a vacuo em embalage m plastica, flexivel,atoxica,resistente transparen te, em pacotes



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

de 01 a 02 kg. reembalada em caixa de papelão ondulado, devidamente lacrada. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelevel as seguintes informações: identificação da origem, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido, condições de armazenamento. O produto deverá estar de acordo com a resolução RDC n 13 de 02 de janeiro de 2001. Validade mínima de 12 meses e empacotamento não superior a 30 dias da entrega do produto

16 26000 QUILOGRAM

CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECOXA S/OSSO S/PELE

in natura, congelada, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne do frango, deverá estar isenta de ossos, pele, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá ser proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária de acordo com a legislação vigente e manipulada em condições adequadas de higiene. No ato do recebimento a carne deverá apresentar temperatura de -18°C com tolerância de -12°C, conforme Portaria CVS 6 de 1.999 da Vigilância Sanitária. Sua aparência deverá ser a característica do produto com textura, odor e sabor característicos. Embalagens: O produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, isenta de furos e rasgos, com capacidade de 01 a 02 kg e reembalados em caixa de papelão reforçado, isenta de furos e rasgos, devidamente lacrada com fita adesiva plástica, contendo de 20 a 30 kg. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelevel as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido e informação nutricional. Deverá constar obrigatoriamente no registro do SIF ou SISP do estabelecimento e do produto. Validade mínima de 12 (doze) meses e data de fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.

17 3000 QUILOGRAM

CARNE DE FRANGO COZIDA EM CUBOS

Produto cárneo industrializado, obtido a partir de carne de frango em cubos cozida adicionada de água e sal. O produto deverá ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária. Características Físico-químicas: Proteína min. 20%; Gorduras Totais máx. 6% e Sódio máximo 500mg em 100g (em atendimento a Resolução/FNDE/CD/N.38, de 16 de julho de 2009, art.17 inciso II). Características Microbiológicas, Macroscópicas e Microscópicas devem atender a legislação vigente. O prazo de validade deverá ser de no mínimo 24 (vinte e quatro) meses da data de fabricação, sendo que a fabricação não poderá exceder 60 (sessenta) dias da data da entrega. A embalagem primária deverá ser adequada para armazenamento em temperatura ambiente constituída por bolsa metálica flexível, esterilizável tipo retort pouch, composta por PET, alumínio e polipropileno, fechada por termosoldagem com capacidade para 2kg. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com capacidade para até 12kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente.

18 1000 QUILOGRAM

CARNE DE FRANGO PEITO DE FRANGO SEM OSSO

congelada, sem adição de sal, temperos e água, sem osso e sem pele, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária devendo ser congelada e transportada a temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) inferior. Prazo de validade mínima de 6 meses e fabricação máxima de 30 dias da entrega do produto. Embalagem: o produto deverá ser embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente,



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo

SEÇÃO DE LICITAÇÃO

transparente, em pacotes de 01 a 02 kg. Reembaladas em caixa de papelão devidamente lacrada. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelevel as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido, condições de armazenamento. A empresa deverá apresentar 2 amostras do produto na embalagem original de 01 kg. devidamente rotuladas, identificadas e relacionadas para conferência das amostras apresentadas. As amostras deverão ser entregues congeladas e deverá ser correspondente ao produto a ser entregue. Transporte: o transporte deverá ser efetuado em caminhão com carroceria fechada isotérmica dotado de equipamento de refrigeração (thermo King), com certificado de vistoria, concedido pela autoridade sanitária (artigo 453, parágrafo 4, do decreto Estadual nº 12342/78 e Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas no Setor de Merenda Escolar. A entrega será parcelada conforme necessidades do Setor de Merenda Escolar.

- 19 15500 QUILOGRAM **CARNE DE PEIXE IN NATURA TIPO PIRAMUTABA EM FILE**
sem pele, sem espinhos, com tamanho padronizado médio de 120 gramas por file, de aparência e cor característico de sua espécie, isenta de parasitas, sujidades ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o peixe deverá apresentar temperatura de -18°C com tolerância de -12°C, conforme portaria CVS 6 de 1.999 da Vigilância Sanitária. Embalagens: O produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, isenta de furos e rasgos, com capacidade de 01 (um) quilo e reembalada em caixa de papelão reforçado, isenta de furos e rasgos, devidamente lacrada com fita plástica adesiva, contendo de 10 a 20 kg. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelevel as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido. Deve constar obrigatoriamente o número de registro do SIF ou SISP do estabelecimento e do produto. Validade mínima de 12 (doze) meses e data de fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.
- 20 220 QUILOGRAM **CARNE DE PEIXE TIPO FILE DE PESCADA** sem pele, sem espinhos, com tamanho padronizado médio de 120 gramas por file, de aparência e cor natural de sua espécie, congelado e transportado a temperatura de -18°C. (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Validade mínima de 12 meses e embalagem não superior a 30 dias da entrega do produto. Embalagem primária: o produto deverá estar congelado embalado em embalagem plástica, flexível, atóxica resistente, transparente em pacotes de 1 kg. devendo apresentar-se íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. Reembaladas em caixa de papelão rotulada reforçada com as abas superior e inferior totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação e ou deterioração, com peso líquido de 10 a 20 kg. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelevel as seguintes informações: identificação da origem, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido, condições de armazenamento.
- 21 1000 QUILOGRAM **FILE DE FRANGO**



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo

SEÇÃO DE LICITAÇÃO

apresentar-se congelado em fatias de aproximadamente 170gr, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado e resistente que garantem a integridade do produto, acondicionados em caixas lacradas. Transportado em caminhão frigorífico em temperatura de congelamento. A embalagem deverá conter exatamente os dados de identificação, procedência, número do lote, quantidade do produto, número do Registro do Ministério da agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

22 8000 QUILOGRAM

FRANGO DESOSSADO tipo SASSAMI

Sem osso e sem pele, manipulado em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelado. Os cortes de aves congelados deverão apresentar-se livres de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, não podendo apresentar mais que 6% de degelo/água, sem adição de sal e temperos. As Características Sensoriais, Físico-químicas, Microbiológicas, Microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente. O produto deverá ter validade mínima de 1 ano a partir da data de fabricação e a fabricação não poderá ser anterior a 90 (noventa) dias da data da entrega. A embalagem deverá ser sacos de polietileno, poliéster ou similar, hermeticamente fechado, resistente, transparente ou leitoso, atóxico, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos de gelo, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 1 a 2 Kg por embalagem. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulado resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em carros refrigerados (temperatura entre - 12°C e - 18°C), em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Não serão aceitos durante a entrega carnes em estado de descongelamento.

23 8500 QUILOGRAM

HAMBURGUER BOVINO CONGELADO

Produto cárneo industrializado, obtido a partir de carne moída bovina adicionada de água, gordura, proteína de soja, cebola, colágeno bovino, sal, alho, aroma e corante natural, estabilizante e antioxidante; moldado na forma arredondada. O produto deverá ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária. A mistura cárnea deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Os hamburguers deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar de 50 a 60 gramas. A porcentagem de água ou gelo não poderá ultrapassar 10% em peso. Características Físico-químicas: Proteína min. 15%; Gorduras Totais máx. 15% e Sódio máximo 500mg em 100g (em atendimento a Resolução/FNDE/CD/N.38, de 16 de julho de 2009, art.17 inciso II). Características Sensoriais, Físico químicas, Microbiológicas, Macroscópicas e Microscópicas devem atender a legislação vigente. O prazo de validade deverá ser de no mínimo 4 (quatro) meses da data de fabricação, sendo que a fabricação não poderá exceder 60 (sessenta) dias da data da entrega. A embalagem primária deverá ser envelopes individuais de filme de polietileno, atóxico, termossoldado, com data de fabricação/prazo de validade impresso. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com capacidade para até 90 unidades. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo

SEÇÃO DE LICITAÇÃO

e a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.

24 400 QUILOGRAM

Hamburguer bovino congelado
HAMBURGUER BOVINO CONGELADO CRU produto carneo cru industrializado congelado, obtido a partir da carne moída bovina moldada na forma arredondada achatada, com peso individual de 56 g. podendo ser adicionada de água, proteína texturizada de soja, farinha de rosca, cebola, sal e condimentos naturais e ainda outros ingredientes desde que sejam declarados e não descaracterizem o produto. O produto deve ainda estar isento de pimenta, ossos, cartilagens, tendões, nervos, coágulos, nódulos, aponeuroses, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá apresentar odor, sabor, cor e textura característica ao produto. No ato do recebimento deverá apresentar temperatura de -18°C com tolerância de até -12°C. Embalagem primária: deverá trazer o produto interfolhado ou embalado em plásticos individuais de modo que não haja aderência entre as unidades e reembalados em caixa de papelão reforçado contendo de 2 a 3,5 kg. líquido do produto, devidamente rotulado conforme legislação vigente, com validade mínima de 90 (noventa) dias e data de fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. Deverá constar obrigatoriamente o número de registro no SIF ou SISP.

25 6000 QUILOGRAM

KIBE CONGELADO

Produto cárneo industrializado, obtido a partir de carne moída bovina adicionado de água, trigo para kibe, gordura bovina, proteína de soja, cebola, proteína animal, sal, alho, hortelã, aroma natural, antioxidante; moldado na forma arredondada característica de kibe. O produto deverá ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária. A mistura cárnea deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Os kibes deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar de 25 a 50 gramas. A porcentagem de água ou gelo não poderá ultrapassar 10% em peso. Características Físico-químicas: Proteína min. 11%; Gorduras Totais máx. 10% e Sódio máximo 500mg em 100g (em atendimento a Resolução/FNDE/CD/N.38, de 16 de julho de 2009, art.17 inciso II). Características Microbiológicas, Macroscópicas e Microscópicas devem atender a legislação vigente. O prazo de validade deverá ser de no mínimo 4 (quatro) meses da data de fabricação, sendo que a fabricação não poderá exceder 60 (sessenta) dias da data da entrega. A embalagem primária deverá ser sacos de polietileno, atóxico, termossoldado, adequado ao contato direto com o alimento, com capacidade de até 2kg. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com capacidade para até 4kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.

26 200 QUILOGRAM

LINGUICA TIPO CALABRESA DEFUMADA

Ingredientes: Carne suína, carne mecanicamente separada de aves, gordura suína, água, sal, proteína vegetal, açúcar, especiarias, estabilizante, conservadores, realçador de sabor, antioxidante e corante natural. Embalagem primária: saco de polietileno, poliéster ou similar, hermeticamente fechados a vácuo ou crauovac, resistente, transparente, atóxico sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, resistente ao transporte e armazenamento, contendo de 0,750 (setecentos



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo

SEÇÃO DE LICITAÇÃO

e cinquenta)gramas a 01 (um) quilo de produto por pacote. Embalagem secundaria: Caixa de papelao reforçado, devidamente lacradas com fita plastica adesiva,com peso entre 4(quatro) e 5(cinco) quilos, embalagens devidamente totula- das conforme legislacao vigente. Validade minima de 60 (sessenta) dias da fabricacao e nao superior a 10 dias da entrega do produto.

27 1720 QUILOGRAM

LINGUICA TOSCANA

congelada, Ingredientes: carne suina, gordura sui- na, agua, sal,condimentos naturais, regulador de acidez lactato de sodio, conservantes, antioxidan- tes eritorbato de sodio, corante natural, nao contem gluten. Validade minima de 03 (tres) meses. Embalagem: Embalagem primaria em saco de polietileno atoxico, transparente e resistente ao transporte e armazena mento,termo soldado,contendo de 01 a 2,5 kg, devi damente rotulado conforme legislacao 259 de 20 de setembro de 2002, devendo estar impressa de forma clara e indelevel as seguintes informacoes: Nome d o produto e marca, dados da unidade produtora (no- me e endereco do fabricante, data de fabricacao e prazo ou data de validade, ingredientes, inclusive os aditivos, nome completo ou numero do INS caso utilizados, peso liquido, tabela de conservacao e consumo, especificando: condicoes de armazenamento e prazo maximo para consumo apos a abertura da em- balagem primaria, carimbo do SIF/SISP e numero do registro do rotulo do produto no orgao competente. Embalagem secundaria: caisa de papelao reforçado, resistente as condicoes de estocagem congelada, com capacidade de 01 a 2,5 kg. liquidos.

28 800 QUILOGRAM

PERNIL SUÍNO SEM OSSO

apresentar-se congelado,embalado em saco plástico transparente, atóxico , limpo não violado e resistente que garantem a integridade do produto, acondicionados em caixas lacradas. Transportado em caminhão frigorífico em temperatura de congelamento.acondicionado em caixa lacrada limpa, seca, não violada e resistentes. A embalagem deverá conter exatamente os dados de identificação, procedencia, número do lote, quantidade do produto, número do Registro do Ministério da agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF

29 100 QUILOGRAM

QUEIJO TIPO MUSSARELA EM PECA

Ingredientes: Leite pasteurizado,fermento lactico, coalho, sal. Validade minima de 60 (sessenta) dias e fabricacao nao superior a 10(dez) dias na entre- ga do produto. Embalagem primaria: Em polietileno de baixa densidade, resistente, transprente, atoxi ca, devidamente lacrada com peso liquido entre 3 (tres) e 4 (quatro) quilos. Embalagem secundaria: Caixa de papelao reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada com fita adesiva palstica, con tendo ate 2(duas) pecas. As duas embalagens devem estar devidamente rotuladas de acordo com as resolucoes RDC 359/03 e RDC 360/03 da ANVISA/MS. e Portaria MA 364 de 04/9/97 e NTA 11 Decreto 12.486 de 20/10/78.

30 11000 QUILOGRAM

SALSICHA DE PERU CONGELADA

produto carneo ingustrializado, obtido da emulsao de carne de peru, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta), embutido em envolto rio natural ou artificial ou processo de extrusao e submetido ao processo termico adequado, isento de ossos, peles, aponevroses e cartilagens, nao sendo permitido o emprego de carne de outros animais. Composicao centesimal minima: valor calorico 240 cal, proteina 12g, Carboidrato 4,5g, Gordu ras totais 18g. Validade minima de 04 (quatro) me ses da data de fabricacao(congelado) com e fabricacao nao superior a 30 (trinta) dias da entrega. Embalagem primaria: Saco de polietileno transpa- rente, resistente e atoxica, compativel ao contato direto com alimentos, fechada a vacuo, contendo 03 (tres) quilos liquidos, devidamente rotulada conforme legislacao vigente. Embalagem Secundaria: Devera ser congelado a temperatura de -18C ou inferior, constituída de caixa de papelao reforçada adequada ao empilhamento recomendado e contendo ate 12 (doze) quilos de peso liquido, de vidamente rotulada conforme legislacao vigente.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo

SEÇÃO DE LICITAÇÃO

- 31 3000 QUILOGRAM SARDINHA EM ÓLEO COMESTIVEL
conserva de pescado produzida a partir da espécie sardinha (sardinella brasiliensis) eviscerada e descamada mecanicamente, livre de nadadeiras, cauda e cabeça, pré-cozida, adicionada de óleo de soja como líquido de cobertura e sal. Embalagem primária lata cilíndrica recravada esterilizada e rotulada de 800 a 1000g. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, devidamente lacrada com fita adesiva. As embalagens deverão estar devidamente rotuladas conforme legislação vigente. Validade mínima de 24 (vinte e quatro) meses. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente.

II – DAS OBRIGAÇÕES DA EMPRESA VENCEDORA

- 2.1. Efetuar a entrega dos produtos de acordo com as especificações e demais condições estipuladas no Edital.
- 2.2. Transportar os materiais em veículo apropriado em cumprimento das leis vigentes.
- 2.3. Comunicar de imediato a Prefeitura Municipal, acerca de eventuais motivos que impossibilitem o cumprimento das obrigações e demais disposições constantes deste edital.
- 2.4. Assumir a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultante da adjudicação desta Licitação.

III - DAS OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

- 3.1. Comunicar a empresa vencedora toda e qualquer ocorrência relacionada com a presente aquisição.
- 3.2. Efetuar o pagamento à empresa vencedora no prazo estipulado neste edital.
- 3.3. Rejeitar, no todo ou em parte, a carne/embutido que a empresa vencedora entregar fora das especificações do Edital.

IV - PRAZO DE VIGÊNCIA E LOCAL DE ENTREGA

- 4.1. Prazo de vigência contratual: 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura do contrato.
- 4.2. Os produtos deverão ser entregues de acordo com as necessidades das unidades requisitantes, sendo no Setor de Merenda Escolar, situado à Ladeira Padre Felipe, 2380 – Centro – Pirassununga/SP, em dia útil, no horário compreendido entre 06:00h e 13:00 horas, na Cozinha Comunitária, situada a Rua Francisco Eugênio Malaman, 30 – Jd. Carlos Gomes e no Corpo de Bombeiros, situado a Avenida Presidente Médice, nº 1995 – Jardim Carlos Gomes, em dia útil, no horário compreendido entre 07:00h e 10:00 horas, sendo que após o horário informado, não será aceito recebimento de mercadorias.
 - 4.2.1. A quantidade total de cada item por setor será estabelecida na Autorização de Fornecimento, documento este, que será fornecido quando da assinatura do contrato.
- 4.3. A entrega será parcelada conforme necessidades do Setor de Merenda Escolar, Cozinha Comunitária e Corpo de Bombeiros e deverá ser feita por pessoal devidamente uniformizado, com jaleco e protetor de cabelos (boné ou touca capilar), portando crachá de identificação da empresa.

- 4.4. Um representante de cada unidade requisitante fará o pedido, informando os itens e as respectivas quantidades, por escrito, via fax ou e-mail e a contratada deverá efetuar a entrega no prazo máximo **07 (sete) dias corridos**, sob pena da aplicação das sanções cabíveis.

V – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

5.1. O pagamento será efetuado todo 10 (dez) dias após a entrega das carnes e apresentação da respectiva Nota Fiscal, devidamente vistada por um(a) servidor(a) da unidade requisitante, devendo a licitante vencedora observar o disposto no CAT 162 (nota fiscal eletrônica), da Secretaria da Fazenda do Estado de São Paulo, sob pena de não recebimento.

5.1.1. A Nota Fiscal deverá estar acompanhada da seguinte documentação:

- a) Prova de regularidade relativa a Seguridade Social, referente às obrigações previdenciárias (INSS), da Contratada, dentro de sua validade.
- b) Certidão de Regularidade de Situação (CRS) do Fundo de Garantia por Tempo de Serviços (FGTS) da Contratada, dentro de sua validade.
- c) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943, dentro de sua validade.

5.2. Em caso de atraso por parte da Administração no pagamento da fatura, ficará esta sujeita à atualização monetária com base no IPC/FIPE *pro rata die*, desde a data da obrigação até sua efetiva quitação.

5.3. Na hipótese de prorrogação da avença, extrapolando-se o prazo de 12 meses, no qual o reajuste é vedado nos termos da Lei 10.192/01, e caso tal prorrogação não decorra de culpa da Contratada, será admitido reajuste do preço pactuado, alcançando a data de apresentação da proposta, com base no índice IPC/FIPE *pro rata die* acumulado no período, o qual permanecerá fixo por mais doze meses.

5.4. É admitido reajuste extraordinário, por índices de preços gerais, setoriais e ou que reflitam variação dos custos de produção ou dos insumos utilizados nos contratos, de conformidade com o permissivo contido nos artigos 2º e 3º, da Lei nº 10.192/2001.

VI – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

6.1. Constatado pelo agente da Unidade Requisitante, responsável pelo recebimento das carnes/embutidos, através de laudo, que as mesmos encontram-se em desacordo com o Edital, após contraditório da licitante vencedora, o pedido poderá ser cancelado, à critério da Administração, independentemente da aplicação das sanções cabíveis.

6.2. O Município de Pirassununga se reserva ao direito de inspecionar as carnes/embutidos quando da entrega, podendo recusá-las ou solicitar substituições, e ainda, se reserva ao direito de revogar, anular, adquirir no todo ou em parte, rejeitar todas as propostas, desde que justificadamente haja inconveniência administrativa para seus serviços e por razões de interesse público.

6.3. Despesas com frete e descarregamento correrão por conta e risco da empresa vencedora.

6.4. A não entrega da carne/embutido solicitados, acarretará sanções previstas no contrato.

6.5. A carne/embutido que não atender aos padrões de qualidade exigidos conforme edital será devolvido e sua reposição pela empresa vencedora deverá ser feita no prazo máximo de 24 horas, evitando falta da carne/embutido.

6.6. Todo ou qualquer 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 ônus para a municipalidade.

6.7. 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.

6.8. Constatado qualquer irregularidade, quanto à qualidade, quantidade, peso, no ato da entrega, as mercadorias serão recusadas, devendo as mesmas serem repostas no prazo de 48 (quarenta e oito) horas.

6.9. Com base nos prazos de validade informados nos descritivos, quando da entrega as carnes/embutidos deverão ter no mínimo 30 (trinta) dias de fabricação.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo

SEÇÃO DE LICITAÇÃO

6.10. A entrega das carnes/embutidos deverá ser feita por pessoal devidamente uniformizado, com jaleco e protetor de cabelos (boné ou touca capilar), portando crachá de identificação da empresa.

6.11. A entrega deverá ser efetuada em carroceria fechada, isotérmica dotado de equipamento de refrigeração (Thermo King) ou caminhão baú refrigerado, de acordo com as normas do Decreto nº 31.455, de 20/06/82 e Portaria CVS nº 06/99, de 10/03/99. Se no ato da entrega for constatado que a carne/embutido está em fase de descongelamento, **toda a carga será recusada**, devendo a contratada repor a mercadoria no prazo de 48 (quarenta e oito) horas.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

ANEXO II

DECLARAÇÃO

_____ (NOME DA EMPRESA) _____ CNPJ N°
_____, sediada _____ (endereço completo) _____, declara, sob as penas da lei, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação através dos documentos integrantes dos envelopes “B”, sob pena de sujeição às penalidades previstas instrumento convocatório do **Pregão Presencial nº 35/2013**.

Local e Data.

(a): _____
Nome e Numero da Identidade do declarante



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

ANEXO III

MODELO FORMULÁRIO PROPOSTA DE PREÇOS

PREGÃO PRESENCIAL Nº 35/2013

Razão Social: _____
CNPJ/MF: _____
Endereço: _____
Tel./Fax: _____
CEP: _____
Cidade: _____ UF: _____
Banco: _____ Agência: _____ c/c: _____

OBJETO: a AQUISIÇÃO DE DIVERSOS TIPOS DE CARNES E EMBUTIDOS PARA O SETOR DE MERENDA ESCOLAR, COZINHA COMUNITÁRIA E CORPO DE BOMBEIROS, de acordo com o Termo de Referência e demais exigências contidas no edital.

Item	Quant.	Descrição
1	5000 QUILOGRAM	<p>ALMONDEGA BOVINA CONGELADA</p> <p>Produto cárneo industrializado, obtido a partir de carne moída bovina cru moldada na forma arredondada, adicionada de ingredientes desde que declarados e permitidos pela legislação vigente. O produto deverá ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária. A mistura cárnea deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. As almôndegas deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar de 15 a 25 gramas. A porcentagem de água ou gelo não poderá ultrapassar 10% em peso.</p> <p>Características Físico-químicas: Proteína min. 15%; Gorduras Totais máx. 10% e Sódio máximo 500mg em 100g (em atendimento a Resolução/FNDE/CD/N.38, de 16 de julho de 2009, art.17 inciso II). Características sensoriais, físico químicas, microbiológicas, macro e microscópicas devem atender a legislação vigente. O prazo de validade deverá ser de no mínimo 4 (quatro) meses da data de fabricação, sendo que a fabricação não poderá exceder 60 (sessenta) dias da data da entrega.</p> <p>A embalagem primária deverá ser saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, termossoldado, transparente com capacidade de 1 ou 2kg de produto e resistente ao transporte e ao armazenamento. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com capacidade para até 4 (quatro)kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.</p>
VALOR POR QUILO: _____; MARCA: _____; TOTAL DESTES ITENS: _____		
2	800 QUILOGRAM	<p>ALMONDEGAS BOVINA CONGELADA CRUA PCT DE 2 A 3 KG.</p> <p>produto carneo cru industrializado congelado, obtido a partir da carne moída bovina moldada na forma arredondada com peso de 15 a 25 gramas, podendo ser adicionada de água, proteína texturizada de soja, farinha de rosca, cebola, sal e condimentos naturais e ainda outros ingredientes desde que sejam declarados e não descaracterizem o produto. O produto deve ainda estar isento de ossos, cartilagens,</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo

SEÇÃO DE LICITAÇÃO

tendões, nervos, coágulos, nodulos, aponevroses, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá apresentar odor, sabor, cor e textura característica ao produto. No ato do recebimento deverá apresentar temperatura de -18C com tolerância de até -12C. Embalagem primária: saco plástico transparente, atóxico, resistente e flexível, lacrado a vácuo, isento de furos e rasgos, com capacidade de 2(dois) a 3(três) kg. com validade mínima de 90(noventa) dias e data de fabricação não superior a 30(trinta) dias da entrega do produto, deve estar devidamente rotulada conforme legislação vigente e deverá constar obrigatoriamente o número de registro do SIF ou SISP. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçado, devidamente lacrada com fita adesiva plástica, isenta de furos ou rasgos e rotulada conforme legislação vigente.

VALOR POR QUILO: _____; MARCA: _____; TOTAL DESTES ITENS: _____

3 3000 QUILOGRAM

ATUM RALADO EM ÓLEO COMESTÍVEL

conserva de pescado produzida a partir da espécie atum (*Katsuwonus pelamis*, *Thunnus obesus* ou *albacares*), óleo comestível e caldo vegetal. O atum deve corresponder a 95% do peso drenado. O produto deverá ser obtido a partir de pescados sadios, processados sob inspeção sanitária. A conserva deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Características Físico-químicas: Proteína min. 21%; Gorduras Totais máx. 2,5%. Características Microbiológicas, Macroscópicas e Microscópicas devem atender a legislação vigente. O prazo de validade deverá ser de no mínimo 24 (vinte e quatro) meses da data de fabricação. A embalagem primária deverá ser adequada para armazenamento em temperatura ambiente constituída por bolsa metálica flexível, esterilizável tipo retort pouch, composta por PET, alumínio e polipropileno, fechada por termosoldagem com capacidade para 500g. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e às condições de estocagem com capacidade para até 6kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente.

VALOR POR QUILO: _____; MARCA: _____; TOTAL DESTES ITENS: _____

4 240 QUILOGRAM

BACON DEFUMADO

carne suína (barriga de suíno) e salmora (sal, açúcar, especiarias naturais) estabilizante polifosfato de sódio e outros, antioxidantes: eritorbato de sódio e conservantes. A carne suína deve ser originária de suínos sadios, abatidos sob inspeção veterinária, deve apresentar-se livre de substâncias contaminantes que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: o produto deve ser embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível resistente, atóxica, em pacotes com 500 (quinhentos) gramas, sendo que as peças deverão ter dimensões aproximadas de 15 cm de comprimento x 08 cm de largura x 03 cm de altura. Rotulagem do produto: deve estar devidamente rotulado de acordo com a legislação vigente 259 de 20 de setembro de 2002, deve estar impresso de forma clara e indelevel, a identificação completa do produto, data de fabricação, e validade, lote, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido. Validade mínima de 03 meses contados da entrega do produto. O produto deve estar registrado no Ministério da Agricultura.

VALOR POR QUILO: _____; MARCA: _____; TOTAL DESTES ITENS: _____

5 1500 QUILOGRAM

CARNE BOVINA IN NATURA MOIDA TIPO ACÉM,

congelada, originária de massa muscular esquelética magra da proca traseira, proveniente de machos da espécie bovina abatidos sob inspeção veterinária de acordo com a legislação vigente, isenta de ossos, cartilagens, tendões, nervos, coágulos, nodulos e aponevroses, contendo no máximo 5% de gordura. Deverá ser de recorte de primeira, moída em disco de 6 (seis)mm isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo

SEÇÃO DE LICITAÇÃO

alteração. No ato do recebimento a carne congelada deverá apresentar temperatura de -18C com tolerância de até -12C, conforme Portaria CVS 6 de 1.999 da vigilância sanitária, Sua aparência deverá ser de cor vermelho viva, com textura, odor e sabor característicos. Embalagem primária: saco de polietileno transparente atóxico, flexível e resistente, lacrado a vácuo, isento de furos e rasgos, com capacidade de 01 a 05 kg, contendo na embalagem as informações de acordo com a legislação vigente de forma clara, legível e indelevel, deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses e data de fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto, constar obrigatoriamente o nº de registro SIF ou SISP do estabelecimento e do produto. Embalagem secundária deverá ser em caixas de papelão reforçado, devidamente lacrada com fita plástica adesiva, isenta de furos rasgos e identificadas de forma clara, legível e indelevel conforme determina a legislação vigente

VALOR POR QUILO: _____; MARCA: _____; TOTAL DESTES ITEM: _____

6 11000 QUILOGRAM

CARNE BOVINA IN NATURA MOIDA TIPO PATINHO

congelada, originária de massa muscular esquelética magra da procoxa traseira junto ao fêmur (patinho), proveniente de machos da espécie bovina abatidos sob inspeção veterinária de acordo com a legislação vigente, isenta de ossos, cartilagens, tendões, nervos, coágulos, nódulos e aponevroses, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, contendo no máximo 5% de gordura. Deverá ser de recorte de primeira, moída em disco de 6 (seis) mm. No ato do recebimento a carne deverá apresentar temperatura de -18C com tolerância de até -12C, conforme Portaria CVS 6 de 1.999 da vigilância sanitária. Sua aparência deverá ser de cor vermelho vivo com textura, odor e sabor característicos. Embalagens: O produto deverá ser embalado a vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, isenta de furos e rasgos, com capacidade de 01 a 03 kg e reembalados em caixa de papelão reforçado, isenta de furos e rasgos, devidamente lacradas com fita adesiva plástica, contendo de 20 a 30 kg. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens, deverão estar impressas de forma clara e indelevel as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação e peso líquido. Deverá constar obrigatoriamente o nº de registro do SIF OU SISP do estabelecimento e do produto. Validade mínima de 06 (seis) meses e data de fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.

VALOR POR QUILO: _____; MARCA: _____; TOTAL DESTES ITEM: _____

7 2150 QUILOGRAM

CARNE BOVINA IN NATURA TIPO ACEM EM CUBOS

congelada em cubos de 4x4cm, de segunda tipo acem, proveniente de machos da espécie bovina, abatido sob inspeção veterinária de acordo com a legislação vigente, isenta de ossos, cartilagens, tendões, nervos, coágulos, nódulos, aponevroses, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, contendo no máximo 10% de gordura. No ato do recebimento a carne deverá apresentar temperatura de -18C com tolerância de até -12C, conforme Portaria CVS 6 de 1.999 da Vigilância Sanitária. Sua aparência deverá ser de cor vermelho-vivo, com textura, odor e sabor característico. Embalagens: o produto deverá ser embalado a vácuo, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, isenta de furos ou rasgos, com capacidade de 01 a 05 kg e reembalados em caixa de papelão reforçado, isenta de furos ou rasgos, devidamente lacradas com fita adesiva plástica, com capacidade de 20 a 30 kg. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens, deverão estar impressas de forma clara e indelevel as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo

SEÇÃO DE LICITAÇÃO

fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento, conservação e peso líquido. Deverá constar obrigatoriamente o nº de registro do SIF ou SISP do estabelecimento e do produto. Validade mínima de 06 (seis) meses e data de fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.

VALOR POR QUILO: _____; MARCA: _____; TOTAL DESTES ITEM: _____

8 11000 QUILOGRAM

CARNE BOVINA IN NATURA tipo ACEM ou PALETA em CUBOS

Carne de segunda, congelada proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso. Os recortes deverão ser em cubos com dimensões de 2cm X 2cm X 2cm, EXTRA LIMPA, com cor, cheiro e sabor próprios, ser isenta de tecidos inferiores como cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. A carne bovina em cubos deverá sofrer processo de congelamento adequado devendo apresentar-se porcionados e congelados individualmente – Individually Quick Frozen –(IQF). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Características Físico-químicas para cada 100g: Proteína min. 20g; Gorduras Totais máx. 10g. As Características Sensoriais, Físico-químicas, Microbiológicas, Microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente. O produto deverá ter validade mínima de 1 (um) ano a partir da data de fabricação, e a data de fabricação não deverá ser anterior a 90 (noventa) dias da data da entrega. A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno, atóxica, resistente e termossoldada, adequada ao processo IQF de congelamento, com capacidade de até 2 Kg, aprovada para o contato direto com os alimentos, devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão ondulada e reforçada, lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade com capacidade para até 12(doze)kg. Será considerada imprópria e recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em carros refrigerados (temperatura entre -12°C e -18°C), em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características do alimento físico-químicas, microbiológicas e microscópicas já especificadas. Não serão aceitos durante a entrega carnes em estado de descongelamento.

VALOR POR QUILO: _____; MARCA: _____; TOTAL DESTES ITEM: _____

9 11000 QUILOGRAM

CARNE BOVINA IN NATURA tipo ACEM ou PALETA em ISCAS

Carne de segunda, congelada proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso. Os recortes deverão ser em iscas com dimensões de 4cm X 2cm X 2cm, EXTRA LIMPA, com cor, cheiro e sabor próprios, ser isenta de tecidos inferiores como cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, etc. A carne bovina em iscas deverá sofrer processo de congelamento adequado devendo apresentar-se porcionados e congelados individualmente - Individually Quick Frozen –(IQF). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Características Físico-químicas para cada 100g: Proteína min. 20g; Gorduras Totais máx. 10g. As Características Sensoriais, Físico-químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente. O produto deverá ter validade mínima de 1 (um) ano a partir da data de fabricação, e a data de fabricação não deverá ser anterior a 90 (noventa) dias da data da entrega. A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno, atóxica, resistente e termossoldada, adequada ao processo IQF de congelamento, com capacidade de até 2 Kg, aprovada para o contato direto com os alimentos, devem estar íntegras (lacradas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão ondulada e reforçada, lacradas com fita adesiva, resistente a



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo

SEÇÃO DE LICITAÇÃO

danos durante o transporte e/ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade com capacidade para até 12(doze)kg. Será considerada imprópria e recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em carros refrigerados (temperatura entre - 12°C e - 18°C), em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características do alimento físico-químicas, microbiológicas e microscópicas já especificadas. Não serão aceitos durante a entrega carnes em estado de descongelamento.

VALOR POR QUILO: _____; MARCA: _____; TOTAL DESTES ITEM: _____

10 11550 QUILOGRAM CARNE BOVINA IN NATURA TIPO COXAO MOLE EM BIFE APROX 80 G de primeira em bife de aproximadamente 80 g. congelada, proveniente de gado bovino macho, abatido sob inspeção veterinária de acordo com a legislação vigente, isenta de ossos, cartilagem, sebo, tendões, nervos, coágulos, nodulos, aponevroses, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, pode conter no máximo 10% de gordura e 3% de aponevroses. Durante o processamento, deverá ser realizada a apuração (eliminação dos excessos de gordura, cartilagens e aponevroses). No ato do recebimento a carne deverá apresentar temperatura de -18°C com tolerância de até -12°C, conforme portaria CVS 6 de 1.999 da vigilância sanitária. Sua aparência deverá ser de cor vermelho vivo com textura, odor e sabor característicos. Embalagens: O produto deverá ser embalado a vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, isenta de furos e rasgos, com capacidade de 1 a 3 kg e reemba-lados em caixa de papelão reforçado, isenta de furos ou rasgos, devidamente lacradas com fita adesiva plástica contendo de 20 a 30 kg. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens, deverão estar impressas de forma clara e indelevel as seguintes informações: identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, e peso líquido. Deverá constar obrigatoriamente o nº de registro do SIF ou SISP do estabelecimento e do produto. Validade mínima de 12 (doze) meses e data de fabricação não superior a 30 (trinta) dias na entrega do produto.

VALOR POR QUILO: _____; MARCA: _____; TOTAL DESTES ITEM: _____

11 5500 QUILOGRAM CARNE BOVINA IN NATURA TIPO FIGADO EM TIRAS congelada, proveniente de machos da espécie bovina sadio, abatidos sob inspeção veterinária de acordo com a legislação vigente. A carne deverá apresentar-se isenta de parasitas, sujidades ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. As tiras deverão ter dimensões aproximadas de 5x2x2 cm. No ato do recebimento a carne deverá apresentar temperatura de -18°C com tolerância de até -12°C, conforme portaria CVS 6 de 1.999 da Vigilância Sanitária. Sua aparência deverá ser de cor vermelho vivo com textura, odor e sabor característicos. Embalagens: O produto deverá ser embalado a vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, isenta de furos e rasgos, com capacidade de 01 (um)kg. e reemba-lados em caixa de papelão reforçado, isenta de furos e rasgos, devidamente lacrada com fita adesiva plástica, contendo de 20 a 30 kg. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rótulo das embalagens, deverão estar impressas de forma clara e indelevel as seguintes informações: Identificação da origem e do produto, data de fabricação, prazo de validade, prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, condições de armazenamento e conservação, peso líquido. Deve constar obrigatoriamente o nº do SIF ou SISP do estabelecimento e



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo

SEÇÃO DE LICITAÇÃO

do produto. Validade minima de de 12 (doze) meses e embalagem nao superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.

VALOR POR QUILO: _____; MARCA: _____; TOTAL DESTE ITEM: _____

12 1500 QUILOGRAM

CARNE BOVINA IN NATURA TIPO PALETA EM TIRAS

de segunda, congelada, proveniente de machos da es pecie bovina sadio, abatidos sob inspecao veterina ria de acordo com a legislacao vigente, isenta de ossos, cartilagens, tendoes, nervos, coagulos, nodu los, apovevroses, parasitas, sujidades e qualquer substancia contaminante que possa altera-la ou en- cobrir alguma alteracao, contendo no maximo 10% de gordura e 3% de aponevroses, durante o processamen to deve ser realizada a aparagem (eliminacao dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). As tiras deverao ter as dimensoes aproximadas de 5x2x2 cm. No ato do recebimento a carne devera apresentar temperatura de -18C com tolerancia de ate -12C, conforme portaria CVS 6 de 1.999 da Vigilancia Sanitaria. Sua aparencia devera ser de cor vermelho vivo com textura, odor e sabor caracteris ticos. Embalagesn: O produto devera ser embalado a vacuo em embalagem plastica flexivel, atoxica, re- sistente, transparente, isenta de furos e rasgos, com capacidade de 05 (cinco) quilos e reembaladas em caixa de papelao reforcado, isenta de furos e rasgos, devidamente lacradas com fita adesiva plas tica, contendo de 20 a 30 kg. Rotulagem: o produto devera ser rotulado de acordo com legislacao vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rotulo das embalagens deverao estar impressas de forma clara e indelevel as seguintes informa- coes: identificacao da origem, data de fabricacao, prazo de validade, prazo maximo de consumo, tempe- ratura de estocagem, condicoes de armazenamento e e conservacao, peso liquido. Devera constar obriga toriamente o n de registro no SIF ou SISP do esta- belecimento e do produto. Validade minima de 12 (doze) meses e data de fabricacao nao superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.

VALOR POR QUILO: _____; MARCA: _____; TOTAL DESTE ITEM: _____

13 600 QUILOGRAM

CARNE DE AVES EM PEDACOS EMPANADOS E CONGELADO

Produto obtido a partir da mistura de carne de ga linaceos, farinha, fecula ou amido, proteina vegetal, condimentos (exeto pimenta) e outras substan- cias permitidas desde que declaradas, com zero de de gorduras trans, em pedacos, empanados e congela dos, cozidos ou assados, manipulados em condicoes higienicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspecao veterinaria. A mistura carne de galinaceos em pedacos empanados e congelados de vera apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substancia contaminante que possa altera-la ou encobrir alguma alteracao. Os pedacos de carne de aves empanados deverao apresentar tamanhos uniformes, ser livres de penas, penugens, perfuracoes coagulos, ossos quebrados, queimaduras por congela mento, bolores e limo na superficie, com coloracao normal e uniforme. Cada unidade devera pesar aproximadamente 17 (dezessete)gramas. O produto devera ser armazenado em temperatura inferior a -15C (quinze graus negativos) e transpor tado em temperatura inferior a -8C (oito graus ne gativos. Embalagem primaria: saco de polietileno de baixa densidade, atoxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo de 2,5 a 03 quilos por embalagem. Embalagem secundaria: Caixa de papelao reforcado, constituida por tampa e fundo envoltos em filme de pvc termoencolhivel, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armaze namento, garantindo a integridade do produto, contendo de 10 a 12 kg. de peso liquido. O produto devera ser rotulado de acordo com as resolucoes RDC 359/03 e RDC 360/03 da ANVISA/MS. Validade minima de 120 (cento e vinte) dias e fa- bricacao nao superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.

VALOR POR QUILO: _____; MARCA: _____; TOTAL DESTE ITEM: _____

14 3000 QUILOGRAM

CARNE DE BOVINA COZIDA EM CUBOS



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo

SEÇÃO DE LICITAÇÃO

Produto cárneo industrializado, obtido a partir de carne bovina em cubos cozida adicionada de água e sal. O produto deverá ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária. Características Físico-químicas: Proteína min. 23%; Gorduras Totais máx. 9% e Sódio máximo 500mg em 100g (em atendimento a Resolução/FNDE/CD/N.38, de 16 de julho de 2009, art.17 inciso II). Características Microbiológicas, Macroscópicas e Microscópicas devem atender a legislação vigente. O prazo de validade deverá ser de no mínimo 24 (vinte e quatro) meses da data de fabricação, sendo que a fabricação não poderá exceder 60 (sessenta) dias da data da entrega. A embalagem primária deverá ser adequada para armazenamento em temperatura ambiente constituída por bolsa metálica flexível, esterilizável tipo retort pouch, composta por PET, alumínio e polipropileno, fechada por termosoldagem com capacidade para 2kg. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com capacidade para até 12kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente.

VALOR POR QUILO: _____; MARCA: _____; TOTAL DESTE ITEM: _____

15 2500 QUILOGRAM

CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECOXA

congelada, sem adicao de sal, temperos e injecao d e agua ou substancias que propiciem a retencao de agua pela carne do frango, manipulada em condicoes higienicas, provenientes de animais sadios, abati dos sob inspecao veterinaria, devendo ser congelad a e transportada a temperatura de -18 c (dezoito g raus centigrados negativos) ou inferior.Embalagem: o produto devera ser embalado a vacuo em embalage m plastica, flexivel,atoxica,resistente transparen te, em pacotes de 01 a 02 kg. reembalada em caixa de papelao ondulado, devidamente lacrada. Rotulagem: o produto devera sem rotulado de acordo com a l egislacao vigente RDC 259 de 20 desetembro de 2002 . No rotulo da embalagem deverao estar impressas de forma clara e indelevel as seguintes informacoes: identificacao da origem, identificacao completa do produto, data de fabricacao, prazo de validade e prazo maximo de consumo, temperatur a de estocagem, armazenamento e conservacao, peso liquido, condicoes de armazenamento. O produto d evera estar de acordo com a resolucao RDC n 13 de 02 de janeiro de 2001. Validade mimina de 12 meses e empacotamento nao superior a 30 dias da entrega do produto

VALOR POR QUILO: _____; MARCA: _____; TOTAL DESTE ITEM: _____

16 26000 QUILOGRAM

CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECOXA S/OSSO S/PELE

in natura, congelada, sem adicao de sal, temperos e injecao de agua ou substancias que propiciem a a retencao de agua pela carne do frango, devera es tar isente de ossos, pele, parasitas, sujidades e qualquer substancia contaminante que possa altera- la ou encobrir alguma alteracao. Devera ser prove- niente de animais sadios, abatidos sob inspecao ve terinaria de acordo com a legislacao vigente e manipulada em condicoes adequadas de higiene. No ato do recebimento a carne devera apresentar temperatura de -18C com tolerancia de -12C, confor me portaria CVS 6 de 1.999 da Vigilancia Sanitaria Sua aparencia devera ser a caracteristica do produ to com textura, odor e sabor caracteristicos. Embalagens: O produto devera ser embalado em embalagem plastica flexivel, atoxica, resistente,trans parente, isenta de furos e rasgos, com capacidade de 01 a 02 kg e reembalados em caixa de papelao re forçado, isenta de furos e rasgos, devidamente la- crada com fita adesiva plastica, contendo de 20 a 30 kg. Rotulagem: O produto devera ser rotulado de acordo com a legislacao vigente RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rotulo das embalagens deverao estar im pressas de forma clara e indelevel as seguintes in formacoes: Identificacao da origem e do produto, data de fabricacao, prazo de validade e prazo maxi mo de consumo, temperatura de estocagem, condicoes de armazenamento e conservacao, peso liquido e informacao nutricional. Devera constar obrigatoria- mente o n do registro



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo

SEÇÃO DE LICITAÇÃO

do SIF ou SISP do estabelecimento e do produto. Validade mínima de 12 (doze) meses e data de fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.

VALOR POR QUILO: _____; MARCA: _____; TOTAL DESTE ITEM: _____

17 3000 QUILOGRAM

CARNE DE FRANGO COZIDA EM CUBOS

Produto cárneo industrializado, obtido a partir de carne de frango em cubos cozida adicionada de água e sal. O produto deverá ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária. Características Físico-químicas: Proteína min. 20%; Gorduras Totais máx. 6% e Sódio máximo 500mg em 100g (em atendimento a Resolução/FNDE/CD/N.38, de 16 de julho de 2009, art.17 inciso II). Características Microbiológicas, Macroscópicas e Microscópicas devem atender a legislação vigente. O prazo de validade deverá ser de no mínimo 24 (vinte e quatro) meses da data de fabricação, sendo que a fabricação não poderá exceder 60 (sessenta) dias da data da entrega. A embalagem primária deverá ser adequada para armazenamento em temperatura ambiente constituída por bolsa metálica flexível, esterilizável tipo retort pouch, composta por PET, alumínio e polipropileno, fechada por termosoldagem com capacidade para 2kg. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com capacidade para até 12kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente.

VALOR POR QUILO: _____; MARCA: _____; TOTAL DESTE ITEM: _____

18 1000 QUILOGRAM

CARNE DE FRANGO PEITO DE FRANGO SEM OSSO

congelada, sem adição de sal, temperos e água, sem osso e sem pele, manipulada em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária devendo ser congelada e transportada a temperatura de -18 C (dezoito graus centígrados negativos) inferior. Prazo de validade mínima de 6 meses e fabricação máxima de 30 dias da entrega do produto. Embalagem: o produto deverá ser embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes de 01 a 02 kg. Reembaladas em caixa de papelão devidamente lacrada. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelevel as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido, condições de armazenamento. A empresa deverá apresentar 2 amostras do produto na embalagem original de 01 kg. devidamente rotuladas, identificadas e relacionadas para conferência das amostras apresentadas. As amostras deverão ser entregues congeladas e deverá ser correspondente ao produto a ser entregue. Transporte: o transporte deverá ser efetuado em caminhão com carroceria fechada isotérmica dotado de equipamento de refrigeração (thermo King), com certificado de vistoria, concedido pela autoridade sanitária (artigo 453, parágrafo 4, do decreto Estadual nº 12342/78 e Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas no Setor de Merenda Escolar. A entrega será parcelada conforme necessidades do Setor de Merenda Escolar.

VALOR POR QUILO: _____; MARCA: _____; TOTAL DESTE ITEM: _____

19 15500 QUILOGRAM

CARNE DE PEIXE IN NATURA TIPO PIRAMUTABA EM FILE

sem pele, sem espinhos, com tamanho padronizado de 120 gramas por file, de aparência e cor característica de sua espécie, isenta de parasitas, sujidades ou qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o peixe deverá apresentar temperatura de -18C com tolerância de -12C, conforme portaria CVS 6 de 1.999 da Vigilância Sanitária. Embalagens: O produto deverá ser embalado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, isenta de furos e rasgos, com capacidade de 01 (um) quilo e reembalada em caixa de papelão reforçado, isenta de furos e rasgos,



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo

SEÇÃO DE LICITAÇÃO

devidamente lacrada com fita plastica adediva, contendo de 10 a 20 kg. Rotulagem: O produto devera ser rotulado de acordo com a legislacao vigente, RDC 259 de 20 de setembro de 2002, RDC 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003. No rotulo das embalagens deverao estar impressas de forma clara e indelevel as seguintes informacoes: Identificacao da origem e do produto, data de fabricacao, prazo de validade e prazo maximo de consumo, temperatura de estocagem, condicoes de armazenamento e conservacao, peso liquido. Deve ra constar obrigatoriamente o n de registro do SIF ou SISP do estabelecimento e do produto. Validade minima de 12 (doze) meses e data de fabricacao nao seperior a 30 (trinta) dias da entrega do produto.

VALOR POR QUILO: _____; MARCA: _____; TOTAL DESTE ITEM: _____

20 220 QUILOGRAM CARNE DE PEIXE TIPO FILE DE PESCADA sem pele, sem espinhos, com tamanho padronizado medio de 120 gramas por file, de aparencia e cor natural de sua especie, congelado e transportado a temperatura de -18 c. (dezoito graus centigrados negativos) ou inferior. Validade minima de 12 meses e embalagem nao superior a 30 dias da entrega do produto. Embalagem primaria: o produto devera estar congela do embalado em embalagem plastica, flexivel, atoxica resistente, transparente em pacotes de 1 kg. devendo apresentar-se integra, sem sinais de racha duras na superficie, sem furos e sem acumulos. Reembaladas em caixa papelao rotulada reforcada com as abas superior e inferior totalmente lacradas. Nao serao aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminacao e ou deterio- racao, com peso liquido de 10 a 20 kg. Rotulagem: o produto devera ser rotulado de acordo com a legislacao vigente RDC 259 de 20 setembro de 2002. No rotulo da embalagem deverao estar impressas de forma clara e indelevel as seguintes informacoes: identificacao da origem, identificacao completa do produto, data de fabricacao, prazo de validade e prazo maximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservacao, peso liquido, condicoes de armazenamento.

21 1000 QUILOGRAM FILÉ DE FRANGO
apresentar-se congelado em fatias de aproximadamente 170gr, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo não violado e resistente que garantem a integridade do produto, acondicionados em caixas lacradas. Transportado em caminhão frigorífico em temperatura de congelamento. A embalagem deverá conter exatamente os dados de identificação, procedencia, número do lote, quantidade do produto, número do Registro do Ministério da agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.

VALOR POR QUILO: _____; MARCA: _____; TOTAL DESTE ITEM: _____

22 8000 QUILOGRAM FRANGO DESOSSADO tipo SASSAMI
Sem osso e sem pele, manipulado em condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelado. Os cortes de aves congelados deverão apresentar-se livres de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, não podendo apresentar mais que 6% de degelo/água, sem adição de sal e temperos. As Características Sensoriais, Físico-químicas, Microbiológicas, Microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente. O produto deverá ter validade mínima de 1 ano a partir da data de fabricação e a fabricação não poderá ser anterior a 90 (noventa) dias da data da entrega. A embalagem deverá ser sacos de polietileno, poliéster ou similar, hermeticamente fechado, resistente, transparente ou leitoso, atóxico lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos de gelo, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 1 a 2 Kg por embalagem. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulado resistente ao impacto e às condições de estocagem e armazenamento totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo

SEÇÃO DE LICITAÇÃO

validade. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em carros refrigerados (temperatura entre - 12°C e - 18°C), em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Não serão aceitos durante a entrega carnes em estado de descongelamento.

VALOR POR QUILO: _____; MARCA: _____; TOTAL DESTE ITEM: _____

23 8500 QUILOGRAM HAMBURGUER BOVINO CONGELADO

Produto cárneo industrializado, obtido a partir de carne moída bovina adicionada de água, gordura, proteína de soja, cebola, colágeno bovino, sal, alho, aroma e corante natural, estabilizante e antioxidante; moldado na forma arredondada. O produto deverá ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária. A mistura cárnea deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Os hamburguers deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar de 50 a 60 gramas. A porcentagem de água ou gelo não poderá ultrapassar 10% em peso. Características Físico-químicas: Proteína min. 15%; Gorduras Totais máx. 15% e Sódio máximo 500mg em 100g (em atendimento a Resolução/FNDE/CD/N.38, de 16 de julho de 2009, art.17 inciso II). Características Sensoriais, Físico químicas, Microbiológicas, Macroscópicas e Microscópicas devem atender a legislação vigente. O prazo de validade deverá ser de no mínimo 4 (quatro) meses da data de fabricação, sendo que a fabricação não poderá exceder 60 (sessenta) dias da data da entrega. A embalagem primária deverá ser envelopes individuais de filme de polietileno, atóxico, termossoldado, com data de fabricação/prazo de validade impresso. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com capacidade para até 90 unidades. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.

VALOR POR QUILO: _____; MARCA: _____; TOTAL DESTE ITEM: _____

24 400 QUILOGRAM Hamburguer bovino congelado

HAMBURGUER BOVINO CONGELADO CRU produto carneo cru industrializado congelado, obtido a partir da carne moída bovina moldada na forma arredondada achatada, com peso individual de 56 g. podendo ser adicionada de água, proteína texturizada de soja, farinha de rosca, cebola, sal e condimentos naturais e ainda outros ingredientes desde que sejam declarados e não descaracterizem o produto. O produto deve ainda estar isento de pimenta, ossos, cartilagens, tendões, nervos, coágulos, nódulos, aponeuroses, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá apresentar odor, sabor, cor e textura característica ao produto. No ato do recebimento deverá apresentar temperatura de -18°C com tolerância de até -12°C. Embalagem primária: deverá trazer o produto interfolhado ou embalado em plásticos individuais de modo que não haja aderência entre as unidades e reembalados em caixa de papelão reforçado contendo de 2 a 3,5 kg. líquido do produto, devidamente rotulado conforme legislação vigente, com validade mínima de 90 (noventa) dias e data de fabricação não superior a 30 (trinta) dias da entrega do produto. Deverá constar obrigatoriamente o número de registro no SIF ou SISF.

VALOR POR QUILO: _____; MARCA: _____; TOTAL DESTE ITEM: _____



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo

SEÇÃO DE LICITAÇÃO

25 6000 QUILOGRAM

KIBE CONGELADO

Produto cárneo industrializado, obtido a partir de carne moída bovina adicionado de água, trigo para kibe, gordura bovina, proteína de soja, cebola, proteína animal, sal, alho, hortelã, aroma natural, antioxidante; moldado na forma arredondada característica de kibe. O produto deverá ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária. A mistura cárnea deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Os kibes deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar de 25 a 50 gramas. A porcentagem de água ou gelo não poderá ultrapassar 10% em peso.

Características Físico-químicas: Proteína min. 11%; Gorduras Totais máx. 10% e Sódio máximo 500mg em 100g (em atendimento a Resolução/FNDE/CD/N.38, de 16 de julho de 2009, art.17 inciso II). Características Microbiológicas, Macroscópicas e Microscópicas devem atender a legislação vigente. O prazo de validade deverá ser de no mínimo 4 (quatro) meses da data de fabricação, sendo que a fabricação não poderá exceder 60 (sessenta) dias da data da entrega.

A embalagem primária deverá ser sacos de polietileno, atóxico, termossoldado, adequado ao contato direto com o alimento, com capacidade de até 2kg. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com capacidade para até 4kg. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.

VALOR POR QUILO: _____; MARCA: _____; TOTAL DESTE ITEM: _____

26 200 QUILOGRAM

LINGUICA TIPO CALABRESA DEFUMADA

Ingredientes: Carne suína, carne mecanicamente se- parada de aves, gordura suína, água, sal, proteína vegetal, acucar, especiarias, estabilizante, conser vadores, realçador de sabor, antioxidante e corante natural. Embalagem primaria: saco de polietileno, poliester ou similar, hermeticamente fechados a vacuo ou crauovac, resistente, transparente, atoxico sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos, resistente ao transporte e armazenamento, contendo de 0,750 (setecentos e cinquenta) gramas a 01 (um) quilo de produto por pacote. Embalagem secundaria: Caixa de papelao reforçado, devidamente lacradas com fita plastica adesiva, com peso entre 4(quatro) e 5(cinco) quilos, embalagens devidamente totula- das conforme legislacao vigente. Validade minima de 60 (sessenta) dias da fabricacao e nao superior a 10 dias da entrega do produto.

VALOR POR QUILO: _____; MARCA: _____; TOTAL DESTE ITEM: _____

27 1720 QUILOGRAM

LINGUICA TOSCANA

congelada, Ingredientes: carne suína, gordura sui- na, água, sal, condimentos naturais, regulador de acidez lactato de sodio, conservantes, antioxidan- tes eritorbato de sodio, corante natural, nao con- tem gluten. Validade minima de 03 (tres) meses. Embalagem: Embalagem primaria em saco de polietileno atoxico, transparente e resistente ao transporte e armazena mento, termo soldado, contendo de 01 a 2,5 kg, devi damente rotulado conforme legislacao 259 de 20 de setembro de 2002, devendo estar impressa de forma clara e indelevel as seguintes informacoes: Nome d o produto e marca, dados da unidade produtora (no- me e endereco do fabricante, data de fabricacao e prazo ou data de validade, ingredientes, inclusive os aditivos, nome completo ou numero do INS caso utilizados, peso liquido, tabela de conservacao e consumo, especificando: condicoes de armazenamento e prazo maximo para consumo apos a abertura da em- balagem primaria, carimbo do SIF/SISP e numero do registro do rotulo do produto no orgao competente.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo

SEÇÃO DE LICITAÇÃO

Embalagem secundaria: caisa de papelao reforçado, resistente as condicoes de estocagem congelada, com capacidade de 01 a 2,5 kg. liquidos.

VALOR POR QUILO: _____; MARCA: _____; TOTAL DESTES ITEM: _____

28 800 QUILOGRAM PERNIL SUÍNO SEM OSSO

apresentar-se congelado, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo não violado e resistente que garantem a integridade do produto, acondicionados em caixas lacradas. Transportado em caminhão frigorífico em temperatura de congelamento. acondicionado em caixa lacrada limpa, seca, não violada e resistentes. A embalagem deverá conter exatamente os dados de identificação, procedencia, número do lote, quantidade do produto, número do Registro do Ministério da agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF

VALOR POR QUILO: _____; MARCA: _____; TOTAL DESTES ITEM: _____

29 100 QUILOGRAM QUEIJO TIPO MUSSARELA EM PEÇA

Ingredientes: Leite pasteurizado, fermento lactico, coalho, sal. Validade minima de 60 (sessenta) dias e fabricacao nao superior a 10(dez) dias na entrega do produto. Embalagem primaria: Em polietileno de baixa densidade, resistente, transprente, atoxi ca, devidamente lacrada com peso liquido entre 3 (tres) e 4 (quatro) quilos. Embalagem secundaria: Caixa de papelao reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada com fita adesiva palstica, com tendo ate 2(duas) pecas. As duas embalagens devem estar devidamente rotuladas de acordo com as resolucoes RDC 359/03 e RDC 360/03 da ANVISA/MS. e Portaria MA 364 de 04/9/97 e NTA 11 Decreto 12.486 de 20/10/78.

VALOR POR QUILO: _____; MARCA: _____; TOTAL DESTES ITEM: _____

30 11000 QUILOGRAM SALSICHA DE PERU CONGELADA

produto carneo industrializado, obtido da emulsao de carne de peru, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta), embutido em envolto rio natural ou artificial ou processo de extrusao e submetido ao processo termico adequado, isento de ossos, peles, aponevroses e cartilagens, nao sendo permitido o emprego de carne de outros animais. Composicao centesimal minima: valor calorico 240 cal, proteina 12g, Carboidrato 4,5g, Gordu ras totais 18g. Validade minima de 04 (quatro) me ses da data de fabricacao(congelado) com e fabricacao nao superior a 30 (trinta) dias da entrega. Embalagem primaria: Saco de polietileno transpa- rente, resistente e atoxica, compativel ao contato direto com alimentos, fechada a vacuo, contendo 03 (tres) quilos liquidos, devidamente rotulada conforme legislacao vigente. Embalagem Secundaria: Devera ser congelado a temperatura de -18C ou inferior, constituída de caixa de papelao reforçada adequada ao empilhamento recomendado e contendo ate 12 (doze) quilos de peso liquido, de vidamente rotulada conforme legislacao vigente.

VALOR POR QUILO: _____; MARCA: _____; TOTAL DESTES ITEM: _____

31 3000 QUILOGRAM SARDINHA EM ÓLEO COMESTIVEL

conserva de pescado produzida a partir da espécie sardinha (sardinella brasiliensis) eviscerada e descamada mecanicamente, livre de nadadeiras, cauda e cabeça, pré-cozida, adicionada de óleo de soja como líquido de cobertura e sal. Embalagem primária lata cilíndrica recravada esterilizada e rotulada de 800 a 1000g. Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, devidamente lacrada com fita adesiva. As embalagens deverão estar devidamente rotuladas conforme legislação vigente. Validade mínima de 24 (vinte e quatro) meses. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente.

VALOR POR QUILO: _____; MARCA: _____; TOTAL DESTES ITEM: _____

VALOR TOTAL DA PROPOSTA: _____



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo

SEÇÃO DE LICITAÇÃO

- O prazo de validade da proposta de preços é de 60 (sessenta) dias corridos, contados da data da abertura da licitação.
- Declaramos que estamos de pleno acordo com todas as condições estabelecidas no Edital e seus Anexos, e que, o(s) produto(s) cotado(s) atende(m) às especificações contidas no Termo de Referência, bem como aceitamos todas as obrigações e responsabilidades constantes das especificações.
- Declaramos que nos preços cotados estão incluídas todas as despesas que, direta ou indiretamente, fazem parte do presente objeto, tais como gastos da empresa com suporte técnico e administrativo, impostos, seguros, taxas, ou quaisquer outros que possam incidir sobre gastos da empresa, sem quaisquer acréscimos em virtude de expectativa inflacionária e deduzidos os descontos eventualmente concedidos.
- Declaramos que os objetos s serem fornecidos são autênticos e que atendem plenamente aos requisitos do Termo de Referência do edital.
- Caso nos seja adjudicado o objeto da licitação, comprometemos a assinar o Contrato/Ata e/ou efetuar a entrega no prazo determinado no documento de convocação, e para esse fim fornecemos os seguintes dados:

- Dados do Representante Legal da Empresa que assinará o Contrato:

Nome: _____

Endereço: _____

CEP: _____ Cidade: _____ UF: _____

CPF/MF: _____ Cargo/Função: _____

RG nº: _____ Expedido por: _____

Naturalidade: _____ Nacionalidade: _____

_____, _____ DE _____

(assinatura e nome do representante legal da empresa proponente)



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

ANEXO IV

DECLARAÇÃO

_____ (NOME DA EMPRESA) _____ CNPJ N° _____
_____, sediada _____ (endereço completo) _____, declara, sob as penas da lei, que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no processo licitatório **Pregão Presencial nº 35/2013**, estando ciente e de acordo da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Local e Data.

(a): _____
Nome e Numero da Identidade do declarante



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo

SEÇÃO DE LICITAÇÃO

ANEXO V

DECLARAÇÃO

_____ (NOME DA EMPRESA) _____ CNPJ N° _____
sediada _____ (endereço completo) _____, declara, sob as penas da lei, para fins habilitação no **Pregão Presencial nº 35/2013**, bem como para atendimento ao disposto no inc. V do art. 27 da Lei 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela lei 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, bem como não emprega menor de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz.

Local e Data.

(a): _____
Nome e Numero da Identidade do declarante



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

ANEXO VI

É responsabilidade da empresa o envio de recibo do Edital. A não comunicação imediata do recebimento poderá prejudicar a empresa, que não será notificada sobre eventuais alterações ocorridas no decorrer da licitação. O recebimento deverá ser comunicado, preferencialmente, através do e-mail licitacao@pirassununga.sp.gov.br ou na impossibilidade através do fax (19) 3565-8068 em mensagem contendo necessariamente todos os elementos do modelo a seguir:

AVISO DE RECEBIMENTO – PREGÃO PRESENCIAL N° 35/2013

RAZÃO SOCIAL _____

CNPJ _____ IE: _____

RUA/AV: _____ N° _____

BAIRRO _____

CIDADE _____ ESTADO _____ CEP _____

TELEFONE () _____ FAX () _____

CELULAR () _____ CONTATO _____

E-MAIL _____

Pirassununga, _____ de _____ de _____.

ANEXO VII



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

MINUTA DE CONTRATO

Solicitações nº 313, 619 e 762/2013
Processo de Administrativo nº 1034/2013
Pregão Presencial nº 35/2013

CONTRATO

Termo de contrato que celebram de um lado, o **MUNICÍPIO DE PIRASSUNUNGA**, com sede na com sede na _____, nesta cidade de Pirassununga (SP), inscrito no CNPJ/MF sob nº _____, doravante denominada “**CONTRATANTE**”, neste ato representada pelo seu _____, Senhor _____ e a empresa _____ estabelecida na cidade de _____, na rua _____, nº _____, inscrita no CNPJ/MF sob nº _____, daqui por diante denominada “**CONTRATADA**”, representada neste ato por _____, portador do RG nº _____ e CPF nº _____.

As partes assim identificadas pactuam o presente contrato, que reger-se-á segundo disposições da Lei Federal nº 8.666/93, com a redação que lhe imprimiu as diversas alterações legais, em especial a Lei Federal 8.883/94, pela Lei 10.520/02, tanto quanto pelas cláusulas e condições do Pregão Presencial nº 35/13 - Processo Administrativo nº 1034/2013, com todos os seus anexos, que fazem parte integrante deste, bem como as seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. Constitui objeto do presente contrato a **AQUISIÇÃO DE DIVERSOS TIPOS DE CARNES E EMBUTIDOS PARA O SETOR DE MERENDA ESCOLAR, COZINHA COMUNITÁRIA E CORPO DE BOMBEIROS**, de acordo com o Termo de Referência, demais exigências contidas no edital do Pregão Presencial nº 35/13, bem como descritas no Anexo Único deste instrumento contratual.

1.5. Toda a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultante deste contrato, será exclusivamente da CONTRATADA.

1.5. A CONTRATADA fica obrigada a aceitar os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários no objeto deste contrato, limitados ao percentual de 25% (vinte e cinco por cento) previsto na Lei Federal n.º 8.666/93.

CLÁUSULA 2 – DO REGIME DE EXECUÇÃO

2.1. O regime de execução deste contrato é o de menor preço por item.

CLÁUSULA 3 – DO PREÇO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

3.1. A Contratante pagará à Contratada, pelo fornecimento do objeto descrito na cláusula 1, o preço global de R\$ _____ (_____).

3.2. O pagamento será efetuado 10 (dez) dias após a entrega das carnes e apresentação da respectiva Nota Fiscal, devidamente vistada por um(a) servidor(a) da unidade requisitante, devendo a licitante vencedora observar o disposto no CAT 162 (nota fiscal eletrônica), da Secretaria da Fazenda do Estado de São Paulo, sob pena de não recebimento.

3.2.1. A Nota Fiscal deverá estar acompanhada da seguinte documentação:

- a) Prova de regularidade relativa a Seguridade Social, referente às obrigações previdenciárias (INSS), da Contratada, dentro de sua validade.
- b) Certidão de Regularidade de Situação (CRS) do Fundo de Garantia por Tempo de Serviços (FGTS) da Contratada, dentro de sua validade.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo

SEÇÃO DE LICITAÇÃO

c) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943, dentro de sua validade.

3.3. Em caso de atraso por parte da Administração no pagamento da fatura, ficará esta sujeita à atualização monetária com base no IPC/FIPE *pro rata die*, desde a data da obrigação até sua efetiva quitação.

3.4. Na hipótese de prorrogação da avença, extrapolando-se o prazo de 12 meses, no qual o reajuste é vedado nos termos da Lei 10.192/01, e caso tal prorrogação não decorra de culpa da Contratada, será admitido reajuste do preço pactuado, alcançando a data de apresentação da proposta, com base no índice IPC/FIPE *pro rata die* acumulado no período, o qual permanecerá fixo por mais doze meses.

3.5. É admitido reajuste extraordinário, por índices de preços gerais, setoriais e ou que reflitam variação dos custos de produção ou dos insumos utilizados nos contratos, de conformidade com o permissivo contido nos artigos 2º e 3º, da Lei nº 10.192/2001.

CLÁUSULA 4 – PRAZO DE VIGÊNCIA E LOCAL DE ENTREGA

4.1. Prazo de vigência contratual: 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura do contrato.

4.2. Os produtos deverão ser entregues de acordo com as necessidades das unidades requisitantes, sendo no Setor de Merenda Escolar, situado à Ladeira Padre Felipe, 2380 – Centro – Pirassununga/SP, em dia útil, no horário compreendido entre 06:00h e 13:00 horas, Cozinha Comunitária, situada a Rua Francisco Eugênio Malaman, 30 – Jd. Carlos Gomes e no Corpo de Bombeiros, situado a Avenida Germano Dix, nº 1995 – Jardim Carlos Gomes, em dia útil, no horário compreendido entre 07:00h e 10:00 horas, sendo que após o horário informado, não será aceito recebimento de mercadorias.

4.2.1. A quantidade total de cada item por setor será estabelecida na Autorização de Fornecimento, documento este, que será fornecido quando da assinatura do contrato.

4.3. A entrega será parcelada conforme necessidades do Setor de Merenda Escolar, Cozinha Comunitária e do Corpo de Bombeiros e deverá ser feita por pessoal devidamente uniformizado, com jaleco e protetor de cabelos (boné ou touca capilar), portando crachá de identificação da empresa.

4.4. Um representante de cada unidade requisitante fará o pedido, informando os itens e as respectivas quantidades, por escrito, via fax ou e-mail e a contratada deverá efetuar a entrega no prazo máximo **07 (sete) dias corridos**, sob pena da aplicação das sanções cabíveis.

CLÁUSULA 5 – DO CRÉDITO POR ONDE CORRERÁ A DESPESA

5.1. As despesas decorrentes do contrato correrão à conta das dotações assim classificadas:

_____.

CLÁUSULA 6 – DOS DIREITOS E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

6.1. Comunicar a empresa vencedora toda e qualquer ocorrência relacionada com a presente aquisição.

6.2. Efetuar o pagamento à empresa vencedora no prazo estipulado neste edital.

6.3. Rejeitar, no todo ou em parte, a carne/embutido que a empresa vencedora entregar fora das especificações do Edital.

CLÁUSULA 7 – SANÇÕES

7.1. A(s) licitante(s) convocada(s) dentro do prazo de validade da sua proposta, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal:

a) Ficar(ão) impedida(s) de licitar e contratar com a Prefeitura Municipal de Pirassununga, e ainda, descredenciado no seu Cadastro de Fornecedores, pelo prazo de até 02 (dois) anos, sem prejuízo das multas previstas neste edital e no contrato e das demais cominações legais.

7.2. Aplicam-se, também, as sanções administrativas contidas no art. 87, I, II, III e IV, §§ 1, 2 e 3 da Lei 8.666/93, observados os prazos contidos no subitem anterior.

7.3. As penalidades não excluem a responsabilidade civil ou criminal, caso a(s) licitante(s) vencedora incorra nas mesmas.

7.4. Se a(s) licitante(s) vencedora(s) não observar(em) o prazo fixado para a entrega das carnes/embutidos ficará sujeita a multa diária de 1% (um por cento) do valor total do contrato, enquanto perdurar atraso, até o limite de 10 (dez) dias. Ultrapassando este limite a contratação poderá vir a ser rescindida, a critério do Município, independentemente da aplicação das sanções cabíveis.

7.5. Na hipótese de inadimplemento parcial da obrigação incorrerá(ão) a(s) licitante(s) vencedora(s) em multa de até 15% (quinze por cento) do valor total do contrato, conforme critérios de razoabilidade, sendo o valor devidamente reajustado a data da aplicação da penalidade.

7.6. Na hipótese de inadimplemento total da obrigação incorrerá(ão) a(s) licitante(s) vencedora(s) em multa de 25% (vinte e cinco por cento) do valor total do contrato, devidamente reajustado a data da aplicação da penalidade.

7.7. As multas são cumulativas e aplicação de uma qualquer não exime a aplicação de penalidade subsequente.

7.8. Se a Prefeitura tiver que ingressar em Juízo em consequência do contrato e/ou de suas partes integrantes, a Contratada, sem prejuízo da indenização e das sanções cabíveis, pagará a Prefeitura, a título de honorários advocatícios, a importância correspondente a 10% (dez por cento) do valor da causa.

7.9. As penalidades e multas previstas não têm caráter compensatório, mas meramente punitivo e, conseqüentemente, o pagamento delas não exime a Contratada da reparação dos eventuais danos, perdas e/ou prejuízo que o seu ato venha acarretar.

7.10. Em nenhuma hipótese de inadimplemento parcial do contrato, o total das multas aplicadas poderá ultrapassar 30% (trinta por cento) do valor total do contrato reajustado, sob pena de rescisão contratual.

7.11. As multas serão descontadas diretamente do pagamento a que a empresa vencedora fizer jus.

7.12. O pedido de prorrogação de prazos equivalente ao dia de atraso por justa causa ou força maior, a critério da Prefeitura, só será recebido pela Administração Municipal se acompanhado das justificativas apresentadas à Prefeitura.

CLÁUSULA 8 – DOS CASOS DE RESCISÃO

8.1. Constituem casos que possibilitam a rescisão contratual todas as condutas das partes que se adequem aos motivos tipificados no artigo 78 da Lei Federal 8.666/93, bem como as ocorrências descritas no edital da licitação.

CLÁUSULA 9 – DO RECONHECIMENTO DOS DIREITOS DA CONTRATANTE

9.1. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em casos de rescisão administrativa, em face do regime jurídico deste contrato administrativo, independentemente de ação, notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

CLÁUSULA 10 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 10.1. Efetuar a entrega das carnes/embutidos de acordo com as especificações e demais condições estipuladas no Edital.
- 10.2. Transportar a carne/embutido em veículo apropriado em cumprimento das leis vigentes.
- 10.3. Comunicar de imediato a Prefeitura Municipal, acerca de eventuais motivos que impossibilitem o cumprimento das obrigações e demais disposições constantes deste edital.
- 10.4. Assumir a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultante da adjudicação desta Licitação.
- 10.5. Organizar-se técnica e administrativamente de modo a cumprir com eficiência as obrigações assumidas.
- 10.6. Não serão aceitos, em nenhuma hipótese, carne(s) e/ou embutido(s) que não atenda(m) as especificações contidas no Termo de Referência.

CLÁUSULA 11 – DA VINCULAÇÃO DAS PARTES AO EDITAL E À PROPOSTA

- 11.1. As partes se vinculam ao contido no edital do Pregão Presencial nº __/13 e na proposta ofertada pela CONTRATADA.

CLÁUSULA 12 – DA LEGISLAÇÃO DE REGÊNCIA

- 12.1. A execução contratual e todas as ocorrências decorrentes desta avença são regidas pelas disposições da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações. Os casos omissos, não solucionáveis por essa norma, submetem-se aos preceitos de direito público em primeiro lugar, para depois sê-lhes aplicar a teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

CLÁUSULA 13 - DISPOSIÇÕES GERAIS

- 13.1. Constatado pelo agente da Unidade Requisitante, responsável pelo recebimento das carnes/embutidos, através de laudo, que as mesmos encontram-se em desacordo com o Edital, após contraditório da licitante vencedora, o pedido poderá ser cancelado, à critério da Administração, independentemente da aplicação das sanções cabíveis.
- 13.2. O Município de Pirassununga se reserva ao direito de inspecionar as carnes/embutidos quando da entrega, podendo recusá-las ou solicitar substituições, e ainda, se reserva ao direito de revogar, anular, adquirir no todo ou em parte, rejeitar todas as propostas, desde que justificadamente haja inconveniência administrativa para seus serviços e por razões de interesse público.
- 13.3. Despesas com frete e descarregamento correrão por conta e risco da empresa vencedora.
- 13.4. A não entrega da carne/embutido solicitados, acarretará sanções previstas no contrato.
- 13.5. A carne/embutido que não atender aos padrões de qualidade exigidos conforme edital será devolvido e sua reposição pela empresa vencedora deverá ser feita no prazo máximo de 24 horas, evitando falta da carne/embutido.
- 13.6. Todo ou qualquer 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 ônus para a municipalidade.
- 13.7. 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.
- 13.8. Constatado qualquer irregularidade, quanto à qualidade, quantidade, peso, no ato da entrega, as mercadorias serão recusadas, devendo as mesmas serem repostas no prazo de 48 (quarenta e oito) horas.
- 13.9. Com base nos prazos de validade informados nos descritivos, quando da entrega as carnes/embutidos deverão ter no mínimo 30 (trinta) dias de fabricação.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo

SEÇÃO DE LICITAÇÃO

13.10. A entrega das carnes/embutidos deverá ser feita por pessoal devidamente uniformizado, com jaleco e protetor de cabelos (boné ou touca capilar), portando crachá de identificação da empresa.

13.11. A entrega deverá ser efetuada em carroceria fechada, isotérmica dotado de equipamento de refrigeração (Thermo King) ou caminhão baú refrigerado, de acordo com as normas do Decreto nº 31.455, de 20/06/82 e Portaria CVS nº 06/99, de 10/03/99. Se no ato da entrega for constatado que a carne/embutido está em fase de descongelamento, **toda a carga será recusada**, devendo a contratada repor a mercadoria no prazo de 48 (quarenta e oito) horas.

CLÁUSULA 14 - DISPOSIÇÕES FINAIS

14.1. Obriga-se a Contratada a manter, durante todo o contrato, as condições de habilitação e qualificação exigidas no certame licitatório.

14.2. Para as questões que se suscitarem entre as partes contratantes, e que não sejam resolvidas amigavelmente na esfera administrativa, fica eleito o foro da Comarca de Pirassununga para a solução judicial, desistindo as partes de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

14.3. E por estarem as partes justas e de pleno acordo no que se refere aos termos do presente contrato, firmam o mesmo em 06 (seis) vias de igual teor e validade, perante as testemunhas abaixo nomeadas.

Pirassununga, de _____ de 2013.

Contratante
Testemunhas: _____

Contratada

ANEXO ÚNICO

OBJETO: a AQUISIÇÃO DE DIVERSOS TIPOS DE CARNES E EMBUTIDOS PARA O SETOR DE MERENDA ESCOLAR, COZINHA COMUNITÁRIA E CORPO DE BOMBEIROS, de acordo com as exigências constantes do Termo de Referência e demais exigências contidas no edital.

Item	Quantidade	Descrição
------	------------	-----------

Valor unitário: R\$ _____; Marca: _____; Total deste item: _____

VALOR TOTAL DO CONTRATO: R\$ _____