



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

PREGÃO PRESENCIAL Nº 13/2017

Edital nº: 17/2017

Processo Administrativo nº: 1307/2017

Unidade requisitante: Setor de Merenda Escolar

Tipo de licitação: Menor preço

O **Município de Pirassununga** torna público para conhecimento dos interessados que na data, hora e local abaixo indicados fará realizar licitação para o **REGISTRO DE PREÇOS DE CARNES, EMBUTIDOS, FRIOS E PÃO DE QUEIJO PARA O SETOR DE MERENDA ESCOLAR**, conforme descrito no Termo de Referência (Anexo I), parte integrante deste Edital.

O procedimento licitatório que dele resultar será regido pela Lei nº. 10.520/2002, Lei Complementar 123/2006, Lei Complementar 147/2014, Decreto Municipal nº 4.130/2010, Portarias nº 159/2015 e 046/2016 e demais legislação correlata, aplicando-se, subsidiariamente, no que couber, a Lei 8.666/93, com suas alterações, e demais exigências deste Edital.

ENTREGA DOS ENVELOPES E DOCUMENTOS DO CREDENCIAMENTO:

Os documentos referentes ao credenciamento e os envelopes contendo a “**Proposta de Preços**” e o “**Documentos de Habilitação**”, serão recebidos pela Equipe de Apoio às **08:30 horas do dia 05 de abril de 2017**, na **Seção de Licitações**, sito na Rua Galício Del Nero, 51, Centro (Paço Municipal).

Todas as informações que a Pregoeira julgar importantes serão disponibilizadas no site www.pirassununga.sp.gov.br no campo Licitações, razão pela qual as empresas interessadas deverão consultá-las obrigatoriamente até a data prevista para abertura da sessão.

I – DO OBJETO

1.1. O presente Pregão tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇOS DE CARNES, EMBUTIDOS, FRIOS E PÃO DE QUEIJO PARA O SETOR DE MERENDA ESCOLAR**, de acordo com as exigências constantes no Termo de Referência (ANEXO I), parte integrante deste edital;

1.2 VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO: R\$ 798.090,00 (setecentos e noventa e oito mil e noventa reais).

1.3 Integram este Edital os seguintes ANEXOS:

ANEXO I: Termo de Referência;

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

ANEXO III: 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: Modelo de Declaração de ME ou EPP;

ANEXO VII: Modelo de Declaração **para o caso de empresas em recuperação judicial**



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

ANEXO VIII: Modelo de Declaração **para o caso de empresas em recuperação extrajudicial**

ANEXO IX: Modelo de Declaração – Documentação Técnica

ANEXO X: 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, pertencentes ao ramo de atividade compatível com o objeto desta licitação.

2.1.1. Para as cotas reservadas, poderão participar apenas microempresas ou empresas de pequeno porte, desde que atendam a todas as exigências editalícias e com o ramo de atividade compatível com o objeto desta licitação.

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

2.3. Além das vedações estabelecidas pelo artigo 9º da Lei Federal nº 8.666/93, não será permitida nesta licitação a participação de empresas:

2.3.1. estrangeiras que não funcionam no País;

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

2.3.3. reunidas sob a forma de consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição;

2.3.4. suspensas temporariamente para licitar e impedidas de contratar com esta Administração, nos termos do inciso III do artigo 87 da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações;

2.3.5. impedidas de licitar e contratar nos termos do artigo 7º da Lei nº 10.520/02;

2.3.6. declaradas inidôneas pelo poder Público e não reabilitadas;

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 estipulados no preâmbulo deste edital, os licitantes deverão estar representados 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



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

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 (ANEXO VI), 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.

3.5.2. Para fins de comprovação de que as licitantes que se enquadram como microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos da LC 123/2006, deverá ser apresentado certidão atualizada 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.

3.5.3. Tratando-se de sociedade simples, não inscrita na Junta Comercial, a comprovação da qualidade de microempresa e empresa de pequeno porte 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

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.

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, serão retidos pela Equipe de Pregão e juntados ao processo administrativo.

3.9. Após o credenciamento será declarada aberta a sessão pela Pregoeira, a partir deste momento, não serão admitidos credenciamentos de eventuais licitantes retardatários.

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 13/2017

ENVELOPE Nº 01 - PROPOSTA

LICITANTE: (Nome da Empresa)

DATA: 05/04/2017 – 08:30 horas

4.2. A proposta deverá ser preenchida preferencialmente no formulário Anexo III do edital, ou em formulário próprio da licitante devendo constar as especificações do objeto de forma clara, descrevendo detalhadamente as características dos mesmos e também todas as demais informações constantes no ANEXO III do edital. A proposta comercial deverá conter:

4.2.1. número do Pregão;

4.2.2. razão social e CNPJ;



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

- 4.2.3. endereço completo, telefone, endereço eletrônico e dados bancários;
- 4.2.4. descrição do(s) objeto(s) da presente licitação, em conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência – ANEXO I deste Edital;
- 4.2.4.1. Validade da Proposta, nunca inferior a 60 (sessenta) dias contados da data de apresentação da mesma, sendo que em caso de omissão será considerado o prazo de 60 (sessenta) dias contados da data de apresentação da mesma;
- 4.2.4.2. Valor unitário e valor total do item, valor total da proposta, com duas casas decimais, apurado à data de sua apresentação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária. No preço proposto deverá estar incluído, 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.
- 4.2.4.3. Marca dos produtos ofertados;
- 4.3. A Proposta Comercial deverá estar datada e assinada por responsável pela empresa, contendo preferencialmente o carimbo da mesma.
- 4.4. O preço proposto será de exclusiva responsabilidade da licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou outro pretexto.
- 4.5. O preço ofertado permanecerá fixo e irrevogável até que se inicie a fase de lances.
- 4.6. Não será admitida cotação inferior à quantidade prevista neste Edital.
- 4.7. 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.
- 4.8. No caso de empate entre duas ou mais propostas o desempate se fará, obrigatoriamente, por sorteio.
- 4.9. A(s) interessada(s) não é(são) obrigada(s) a cotar todos os itens, aqueles não cotados serão automaticamente desclassificados.**
- 4.9.1. As licitantes enquadradas como Microempresas, Empresas de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual poderão cotar todos ou quaisquer itens tanto da cota principal quanto da cota reservada. Os demais licitantes, não enquadrados como ME, EPP ou MEI, somente poderão cotar os itens da Cota Principal.**
- 4.10. O critério de julgamento das propostas será o de **MENOR PREÇO POR ITEM**, satisfeitos todos os termos estabelecidos neste ato convocatório.
- 4.11. 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.
- 4.12. Após apresentação da proposta de preços não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Pregoeira.**

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.

5.2.1. As propostas de preço da cota principal serão analisadas em primeiro lugar. Finalizada a classificação destas, serão analisadas as propostas de preço da cota reservada.

5.2. Em seguida, a pregoeira 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

5.3. A pregoeira desclassificará a(s) proposta(s) caso se verifique as situações constantes do item 4.11, e, classificará as propostas que participarão da fase de lances, sendo elas a de menor preço, 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.

VI – DA FORMULAÇÃO DOS LANCES

6.1. Aberta a etapa de competitividade, os licitantes poderão oferecer lances sucessivos e decrescentes, inferiores à proposta de **menor preço**.

6.1.1. Na etapa de lances verbais será respeitada a ordem, onde primeiro serão dados os lances verbais referentes à cota principal. Finalizada a cota principal, iniciar-se-á a etapa de lances verbais para a cota reservada.

6.2. Só serão aceitos os lances cujos valores forem inferiores ao último lance que tenha sido anteriormente ofertado.

6.3. 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.

6.4. Por força dos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Complementar 147/2014, será observado:

6.4.1. 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.

6.4.2. A microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada terá a oportunidade de apresentar imediatamente novo lance, sob pena de preclusão.

6.4.3. 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).

6.4.4. 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.

6.4.5. 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.

6.4.6. Na hipótese da não classificação em primeiro lugar nos lances, nos termos previsto do item 6.4.2, será assim considerada, então, a proposta originalmente melhor classificada nos lances.

6.4.7. O disposto no item anterior, somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por ME ou EPP.

6.5. Caso não se realizem lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de **menor preço** e os valores estimados para a licitação.

6.6. Havendo empate na proposta escrita e não sendo ofertados lances, a classificação será efetuada por sorteio, na mesma sessão.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

6.7. Quando comparecer um único licitante ou houver uma única proposta válida, caberá a Pregoeira verificar a aceitabilidade do preço ofertado.

6.8. Não havendo interessados (ME/EPP ou MEI) nas cotas reservadas, o valor do lance vencedor da Cota Principal poderá ser aplicado automaticamente à cota reservada.

VII – DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

7.1. Encerrada a etapa de lances, a pregoeira e sua equipe de apoio darão prosseguimento à sessão do pregão, avaliarão a aceitabilidade da proposta melhor classificada na etapa de lances, quanto ao valor estimado para a contratação, 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 nº 02, devidamente rubricados pela pregoeira e pelos licitantes, ficará sob a guarda da pregoeira, sendo exibidos aos licitantes na reabertura da sessão ou na nova sessão previamente marcada para prosseguimento dos trabalhos.

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

8.1. Uma vez demonstrado pela licitante melhor classificada na etapa de lances o atendimento às exigências desta Administração, descritas no Termo de Referência – ANEXO I, será a mesma declarada vencedora na fase de Proposta, na cota que lhe cabe.

8.2. Se a proposta vencedora na etapa de lances não for aceitável, a Pregoeira 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. A Pregoeira poderá negociar com a licitante vencedora da etapa de Proposta para que seja obtido preço melhor.

8.4. Para a cota reservada, não havendo vencedor, o objeto poderá ser adjudicado ao vencedor da cota principal, ou diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, de forma sucessiva, desde que pratique o preço do primeiro colocado, observado ainda o seguinte:

8.4.1. Se a mesma licitante vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação deverá ocorrer pelo menor preço ofertado pela empresa.

8.5. Declarada vencedora a licitante será intimada na própria sessão para que no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, prorrogável por uma única vez e por igual período a critério da Administração, apresente os documentos a que se refere o Anexo IX junto à Seção de Licitação.

IX – DA HABILITAÇÃO

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

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 13/2017
ENVELOPE Nº 02 – HABILITAÇÃO
LICITANTE: (Nome da Empresa)
DATA: 05/04/2017 – 08:30 horas**

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

- 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.
- c) Se algum documento apresentar falha não sanável na sessão acarretará a INABILITAÇÃO do licitante.

9.2.1. Relativos à Habilitação Jurídica:

- a) 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;
 - a.1) os documentos de que trata a alínea anterior, deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;
 - b) decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização, para funcionamento expedido por órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
 - c) 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 "c" 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;
- b) Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Positiva com efeito de Negativa, relativa a Tributos Federais (inclusive as contribuições sociais) e à Dívida Ativa da União;
- c) Certidão de regularidade de débito com as Fazendas Estadual e Municipal, relativa à sede ou ao domicílio do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;
- d) Certidão de regularidade de débito para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
- e) 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.
- 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 das microempresas e empresas de pequeno porte, **será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis**, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

9.2.3. Relativos à Qualificação Econômico - Financeira:

9.2.3.1. Certidão negativa de falência, concordata, recuperação judicial e extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

9.2.3.2. Nas hipóteses em que a certidão encaminhada for positiva, referente a recuperação judicial e/ou extrajudicial, deve a licitante apresentar comprovante da homologação/deferimento pelo juízo competente do plano de recuperação judicial/extrajudicial em vigor quando da assinatura do contrato;

9.2.3.3. A certidão referida no item 9.2.3.1, que não estiver mencionando explicitamente o prazo de validade, somente serão aceitas com o prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados da data de sua emissão.

9.2.4. Relativos à Qualificação Técnica:

9.2.4.1. Atestado(s) de comprovação de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto desta licitação, fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público privado.

9.2.4.1.1 O (s) atestado (s) deverá (ão) ser apresentado(s) em papel timbrado do emitente, conter identificação do signatário, nome, endereço, telefone e, se for o caso, correio eletrônico para contato, a fim de possibilitar possíveis diligências.

9.2.5. 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);

c) Declaração Anexo VII (somente para o caso de empresas em recuperação judicial): está ciente de que no momento da assinatura do contrato deverá apresentar cópia do ato de nomeação do administrador judicial ou se o administrador for pessoa jurídica, o nome do profissional responsável pela condução do processo e, ainda, declaração, relatório ou documento equivalente do juízo ou do administrador, de que a LICITANTE está cumprindo o plano de recuperação judicial;

d) Declaração Anexo VIII (somente para o caso de empresas em recuperação extrajudicial): está ciente de que no momento da assinatura do contrato deverá apresentar comprovação documental de que está cumprindo as obrigações do plano de recuperação extrajudicial;

e) Declaração Anexo IX - Documentação Técnica;

9.3. Não serão aceitos “protocolos de entrega” ou “solicitação de documento” em substituição aos documentos requeridos no presente Edital.

9.4. A Licitante estrangeira deverá apresentar todos os documentos equivalentes aos exigidos as Licitantes brasileiras, no caso de ser considerada vencedora na etapa de Proposta.

9.5. A Licitante que declarar que cumpre os requisitos de habilitação e não os cumprir será inabilitado e estará sujeito às penalidades previstas neste edital.

9.6 Se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se for filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.7. Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, a Administração aceitará como válidas as expedidas até 180 (cento e oitenta) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas, com exceção da mencionada no item 9.2.3.1.

9.8. Constituem motivos para inabilitação da licitante:

9.8.1. a não apresentação da documentação exigida para habilitação;



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

- 9.8.2. a apresentação de documentos com prazo de validade vencido, ressalvados os casos que se enquadrem no item 9.2.2.1;
- 9.8.3. a apresentação de documentos comprobatórios da regularidade fiscal referentes à filial, nos casos em que Matriz for a licitante, excetuados os casos previstos em Lei;
- 9.8.4 a apresentação de documentos comprobatórios da regularidade fiscal referentes à matriz, nos casos em que a filial for a licitante;
- 9.8.5. a substituição dos documentos exigidos para habilitação por protocolos de requerimento de certidão;
- 9.8.6. o não cumprimento de qualquer requisito exigido para fins de habilitação.
- 9.9. As licitantes que, por sua natureza ou por força de lei, estiverem dispensadas da apresentação de determinados documentos de habilitação deverão apresentar declaração identificando a situação e citando os dispositivos legais pertinentes.

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 Licitações, do Município de Pirassununga.
- 10.2.1. O(a) subscritor(a) deverá comprovar ter poderes para Impugnar.
- 10.3. A Pregoeira, auxiliada 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 a Pregoeira decidir da Impugnação em prazo superior ao estipulado no subitem 10.3.
- 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 pela Pregoeira, 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 Licitações da Prefeitura Municipal de Pirassununga, ficando os demais Licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões 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 pela Pregoeira ao vencedor.
- 11.4. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 11.5. A decisão da Pregoeira deverá ser motivada e submetida à apreciação da Autoridade Competente pelo processo licitatório, se não aceito o recurso interposto.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

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, no horário de 08:00 às 11:00 e das 13:00 às 17:00 horas.

XII - DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

12.1. A adjudicação do objeto do presente processo licitatório será viabilizada pela Pregoeira 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 pela Pregoeira.

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

XIII- DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1. As despesas decorrentes desta Licitação correrão por conta das seguintes dotações orçamentária:

– Requisição nº 1089/2017

Nº do Órgão: 09.07; Nº da Despesa: 228; Categoria Econômica: 33.90.30; Item da Despesa: 17. FONTE 05 PNAE

Nº do Órgão: 09.07; Nº da Despesa: 229; Categoria Econômica: 33.90.30; Item da Despesa: 17. FONTE 05 QSE

Nº do Órgão: 09.07; Nº da Despesa: 227; Categoria Econômica: 33.90.30; Item da Despesa: 17. FONTE 02 FUNDESP

XIV- DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1. Aquele que fizer declaração falsa, deixar de apresentar as condições de habilitação exigidas, atrapalhar ou retardar a execução do presente Pregão, bem como recusar, injustificadamente, em entregar o objeto deste certame dentro do prazo estabelecido pela Administração, caracterizando o descumprimento total da obrigação assumida, ficará sujeito à:

a) Advertência;

b) Multa;

c) Impedimento de licitar e contratar com a Prefeitura Municipal de Pirassununga, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste edital e contrato, bem como demais cominações legais

d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos termos do art. 87 da Lei 8.666/93.

14.1.1. As sanções previstas nas alíneas "a", "c" e "d" poderão também ser aplicadas concomitantemente com a da alínea "b", facultada a defesa prévia do interessado no prazo de 5 (cinco) dias, contado a partir da data da notificação.

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

14.3. Se a licitante vencedora não observar o prazo fixado para a entrega dos produtos ficará sujeita a multa diária de 1% (um por cento) do valor total dos bens por ela adjudicados, enquanto perdurar atraso, até o limite de 10 (dez) dias. Ultrapassando este limite o contrato poderá ser rescindido, a critério do Município, independentemente da aplicação das sanções cabíveis.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

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

14.5. Na hipótese de inadimplemento total da obrigação incorrerá a licitante vencedora em multa de 25% (vinte e cinco por cento) do valor total dos objetos por ela adjudicados, devidamente reajustado a data da aplicação da penalidade.

14.6. 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 à Prefeitura, à título de honorários advocatícios, a importância correspondente a 10% (dez por cento) do valor da causa.

14.7. 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.

14.8. 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.

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

14.10. 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.

XIV – DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, PRAZOS E CONDIÇÕES PARA ASSINATURA

15.1. Depois de homologado o resultado desta licitação, o MUNICIPIO convocará a empresa adjudicatária para a assinatura da Ata de Registro de Preços.

15.2. A convocação de que trata o item anterior deverá ser atendida no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, prorrogável apenas 01 (uma) única vez a critério do MUNICÍPIO, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas.

15.3. A assinatura da ATA ficará diretamente condicionada - como solenidade de tratamento recíproco - ao ato formal de assinatura da respectiva ATA, cabendo à empresa, para tanto:

- a) Fazer-se representar por profissional devidamente habilitado a examinar comparando - a minuta com o instrumento obrigacional definitivo;
- b) Autorizar o seu representante, não havendo divergência entre os documentos cotejados, a firmar em seu nome a referida ATA;
- c) O exame a que alude o item anterior dar-se-á no recinto da Prefeitura, podendo ser utilizado todo o tempo necessário à análise e conferência das peças mencionadas.

15.4. Ao assinar a ATA, a empresa adjudicatária obriga-se a fornecer os bens a ela adjudicados, conforme especificações e condições contidas neste Edital, em seus Anexos e também na proposta apresentada, prevalecendo, no caso de divergência, as especificações e condições do Edital.

15.5. A Ata de Registro de Preços não obriga o Município de Pirassununga a firmar contratações nas quantidades registradas, podendo ocorrer licitações específicas para o fornecimento dos itens objeto deste licitação, obedecidas à legislação pertinente, sendo assegurada ao detentor do registro de preço a preferência de fornecimento, em igualdade de condições, não cabendo aos licitantes ou detentores do preço registrado o direito à indenização.

15.6. O direito de preferência de que trata o subitem anterior poderá ser exercido pelo beneficiário do registro de preços quanto o Município de Pirassununga optar pela aquisição do



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

objeto cujo preço está registrado por outro meio legalmente permitido, que não a Ata de Registro de Preços, e o preço contado neste, for igual ou superior ao registrado.

15.7. O preço registrado e o ganhador serão divulgados no Site Oficial do Município.

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

15.9. 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 – DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

16.1. A Ata de Registro de Preços a ser firmada, de acordo com a minuta anexa a este Edital – ANEXO VIII, terá vigência de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura.

XVII – DAS CONDIÇÕES DO FORNECIMENTO

17.1. O Município de Pirassununga será o órgão responsável pelos atos de controle e administração da Ata de Registro de Preços decorrentes desta licitação e indicará, sempre que solicitado pelos órgãos usuários, o fornecedor para o qual será emitido o pedido.

17.2. A convocação do Proponente, pela Administração Municipal, será formalizada e conterà o endereço e o prazo máximo em que deverá comparecer para o fornecimento.

17.2.1. O Proponente convocado na forma do item anterior que não comparecer no prazo estipulado ou não cumprir as obrigações estabelecidas na Ata de Registro de Preço, estará sujeito às sanções previstas neste Edital e seus Anexos.

XVIII – DO PREÇO REGISTRADO

18.1. Durante a vigência da Ata, os preços registrados serão fixos e irredutíveis, exceto nas hipóteses, devidamente comprovadas, de ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/93 ou de redução dos preços praticados no mercado.

18.2. Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/93, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro processo licitatório.

18.3. Comprovada a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do registro, e, definido o novo preço máximo a ser pago pela Administração, o Proponente registrado será convocado pela Administração Municipal para alteração, por aditamento, do preço da Ata.

XVI– DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

19.1. 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.

19.2. Os envelopes das licitantes inabilitadas, que não forem retirados no prazo de 30 (trinta) dias, serão inutilizados.

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

19.4. 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.

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

19.6. 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.

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

19.8. Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente Edital, deverá ser encaminhado à Seção de Licitações da Prefeitura Municipal de Pirassununga, endereçado à Pregoeira do Município, até 02 (dois) dias úteis antes da realização do Pregão.

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

19.9. A Pregoeira 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.

19.10. Após apresentação da proposta de preços não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Pregoeira.

19.11. 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.

19.12. Para fins de aplicação das sanções administrativas constantes no presente Edital, o lance é considerado proposta de preços.

19.13. 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.

19.14. O horário de atendimento ao público para protocolo de documentos será das 8:00 às 11:00 e das 13:00 às 17:00 horas.

19.15. 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.

19.16. O Edital na íntegra será disponibilizado à todos os interessados, a partir do dia 22 de março de 2017, através do site <http://www.pirassununga.sp.gov.br>, no link: “Empresa”, “Licitações”.

Pirassununga, 21 de março de 2017.

Sandra R. Fadini Carbonaro
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. 1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇOS DE CARNES, EMBUTIDOS, FRIOS E PÃO DE QUEIJO PARA O SETOR DE MERENDA ESCOLAR**, de acordo com as exigências constantes dos itens abaixo:

COTA PRINCIPAL

0001	6.000,--- KG	<p>SALSICHA TIPO HOT DOG DESCRICAO: Produto carneo industrializado, obtido da emulsao de carne de uma ou mais especies de ani mais de acougue, adicionado de ingredientes e cond imentos (exceto pimenta e glutamato monossodico), embutido em envoltorio natural ou artificial ou pr ocesso de extrusao e submetido a um processo termi co adequado. Sera tolerada a adicao de pequenas qu antidades de agua, amido, soja e corantes naturais</p> <p>CARACTERISTICAS DO PRODUTO: Cada gomo de salsicha devera pesar entre 40 e 50 gramas. A salsicha deve ra ser preparada com carnes bovinas, suinas e de a ves em perfeito estado de conservacao, NAO sendo p ermitido o uso de carnes e gorduras provenientes d e animais equinos, caninos e felinos. A porcentage m de agua ou gelo nao devera ultrapassar 10% (dez por cento) do peso. O produto nao devera apresenta r superficie umida, pegajosa ou de consistencia an ormal, com indicios de fermentacao putrida. Nao se ra tolerada a presenca de manchas esverdeadas ou p ardacentas ou coloracao sem uniformidade. O produt o nao devera apresentar materia prejudicial a saud e humana, bem como nao devera conter em sua compos icao tecidos inferiores. A salsicha devera apresen tar por 50 gramas: proteina minimo de 6,5 gramas, carboidrato maximo de 2 gramas, gordura total maxi mo de 9,5 gramas e sodio ate 500 mg. A quantidade maxima de amido devera ser de 2,0%.</p> <p>EMBALAGEM PRIMARIA: pacote plastico atoxico com at e 3 kg, a vacuo, lacrado, padronizado, contendo im pressos o peso liquido e o registro do SIF, SISP o u SIM, de acordo com a legislacao em vigor.</p> <p>EMBALAGEM SECUNDARIA: caixa de papelao reforcada, envolta por plastico, com peso maximo de 18 kg, re sistente ao transporte e armazenamento.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: minimo de 120 (cento e vinte) d ias.</p>
0002	6.000,--- KG	<p>KIBE CRU CONGELADO PRODUTO CARNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO A PARTIR DE CARNE MOIDA BOVINA ADICIONADO DE AGUA, TRIGO PARA KIBE, GORDURA BOVINA, PROTEINA DE SOJA, CEBOLA, PROTEINA ANIMAL, SAL, ALHO, HORTELA, AROMA NATURAL ANTIOXIDANTE, MOLDADO NA FORMA ARREDONDADA CARACTE TICA DE KIBE. O PRODUTO DEVERA SER OBTIDO A PARTIR ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPECAO SANITARIA. A MISTURA CARNEA DEVERA APRESENTAR-SE LIVRE DE PA-PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LO OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO. OS KIBES DEVERAO APRESENTAR TAMANHOS UNIFORMES, SER</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo SEÇÃO DE LICITAÇÃO

LIVRE DE OSSOS QUEBRADOS, CARTILAGEM, QUEIMADURA POR CONGELAMENTO, BOLORES, LIMO NA SUPERFICIE, COM COLORAÇÃO NORMAL. CADA UNIDADE DEVERA PESAR DE 25 A 50 GRAMAS. A PORCENTAGEM DE AGUA OU GELO NAO PODERA ULTRAPASSAR 10% EM PESO.

ASPECTO CARASTERISTICO, COR CARACTERISTICA, ODO CARACTERISTICO, SABOR CARACTERISTICO NAO SALGADO. CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS: PROTEINA MIN. 11% GORDURAS TOTAIS MAX. 10% E SODIO MAXIMO 400MG/100G CARACTERISTICAS

MICROBIOLOGICAS, MACROSCOPICAS E MICROSCOPICAS DEVEM ATENDER A LEGISLACAO VIGENTE. O PRAZO DE VALIDADE DEVERA SER DE NO MINIMO 4 (QUATRO) MESES DA DATA DE FABRICACAO, SENDO QUE A FABRICACAO NAO PODERA EXCEDER 60 (SESSENTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA A EMBALAGEM PRIMARIA DEVERA SER SACOS DE POLIETILENO, ATOXICO, TERMOSSOLDADO, ADEQUADO AO CONTATO DIRETO COM O ALIMENTO, COM CAPACIDADE DE ATÉ 2 KG. A EMBALAGEM SECUNDARIA DEVERA SER CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA COM CAPACIDADE PARA ATÉ 15 KG. SERA CONSIDERADA IMPROPRIA E SERA RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINACAO E/OU DETERIORACAO. O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM LEGISLACAO VIGENTE. O TRANSPORTE DEVERA SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE, EM VEICULOS APROPRIADOS, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERISTICAS DO ALIMENTO CONGELADO E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERISTICAS.

DEVERAO OBEDECER AO PARAMETROS INDICADOS PELA PORTARIA N 06/CVSSP DE 10 DE MARCO DE 1999. O PRODUTO DEVERA ESTAR DE ACORDO COM O REGULAMENTO VIGENTE NA INSTRUCAO NORMATIVA N 22 DE 24/11/2005 - REGULAMENTO TECNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO - MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUARIA E ABASTECIMENTO.

0003 4.500,--- KG

ALMONDEGAS ALMONDEGA BOVINA CONGELADA
ALMONDEGA BOVINA CONGELADA - PRODUTO CARNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO A PARTIR DE CARNE MOIDA BOVINA CRU MOLDADA NA FORMA ARREDONDADA, ADICIONADA DE INGREDIENTES DESDE QUE DECLARADOS E PERMITIDOS PELA LEGISLACAO VIGENTE. O PRODUTO DEVERA SER OBTIDO A PARTIR DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPECAO SANITARIA. A MISTURA CARNEA DEVERA APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LO OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO. AS ALMONDEGAS DEVERAO APRESENTAR TAMANHOS UNIFORMES, SER LIVRES DE OSSOS QUEBRADOS, CARTILAGEM, QUEIMADURA POR CONGELAMENTO, BOLORES, LIMO NA SUPERFICIE, COM COLORAÇÃO NORMAL. CADA UNIDADE DEVERA PESAR DE 15 A 25 GRAMAS. A PORCENTAGEM DE AGUA OU GELO NAO PODERA ULTRAPASSAR 10% EM PESO. CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS: PROTEINA MIN. 15%; GORDURAS TOTAIS MAX. 10% E SODIO MAXIMO 500MG EM 100G (EM ATENDIMENTO A RESOLUCAO/FNDE/CD/N.38, DE 16 DE JULHO DE 2009, ART.17 INCISO II). CARACTERISTICAS SENSORIAIS, FISICO QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS, MACRO E MICROSCOPICAS DEVEM ATENDER A LEGISLACAO VIGENTE. O PRAZO DE VALIDADE DEVERA SER DE NO MINIMO 4 (QUATRO) MESES DA DATA DE FABRICACAO, SENDO QUE A FABRICACAO NAO PODERA EXCEDER 60 (SESSENTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA. A EMBALAGEM PRIMARIA DEVERA SER SACO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATOXICO, TERMOSSOLDADO, TRANSPARENTE COM CAPACIDADE DE 1 OU 2K



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo SEÇÃO DE LICITAÇÃO

G DE PRODUTO E RESISTENTE AO TRANSPORTE E AO ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM SECUNDARIA DEVERA SER CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA COM CAPACIDADE PARA ATÉ 4 (QUATRO)KG. SERA CONSIDERADA IMPROPRIA E SERA RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE. O TRANSPORTE DEVERA 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 AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS. NÃO SERÃO ACEITOS DURANTE A ENTREGA PRODUTOS EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO.

0004	6.000,--- KG	<p>HAMBURGUER BOVINO CONGELADO</p> <p>HAMBURGUER BOVINO CONGELADO - PRODUTO CARNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO A PARTIR DE CARNE MOIDA 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 DEVERA SER OBTIDO A PARTIR DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA. A MISTURA CARNEA DEVERA APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE E QUE POSSA ALTERAR-LO OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. OS HAMBURGUERS DEVERÃO APRESENTAR TAMANHOS UNIFORMES, SER LIVRES DE OSSOS QUEBRADOS, CARTILAGEM, QUEIMADURA POR CONGELAMENTO, BOLORES, LÍMPO NA SUPERFÍCIE, COM COLORAÇÃO NORMAL. CADA UNIDADE DEVERA PESAR DE 50 A 60 GRAMAS. A PORCENTAGEM DE ÁGUA OU GELO NÃO PODERÁ ULTRAPASSAR 10% EM PESO. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: PROTEÍNA MÍN. 15%; GORDURAS TOTAIS MÁX. 15% E SÓDIO MÁXIMO 500MG EM 100G.</p> <p>. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS, FÍSICO QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS DEVEM ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRAZO DE VALIDADE DEVERA 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 DEVERA SER ENVELOPES INDIVIDUAIS DE FILME DE POLIÉTILENO, ATOXICO, TERMOSSOLDADO, COM DATA DE FABRICAÇÃO/PRAZO DE VALIDADE IMPRESSO. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERA SER CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA COM CAPACIDADE PARA ATÉ 90 UNIDADES. SERA CONSIDERADA IMPROPRIA E SERA RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE. O TRANSPORTE DEVERA 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 AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS. NÃO SERÃO ACEITOS DURANTE A ENTREGA PRODUTOS EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO.</p>
0005	4.500,--- KG	<p>CARNE DE AVES EM PEDACOS EMPANADOS E CONGELADO</p> <p>CARNE DE AVES EM PEDACOS EMPANADOS E CONGELADO PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA MISTURA DE CARNE DE GALINHA, ACEOS, FARINHA, FECULA OU AMIDO, PROTEÍNA VEGETAL, CONDIMENTOS (EXETO PIMENTA) E OUTRAS SUBSTÂNCIAS.</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo SEÇÃO DE LICITAÇÃO

IAS PERMITIDAS DESDE QUE DECLARADAS, COM ZERO DE GORDURAS TRANS, EM PEDACOS, EMPANADOS E CONGELADOS, COZIDOS OU ASSADOS, MANIPULADOS EM CONDIÇÕES HIGIENICAS ADEQUADAS, PROVENIENTE DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPECAO VETERINARIA. A MISTURA CARNE DE GALINACEOS EM PEDACOS EMPANADOS E CONGELADOS DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR-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 CONGELAMENTO, 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 TRANSPORTADO EM TEMPERATURA INFERIOR A -8C (OITO GRAUS NEGATIVOS). EMBALAGEM PRIMARIA: SACO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATOXICO, LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORTO E A 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 ARMAZENAMENTO, 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 FABRICACAO NAO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.

0006	2.250,--- KG	CARNE DE PEIXE EM PEDACOS EMPANADOS E CONGELADO CARNE DE PEIXE EM PEDACOS EMPANADOS E CONGELADO CONTENDO CARNE DE FILE DE MERLUZA SADIAS, MOIDOS E HOMOGENEIZADOS, ACRESCIDOS DE OUTROS NUTRIENTES E/OU ADITIVOS QUE NAO DESCARACTERIZEM O PRODUTO, FARINHA DE TRIGO, AGUA, OLEO VEGETAL E SAL, LIVRES DE PARASITA, PELES, ESCAMAS, OSSOS, ESPINHAS PARTES DE CABECA, VISCERAS E CARTILAGENS ALEM DE SUBSTANCIAS QUIMICAS, DEVE POSSUIR NA COMPOSICAO CENTESIMAL SODIO INFERIOR A 500MG, ZERO DE GORDURAS TRANS E SER ISENTO DE PIMENTA, CONTEM GLUTEN. CADA UNIDADE DO PRODUTO EMPANADO DEVERA PESAR APROXIMADAMENTE ENTRE 25 A 30 GRAMAS. EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMARIA EM PLASTICO DE ALTA DENSIDADE TRANSPARENTE, RESISTENTE E ATOXICA, COM PATIVEL AO CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LACRADO POR TERMOSSOLDAGEM CONTENDO DE 2,5 A 3,0 KG. LIQUIDOS DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELAO REFORCADA, RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM EM SISTEMA DE CONGELAMENTO, LACRADA POR FITA PLASTICA TRANSPARENTE, CONTENDO DE 10 A 12 KG. AMBAS AS EMBALAGENS DEVERAO ESTAR DEVIDAMENTE ROTULADAS CONFORME LEGISLACAO VIGENTE. VALIDADE MINIMA DE 120 (CENTO E VINTE) DIAS E FABRICACAO NAO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.
0007	1.125,--- KG	PRESUNTO COZIDO EM PEÇA PRESUNTO COZIDO EM PEÇA INGREDIENTES: PERNIL SUINO E SALMOURA (SAL, PROTEINA ISOLADA DE SOJA, ACUCAR, ESTABILIZANTE POLIFOSFATO DE SODIO, ESPESANTE CARRAGENA, ANTIOXIDANTE ERITORBATO DE SODIO, REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSODICO E CONSERVADOR



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo SEÇÃO DE LICITAÇÃO

NITRITO DE SODIO. 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, TRANSPARENTE, ATOXICA, DEVIDAMENTE LACRADA COM PESO LIQUIDO ENTRE 3 (TRES) E 4 (QUATRO) KG EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORCADO, RESISTENTE AO IMPACTO DEVIDAMENTE LACRADA COM FITA ADESIVA PLASTICA CONTENDO ATÉ 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.

- 0008 1.125,--- KG QUEIJO TIPO MUSSARELA EM PEÇA
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, TRANSPARENTE, ATOXICA, DEVIDAMENTE LACRADA COM PESO LIQUIDO ENTRE 3 (TRES) E 4 (QUATRO) QUILOS. EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORCADO, RESISTENTE AO IMPACTO, DEVIDAMENTE LACRADA COM FITA ADESIVA PLASTICA, CONTEENDO ATÉ 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.
- 0009 3.000,--- KG PAO DE QUEJO PRONTO, CONGELADO
PAO DE QUEJO PRONTO, CONGELADO INGREDIENTES: AGUA, FECULA DE MANDIOCA, POLVILHO AZEDO, AMIDO MODIFICADO, OLEO DE SOJA, QUEIJO MINAS, OVO EM PO, SORO DE LEITE EM PO, CONDIMENTO DE QUEIJO PARMESAO E SAL. O PRODUTO DEVERA TER O FORMATO ARREDONDADO COM PESO MEDIO DE 25 (VINTE E CINCO) GRAMAS POR UNIDADE, SER DE FACIL PREPARO NECESITADO APENAS DO ASSAMENTO. COMPOSICAO CENTESIMAL MINIMA: VALOR CALORICO 320CAL, CARBOIDRATO 36G, PROTEINA 8G E LIPIDIOS 16G. EMBALAGEM PRIMARIA: SACO DE POLIETILENO LEITOSO ATOXICO, HERMETICAMENTE LACRADO, COM CAPACIDADE PARA 400 (QUATROCENTOS) GRAMAS. EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORCADA, DEVIDAMENTE LACRADA COM FITA PLASTICA ADESIVA, CONTENDO ATÉ 08 (OITO) QUILOS. AS EMBALAGENS DEVERAO ESTAR DEVIDAMENTE ROTULADAS CONFORME LEGISLACAO VIGENTE. VALIDADE MINIMA DO PRODUTO E DE 06 (SEIS) MESES E FABRICACAO NAO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS NA ENTREGA DO PRODUTO.
- 0010 3.000,--- KG PAO DE QUEIJO PRONTO CONGELADO - 50 G
PAO DE QUEJO PRONTO, CONGELADO INGREDIENTES: AGUA, FECULA DE MANDIOCA, POLVILHO AZEDO, AMIDO MODIFICADO, OLEO DE SOJA, QUEIJO MINAS, OVO EM PO, SORO DE LEITE EM PO, CONDIMENTO DE QUEIJO PARMESAO E SAL. O PRODUTO DEVERA TER O FORMATO ARREDONDADO COM PESO MEDIO DE 50 (CINCOENTA) GRAMAS POR UNIDADE, SER DE FACIL PREPARO NECESITADO APENAS DO ASSAMENTO. COMPOSICAO CENTESIMAL MINIMA: VALOR CALORICO 320CAL, CARBOIDRATO 36G, PROTEINA 8G E LIPIDIOS 16G. EMBALAGEM PRIMARIA: SACO DE POLIETILENO LEITOSO ATOXICO, HERMETICAMENTE LACRADO, COM CAPACIDADE PARA 400 (QUATROCENTOS) GRAMAS. EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORCADA, DEVIDAMENTE LACRADA COM FITA PLASTICA ADESIVA, CONTENDO ATÉ 08 (OITO) QUILOS. AS EMBALAGENS DEVERAO ESTAR DEVIDAMENTE ROTULADAS CONFORME LEGISLACAO VIGENTE. VALIDADE



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo SEÇÃO DE LICITAÇÃO

E MINIMA DO PRODUTO E DE 06 (SEIS) MESES E FABRICACAO AO NAO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS NA ENTREGA DO PRODUTO.

0011 3.000,--- KG CARNE DE FRANGO FILET DE PEITO DESFIADO
DESCRICAO: File de peito de frango temperado, cozido, desfiado e congelado, obtido apos os processos de limpar, temperar, cozinhar, desfiar e empacotar o produto. O produto podera ser temperado com especiarias (exceto pimenta).
CARACTERISTICAS DO PRODUTO: Produto obtido a partir de files de peito de frango livres de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam altera-la ou encobrir alguma alteracao. Durante o processamento devera ser realizada a aparagem (eliminacao de toda gordura aderida e pele). O produto devera ser isento de tecidos inferiores como cartilagens, ossos, aponevroses, tendoes, coagulos e nodos linfaticos. O frango devera ser manipulado seguindo as boas praticas de fabricacao, provenientes de animais sadios e abatidos sob inspecao veterinaria. O produto devera ser rotulado de acordo com a legislacao vigente.
CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS: Proteina minimo de 28%; carboidrato maximo de 2%; gordura total maximo de 2%; sodio maximo de 400 mg a cada 100 g. Na o devera conter gordura trans. O produto deve ter aspecto de cozido, desfiado, congelado, com cor propria, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, alem de odor e sabor proprios. Ausencia de materias macroscopicas e microscopicas prejudiciais a saude humana.
EMBALAGEM PRIMARIA: Sacos transparentes de polietileno de baixa densidade, atoxicos, termossoldados, com peso liquido padronizado, contendo de 500 g a 2 kg do produto. Deverao estar impressos na embalagem o peso liquido, data de fabricacao e data de validade.
EMBALAGEM SECUNDARIA: Caixa de papelao, resistente ao impacto e as condicoes de estocagem congelada, com capacidade entre 8 kg e 20 kg do produto.
PRAZO DE VALIDADE: A carne de frango devera ter prazo de validade no minimo de 180 dias a partir da data de fabricacao. Somente serao aceitos produtos com data de fabricacao de ate 45 dias a partir do momento da entrega.

COTA RESERVADA

012 2.000,--- KG SALSICHA TIPO HOT DOG
DESCRICAO: Produto carneo industrializado, obtido da emulsao de carne de uma ou mais especies de animais de acougue, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta e glutamato monossodico), embutido em envoltorio natural ou artificial ou processo de extrusao e submetido a um processo termico adequado. Sera tolerada a adicao de pequenas quantidades de agua, amido, soja e corantes naturais.
CARACTERISTICAS DO PRODUTO: Cada gomo de salsicha devera pesar entre 40 e 50 gramas. A salsicha devera ser preparada com carnes bovinas, suinas e de aves em perfeito estado de conservacao, NAO sendo permitido o uso de carnes e gorduras provenientes de animais equinos, caninos e felinos. A porcentagem de agua ou gelo nao devera ultrapassar 10% (dez por cento) do peso. O produto nao devera apresenta



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo SEÇÃO DE LICITAÇÃO

r superfície umida, pegajosa ou de consistência anormal, com indícios de fermentação putrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O produto não deverá apresentar matéria prejudicial à saúde humana, bem como não deverá conter em sua composição tecidos inferiores. A salsicha deverá apresentar por 50 gramas: proteína mínimo de 6,5 gramas, carboidrato máximo de 2 gramas, gordura total máximo de 9,5 gramas e sódio até 500 mg. A quantidade máxima de amido deverá ser de 2,0%.

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

EMBALAGEM SECUNDARIA: caixa de papelão reforçada, envolta por plástico, com peso máximo de 18 kg, resistente ao transporte e armazenamento.

PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 120 (cento e vinte) dias.

0013 2.000,--- KG

KIBE CRU CONGELADO

PRODUTO CARNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO A PARTIR DE CARNE MOIDA BOVINA ADICIONADO DE ÁGUA, TRIGO PARA KIBE, GORDURA BOVINA, PROTEÍNA DE SOJA, CEBOLA, PROTEÍNA ANIMAL, SAL, ALHO, HORTELA, AROMA NATURAL ANTIOXIDANTE, MOLDADO NA FORMA ARREDONDADA CARACTERÍSTICA DE KIBE. O PRODUTO DEVERÁ SER OBTIDO A PARTIR ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA. A MISTURA CARNEA 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 LIVRE DE OSSOS QUEBRADOS, CARTILAGEM, QUEIMADURA POR CONGELAMENTO, CORES, 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.

ASPECTO CARACTERÍSTICO, COR CARACTERÍSTICA, ODORE CARACTERÍSTICO, SABOR CARACTERÍSTICO NÃO SALGADO. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: PROTEÍNA MÍN. 11% GORDURAS TOTAIS MÁX. 10% E SÓDIO MÁXIMO 400MG/100G CARACTERÍSTICAS

MICROBIOLÓGICAS, MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS DEVEM ATENDER À 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 POLIÉTILENO, ATÓXICO, TERMOSSOLDADO, ADEQUADO AO CONTATO DIRETO COM O ALIMENTO, COM CAPACIDADE DE ATÉ 2 KG.

A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA COM CAPACIDADE PARA ATÉ 15 KG. SERÁ CONSIDERADA IMPROPRIA E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFETUOSA 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 ADEQUADOS, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO CONGELADO E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS.

DEVERÃO OBEDECER ÀS PARÂMETROS INDICADOS PELA PORTARIA N 06/CVSSP DE 10 DE MARÇO DE 1999. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM O REGULAMENTO VIGENTE



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo SEÇÃO DE LICITAÇÃO

NA INSTRUÇÃO NORMATIVA N 22 DE 24/11/2005 - REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO - MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO.

- 0014 1.500,--- KG ALMONDEGAS ALMONDEGA BOVINA CONGELADA
ALMONDEGA BOVINA CONGELADA - PRODUTO CARNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO A PARTIR DE CARNE MOIDA BOVINA CURADA, 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 CARNEA DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LO OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. AS ALMONDEGAS 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 GELADO NÃO PODERÁ ULTRAPASSAR 10% EM PESO. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: PROTEÍNA MÍN. 15%; GORDURAS TOTAIS MÁX. 10% E SÓDIO MÁXIMO 500MG EM 100G (EM ATENDIMENTO À 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 À 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 SACO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATOXICO, TERMOSOLDADO, TRANSPARENTE COM CAPACIDADE DE 1 OU 2 KG DE PRODUTO E RESISTENTE AO TRANSPORTE E AO ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA COM CAPACIDADE PARA ATÉ 4 (QUATRO)KG. SERÁ CONSIDERADA IMPROPRIA 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.
- 0015 2.000,--- KG HAMBURGUER BOVINO CONGELADO
HAMBURGUER BOVINO CONGELADO - PRODUTO CARNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO A PARTIR DE CARNE MOIDA BOVINA ADICIONADA DE ÁGUA, GORDURA, PROTEÍNA DE SOJA, CEBOLA, COLÁGENO BOVINO, SAL, ALHO, AROMA E CORANTE NATURAL, ESTABILIZANTE E ANTIOXIDANTE; MOLDADA NA FORMA ARREDONDADA. O PRODUTO DEVERÁ SER OBTIDO A PARTIR DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA. A MISTURA CARNEA 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 GELADO NÃO PODERÁ ULTRAPASSAR 10% EM PESO. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: PROTEÍNA MÍN. 15%; GORDURAS TOTAIS MÁX. 10% E SÓDIO MÁXIMO 500MG EM 100G (EM ATENDIMENTO À 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 À 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 SACO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATOXICO, TERMOSOLDADO, TRANSPARENTE COM CAPACIDADE DE 1 OU 2 KG DE PRODUTO E RESISTENTE AO TRANSPORTE E AO ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERÁ SER CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA COM CAPACIDADE PARA ATÉ 4 (QUATRO)KG. SERÁ CONSIDERADA IMPROPRIA 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.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo SEÇÃO DE LICITAÇÃO

ELO NAO PODERA ULTRAPASSAR 10% EM PESO. CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS: PROTEINA MIN. 15%; GORDURAS TOTAIS MAX. 15% E SODIO MAXIMO 500MG EM 100G

. CARACTERISTICAS SEN SORIAIS, FISICO QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS, MACROSCOPICAS E MICROSCOPICAS DEVEM ATENDER A LEGISLACAO VIGENTE. O PRAZO DE VALIDADE DEVERA SER DE NO MINIMO 4 (QUATRO) MESES DA DATA DE FABRICACAO, SENDO QUE A FABRICACAO NAO PODERA EXCEDER 60 (SESSENTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA. A EMBALAGEM PRIMARIA DEVERA SER ENVELOPES INDIVIDUAIS DE FILME DE POLIETILENO, ATOXICO, TERMOSSOLDADO, COM DATA DE FABRICACAO/PRAZO DE VALIDADE IMPRESSO. A EMBALAGEM SECUNDARIA DEVERA SER CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDICÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA COM CAPACIDADE PARA ATÉ 90 UNIDADES. SERA CONSIDERADA IMPROPRIA E SERA RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINACAO E/OU DETERIORACAO. O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM LEGISLACAO VIGENTE. O TRANSPORTE DEVERA SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE, EM VEICULOS APROPRIADOS, EM CONDICÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERISTICAS DO ALIMENTO CONGELADO E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS E MICROSCOPICAS. NA O SERAO ACEITOS DURANTE A ENTREGA PRODUTOS EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO.

0016	1.500,--- KG	CARNE DE AVES EM PEDACOS EMPANADOS E CONGELADO CARNE DE AVES EM PEDACOS EMPANADOS E CONGELADO PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA MISTURA DE CARNE DE GALINACEOS, FARINHA, FECULA OU AMIDO, PROTEINA VEGETAL, CONDIMENTOS (EXETO PIMENTA) E OUTRAS SUBSTANCIAS PERMITIDAS DESDE QUE DECLARADAS, COM ZERO DE GORDURAS TRANS, EM PEDACOS, EMPANADOS E CONGELADOS, COZIDOS OU ASSADOS, MANIPULADOS EM CONDICÕES HIGIENICAS ADEQUADAS, PROVENIENTE DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPECAO VETERINARIA. A MISTURA CARNE DE GALINACEOS EM PEDACOS EMPANADOS E CONGELADOS DEVERA APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR 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 CONGELAMENTO, 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 TRANSPORTADO EM TEMPERATURA INFERIOR A -8C (OITO GRAUS NEGATIVOS). 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 PAPELÃO 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 ARMAZENAMENTO, 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 FABRICACAO NAO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.
------	--------------	--



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

- 0017 750,--- KG CARNE DE PEIXE EM PEDACOS EMPANADOS E CONGELADO
CARNE DE PEIXE EM PEDACOS EMPANADOS E CONGELADO CON-
TENDO CARNE DE FILE DE MERLUZA SADIOS, MOIDOS E H
OMOGENEIZADOS, ACRESCIDOS DE OUTROS NUTRIENTES E/O
U ADITIVOS QUE NAO DESCARACTERIZEM O PRODUTO, FARI
NHA DE TRIGO, AGUA, OLEO VEGETAL E SAL, LI- VRES D
E PARASITA, PELES, ESCAMAS, OSSOS, ESPINHAS PARTES
DE CABECA, VISCERAS E CARTILAGENS ALEM DE SUBSTAN
CIAS QUIMICAS, DEVE POSSUIR NA COMPOSICAO CENTESIM
AL SODIO INFERIOR A 500MG, ZERO DE GORDU- RAS TRAN
S E SER ISENTO DE PIMENTA, CONTEM GLUTEN. CADA UNI
DADE DO PRODUTO EMPANADO DEVERA PESAR APROXIMADAME
NTE ENTRE 25 A 30 GRAMAS. EMBALAGEM: EMBALAGEM PRI
MARIA EM PLASTICO DE ALTA DENSIDADE TRANSPARENTE,
RESISTENTE E ATOXICA, COM PATIVEL AO CONTATO DIRET
O COM ALIMENTOS, LACRADO POR TERMOSSOLDAGEM CONTEN
DO DE 2,5 A 3,0 KG. LI- QUIDOS DO PRODUTO. EMBALAG
EM SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELAO REFORCADA, RESISTE
NTE AO IMPACTO E AS CON- DICOES DE ESTOCAGEM EM SI
STEMA DE CONGELAMENTO, LACRADA POR FITA PLASTICA T
RANSPARENTE, CONTENDO DE 10 A 12 KG. AMBAS AS EMBA
LAGENS DEVERAO ESTAR DEVIDAMENTE ROTULADAS CONFORM
E LEGISLACAO VIGENTE. VALIDADE MINIMA DE 120 (CENT
O E VINTE) DIAS E FA- BRICACAO NAO SUPERIOR A 30 (T
RINTA) DIAS DA ENTRE- GA DO PRODUTO.
- 0018 375,--- KG PRESUNTO COZIDO EM PECA
PRESUNTO COZIDO EM PECA INGREDIENTES:PERNIL SUINO
E SALMOURA (SAL, PROTEI NA ISOLADA DE SOJA, ACUCAR
, ESTABILIZANTE POLIFOS FATO DE SODIO, ESPESSANTE
CARRAGENA, ANTIOXIDANTE ERITORBATO DE SODIO, REALC
ADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSODICO E CONSERVADOR
NITRITO DE SODIO. VALI- DADE MINIMA DE 60 (SESSENTA
) DIAS E FABRICACAO NAO SUPERIOR A 10 (DEZ) DIAS N
A ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM PRIMARIA:EM POLIET
ILENO DE BAIXA DENSIDA DE,RESISTENTE,TRANSPARENTE,
ATOXICA,DEVIDAMENTE LA- CRADA COM PESO LIQUIDO ENT
RE 3 (TRES) E 4 (QUATRO)KG EMBALAGEM SECUNDARIA: CAI
XA DE PAPELAO REFORCADO, RESISTENTE AO IMPACTO DEV
IDAMENTE LACRADA COM FI- TA ADESIVA PLASTICA CONTE
NDO ATE 2 (DUAS) PECAS. AS DUAS EMBALAGENS DEVEM ES
TAR DEVIDAMENTE ROTULA- DAS DE ACORDO COM AS RESOL
UCOES RDC 359/03 E RDC 360/03 DA ANVISA/MS.
- 0019 375,--- KG QUEIJO TIPO MUSSARELA EM PECA
QUEIJO TIPO MUSSARELA EM PECA INGREDIENTES: LEITE
PASTEURIZADO,FERMENTO LACTICO, COALHO, SAL. VALIDA
DE MINIMA DE 60 (SESSENTA) DIAS E FABRICACAO NAO S
UPERIOR A 10 (DEZ) DIAS NA ENTRE- GA DO PRODUTO. EM
BALAGEM PRIMARIA: EM POLIETILENO DE BAIXA DENSIDAD
E, RESISTENTE, TRANPSRENTE, ATOXI CA, DEVIDAMENTE
LACRADA COM PESO LIQUIDO ENTRE 3 (TRES) E 4 (QUATR
O) QUILOS. EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELAO
REFORCADO, RESISTENTE AO IMPACTO, DEVIDAMENTE LACR
ADA COM FITA ADESIVA PALSTICA, CON TENDO ATE 2 (DUA
S) PECAS. AS DUAS EMBALAGENS DEVEM ESTAR DEVIDAMEN
TE ROTULA- DAS DE ACORDO COM AS RESOLUCOES RDC 359
/03 E RDC 360/03 DA ANVISA/MS. E PORTARIA MA 364 D
E 04/9/97 E NTA 11 DECRETO 12.486 DE 20/10/78.
- 0020 1.000,--- KG PAO DE QUEJO PRONTO, CONGELADO
PAO DE QUEJO PRONTO, CONGELADO INGREDIENTES: AGUA,
FECULA DE MANDIOCA, POLVILHO AZEDO, AMIDO MODIFIC
ADO, OLEO DE SOJA, QUEIJO MI- NAS, OVO EM PO, SORO
DE LEITE EM PO,CONDIMENTO DE QUEIJO PARMESAO E SA



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo SEÇÃO DE LICITAÇÃO

L. O PRODUTO DEVERA TER O FOR MATO ARREDONDADO COM PESO MEDIO DE 25 (VINTE E CIN CO) GRAMAS POR UNIDA DE, SER DE FACIL PREPARO NECES SITADO APENAS DO ASS AMENTO. COMPOSICAO CENTESIMAL MINIMA: VALOR CALORI CO 320CAL, CARBOIDRATO 36G, PROTEINA 8G E LIPIDIOS 16G. EMBALAGEM PRIMARIA: SACO DE POLIETILENO LEIT OSO ATOXICO, HERMETICAMEN TE LACRADO, COM CAPACIDA DE PARA 400 (QUATROCENTOS) GRAMAS. EMBALAGEM SECUND ARIA: CAIXA DE PAPELAO RE FORCADA, DEVIDAEMNTE LAC RADA COM FITA PLASTICA ADESIVA, CONTENDO ATE 08 (OI TO) QUILOS. AS EMBALA- GENS DEVERAO ESTAR DEVIDAME NTE ROTULADAS CONFORME LEGISLACAO VIGENTE. VALIDAD E MINIMA DO PRODUTO E DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAC AO NAO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS NA ENTREGA DO P RODUTO.

0021	1.000,--- KG	PAO DE QUEIJO PRONTO CONGELADO - 50 G PAO DE QUEIJO PRONTO, CONGELADO INGREDIENTES: AGUA, FECULA DE MANDIOCA, POLVILHO AZEDO, AMIDO MODIFIC ADO, OLEO DE SOJA, QUEIJO MI- NAS, OVO EM PO, SORO DE LEITE EM PO, CONDIMENTO DE QUEIJO PARMESAO E SA L. O PRODUTO DEVERA TER O FOR MATO ARREDONDADO COM PESO MEDIO DE 50 (CINCOENTA) GRAMAS POR UNIDA DE, SER DE FACIL PREPARO NECES SITADO APENAS DO ASS AMENTO. COMPOSICAO CENTESIMAL MINIMA: VALOR CALORI CO 320CAL, CARBOIDRATO 36G, PROTEINA 8G E LIPIDIOS 16G. EMBALAGEM PRIMARIA: SACO DE POLIETILENO LEIT OSO ATOXICO, HERMETICAMEN TE LACRADO, COM CAPACIDA DE PARA 400 (QUATROCENTOS) GRAMAS. EMBALAGEM SECUND ARIA: CAIXA DE PAPELAO RE FORCADA, DEVIDAEMNTE LAC RADA COM FITA PLASTICA ADESIVA, CONTENDO ATE 08 (OI TO) QUILOS. AS EMBALA- GENS DEVERAO ESTAR DEVIDAME NTE ROTULADAS CONFORME LEGISLACAO VIGENTE. VALIDAD E MINIMA DO PRODUTO E DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAC AO NAO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS NA ENTREGA DO P RODUTO.
0022	1.000,--- KG	CARNE DE FRANGO FILET DE PEITO DESFIADO DESCRICAO: File de peito de frango temperado, cozi do, desfiado e congelado, obtido apos os processos de limpar, temperar, cozinhar, desfiar e empacota r o produto. O produto podera ser temperado com es peciarias (exceto pimenta). CARACTERISTICAS DO PRODUTO: Produto obtido a parti r de files de peito de frango livres de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possa m altera-la ou encobrir alguma alteracao. Durante o processamento devera ser realizada a aparagem (e liminacao de toda gordura aderida e pele). O produ to devera ser isento de tecidos inferiores como ca rtilagens, ossos, aponevroses, tendoes, coagulos e nodos linfaticos. O frango devera ser manipulado seguindo as boas praticas de fabricacao, provenien tes de animais sadios e abatidos sob inspecao vete rinaria. O produto devera ser rotulado de acordo c om a legislacao vigente. CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS: Proteina minimo d e 28%; carboidrato maximo de 2%; gordura total max imo de 2%; sodio maximo de 400 mg a cada 100 g. Na o devera conter gordura trans. O produto deve ter aspecto de cozido, desfiado, congelado, com cor pr opria, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, ale m de odor e sabor proprios. Ausencia de materias m acroscopicas e microscopicas prejudiciais a saude humana. EMBALAGEM PRIMARIA: Sacos transparentes de polieti



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

leno de baixa densidade, atóxicos, termossoldados, com peso líquido padronizado, contendo de 500 g a 2 kg do produto. Deverão estar impressos na embalagem o peso líquido, data de fabricação e data de validade.

EMBALAGEM SECUNDARIA: Caixa de papelão, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada, com capacidade entre 8 kg e 20 kg do produto.

PRAZO DE VALIDADE: A carne de frango deverá ter prazo de validade no mínimo de 180 dias a partir da data de fabricação. Somente serão aceitos produtos com data de fabricação de até 45 dias a partir do momento da entrega.

1.2. JUSTIFICATIVA: Aquisição de carnes que serão utilizadas para compor o cardápio das unidades escolares.

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. Comunicar à unidade requisitante, de imediato, eventuais motivos que impossibilitem o cumprimento das obrigações constantes neste edital.
- 2.3. Entregar os objetos solicitados nos locais determinados pelos representantes da Administração do Contratante, no prazo máximo determinado.
- 2.4. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, as partes dos produtos em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes dos produtos empregados.
- 2.5. Obter todas as licenças, autorizações e franquias necessárias fornecimento dos objetos registrados e pagar os emolumentos prescritos em lei.
- 2.6. Responder pelas despesas relativas a encargos trabalhistas, seguro de acidentes, impostos, contribuições previdenciárias e quaisquer outras que forem devidas.
- 2.7. Responder integralmente por perdas e danos que vier a causar ao Contratante ou a terceiros em razão de ação ou omissão dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita.
- 2.8. Acatar as exigências dos poderes públicos e pagar, às suas expensas, as multas que lhe sejam impostas pelas autoridades.
- 2.9. Não será permitido ao pessoal da Contratada o acesso à área do edifício que não aquelas relacionadas ao seu trabalho.
- 2.10. Organizar-se técnica e administrativamente de modo a cumprir com eficiência as obrigações assumidas.
- 2.11. Não serão aceitos, em nenhuma hipótese, produto(s) que não atenda(m) as especificações contidas no Termo de Referência.

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, os produtos que a empresa vencedora entregar fora das especificações do Edital.

IV – DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO DOS PRODUTOS



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

- 4.1. A entrega será parcelada de acordo com as necessidades do Setor de Merenda Escolar. Um representante da unidade requisitante fará o pedido por escrito, via e-mail e a contratada terá o prazo de até 02 (dois) dias úteis contados do pedido, para efetuar a entrega, sob pena da aplicação das sanções cabíveis.
- 4.2. Local de entrega: Setor de Merenda Escolar, localizado na Ladeira Padre Felipe, 2380, Centro, no horário compreendido das 06h às 12h. Após esse horário, as mercadorias não serão recebidas.
- 4.3. 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.
- 4.4. 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.
- 4.5. Com base nos prazos de validades informados nos descritivos, quando da entrega os gêneros deverão ter, no máximo, 30 (trinta) dias da fabricação;
- 4.6. Todo 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 municipalidade.
- 4.7. A entrega dos gêneros deverá ocorrer por pessoal devidamente uniformizado portando crachá de identificação da empresa.
- 4.8 O recebimento dos produtos será em conformidade com os artigos 73 a 76 da Lei Federal n.º8.666/93, mediante recibo.
- 4.9. Um determinado objeto será inteiramente recusado pela unidade requisitante nas seguintes condições:
 - 4.9.1. Caso tenha sido entregue com as especificações diferentes das contidas no Contrato e em seu anexo, no edital ou na proposta.
 - 4.10. Nos casos de recusa do objeto, a Contratada terá de providenciar a substituição dentro de 48 (quarenta e oito) horas, a partir da comunicação oficial feita pela unidade requisitante, sem adição de qualquer ônus à municipalidade.
 - 4.11. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil, nem a ético-profissional pela perfeita execução do contrato, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou por este instrumento.
 - 4.12. Despesas com frete correrão por conta e risco da empresa vencedora.

V – DO PAGAMENTO

- 5.1. O pagamento ocorrerá 30 (trinta) dias após a apresentação da respectiva Nota Fiscal, devidamente vistada por um agente do Setor de Merenda Escolar, devendo a licitante vencedora observar o disposto na CAT 162/08 (nota fiscal eletrônica), da Secretaria da Fazenda do Estado de São Paulo, se o caso, sob pena de não recebimento.

VI – DAS APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS E DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

- 6.1. De modo a atender a RESOLUÇÃO/FNDE/CD/Nº 38, DE JULHO DE 2009:
- 6.2. A empresa vencedora fica obrigada e entregar no Setor de Merenda Escolar, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, prorrogável por uma única vez por igual período a critério da Administração, 01 (uma) amostra dos produtos a serem ofertados em embalagens ORIGINAIS. As amostras deverão estar devidamente identificadas com o nome da Empresa e número do Processo Licitatório. Juntamente com as amostras, a Empresa deverá apresentar uma relação, em 02 (duas) vias, de toda mercadoria entregue no Setor de Merenda Escolar, para conferência:



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

6.2.1. Juntamente com as amostras deverão ainda ser apresentados, os documentos listados abaixo:

6.2.1.1 **FICHA TÉCNICA** em original ou cópia autenticada, assinada pelo Responsável Técnico do fabricante, com o número do registro do conselho de classe respectivo, como forma de garantir que o mesmo atenda ao Padrão de Identidade e Qualidade do Produtos licitados. O documento apresentado deve trazer no mínimo as seguintes informações sobre o produto licitado: Nome, Marca, Registro Identificação do Fabricante, Ingredientes, Informação Nutricional Completa, Modo de Preparo, Rendimento, Prazo de Validade, Cuidados no Armazenamento, Dados e Assinatura do Responsável Técnico;

Apresentar cópia autenticada do REGISTRO DO PRODUTO/FABRICANTE no órgão competente;

6.3. DA AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS E DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA:

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

6.3.2 A análise das amostras será executada pelo Setor de Merenda Escolar do Município de Pirassununga, coordenada pela nutricionista Responsável Técnica do Setor e pelo cumprimento do Programa de Alimentação Escolar.

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

6.3.4 A amostra deverá ser de única marca para cada item não sendo permitida a substituição durante o contrato de fornecimento, com ressalva na hipótese de não ser mais fabricado o produto pela empresa produtora. Circunstância esta que deverá ser comprovada com documentação enviada à Procuradoria do Município;

6.4. CONDIÇÕES DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS:

6.4.1. Os produtos ofertados serão submetidos as análises e avaliação de acordo com os parâmetros citados abaixo e ficam desde já cientes os licitantes de que os produtos considerados insatisfatórios em qualquer das análises serão automaticamente desclassificados. O produto só será considerado aprovado quando for classificado como satisfatório em todos os parâmetros analisados.

6.4.2. Análise visual da EMBALAGEM serão considerados os parâmetros: Material e Peso.

6.4.3. Análise visual da ROTULAGEM serão considerados os parâmetros: Ingredientes, informação nutricional e registro no órgão competente.

6.4.5. Análise técnica da DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA será avaliada a apresentação e as informações contidas na Ficha Técnica, no Registro do Produto e no Registro do Fabricante.

6.4.6. Para os produtos aprovados nas etapas acima, será ainda atribuída à análise que segue:

6.4.6.1. Análise sensorial das características organolépticas, que será realizada por Equipe Técnica onde serão considerados os seguintes parâmetros: Sabor, Textura, Consistência, Cor e Rendimento.

6.4.6.2. Os produtos ofertados deverão estar de acordo com a legislação vigente.

6.5. Dos laudos de análise:

6.5.1 Fundamentada no que preconiza a RESOLUÇÃO/FNDE/CD/nº 38, DE 16 DE JULHO DE 2009, a qualquer momento durante o período de fornecimento do gênero o Setor de Merenda Escolar poderá solicitar Laudos para os itens 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.

6.5.2. Os produtos ofertados deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial:



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS; Resolução RDC nº259, de 20/09/02, ANVISA/MS; Resolução RDC nº360, de 23/12/03, ANVISA/MS; Resolução RDC nº175, de 08/07/03, ANVISA/MS; Resolução DIPOA/DAS nº10 de 22/05/03, estar de acordo com a NTA-3 do decreto estadual nº 12.486 de 20/10/78, portaria nº 1.428/MS de novembro de 2003; Resolução nº23 de 15/3/2000.

VII – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

7.1. A condição de vencedora, bem como o direito de assinar o contrato dependerá da aprovação das amostras e da documentação técnica, obedecido o disposto no item VI acima.

7.2. Constatado pela unidade requisitante através de laudo que os produtos encontram-se em desacordo com o Edital, após contraditório da licitante vencedora, o fornecimento será interrompido, e poderá culminar a rescisão do contrato, sob pena das sanções previstas em lei.

7.3. O Município de Pirassununga se reserva ao direito de inspecionar os produtos quando da entrega, podendo recusá-las ou solicitar sua substituição, 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 sua aquisição e por razões de interesse público.

7.4. Os produtos deverão estar de acordo com os termos das especificações do Termo de Referência.

7.5. A licitante deverá ofertar produtos de primeira qualidade.



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 no instrumento convocatório do **Pregão Presencial nº 13/2017**.

_____, _____ de _____ de 2017.

Nome e assinatura do representante legal da empresa



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

ANEXO III

FORMULÁRIO PROPOSTA

Processo Administrativo nº 1307/2017

Pregão Presencial nº 13/2017

Razão Social: _____

CNPJ: _____

Endereço: _____

Tel. _____ Fax: _____

E-mail: _____

CEP: _____ Cidade: _____ UF: _____

Banco: _____ Agência: _____ c/c: _____

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS DE CARNES, EMBUTIDOS, FRIOS E PÃO DE QUEIJO PARA O SETOR DE MERENDA ESCOLAR, de acordo com as exigências constantes do Termo de Referência e demais exigências contidas no edital.

COTA PRINCIPAL

0001	6.000,---	KG	<p>SALSICHA TIPO HOT DOG DESCRICAO: Produto carneo industrializado, obtido da emulsao de carne de uma ou mais especies de ani mais de acougue, adicionado de ingredientes e cond imentos (exceto pimenta e glutamato monossodico), embutido em envoltorio natural ou artificial ou pr ocesso de extrusao e submetido a um processo termi co adequado. Sera tolerada a adicao de pequenas qu antidades de agua, amido, soja e corantes naturais</p> <p>CARACTERISTICAS DO PRODUTO: Cada gomo de salsicha devera pesar entre 40 e 50 gramas. A salsicha deve ra ser preparada com carnes bovinas, suinas e de a ves em perfeito estado de conservacao, NAO sendo p ermitido o uso de carnes e gorduras provenientes d e animais equinos, caninos e felinos. A porcentagem de agua ou gelo nao devera ultrapassar 10% (dez por cento) do peso. O produto nao devera apresenta r superficie umida, pegajosa ou de consistencia an ormal, com indicios de fermentacao putrida. Nao se ra tolerada a presenca de manchas esverdeadas ou p ardacentas ou coloracao sem uniformidade. O produt o nao devera apresentar materia prejudicial a saud e humana, bem como nao devera conter em sua compos icao tecidos inferiores. A salsicha devera apresen tar por 50 gramas: proteina minimo de 6,5 gramas, carboidrato maximo de 2 gramas, gordura total maxi mo de 9,5 gramas e sodio ate 500 mg. A quantidade maxima de amido devera ser de 2,0%.</p> <p>EMBALAGEM PRIMARIA: pacote plastico atoxico com at e 3 kg, a vacuo, lacrado, padronizado, contendo im pressos o peso liquido e o registro do SIF, SISP o u SIM, de acordo com a legislacao em vigor.</p> <p>EMBALAGEM SECUNDARIA: caixa de papelao reforcada, envolta por plastico, com peso maximo de 18 kg, re sistente ao transporte e armazenamento.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: minimo de 120 (cento e vinte) d ias.</p>
------	-----------	----	--

Valor Unit. _____ Marca _____ Valor Total _____



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

0002 6.000,--- KG KIBE CRU CONGELADO
PRODUTO CARNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO A PARTIR DE CARNE MOIDA BOVINA ADICIONADO DE AGUA, TRIGO PARA KIBE, GORDURA BOVINA, PROTEINA DE SOJA, CEBOLA, PROTEINA ANIMAL, SAL, ALHO, HORTELA, AROMA NATURAL ANTIOXIDANTE, MOLDADO NA FORMA ARREDONDADA CARACTERISTICA DE KIBE. O PRODUTO DEVERA SER OBTIDO A PARTIR ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPECAO SANITARIA. A MISTURA CARNEA DEVERA APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LO OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO. OS KIBES DEVERAO APRESENTAR TAMANHOS UNIFORMES, SER LIVRE DE OSSOS QUEBRADOS, CARTILAGEM, QUEIMADURA POR CONGELAMENTO, BOLORES, LIMO NA SUPERFICIE, COM COLORACAO NORMAL. CADA UNIDADE DEVERA PESAR DE 25 A 50 GRAMAS. A PORCENTAGEM DE AGUA OU GELO NAO PODERA ULTRAPASSAR 10% EM PESO.
ASPECTO CARASTERISTICO, COR CARACTERISTICA, ODORE CARACTERISTICO, SABOR CARACTERISTICO NAO SALGADO.
CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS: PROTEINA MIN. 11% GORDURAS TOTAIS MAX. 10% E SODIO MAXIMO 400MG/100G CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS, MACROSCOPICAS E MICROSCOPICAS DEVEM ATENDER A LEGISLACAO VIGENTE. O PRAZO DE VALIDADE DEVERA SER DE NO MINIMO 4 (QUATRO) MESES DA DATA DE FABRICACAO, SENDO QUE A FABRICACAO NAO PODERA EXCEDER 60 (SESSENTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA A EMBALAGEM PRIMARIA DEVERA SER SACOS DE POLIETILENO, ATOXICO, TERMOSSOLDADO, ADEQUADO AO CONTATO DIRETO COM O ALIMENTO, COM CAPACIDADE DE ATÉ 2 KG. A EMBALAGEM SECUNDARIA DEVERA SER CAIXA DE PAPELAO ONDULADO, RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDICAOES DE ESTOCAGEM CONGELADA COM CAPACIDADE PARA ATÉ 15 KG. SERA CONSIDERADA IMPROPRIA E SERA RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINACAO E/OU DETERIORACAO. O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM LEGISLACAO VIGENTE. O TRANSPORTE DEVERA SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE, EM VEICULOS APROPRIADOS, EM CONDICAOES QUE PRESERVEM AS CARACTERISTICAS DO ALIMENTO CONGELADO E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERISTICAS.
DEVERAO OBEDECER AO PARAMETROS INDICADOS PELA PORTARIA N 06/CVSSP DE 10 DE MARCO DE 1999. O PRODUTO DEVERA ESTAR DE ACORDO COM O REGULAMENTO VIGENTE NA INSTRUCAO NORMATIVA N 22 DE 24/11/2005 - REGULAMENTO TECNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO - MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUARIA E ABASTECIMENTO.

Valor Unit. _____ Marca _____ Valor Total _____

0003 4.500,--- KG ALMONDEGAS ALMONDEGA BOVINA CONGELADA
ALMONDEGA BOVINA CONGELADA - PRODUTO CARNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO A PARTIR DE CARNE MOIDA BOVINA CRU MOLDADA NA FORMA ARREDONDADA, ADICIONADA DE INGREDIENTES DESDE QUE DECLARADOS E PERMITIDOS PELA LEGISLACAO VIGENTE. O PRODUTO DEVERA SER OBTIDO A PARTIR DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPECAO SANITARIA. A MISTURA CARNEA DEVERA APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LO OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO. AS ALMONDEGAS DEVERAO APRESENTAR TAMANHOS UNIFORMES, SER LIVRES DE OSSOS QUEBRADOS, CARTILAGEM, QUEIMADURA POR CONGELAMENTO, BOLORES, LIMO NA SUPERFICIE, COM COLORACAO NORMAL. CADA UNIDADE DEVERA PESAR DE 15 A 25 GRAMAS. A PORCENTAGEM DE AGUA OU G



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

ELO NAO PODERA ULTRAPASSAR 10% EM PESO. CARACTERIS
TICAS FISICO-QUIMICAS: PROTEINA MIN. 15%; GORDURAS
TOTAIS MAX. 10% E SODIO MAXIMO 500MG EM 100G (EM
ATENDIMENTO A RESOLUCAO/FNDE/CD/N.38, DE 16 DE JUL
HO DE 2009, ART.17 INCISO II). CARACTERISTICAS SEN
SORIAIS, FISICO QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS, MACRO E
MICROSCOPICAS DEVEM ATENDER A LEGISLACAO VIGENTE.
O PRAZO DE VALIDADE DEVERA SER DE NO MINIMO 4 (QU
ATRO) MESES DA DATA DE FABRICACAO, SENDO QUE A FAB
RICACAO NAO PODERA EXCEDER 60 (SESSENTA) DIAS DA D
ATA DA ENTREGA. A EMBALAGEM PRIMARIA DEVERA SER SA
CO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATOXICO, TER
MOSSOLDADO, TRANSPARENTE COM CAPACIDADE DE 1 OU 2K
G DE PRODUTO E RESISTENTE AO TRANSPORTE E AO ARMAZ
ENAMENTO. A EMBALAGEM SECUNDARIA DEVERA SER CAIXA
DE PAPELAO ONDULADO, RESISTENTE AO IMPACTO E AS CO
NDICOES DE ESTOCAGEM CONGELADA COM CAPACIDADE PARA
ATE 4 (QUATRO)KG. SERA CONSIDERADA IMPROPRIA E SE
RA RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA,
QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINACAO E/OU DETERIOR
ACAO. O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM
LEGISLACAO VIGENTE. O TRANSPORTE DEVERA SER EFETUA
DO DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE, EM VEICULOS
APROPRIADOS, EM CONDICOES QUE PRESERVEM AS CARACT
ERISTICAS DO ALIMENTO CONGELADO E A QUALIDADE DO M
ESMO QUANTO AS CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS, MI
CROBIOLOGICAS E MICROSCOPICAS. NAO SERAO ACEITOS D
URANTE A ENTREGA PRODUTOS EM ESTADO DE DESCONGELAM
ENTO.

Valor Unit.	Marca	Valor Total
0004	6.000,--- KG	HAMBURGUER BOVINO CONGELADO HAMBURGUER BOVINO CONGELADO - PRODUTO CARNEO INDUS TRIALIZADO, OBTIDO A PARTIR DE CARNE MOIDA BOVINA ADICIONADA DE AGUA, GORDURA, PROTEINA DE SOJA, CEB OLA, COLAGENO BOVINO, SAL, ALHO, AROMA E CORANTE N ATURAL, ESTABILIZANTE E ANTIOXIDANTE; MOLDADO NA F ORMA ARREDONDADA. O PRODUTO DEVERA SER OBTIDO A PA RTIR DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPECAO SANI TARIA. A MISTURA CARNEA DEVERA APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANT E QUE POSSA ALTERA-LO OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO . OS HAMBURGUERS DEVERAO APRESENTAR TAMANHOS UNIFO RMES, SER LIVRES DE OSSOS QUEBRADOS, CARTILAGEM, Q UEIMADURA POR CONGELAMENTO, BOLORES, LIMO NA SUPER FICIE, COM COLORACAO NORMAL. CADA UNIDADE DEVERA P ESAR DE 50 A 60 GRAMAS. A PORCENTAGEM DE AGUA OU G ELO NAO PODERA ULTRAPASSAR 10% EM PESO. CARACTERIS TICAS FISICO-QUIMICAS: PROTEINA MIN. 15%; GORDURAS TOTAIS MAX. 15% E SODIO MAXIMO 500MG EM 100G. CARACTERISTICAS SENSORIAIS, FISICO QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS, MACROSCOPICAS E MICROSCOPICAS DEVEM ATENDER A LEGISLACAO VIGENTE. O PRAZO DE VALIDADE DEVERA SER DE NO MINIMO 4 MESES DA DATA DE FABRICACAO, SENDO QUE A FABRICACAO NAO PODERA EXCEDER 60 (SESSENTA) D IAS DA DATA DA ENTREGA. A EMBALAGEM PRIMARIA DEVER A SER ENVELOPES INDIVIDUAIS DE FILME DE POLIETILEN O, ATOXICO, TERMOSSOLDADO, COM DATA DE FABRICACAO/ PRAZO DE VALIDADE IMPRESSO. A EMBALAGEM SECUNDARIA DEVERA SER CAIXA DE PAPELAO ONDULADO, RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDICOES DE ESTOCAGEM CONGELADA C OM CAPACIDADE PARA ATE 90 UNIDADES. SERA CONSIDERA DA IMPROPRIA E SERA RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA A OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINA CAO E/OU DETERIORACAO. O PRODUTO DEVERA SER ROTULA



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

DO DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE. O TRANSPORTE DEVERA 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 AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS. NA O SERÃO ACEITOS DURANTE A ENTREGA PRODUTOS EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO.

Valor Unit. _____ Marca _____ Valor Total _____

0005	4.500,---	KG	CARNE DE AVES EM PEDACOS EMPANADOS E CONGELADO CARNE DE AVES EM PEDACOS EMPANADOS E CONGELADO PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA MISTURA DE CARNE DE GALINACEOS, FARINHA, FECULA OU AMIDO, PROTEÍNA VEGETAL, CONDIMENTOS (EXETO PIMENTA) E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS DESDE QUE DECLARADAS, COM ZERO DE GORDURAS TRANS, EM PEDACOS, EMPANADOS E CONGELADOS, COZIDOS OU ASSADOS, MANIPULADOS EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS ADEQUADAS, PROVENIENTE DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA. A MISTURA DE GALINACEOS EM PEDACOS EMPANADOS E CONGELADOS DEVERA APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. OS PEDACOS DE CARNE DE AVES EMPANADOS DEVERÃO APRESENTAR TAMANHOS UNIFORMES, SER LIVRES DE PENAS, PENUGENS, PERFURAÇÕES COAGULOS, OSSOS QUEBRADOS, QUEIMADURAS POR CONGELAMENTO, BOLORES E LIMO NA SUPERFÍCIE, COM COLORAÇÃO NORMAL E UNIFORME. CADA UNIDADE DEVERA PESAR APROXIMADAMENTE 17 (DEZESSETE) GRAMAS. O PRODUTO DEVERA SER ARMAZENADO EM TEMPERATURA INFERIOR A -15°C (QUINZE GRAUS NEGATIVOS) E TRANSPORTADO EM TEMPERATURA INFERIOR A -8°C (OITO GRAUS NEGATIVOS). EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATOXICO, LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO, CONTENDO DE 2,5 A 03 QUILOS POR EMBALAGEM. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO, CONSTITUÍDA POR TAMPA E FUNDO ENVOLTOS EM FILME DE PVC TERMOENCOLHÍVEL, ADEQUADA AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, COM ABAS SUPERIORES E INFERIORES LACRADAS COM FITA ADESIVA, RESISTENTE A DANO DURANTE O TRANSPORTE OU ARMAZENAMENTO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO, CONTENDO DE 10 A 12 KG. DE PESO LÍQUIDO. O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM AS RESOLUÇÕES RDC 359/03 E RDC 360/03 DA ANVISA/MS. VALIDADE MÍNIMA DE 120 (CENTO E VINTE) DIAS E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.
------	-----------	----	---

Valor Unit. _____ Marca _____ Valor Total _____

0006	2.250,---	KG	CARNE DE PEIXE EM PEDACOS EMPANADOS E CONGELADO CARNE DE PEIXE EM PEDACOS EMPANADOS E CONGELADO CONTENDO CARNE DE FILE DE MERLUZA SADIOS, MOÍDOS E HOMOGENEIZADOS, ACRESCIDOS DE OUTROS NUTRIENTES E/OU ADITIVOS QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO, FARINHA DE TRIGO, ÁGUA, ÓLEO VEGETAL E SAL, LIVRES DE PARASITA, PELES, ESCAMAS, OSSOS, ESPINHAS PARTES DE CABEÇA, VISCERAS E CARTILAGENS ALÉM DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS, DEVE POSSUIR NA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL SÓDIO INFERIOR A 500MG, ZERO DE GORDURAS TRANS E SER ISENTO DE PIMENTA, CONTEM GLUTEN. CADA UNIDADE DO PRODUTO EMPANADO DEVERA PESAR APROXIMADAMENTE ENTRE 25 A 30 GRAMAS. EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PLÁSTICO DE ALTA DENSIDADE TRANSPARENTE, RESISTENTE E ATOXICA, COM PATIVEL AO CONTATO DIRETO
------	-----------	----	--



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

O COM ALIMENTOS, LACRADO POR TERMOSSOLDAGEM CONTENDO DE 2,5 A 3,0 KG. LIQUIDOS DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORCADA, RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM EM SISTEMA DE CONGELAMENTO, LACRADA POR FITA PLÁSTICA TRANSPARENTE, CONTENDO DE 10 A 12 KG. AMBAS AS EMBALAGENS DEVERÃO ESTAR DEVIDAMENTE ROTULADAS CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 120 (CENTO E VINTE) DIAS E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.

Valor Unit. _____ Marca _____ Valor Total _____

0007 1.125,--- KG PRESUNTO COZIDO EM PEÇA
PRESUNTO COZIDO EM PEÇA INGREDIENTES: PERNIL SUÍNO E SALMOURA (SAL, PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA, ACUCAR, ESTABILIZANTE POLIFOSFATO DE SÓDIO, ESPESSANTE CARRAGENA, ANTIOXIDANTE ERITORBATO DE SÓDIO, REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO E CONSERVADOR NITRITO DE SÓDIO. VALIDADE MÍNIMA DE 60 (SESSENTA) DIAS E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 10 (DEZ) DIAS NA ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EM POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATOXICA, DEVIDAMENTE LACRADA COM PESO LÍQUIDO ENTRE 3 (TRES) E 4 (QUATRO) KG EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORCADO, RESISTENTE AO IMPACTO DEVIDAMENTE LACRADA COM FITA ADESIVA PLÁSTICA CONTENDO ATÉ 2 (DUAS) PEÇAS. AS DUAS EMBALAGENS DEVEM ESTAR DEVIDAMENTE ROTULADAS DE ACORDO COM AS RESOLUÇÕES RDC 359/03 E RDC 360/03 DA ANVISA/MS.

Valor Unit. _____ Marca _____ Valor Total _____

0008 1.125,--- KG QUEIJO TIPO MUSSARELA EM PEÇA
QUEIJO TIPO MUSSARELA EM PEÇA INGREDIENTES: LEITE PASTEURIZADO, FERMENTO LÁCTICO, COALHO, SAL. VALIDADE MÍNIMA DE 60 (SESSENTA) DIAS E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 10 (DEZ) DIAS NA ENTREGA DO PRODUTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EM POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, RESISTENTE, TRANSPARENTE, ATOXICA, DEVIDAMENTE LACRADA COM PESO LÍQUIDO ENTRE 3 (TRES) E 4 (QUATRO) QUILOS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORCADO, RESISTENTE AO IMPACTO, DEVIDAMENTE LACRADA COM FITA ADESIVA PLÁSTICA, CONTENDO ATÉ 2 (DUAS) PEÇAS. AS DUAS EMBALAGENS DEVEM ESTAR DEVIDAMENTE ROTULADAS DE ACORDO COM AS RESOLUÇÕES RDC 359/03 E RDC 360/03 DA ANVISA/MS. E PORTARIA MA 364 D E 04/9/97 E NTA 11 DECRETO 12.486 DE 20/10/78.

Valor Unit. _____ Marca _____ Valor Total _____

0009 3.000,--- KG PAO DE QUEJO PRONTO, CONGELADO
PAO DE QUEJO PRONTO, CONGELADO INGREDIENTES: ÁGUA, FECULA DE MANDIOCA, POLVILHO AZEDO, AMIDO MODIFICADO, ÓLEO DE SOJA, QUEIJO MINAS, OVO EM PO, SORO DE LEITE EM PO, CONDIMENTO DE QUEIJO PARMESÃO E SAL. O PRODUTO DEVERÁ TER O FORMATO ARREDONDADO COM PESO MÉDIO DE 25 (VINTE E CINCO) GRAMAS POR UNIDADE, SER DE FÁCIL PREPARO NECESSÁRIO APENAS DO ASSAMENTO. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL MÍNIMA: VALOR CALÓRICO 320 CAL, CARBOIDRATO 36G, PROTEÍNA 8G E LÍPIDIOS 16G. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACO DE POLIETILENO LEITOSO ATOXICO, HERMETICAMENTE LACRADO, COM CAPACIDADE PARA 400 (QUATROCENTOS) GRAMAS. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORCADA, DEVIDAMENTE LACRADA COM FITA PLÁSTICA ADESIVA, CONTENDO ATÉ 08 (OITO) QUILOS. AS EMBALAGENS DEVERÃO ESTAR DEVIDAMENTE ROTULADAS CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

E MINIMA DO PRODUTO E DE 06(SEIS) MESES E FABRICACAO AO NAO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS NA ENTREGA DO PRODUTO.

Valor Unit. _____ Marca _____ Valor Total _____

0010 3.000,--- KG PAO DE QUEIJO PRONTO CONGELADO - 50 G
PAO DE QUEIJO PRONTO, CONGELADO INGREDIENTES: AGUA, FECULA DE MANDIOCA, POLVILHO AZEDO, AMIDO MODIFICADO, OLEO DE SOJA, QUEIJO MI- NAS, OVO EM PO, SORO DE LEITE EM PO, CONDIMENTO DE QUEIJO PARMESAO E SAL. O PRODUTO DEVERA TER O FOR MATO ARREDONDADO COM PESO MEDIO DE 50(CINCOENTA) GRAMAS POR UNIDADE, SER DE FACIL PREPARO NECESITADO APENAS DO ASSAMENTO. COMPOSICAO CENTESIMAL MINIMA: VALOR CALORICO 320CAL, CARBOIDRATO 36G, PROTEINA 8G E LIPIDIOS 16G. EMBALAGEM PRIMARIA: SACO DE POLIETILENO LEITOSO ATOXICO, HERMETICAMENTE LACRADO, COM CAPACIDADE PARA 400(QUATROCENTOS) GRAMAS. EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELAO REFORCADA, DEVIDAMENTE LACRADA COM FITA PLASTICA ADESIVA, CONTENDO ATÉ 08(OITO) QUILOS. AS EMBALAGENS DEVERAO ESTAR DEVIDAMENTE ROTULADAS CONFORME LEGISLACAO VIGENTE. VALIDADE E MINIMA DO PRODUTO E DE 06(SEIS) MESES E FABRICACAO AO NAO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS NA ENTREGA DO PRODUTO.

Valor Unit. _____ Marca _____ Valor Total _____

0011 3.000,--- KG CARNE DE FRANGO FILET DE PEITO DESFIADO
DESCRICAO: Filet de peito de frango temperado, cozido, desfiado e congelado, obtido apos os processos de limpar, temperar, cozinhar, desfiar e empacotar o produto. O produto podera ser temperado com especiarias (exceto pimenta).
CARACTERISTICAS DO PRODUTO: Produto obtido a partir de filets de peito de frango livres de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam altera-la ou encobrir alguma alteracao. Durante o processamento devera ser realizada a aparagem (eliminacao de toda gordura aderida e pele). O produto devera ser isento de tecidos inferiores como cartilagens, ossos, aponevroses, tendoes, coagulos e nodos linfaticos. O frango devera ser manipulado seguindo as boas praticas de fabricacao, provenientes de animais sadios e abatidos sob inspecao veterinaria. O produto devera ser rotulado de acordo com a legislacao vigente.
CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS: Proteina minimo de 28%; carboidrato maximo de 2%; gordura total maximo de 2%; sodio maximo de 400 mg a cada 100 g. Nao devera conter gordura trans. O produto deve ter aspecto de cozido, desfiado, congelado, com cor propria, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, alem de odor e sabor proprios. Ausencia de materias macroscopicas e microscopicas prejudiciais a saude humana.
EMBALAGEM PRIMARIA: Sacos transparentes de polietileno de baixa densidade, atoxicos, termossoldados, com peso liquido padronizado, contendo de 500 g a 2 kg do produto. Deverao estar impressos na embalagem o peso liquido, data de fabricacao e data de validade.
EMBALAGEM SECUNDARIA: Caixa de papelao, resistente ao impacto e as condicoes de estocagem congelada, com capacidade entre 8 kg e 20 kg do produto.
PRAZO DE VALIDADE: A carne de frango devera ter pr



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

azo de validade no minimo de 180 dias a partir da data de fabricacao. Somente serao aceitos produtos com data de fabricacao de ate 45 dias a partir do momento da entrega.

Valor Unit. _____ Marca _____ Valor Total _____

COTA RESERVADA

0012 2.000,--- KG

SALSICHA TIPO HOT DOG
DESCRICAO: Produto carneo industrializado, obtido da emulsao de carne de uma ou mais especies de ani mais de acougue, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta e glutamato monossodico), embutido em envoltorio natural ou artificial ou processo de extrusao e submetido a um processo termico adequado. Sera tolerada a adicao de pequenas quantidades de agua, amido, soja e corantes naturais.

CARACTERISTICAS DO PRODUTO: Cada gomo de salsicha devera pesar entre 40 e 50 gramas. A salsicha devera ser preparada com carnes bovinas, suinas e de aves em perfeito estado de conservacao, NAO sendo permitido o uso de carnes e gorduras provenientes de animais equinos, caninos e felinos. A porcentagem de agua ou gelo nao devera ultrapassar 10% (dez por cento) do peso. O produto nao devera apresentar superficie umida, pegajosa ou de consistencia anormal, com indicios de fermentacao putrida. Nao sera tolerada a presenca de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloracao sem uniformidade. O produto nao devera apresentar materia prejudicial a saude humana, bem como nao devera conter em sua composicao tecidos inferiores. A salsicha devera apresentar por 50 gramas: proteina minimo de 6,5 gramas, carboidrato maximo de 2 gramas, gordura total maximo de 9,5 gramas e sodio ate 500 mg. A quantidade maxima de amido devera ser de 2,0%.

EMBALAGEM PRIMARIA: pacote plastico atoxico com ate 3 kg, a vacuo, lacrado, padronizado, contendo impressos o peso liquido e o registro do SIF, SISP ou SIM, de acordo com a legislacao em vigor.

EMBALAGEM SECUNDARIA: caixa de papelao reforcada, envolta por plastico, com peso maximo de 18 kg, resistente ao transporte e armazenamento.

PRAZO DE VALIDADE: minimo de 120 (cento e vinte) dias.

Valor Unit. _____ Marca _____ Valor Total _____

0013 2.000,--- KG

KIBE CRU CONGELADO
PRODUTO CARNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO A PARTIR DE CARNE MOIDA BOVINA ADICIONADO DE AGUA, TRIGO PARA KIBE, GORDURA BOVINA, PROTEINA DE SOJA, CEBOLA, PROTEINA ANIMAL, SAL, ALHO, HORTELA, AROMA NATURAL ANTIOXIDANTE, MOLDADO NA FORMA ARREDONDADA CARACTERISTICA DE KIBE. O PRODUTO DEVERA SER OBTIDO A PARTIR DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPECAO SANITARIA. A MISTURA CARNEA DEVERA APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LO OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO. OS KIBES DEVERAO APRESENTAR TAMANHOS UNIFORMES, SER LIVRE DE OSSOS QUEBRADOS, CARTILAGEM, QUEIMADURA POR CONGELAMENTO, BOLORES, LIMO NA SUPERFICIE, COM COLORACAO NORMAL. CADA UNIDADE DEVERA PESAR DE 25 A 50 GRAMAS. A PORCENTAGEM DE AGUA OU GELO NAO PODERA ULTRAPASSAR 10% EM PESO. ASPECTO CARACTERISTICO, COR CARACTERISTICA, ODOR



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

CARACTERISTICO, SABOR CARACTERISTICO NAO SALGADO. CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS: PROTEINA MIN. 11% GORDURAS TOTAIS MAX. 10% E SODIO MAXIMO 400MG/100G CARACTERISTICAS

MICROBIOLOGICAS, MACROSCOPICAS E MICROSCOPICAS DEVEM ATENDER A LEGISLACAO VIGENTE. O PRAZO DE VALIDADE DEVERA SER DE NO MINIMO 4 (QUATRO) MESES DA DATA DE FABRICACAO, SENDO QUE A FABRICACAO NAO PODERA EXCEDER 60 (SESSENTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA A EMBALAGEM PRIMARIA DEVERA SER SACOS DE POLIETILENO, ATOXICO, TERMOSSOLDADO, ADEQUADO AO CONTATO DIRETO COM O ALIMENTO, COM CAPACIDADE DE ATÉ 2 KG. A EMBALAGEM SECUNDARIA DEVERA SER CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA COM CAPACIDADE PARA ATÉ 15 KG. SERA CONSIDERADA IMPROPRIA E SERA RECUSADA A EMBALAGEM DEFETUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINACAO E/OU DETERIORACAO. O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM LEGISLACAO VIGENTE. O TRANSPORTE DEVERA SER EFETUADO DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE, EM VEICULOS APROPRIADOS, EM CONDIÇÕES QUE PRESERVEM AS CARACTERISTICAS DO ALIMENTO CONGELADO E A QUALIDADE DO MESMO QUANTO AS CARACTERISTICAS.

DEVERAO OBEDECER AO PARAMETROS INDICADOS PELA PORTARIA N 06/CVSSP DE 10 DE MARCO DE 1999. O PRODUTO DEVERA ESTAR DE ACORDO COM O REGULAMENTO VIGENTE NA INSTRUCAO NORMATIVA N 22 DE 24/11/2005 - REGULAMENTO TECNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO - MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUARIA E ABASTECIMENTO.

Valor Unit.	Marca	Valor Total
0014	1.500,--- KG	ALMONDEGAS ALMONDEGA BOVINA CONGELADA ALMONDEGA BOVINA CONGELADA - PRODUTO CARNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO A PARTIR DE CARNE MOIDA BOVINA CRU MOLDADA NA FORMA ARREDONDADA, ADICIONADA DE INGREDIENTES DESDE QUE DECLARADOS E PERMITIDOS PELA LEGISLACAO VIGENTE. O PRODUTO DEVERA SER OBTIDO A PARTIR DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPECAO SANITARIA. A MISTURA CARNEA DEVERA APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LO OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERACAO. AS ALMONDEGAS DEVERAO APRESENTAR TAMANHOS UNIFORMES, SER LIVRES DE OSSOS QUEBRADOS, CARTILAGEM, QUEIMADURA POR CONGELAMENTO, BOLORES, LIMO NA SUPERFICIE, COM COLORACAO NORMAL. CADA UNIDADE DEVERA PESAR DE 15 A 25 GRAMAS. A PORCENTAGEM DE AGUA OU GELO NAO PODERA ULTRAPASSAR 10% EM PESO. CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS: PROTEINA MIN. 15%; GORDURAS TOTAIS MAX. 10% E SODIO MAXIMO 500MG EM 100G (EM ATENDIMENTO A RESOLUCAO/FNDE/CD/N.38, DE 16 DE JULHO DE 2009, ART.17 INCISO II). CARACTERISTICAS SENSORIAIS, FISICO QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS, MACRO E MICROSCOPICAS DEVEM ATENDER A LEGISLACAO VIGENTE. O PRAZO DE VALIDADE DEVERA SER DE NO MINIMO 4 (QUATRO) MESES DA DATA DE FABRICACAO, SENDO QUE A FABRICACAO NAO PODERA EXCEDER 60 (SESSENTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA. A EMBALAGEM PRIMARIA DEVERA SER SACO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATOXICO, TERMOSSOLDADO, TRANSPARENTE COM CAPACIDADE DE 1 OU 2 KG DE PRODUTO E RESISTENTE AO TRANSPORTE E AO ARMAZENAMENTO. A EMBALAGEM SECUNDARIA DEVERA SER CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA COM CAPACIDADE PARA ATÉ 4 (QUATRO)KG. SERA CONSIDERADA IMPROPRIA E SE



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

RA RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE. O TRANSPORTE DEVERA 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 AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS. NÃO SERÃO ACEITOS DURANTE A ENTREGA PRODUTOS EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO.

Valor Unit. _____ Marca _____ Valor Total _____

0015	2.000,---	KG	HAMBURGUER BOVINO CONGELADO HAMBURGUER BOVINO CONGELADO - PRODUTO CARNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO A PARTIR DE CARNE MOIDA 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 DEVERA SER OBTIDO A PARTIR DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA. A MISTURA CARNEA DEVERA APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE E QUE POSSA ALTERAR-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 DEVERA PESAR DE 50 A 60 GRAMAS. A PORCENTAGEM DE ÁGUA OU GELO NÃO PODERÁ ULTRAPASSAR 10% EM PESO. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: PROTEÍNA MÍN. 15%; GORDURAS TOTAIS MÁX. 15% E SÓDIO MÁXIMO 500MG EM 100G. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS, FÍSICO QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS DEVEM ATENDER A LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRAZO DE VALIDADE DEVERA 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 DEVERA SER ENVELOPES INDIVIDUAIS DE FILME DE POLIETILENO, ATOXICO, TERMOSSOLDADO, COM DATA DE FABRICAÇÃO/PRAZO DE VALIDADE IMPRESSO. A EMBALAGEM SECUNDÁRIA DEVERA SER CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM CONGELADA COM CAPACIDADE PARA ATÉ 90 UNIDADES. SERÁ CONSIDERADA IMPROPRIA E SERÁ RECUSADA A EMBALAGEM DEFEITUOSA OU INADEQUADA, QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE. O TRANSPORTE DEVERA 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 AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS. NÃO SERÃO ACEITOS DURANTE A ENTREGA PRODUTOS EM ESTADO DE DESCONGELAMENTO.
------	-----------	----	--

Valor Unit. _____ Marca _____ Valor Total _____

0016	1.500,---	KG	CARNE DE AVES EM PEDACOS EMPANADOS E CONGELADO CARNE DE AVES EM PEDACOS EMPANADOS E CONGELADO PRODUTO OBTIDO A PARTIR DA MISTURA DE CARNE DE GALINACEOS, FARINHA, FECULA OU AMIDO, PROTEÍNA VEGETAL, CONDIMENTOS (EXETO PIMENTA) E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS DESDE QUE DECLARADAS, COM ZERO DE GORDURAS TRANS, EM PEDACOS, EMPANADOS E CONGELADO.
------	-----------	----	--



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

DOS, COZIDOS OU ASSADOS, MANIPULADOS EM CONDIÇÕES HIGIENICAS ADEQUADAS, PROVENIENTE DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB INSPEÇÃO VETERINARIA. A MISTURA CARNE DE GALINACEOS EM PEDACOS EMPANADOS E CONGELADOS DEVE VERA APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTANCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERAR-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. OS PEDACOS DE CARNE DE AVES EMPANADOS DEVERAO APRESENTAR TAMANHOS UNIFORMES, SER LIVRES DE PENAS, PENUGENS, PERFURAÇÕES, COAGULOS, OSSOS QUEBRADOS, QUEIMADURAS POR CONGELAMENTO, BOLORES E LIMO NA SUPERFICIE, COM COLORAÇÃO NORMAL E UNIFORME. CADA UNIDADE DEVERA PESAR APROXIMADAMENTE 17 (DEZESSETE) GRAMAS. O PRODUTO DEVERA SER ARMAZENADO EM TEMPERATURA INFERIOR A -15°C (QUINZE GRAUS NEGATIVOS) E TRANSPORTADO EM TEMPERATURA INFERIOR A -8°C (OITO GRAUS NEGATIVOS). EMBALAGEM PRIMARIA: SACO DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, ATOXICO, LACRADO, RESISTENTE AO TRANSPORT E E ARMAZENAMENTO, CONTENDO DE 2,5 A 03 QUILOS POR EMBALAGEM. EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORCADO, CONSTITUIDA POR TAMPAS 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 ARMAZENAMENTO, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO, CONTENDO DE 10 A 12 KG. DE PESO LIQUIDO. O PRODUTO DEVERA SER ROTULADO DE ACORDO COM AS RESOLUÇÕES RDC 359/03 E RDC 360/03 DA ANVISA/MS. VALIDADE MINIMA DE 120 (CENTO E VINTE) DIAS E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.

Valor Unit. _____ Marca _____ Valor Total _____

0017	750,---	KG	CARNE DE PEIXE EM PEDACOS EMPANADOS E CONGELADO CARNE DE PEIXE EM PEDACOS EMPANADOS E CONGELADO CONTENDO CARNE DE FILE DE MERLUZA SADIOS, MOIDOS E HOMOGENEIZADOS, ACRESCIDOS DE OUTROS NUTRIENTES E/OU ADITIVOS QUE NÃO DESCARACTERIZEM O PRODUTO, FARI NHA DE TRIGO, AGUA, OLEO VEGETAL E SAL, LIVRES DE PARASITA, PELES, ESCAMAS, OSSOS, ESPINHAS PARTES DE CABECA, VISCERAS E CARTILAGENS ALÉM DE SUBSTANCIAS QUIMICAS, DEVE POSSUIR NA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL SODIO INFERIOR A 500MG, ZERO DE GORDURAS TRANS E SER ISENTO DE PIMENTA, CONTEM GLUTEN. CADA UNIDADE DO PRODUTO EMPANADO DEVERA PESAR APROXIMADAMENTE ENTRE 25 A 30 GRAMAS. EMBALAGEM: EMBALAGEM PRIMARIA EM PLASTICO DE ALTA DENSIDADE TRANSPARENTE, RESISTENTE E ATOXICA, COM PATIVEL AO CONTATO DIRETO COM ALIMENTOS, LACRADO POR TERMOSSOLDAGEM CONTENDO DE 2,5 A 3,0 KG. LIVROS DO PRODUTO. EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORCADA, RESISTENTE AO IMPACTO E AS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM EM SISTEMA DE CONGELAMENTO, LACRADA POR FITA PLASTICA TRANSPARENTE, CONTENDO DE 10 A 12 KG. AMBAS AS EMBALAGENS DEVERAO ESTAR DEVIDAMENTE ROTULADAS CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE MINIMA DE 120 (CENTO E VINTE) DIAS E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.
------	---------	----	---

Valor Unit. _____ Marca _____ Valor Total _____

0018	375,---	KG	PRESUNTO COZIDO EM PEÇA PRESUNTO COZIDO EM PEÇA INGREDIENTES: PERNIL SUINO E SALMOURA (SAL, PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA, ACUCAR, ESTABILIZANTE POLIFOSFATO DE SODIO, ESPESSANTE CARRAGENA, ANTIOXIDANTE ERITORBATO DE SODIO, REALC
------	---------	----	--



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

ADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSODICO E CONSERVADOR NITRITO DE SODIO. 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, TRANSPARENTE, ATOXICA, DEVIDAMENTE LACRADA COM PESO LIQUIDO ENTRE 3 (TRES) E 4 (QUATRO) KG EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORCADO, RESISTENTE AO IMPACTO DEVIDAMENTE LACRADA COM FITA ADESIVA PLASTICA CONTENDO ATÉ 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.

Valor Unit. _____ Marca _____ Valor Total _____

0019 375,--- KG QUEIJO TIPO MUSSARELA EM PEÇA
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, TRANSPARENTE, ATOXICA, DEVIDAMENTE LACRADA COM PESO LIQUIDO ENTRE 3 (TRES) E 4 (QUATRO) QUILOS. EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORCADO, RESISTENTE AO IMPACTO, DEVIDAMENTE LACRADA COM FITA ADESIVA PLASTICA, CONTEENDO ATÉ 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 Unit. _____ Marca _____ Valor Total _____

0020 1.000,--- KG PAO DE QUEJO PRONTO, CONGELADO
PAO DE QUEJO PRONTO, CONGELADO INGREDIENTES: AGUA, FECULA DE MANDIOCA, POLVILHO AZEDO, AMIDO MODIFICADO, OLEO DE SOJA, QUEIJO MINAS, OVO EM PO, SORO DE LEITE EM PO, CONDIMENTO DE QUEIJO PARMESAO E SAL. O PRODUTO DEVERA TER O FORMATO ARREDONDADO COM PESO MEDIO DE 25 (VINTE E CINCO) GRAMAS POR UNIDADE, SER DE FACIL PREPARO NECESITADO APENAS DO ASSAMENTO. COMPOSICAO CENTESIMAL MINIMA: VALOR CALORICO 320CAL, CARBOIDRATO 36G, PROTEINA 8G E LIPIDIOS 16G. EMBALAGEM PRIMARIA: SACO DE POLIETILENO LEITOSO ATOXICO, HERMETICAMENTE LACRADO, COM CAPACIDADE PARA 400 (QUATROCENTOS) GRAMAS. EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORCADA, DEVIDAMENTE LACRADA COM FITA PLASTICA ADESIVA, CONTENDO ATÉ 08 (OITO) QUILOS. AS EMBALAGENS DEVERAO ESTAR DEVIDAMENTE ROTULADAS CONFORME LEGISLACAO VIGENTE. VALIDADE MINIMA DO PRODUTO E DE 06 (SEIS) MESES E FABRICACAO NAO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS NA ENTREGA DO PRODUTO.

Valor Unit. _____ Marca _____ Valor Total _____

0021 1.000,--- KG PAO DE QUEIJO PRONTO CONGELADO - 50 G
PAO DE QUEIJO PRONTO, CONGELADO INGREDIENTES: AGUA, FECULA DE MANDIOCA, POLVILHO AZEDO, AMIDO MODIFICADO, OLEO DE SOJA, QUEIJO MINAS, OVO EM PO, SORO DE LEITE EM PO, CONDIMENTO DE QUEIJO PARMESAO E SAL. O PRODUTO DEVERA TER O FORMATO ARREDONDADO COM PESO MEDIO DE 50 (CINCOENTA) GRAMAS POR UNIDADE, SER DE FACIL PREPARO NECESITADO APENAS DO ASSAMENTO. COMPOSICAO CENTESIMAL MINIMA: VALOR CALORICO 320CAL, CARBOIDRATO 36G, PROTEINA 8G E LIPIDIOS 16G. EMBALAGEM PRIMARIA: SACO DE POLIETILENO LEITOSO ATOXICO, HERMETICAMENTE LACRADO, COM CAPACIDADE



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

DE PARA 400 (QUATROCENTOS) GRAMAS. EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXA DE PAPELÃO RE FORCADA, DEVIDAMENTE LACRADA COM FITA PLÁSTICA ADESIVA, CONTENDO ATÉ 08 (OITO) QUILOS. AS EMBALAGENS DEVERÃO ESTAR DEVIDAMENTE ROTULADAS CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. VALIDADE E MÍNIMA DO PRODUTO É DE 06 (SEIS) MESES E FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 30 (TRINTA) DIAS NA ENTREGA DO PRODUTO.

Valor Unit. _____ Marca _____ Valor Total _____

0022 1.000,--- KG CARNE DE FRANGO FILET DE PEITO DESFIADO
DESCRICAÇÃO: File de peito de frango temperado, cozido, desfiado e congelado, obtido após os processos de limpar, temperar, cozinhar, desfiar e empacotar o produto. O produto poderá ser temperado com especiarias (exceto pimenta).
CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: Produto obtido a partir de files de peito de frango livres de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de toda gordura aderida e pele). O produto deverá ser isento de tecidos inferiores como cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos e nós linfáticos. O frango deverá ser manipulado seguindo as boas práticas de fabricação, provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: Proteína mínimo de 28%; carboidrato máximo de 2%; gordura total máximo de 2%; sódio máximo de 400 mg a cada 100 g. Não deverá conter gordura trans. O produto deve ter aspecto de cozido, desfiado, congelado, com cor própria, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, além de odor e sabor próprios. Ausência de matérias microscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana.
EMBALAGEM PRIMÁRIA: Sacos transparentes de polietileno de baixa densidade, atóxicos, termossoldados, com peso líquido padronizado, contendo de 500 g a 2 kg do produto. Deverão estar impressos na embalagem o peso líquido, data de fabricação e data de validade.
EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, com capacidade entre 8 kg e 20 kg do produto.
PRAZO DE VALIDADE: A carne de frango deverá ter prazo de validade no mínimo de 180 dias a partir da data de fabricação. Somente serão aceitos produtos com data de fabricação de até 45 dias a partir do momento da entrega.

Valor Unit. _____ Marca _____ Valor Total _____

VALOR TOTAL DA PROPOSTA: R\$ _____ (_____).

- 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, os materiais cotados atendem às especificações contidas no Termo de Referência, bem como aceitamos todas as obrigações e responsabilidades constantes das especificações.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

- Declaramos que no preço cotado 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.
- Caso nos seja adjudicado o objeto da licitação, comprometemos a assinar a Ata e 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 a Ata de Registro:

Nome: _____

Endereço: _____

CEP: _____ Cidade: _____ UF: _____

CPF/MF: _____ Cargo/Função: _____

RG nº: _____ Expedido por: _____

Naturalidade: _____ Nacionalidade: _____

Telefone celular _____

E-mail _____

_____, _____ de _____ de 2017.

Nome e assinatura do representante legal da empresa



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 13/2017, estando ciente e de acordo da obrigatoriedade de declarar
ocorrências posteriores.

_____, ____ de _____ de 2017.

Nome e assinatura do representante legal da empresa



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

ANEXO V

DECLARAÇÃO

_____(NOME DA EMPRESA), CNPJ
Nº _____, sediada _____(endereço
completo), declara, sob as penas da lei, para fins habilitação no **Pregão Presencial nº 13/2017**,
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.

_____, de _____ de 2017.

Nome e assinatura do representante legal da empresa



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

ANEXO VI

Declaração de enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte

Pregão Presencial nº 13/2017
Processo Administrativo nº 1307/2017

DECLARO, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas no ato convocatório, que a empresa _____ (denominação da pessoa jurídica), CNPJ nº _____ é microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do enquadramento previsto nos incisos I e II e §§ 1º e 2º, bem como não possui qualquer dos impedimentos previstos nos §§ 4º e seguintes todos do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar nº147, de 7 de agosto de 2014, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apta, portanto, para participar do deste procedimento licitatório.

_____, _____ de _____ de 2017.

Nome e assinatura do representante legal da empresa



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

ANEXO VII

(somente para o caso de empresas em recuperação judicial)

Processo Administrativo nº 1307/2017

Pregão Presencial nº 13/2017

DECLARAÇÃO

Declaro para os devidos fins que a empresa,
CNPJ nº, está ciente de que no momento da assinatura
do contrato deverá apresentar cópia do ato de nomeação do administrador judicial ou se o
administrador for pessoa jurídica, o nome do profissional responsável pela condução do
processo e, ainda, declaração, relatório ou documento equivalente do juízo ou do administrador,
de que a LICITANTE está cumprindo o plano de recuperação judicial;

_____, _____ de _____ de 2017.

(assinatura e nome do representante legal da empresa proponente)



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

ANEXO VIII

(somente para o caso de empresas em recuperação extrajudicial)

Processo Administrativo nº 1307/2017

Pregão Presencial nº 13/2017

DECLARAÇÃO

Declaro para os devidos fins que a empresa,
CNPJ nº, está ciente de que no momento da assinatura
do contrato deverá apresentar comprovação documental de que está cumprindo as obrigações
do plano de recuperação extrajudicial;

_____, _____ de _____ de 2017.

(assinatura e nome do representante legal da empresa proponente)



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

ANEXO IX

Processo Administrativo nº 1307/2017
Pregão Presencial nº 13/2017

DECLARAÇÃO

Declaro para os devidos fins que a empresa _____, CNPJ nº _____ dispõe e reúne condições de apresentar, no prazo de até 05(cinco) dias úteis, prorrogável por uma única vez por igual período a critério da Administração, as amostras dos itens ofertados, bem como os documentos técnicos elencados no item VI do Termo de Referência, sob pena de desclassificação e aplicação das sanções cabíveis.

_____, de _____ de 2017.

Nome e assinatura do representante legal da empresa



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

ANEXO X

MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Requisição nº ___/2017

Processo de Administrativo nº 1307/2017

Pregão Presencial nº ___/2017

A **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PIRASSUNUNGA**, com sede na cidade de Pirassununga, Estado de São Paulo, na Galício Del Nero, nº 51, Centro, Pirassununga/SP, inscrita no CNPJ/MF sob o nº. 45.731.650/0001-45, neste ato representado pelo Senhor Prefeito Municipal, **ADEMIR ALVES LINDO**, brasileiro, casado, portador da Cédula de Identidade R.G. nº. _____-SSP/SP e do CPF/MF nº. _____, doravante denominado simplesmente **COMPROMITENTE**, e de outro lado, a empresa _____, estabelecida na cidade de _____, na _____, nº. _____, Estado de São Paulo, inscrita no CPF/MF sob nº. _____, neste ato representada pelo Senhor _____, portador da Cédula de Identidade R.G. nº. _____ e do CPF/MF sob o nº. _____, doravante denominada simplesmente **COMPROMISSÁRIA**, neste ato por seu representante legal, conforme documento comprobatório, nos termos da Lei Federal nº 8666/93, Decreto Municipal nº 3.863/2009 e alterações, resolvem **REGISTRAR OS PREÇOS** dos produtos, constantes no **EDITAL DO PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº ___/2017**, de acordo com seu(s) respectivo(s) preço(s) unitário(s) e marca(s) abaixo discriminados:

Item Quantidade Descrição

Valor unitário: R\$ _____; Marca/Fabricante: _____;

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇOS DE CARNES, EMBUTIDOS. FRIOS E PÃO DE QUEIJO PARA O SETOR DE MERENDA ESCOLAR**, conforme especificações do ANEXO I – Termo de Referência, tudo em conformidade com as disposições deste Edital e seus anexos, que o integram e completam.

1.2. Este instrumento não obriga o Município de Pirassununga a firmar contratações nas quantidades registradas, podendo ocorrer licitações específicas para o fornecimento do(s) objeto(s) desta licitação, obedecidas à legislação pertinente, sendo assegurada ao detentor do registro de preço a preferência de fornecimento, em igualdade de condições.

1.3. As contratações dos materiais registrados neste instrumento serão efetuadas através de Autorização de Fornecimento, emitidas pelo Município de Pirassununga.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO REGIME DE EXECUÇÃO

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

CLÁUSULA TERCEIRA – DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1. A presente Ata terá validade de 12 (doze) meses, contados a partir de sua assinatura.

CLÁUSULA QUARTA – DO PREÇO

4.1. O valor registrado e a especificação encontram-se elencados no quadro acima.

CLÁUSULA QUINTA – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

5.1. O pagamento ocorrerá 30 (trinta) dias após a entrega e apresentação da respectiva Nota Fiscal, devidamente vistada por um agente do Setor de Merenda Escolar.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

5.2 A emissão da nota fiscal deverá obedecer as disposições contidas na Portaria CAT 162/08 (nota fiscal eletrônica) e suas ulteriores alterações, expedida pela Secretaria da Fazenda do Estado de São Paulo.

5.3. Nenhum pagamento será efetuado à Contratada enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação contratual, ou financeira municipal que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplência, a qual poderá ser compensada com o(s) pagamento(s) pendente(s), sem que isso gere direito a acréscimos de qualquer natureza.

CLÁUSULA SEXTA – DO CRÉDITO POR ONDE CORRERÁ A DESPESA

6.1. As despesas decorrentes do contrato correrão, neste exercício, à conta das dotações assim classificadas: _____.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

7.1. Poderá utilizar-se da Ata de Registro de Preços qualquer órgão ou entidade da Administração Direta Municipal, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador, desde que devidamente comprovada a vantagem e, respeitadas no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei nº 8.666/93 e no Decreto Municipal nº 3.863/09.

7.2. Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas.

CLÁUSULA OITAVA – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇO DO PROPONENTE

8.1. O Proponente terá o seu registro de preço cancelado na Ata, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e a ampla defesa:

–A pedido, quando:

- a) Comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências da Ata, por ocorrência de casos fortuitos ou de força maior; e
- b) O seu preço registrado se tornar, comprovadamente, inexequível em função da elevação dos preços de mercado.

Por iniciativa da Administração, quando:

- a) A licitante não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- b) A licitante perder qualquer condição de habilitação ou qualificação técnica exigida no processo licitatório;
- c) Por razões de interesse público, devidamente motivadas e justificadas;
- d) A licitante não cumprir as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preço;
- e) A licitante comparecer ou se recusar a retirar, no prazo estabelecido, os pedidos decorrentes da Ata de Registro de Preço; e
- f) Ficar caracterizada qualquer hipótese de inexecução total ou parcial das condições estabelecidas na Ata de Registro de Preço ou nos pedidos dela decorrentes.

8.2. Em qualquer das hipóteses acima, concluído o processo, o Município fará o devido apostilamento na Ata de Registro de Preços e informará aos Proponentes a nova ordem de registro.

CLÁUSULA NONA – DO CANCELAMENTO AUTOMÁTICO DO REGISTRO DE PREÇO

9.1. A Ata de Registro de Preços, decorrente desta licitação, será cancelada automaticamente:

- a) Por decurso de prazo de vigência.
- b) Quando não restarem fornecedores registrados.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS SANÇÕES

10.1. Aquele que fizer declaração falsa, deixar de apresentar as condições de habilitação exigidas, atrapalhar ou retardar a execução do presente Pregão, bem como recusar, injustificadamente, em entregar o objeto deste certame dentro do prazo estabelecido pela Administração, caracterizando o descumprimento total da obrigação assumida, ficará sujeito à:

a) Advertência;

b) Multa;

c) Impedimento de licitar e contratar com a Prefeitura Municipal de Pirassununga, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste edital e ata, bem como demais cominações legais

d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos termos do art. 87 da Lei 8.666/93.

10.1.1. As sanções previstas nas alíneas "a", "c" e "d" poderão também ser aplicadas concomitantemente com a da alínea "b", facultada a defesa prévia do interessado no prazo de 5 (cinco) dias, contado a partir da data da notificação.

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

10.3. Se a licitante vencedora não observar o prazo fixado para a entrega dos produtos ficará sujeita a multa diária de 1% (um por cento) do valor total dos bens por ela adjudicados, enquanto perdurar atraso, até o limite de 10 (dez) dias. Ultrapassando este limite o pedido poderá ser rescindido, a critério do Município, independentemente da aplicação das sanções cabíveis.

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

10.5. Na hipótese de inadimplemento total da obrigação incorrerá a licitante vencedora em multa de 25% (vinte e cinco por cento) do valor total dos objetos por ela adjudicados, devidamente reajustado a data da aplicação da penalidade.

10.6. 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 à Prefeitura, à título de honorários advocatícios, a importância correspondente a 10% (dez por cento) do valor da causa.

10.7. 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.

10.8. 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.

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

10.10. 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 DÉCIMA PRIMEIRA – QUANTO A ENTREGA DOS PRODUTOS

11.1. A entrega será parcelada de acordo com as necessidades do Setor de Merenda Escolar. Um representante da unidade requisitante fará o pedido por escrito, via e-mail e a contratada terá o prazo de 02 (dois) dias úteis contados do pedido, para efetuar a entrega, sob pena da aplicação das sanções cabíveis.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

11.2. Local de entrega: Setor de Merenda Escolar, localizado na Ladeira Padre Felipe, 2380, Centro, no horário compreendido das 06h às 12h. Após esse horário, as mercadorias não serão recebidas.

11.3. 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.

11.4. 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.

11.5. Com base nos prazos de validades informados nos descritivos, quando da entrega os gêneros deverão ter, no máximo, 30 (trinta) dias da fabricação;

11.6. Todo 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 municipalidade.

11.7. A entrega dos gêneros deverá ocorrer por pessoal devidamente uniformizado portando crachá de identificação da empresa.

11.8 O recebimento dos produtos será em conformidade com os artigos 73 a 76 da Lei Federal n.º8.666/93, mediante recibo.

11.9. Um determinado objeto será inteiramente recusado pela unidade requisitante nas seguintes condições:

11.9.1. Caso tenha sido entregue com as especificações diferentes das contidas no Contrato e em seu anexo, no edital ou na proposta.

11.10. Nos casos de recusa do objeto, a Contratada terá de providenciar a substituição dentro de 48 (quarenta e oito) horas, a partir da comunicação oficial feita pela unidade requisitante, sem adição de qualquer ônus à municipalidade.

11.11. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil, nem a ético-profissional pela perfeita execução do contrato, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou por este instrumento.

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS OBRIGAÇÕES DA DETENTORA DA ATA

12.1. Efetuar a entrega dos produtos de acordo com as especificações e demais condições estipuladas no Edital.

12.2. Comunicar à unidade requisitante, de imediato, eventuais motivos que impossibilitem o cumprimento das obrigações constantes neste edital.

12.3. Entregar os objetos solicitados nos locais determinados pelos representantes da Administração do Contratante, no prazo máximo determinado.

12.4. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, as partes dos produtos em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes dos produtos empregados.

12.5. Obter todas as licenças, autorizações e franquias necessárias fornecimento dos objetos registrados e pagar os emolumentos prescritos em lei.

12.6. Responder pelas despesas relativas a encargos trabalhistas, seguro de acidentes, impostos, contribuições previdenciárias e quaisquer outras que forem devidas.

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

12.8. Acatar as exigências dos poderes públicos e pagar, às suas expensas, as multas que lhe sejam impostas pelas autoridades.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

12.9. Não será permitido ao pessoal da Contratada o acesso à área do edifício que não aquelas relacionadas ao seu trabalho.

12.10. Organizar-se técnica e administrativamente de modo a cumprir com eficiência as obrigações assumidas.

12.11. Não serão aceitos, em nenhuma hipótese, produto(s) que não atenda(m) as especificações contidas no Termo de Referência.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

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

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

13.3. Rejeitar, no todo ou em parte, os materiais que a empresa vencedora entregar fora das especificações do Edital.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA- DOS CASOS DE RESCISÃO

14.1. Constituem casos que possibilitam a rescisão contratual todas as condutas das partes que se adequarem aos motivos tipificados no artigo 78 da Lei Federal 8.666/93, artigo 13 do Decreto Municipal nº 3.863/2009, bem como as ocorrências descritas no edital da licitação.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO PREÇO REGISTRADO

15.1. Durante a vigência da Ata, os preços registrados serão fixos e irrevogáveis, exceto nas hipóteses, devidamente comprovadas, de ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/93 ou de redução dos preços praticados no mercado.

15.2. Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/93, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro processo licitatório.

15.3. Comprovada a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do registro, e, definido o novo preço máximo a ser pago pela Administração, o Proponente registrado será convocado pela Administração Municipal para alteração, por aditamento, do preço da Ata.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DA VINCULAÇÃO DAS PARTES AO EDITAL E À PROPOSTA

11.1. As partes se vinculam ao contido no edital do Pregão Presencial nº ___/2017 e na proposta ofertada pela CONTRATADA.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DISPOSIÇÕES GERAIS

17.1. Constatado pelo agente do Setor de Merenda Escolar, responsável pelo recebimento dos produtos, através de laudo, que os 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.

17.2. O Município de Pirassununga se reserva ao direito de inspecionar os produtos 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.

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

17.4. Os produtos deverão estar de acordo com os termos das especificações do Termo de Referência.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DISPOSIÇÕES FINAIS

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

18.2. 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.

18.3. E por estarem as partes justas e de pleno acordo no que se refere aos termos do presente contrato, firmam o mesmo em 02 (duas) vias de igual teor e validade, perante as testemunhas abaixo nomeadas.

Pirassununga, de _____ de _____.

Contratante
Testemunhas: _____

Contratada

ANEXO ÚNICO

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS DE CARNES, EMBUTIDOS, FRIOS E PÃO DE QUEIJO PARA O SETOR DE MERENDA ESCOLAR.

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

VALOR TOTAL DO CONTRATO: R\$ _____



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

CONTRATOS OU ATOS JURÍDICOS ANÁLOGOS

CADASTRO DO RESPONSÁVEL

CONTRATANTE:

CONTRATADA:

CONTRATO Nº(DE ORIGEM):

OBJETO:

Nome	
Cargo	
RG nº	
CPF nº	
Endereço(*)	
Telefone	
e-mail	

(*) Não deve ser o endereço do Órgão e/ou Poder. Deve ser o endereço onde poderá ser encontrado(a), caso não esteja mais exercendo o mandato ou cargo.

Responsável pelo atendimento a requisições de documentos do TCESP

Nome	
Cargo	
Endereço Comercial do Órgão/Setor	
Telefone e Fax	
e-mail	

LOCAL e DATA:
RESPONSÁVEL: (nome, cargo e assinatura)



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO CONTRATOS OU ATOS JURÍDICOS ANÁLOGOS

CONTRATANTE: _____
CONTRATADA: _____
CONTRATO N° (DE
ORIGEM): _____
OBJETO: _____
ADVOGADO(S): (*) _____

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

Outrossim, estamos CIENTES, doravante, de que todos os despachos e decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, de conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar Estadual n° 709, de 14 de janeiro de 1993, precedidos de mensagem eletrônica aos interessados.

LOCAL e DATA: _____

CONTRATANTE

Nome e cargo: _____
E-mail institucional: _____
E-mail pessoal: _____
Assinatura: _____

CONTRATADA

Nome e cargo: _____
E-mail institucional: _____
E-mail pessoal: _____
Assinatura: _____

CRISTINA APARECIDA BATISTA

Prefeita Municipal

Contratada



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SEÇÃO DE LICITAÇÃO

DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE-SP

CONTRATANTE:

CNPJ N°:

CONTRATADA:

CNPJ N°:

CONTRATO N° (DE ORIGEM):

DATA DA ASSINATURA:

VIGÊNCIA:

OBJETO:

VALOR (R\$):

Declaro, na qualidade de responsável pela entidade supra epigrafada, sob as penas da Lei, que os demais documentos originais, atinentes à correspondente licitação, encontram-se no respectivo processo administrativo arquivado na origem à disposição do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, e serão remetidos quando requisitados.

LOCAL e DATA:

ADEMIR ALVES LINDO

Prefeito Municipal
e-mail: