



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

[licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br); [licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br)

## EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO OBJETIVANDO A CONSTITUIÇÃO DE SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS – PARTICIPAÇÃO AMPLA (1ª RETIFICAÇÃO)

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº: 04/2021

PROCESSO Nº: 11/2021

OFERTA DE COMPRA Nº: [836200801002021OC00006](#)

ENDEREÇO ELETRÔNICO: [www.bec.sp.gov.br](http://www.bec.sp.gov.br)

DATA DO INÍCIO DO PRAZO PARA ENVIO DA PROPOSTA ELETRÔNICA: 15/03/2021

DATA E HORA DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA: 24/03/2021 às [09]h[30]min

**HAVENDO DIVERGÊNCIAS EXISTENTES ENTRE AS ESPECIFICAÇÕES DESTE OBJETO DESCRITAS NO SISTEMA BEC (BOLSA ELETRÔNICA DE COMPRAS) E AS ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES DO ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA DESTE EDITAL PREVALECERÃO AS DO PRESENTE TERMO DE REFERÊNCIA.**

A Prefeitura Municipal de Iracemápolis – SP, por intermédio da Senhora Nelita Cristina Michel Franceschini, RG nº 23.191.971-2 e CPF nº 139.342.698-00, usando a competência delegada pelos artigos 3º e 7º, inciso I, do Decreto Estadual nº 47.297, de 06 de novembro de 2002, torna público que se acha aberta, nesta unidade, situada a Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237 – Centro – Iracemápolis – SP, CEP 13.495-000, licitação na modalidade PREGÃO, a ser realizada por intermédio do sistema eletrônico de contratações denominado “Bolsa Eletrônica de Compras do Governo do Estado de São Paulo – Sistema BEC/SP”, com utilização de recursos de tecnologia da informação, denominada PREGÃO ELETRÔNICO, objetivando a **CONSTITUIÇÃO DE SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE CARNES PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 2021 CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA**, que será regida pela Lei Federal nº 10.520/2002, pelo Decreto Estadual nº 63.722/2018 e pelo regulamento anexo à Resolução CC-27, de 25 de maio de 2006, aplicando-se, subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal nº 8.666/1993, do Decreto Estadual nº 47.297/2002, do regulamento anexo à Resolução CEGP-10, de 19 de novembro de 2002, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie. As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e seus anexos e ser encaminhadas por meio eletrônico após o registro dos interessados em participar do certame e o credenciamento de seus representantes no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado de São Paulo – CAUFESP. A sessão pública de processamento do Pregão Eletrônico será realizada no endereço eletrônico [www.bec.sp.gov.br](http://www.bec.sp.gov.br), no dia e hora mencionados no preâmbulo deste Edital, e será conduzida pelo Pregoeiro com o auxílio da equipe de apoio, designados nos autos do processo em epígrafe e indicados no sistema pela autoridade competente.

### 1. OBJETO

1.1. Descrição: A presente licitação tem por objeto a **constituição de Sistema de Registro de Preços – SRP PARA AQUISIÇÃO DE CARNES PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 2021**, em



# Prefeitura Municipal de Iracemópolis

## DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

[licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br); [licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br)

conformidade com as especificações técnicas constantes do Anexo I.1 e visando contratações futuras pelo Órgão Gerenciador e pelos Órgãos Participantes relacionados no Anexo I.2.

1.2. Critério de julgamento: O objeto deste certame licitatório será dividido em lotes, conforme tabela constante do Termo de Referência.

1.3. Cotas para ME/EPP/COOPERATIVAS. Em cumprimento ao artigo 48, inciso III, da Lei Complementar Federal nº 123/2006, os itens 38 e 41 destinados à participação de microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas que preencham as condições estabelecidas no art. 34, da Lei Federal nº 11.488/2007, conforme o detalhamento constante do Termo de Referência (Anexo I).

1.3.1. As cotas principal e reservada serão licitadas pela Unidade Compradora de forma simultânea e independente.

1.3.2. Se a disputa relativa à cota reservada resultar deserta, a Unidade Compradora submeterá o mesmo item de contratação à participação ampla, em outra sessão pública, antes de recorrer à contratação direta prevista no artigo 24, inciso V, da Lei Federal nº 8.666/1993.

1.3.3. Se a mesma licitante vencer a cota principal e a cota reservada, o pregoeiro negociará com a licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar, antes de concluída a fase de aceitabilidade dos preços da segunda negociação, para que a contratação de ambas as cotas ocorra pelo valor menor.

## 2. PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. Participantes: Poderão participar do certame todos os interessados em contratar com a Administração Estadual que estejam registrados no CAUFESP, que atuem em atividade econômica compatível com o seu objeto, sejam detentores de senha para participar de procedimentos eletrônicos e tenham credenciado os seus representantes na forma estabelecida no regulamento que disciplina a inscrição no referido Cadastro.

2.1.1. O registro no CAUFESP, o credenciamento dos representantes que atuarão em nome da licitante no sistema de pregão eletrônico e a senha de acesso deverão ser obtidos anteriormente à abertura da sessão pública e autorizam a participação em qualquer pregão eletrônico realizado por intermédio do Sistema BEC/SP.

2.1.2. O registro no CAUFESP é gratuito. As informações a respeito das condições exigidas e dos procedimentos a serem cumpridos para a inscrição no Cadastro, para o credenciamento de representantes e para a obtenção de senha de acesso estão disponíveis no endereço eletrônico [www.bec.sp.gov.br](http://www.bec.sp.gov.br).

2.2. Vedações: Não será admitida a participação, neste certame licitatório, de pessoas físicas ou jurídicas:

2.2.1. Que estejam com o direito de licitar e contratar temporariamente suspenso, ou que tenham sido impedidas de licitar e contratar com a Administração Pública estadual, direta e indireta, com base no artigo 87, inciso III, da Lei Federal nº 8.666/1993 e no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/2002;

2.2.2. Que tenham sido declaradas inidôneas pela Administração Pública federal, estadual ou municipal, nos termos do artigo 87, inciso IV, da Lei Federal nº 8.666/1993;



## Prefeitura Municipal de Iracemópolis

### DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

[licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br); [licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br)

- 2.2.3. Que possuam vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira ou trabalhista com a autoridade competente, o Pregoeiro, o subscritor do edital ou algum dos membros da respectiva equipe de apoio, nos termos do artigo 9º da Lei Federal nº 8.666/1993;
- 2.2.4. Que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
- 2.2.5. Que estejam reunidas em consórcio ou sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si;
- 2.2.6. Que tenham sido proibidas pelo Plenário do CADE de participar de licitações promovidas pela Administração Pública federal, estadual, municipal, direta e indireta, em virtude de prática de infração à ordem econômica, nos termos do artigo 38, inciso II, da Lei Federal nº 12.529/2011;
- 2.2.7. Que estejam proibidas de contratar com a Administração Pública em virtude de sanção restritiva de direito decorrente de infração administrativa ambiental, nos termos do art. 72, § 8º, inciso V, da Lei Federal nº 9.605/1998;
- 2.2.8. Que tenham sido proibidas de contratar com o Poder Público em razão de condenação por ato de improbidade administrativa, nos termos do artigo 12 da Lei Federal nº 8.429/1992;
- 2.2.9. Que tenham sido declaradas inidôneas para contratar com a Administração Pública pelo Plenário do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, nos termos do artigo 108 da Lei Complementar Estadual nº 709/1993;
- 2.2.10. Que tenham sido suspensas temporariamente, impedidas ou declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública estadual, direta e indireta, por desobediência à Lei de Acesso à Informação, nos termos do artigo 33, incisos IV e V, da Lei Federal nº 12.527/2011 e do artigo 74, incisos IV e V, do Decreto Estadual nº 58.052/2012.
- 2.3. Inexistência de Fato Impeditivo à Participação: A participação no certame está condicionada, ainda, a que o interessado declare, ao acessar o ambiente eletrônico de contratações do Sistema BEC/SP, mediante assinalação nos campos próprios, que inexistente qualquer fato impeditivo de sua participação no certame ou de sua contratação, bem como que conhece e aceita os regulamentos do Sistema BEC/SP, relativos a Dispensa de Licitação, Convite e Pregão Eletrônico.
- 2.4. Uso do Sistema BEC/SP: A licitante responde integralmente por todos os atos praticados no pregão eletrônico, por seus representantes devidamente credenciados, assim como pela utilização da senha de acesso ao sistema, ainda que indevidamente, inclusive por pessoa não credenciada como sua representante. Em caso de perda ou quebra do sigilo da senha de acesso, caberá ao interessado efetuar o seu cancelamento por meio do sítio eletrônico [www.bec.sp.gov.br](http://www.bec.sp.gov.br) (opção "CAUFESP"), conforme Resolução CC-27, de 25 de maio de 2006.
- 2.5. Cada representante credenciado poderá representar apenas uma licitante em cada pregão eletrônico.
- 2.6. O envio da proposta vinculará a licitante ao cumprimento de todas as condições e obrigações inerentes ao certame.
- 2.7. Direito de Preferência: Para o exercício do direito de preferência de que trata o item 5.6, bem como para a fruição do benefício de habilitação com irregularidade fiscal e trabalhista



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

## DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

[licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br); [licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br)

previsto na alínea “f” do item 5.9, a condição de microempresa, de empresa de pequeno porte ou de cooperativa que preencha as condições estabelecidas no art. 34, da Lei Federal nº 11.488/2007, deverá constar do registro da licitante junto ao CAUFESP, sem prejuízo do disposto nos itens 4.1.4.3 a 4.1.4.5 deste Edital.

### 3. PROPOSTAS

3.1. Envio: As propostas deverão ser enviadas por meio eletrônico disponível no endereço [www.bec.sp.gov.br](http://www.bec.sp.gov.br) na opção “PREGAO–ENTREGAR PROPOSTA”, desde a divulgação da íntegra do Edital no referido endereço eletrônico até o dia e horário previstos no preâmbulo para a abertura da sessão pública, devendo a licitante, para formulá-las, assinalar a declaração de que cumpre integralmente os requisitos de habilitação constantes do Edital.

3.2. Preços: Os preços unitários e total serão ofertados no formulário eletrônico próprio, em moeda corrente nacional, em algarismos, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária. Nos preços propostos deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos diretos ou indiretos relacionados ao fornecimento do objeto da presente licitação, tais como tributos, remunerações, despesas financeiras e quaisquer outras necessárias ao cumprimento do objeto desta licitação, inclusive gastos com transporte.

3.2.1. As propostas não poderão impor condições e deverão limitar-se ao objeto desta licitação, sendo desconsideradas quaisquer alternativas de preço ou qualquer outra condição não prevista no Edital e seus anexos.

3.2.2. Não será admitida cotação inferior à quantidade prevista neste Edital.

3.2.3. Simples Nacional: As microempresas e empresas de pequeno porte impedidas de optar pelo Simples Nacional, ante as vedações previstas na Lei Complementar Federal nº 123/2006, não poderão aplicar os benefícios decorrentes desse regime tributário diferenciado em sua proposta, devendo elaborá-la de acordo com as normas aplicáveis às demais pessoas jurídicas, sob pena de não aceitação dos preços ofertados pelo Pregoeiro.

3.2.3.1. Caso venha a ser contratada, a microempresa ou empresa de pequeno porte na situação descrita no item 3.2.3 deverá requerer ao órgão fazendário competente a sua exclusão do Simples Nacional até o último dia útil do mês subsequente àquele em que celebrado a contratação, nos termos do artigo 30, caput, inciso II, e §1º, inciso II, da Lei Complementar Federal nº 123/2006, apresentando à Administração a comprovação da exclusão ou o seu respectivo protocolo.

3.2.3.2. Se a contratada não realizar espontaneamente o requerimento de que trata o item 3.2.3.1, caberá ao ente público contratante comunicar o fato ao órgão fazendário competente, solicitando que a empresa seja excluída de ofício do Simples Nacional, nos termos do artigo 29, inciso I, da Lei Complementar Federal nº 123/2006.

3.3. Reajuste: O preço ofertado permanecerá fixo e irremovível.

3.4. Validade da Proposta: Na ausência de indicação expressa em sentido contrário no Anexo II, o prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias contados a partir da data de sua apresentação.



# Prefeitura Municipal de Iracemópolis

## DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

[licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br); [licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br)

### 4. HABILITAÇÃO

4.1. O julgamento da habilitação se processará mediante o exame dos documentos a seguir relacionados, os quais dizem respeito a:

#### 4.1.1. Habilitação Jurídica:

- a) Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual ou Empresa Individual de Responsabilidade Limitada - EIRELI;
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social atualizado e registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedade empresária ou cooperativa, devendo o estatuto, no caso das cooperativas, estar adequado à Lei Federal nº 12.690/2012;
- c) Documentos de eleição ou designação dos atuais administradores, tratando-se de sociedades empresárias ou cooperativas;
- d) Ato constitutivo atualizado e registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas, tratando-se de sociedade não empresária, acompanhado de prova da diretoria em exercício;
- e) Decreto de autorização, tratando-se de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
- f) Registro perante a entidade estadual da Organização das Cooperativas Brasileiras, em se tratando de sociedade cooperativa.

#### 4.1.2. Regularidade Fiscal e Trabalhista:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas, do Ministério da Fazenda (CNPJ);
- b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, relativo à sede ou domicílio do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;
- c) Certificado de regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (CRF - FGTS);
- d) Certidão negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de débitos trabalhistas (CNDT);
- e) Certidão negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União;
- f) Certidão emitida pela Fazenda Estadual da sede ou domicílio da licitante que comprove a regularidade de débito tributários relativos ao Imposto sobre Operações relativas à Circulação de Mercadorias e sobre Prestações de Serviços de Transporte Interestadual, Intermunicipal e de Comunicação - ICMS;

#### 4.1.3. Qualificação Econômico-Financeira:

- a) Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica ou do domicílio do empresário individual;



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

## DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

[licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br); [licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br)

Balanco Patrimonial e Demonstrativo do Resultado do Exercício (DRE), do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, extraídos do livro diário, devendo estar devidamente registrado na Junta Comercial ou repartições encarregadas do registro, vedado a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 03 (três) meses da data da apresentação da proposta.

- O Balanco Patrimonial e Demonstrativo do Resultado do Exercício (DRE), do último exercício social, já exigíveis, poderão ser apresentados através de cópia extraída do Sistema Público de Escrituração Digital (Sped), cuja autenticação será comprovada pela emissão do recibo de entrega da escrituração contábil digital, emitido pelo Sped. A comprovação de possuir capital social mínimo de 10% (dez por cento) do valor total dos lotes a que se propõe, conforme média de preços constantes no anexo I.

-Demonstrativos dos índices econômicos financeiros a seguir mencionados devidamente extraídos do balanço referido no item anterior.

ÍNDICE DE LIQUIDEZ CORRENTE (ILC)  $\geq 1,0$  ILC = AC/PC

ÍNDICE DE LIQUIDEZ GERAL (ILG)  $\geq 1,0$  ILG = (AC+RLP) / (PC+ELP)

ÍNDICE DE ENDIVIDAMENTO (IE)  $\leq 0,5$  IE = (PC+ELP) / AT

a.1) Se a licitante for cooperativa ou sociedade não empresária, a certidão mencionada na alínea "a" deverá ser substituída por certidão cujo conteúdo demonstre a ausência de insolvência civil, expedida pelo distribuidor competente.

a.2) Caso o licitante esteja em recuperação judicial ou extrajudicial, deverá ser comprovado o acolhimento do plano de recuperação judicial ou a homologação do plano de recuperação extrajudicial, conforme o caso.

#### 4.1.4. Declarações e Outras Comprovações:

4.1.4.1. Declaração subscrita por representante legal da licitante, em conformidade com o modelo constante do Anexo III.1, atestando que:

a) se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho no que se refere a observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7.º da Constituição Federal, na forma do Decreto Estadual nº. 42.911/1998;

b) não se enquadra em nenhuma das vedações de participação na licitação do item 2.2 deste Edital;

4.1.4.2. Declaração subscrita por representante legal da licitante, em conformidade com o modelo constante do Anexo III.2, afirmando que sua proposta foi elaborada de maneira independente e que conduz seus negócios de forma a coibir fraudes, corrupção e a prática de quaisquer outros atos lesivos à Administração Pública, nacional ou estrangeira, em atendimento à Lei Federal nº 12.846/ 2013 e ao Decreto Estadual nº 60.106/2014.



## **Prefeitura Municipal de Iracemápolis**

### **DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES**

[licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br); [licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br)

4.1.4.3. Em se tratando de microempresa ou de empresa de pequeno porte, declaração subscrita por representante legal da licitante, em conformidade com o modelo constante do Anexo III.3, declarando seu enquadramento nos critérios previstos no artigo 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006, bem como sua não inclusão nas vedações previstas no mesmo diploma legal.

4.1.4.4. Em se tratando de cooperativa que preencha as condições estabelecidas no art. 34, da Lei Federal nº 11.488/2007, declaração subscrita por representante legal da licitante, em conformidade com o modelo constante do Anexo III.4, declarando que seu estatuto foi adequado à Lei Federal nº 12.690/2012 e que auferir Receita Bruta até o limite definido no inciso II do caput do art. 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006.

4.1.4.5. Comprovação da condição de ME/EPP/COOPERATIVA. Sem prejuízo das declarações exigidas nos itens 4.1.4.3 e 4.1.4.4 e admitida a indicação, pelo licitante, de outros meios e documentos aceitos pelo ordenamento jurídico vigente, a condição de microempresa, de empresa de pequeno porte ou de cooperativa que preencha as condições estabelecidas no art. 34, da Lei Federal nº 11.488/2007 será comprovada da seguinte forma:

4.1.4.5.1. Se sociedade empresária, pela apresentação de certidão expedida pela Junta Comercial competente;

4.1.4.5.2. Se sociedade simples, pela apresentação da “Certidão de Breve Relato de Registro de Enquadramento de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte”, expedida pelo Cartório de Registro de Pessoas Jurídicas;

4.1.4.5.3. Se sociedade cooperativa, pela Demonstração do Resultado do Exercício ou documento equivalente que comprove Receita Bruta até o limite definido no inciso II do caput do art. 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006.

4.1.4.6. Declaração subscrita por representante legal da licitante, comprometendo-se a apresentar, por ocasião da celebração da contratação, alvará da Vigilância Sanitária e comprovações técnicas da ANVISA e comprovações solicitadas no termo de referência.

4.1.4.7. Declaração de que reúne condições de apresentar, caso vencedora do certame, alvará sanitário emitido pelo órgão competente que comprove que a empresa foi vistoriada pelo serviço de vigilância estadual ou municipal, no prazo estabelecido oficialmente, e que demonstrem que a empresa está apta para o seu funcionamento regular, em congruência a redação do inciso IV, do artigo 10 da lei 6437/77.

4.1.4.8. Declaração, assinada por quem tenha poderes para representação jurídica da licitante, de que, sob as penas da lei, possui condições de apresentar, caso seja vencedora do certame, documento de disponibilidade de veículos adequados para o transporte de produtos de origem animal, nos moldes da legislação vigente, em especial a Portaria CVS 15 de 07/11/1991 e Portaria CVS 05 de 09.04.2013, declarando ainda sua disponibilidade para o início do Contrato.

4.1.4.9. Declaração de que, caso seja vencedora da licitação, apresentará documento de inspeção sanitária dos veículos a serem utilizados na entrega dos produtos objeto deste Termo de Referência.



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

## DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

[licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br); [licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br)

4.1.4.10. Declaração, assinada por quem tenha poderes para representação jurídica da licitante, de que, sob as penas da lei, possui condições logísticas de atender a integralidade do objeto licitado, nos moldes das condições de entrega aqui estabelecidas.

4.1.4.11. Empresas que trabalham com terceirização de entregas, ao licitante vencedor, apresentar o contrato de prestação de serviços e certificado de vistoria do veículo, emitido pela Vigilância Sanitária.

4.2. Disposições Gerais Sobre os Documentos de Habilitação:

4.2.1. Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, a Administração aceitará como válidas as expedidas nos 180 (cento e oitenta) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas.

4.2.2. O Pregoeiro, a seu critério, poderá diligenciar para esclarecer dúvidas ou confirmar o teor das declarações solicitadas no item 4.1.4 deste Edital e das comprovações de qualificação econômico-financeira e de qualificação técnica (caso exigidas nos itens 4.1.3 e 4.1.5), aplicando-se, em caso de falsidade, as sanções penais e administrativas pertinentes.

4.2.3. Caso o objeto contratual venha a ser cumprido por filial da licitante, os documentos exigidos no item 4.1.2 deverão ser apresentados tanto pela matriz quanto pelo estabelecimento que executará o objeto da contratação.

4.2.4. O licitante que se considerar isento ou imune de tributos relacionados ao objeto da licitação, cuja regularidade fiscal ou trabalhista seja exigida no presente Edital, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração emitida pela correspondente Fazenda do domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

## 5. SESSÃO PÚBLICA E JULGAMENTO

5.1. Abertura das propostas: No dia e horário previstos neste Edital, o Pregoeiro dará início à sessão pública do pregão eletrônico, com a abertura automática das propostas e a sua divulgação pelo sistema na forma de grade ordenatória, em ordem crescente de preços.

5.2. Análise: A análise das propostas pelo Pregoeiro se limitará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos e à legislação vigente.

5.2.1. Serão desclassificadas as propostas:

- a) cujo objeto não atenda as especificações, prazos e condições fixados neste Edital;
- b) que apresentem preço baseado exclusivamente em proposta das demais licitantes;
- c) apresentadas por licitante impedida de participar, nos termos do item 2.2 deste Edital;
- d) que apresentem preços unitários ou total simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos ou salários de mercado;
- e) formuladas por licitantes participantes de cartel, conluio ou qualquer acordo colusivo voltado a fraudar ou frustrar o caráter competitivo do certame licitatório.

5.2.2. A desclassificação se dará por decisão motivada do Pregoeiro, observado o disposto no artigo 43, §3º, da Lei Federal nº 8.666/1993.





# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

## DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

[licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br); [licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br)

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

5.2.4. O eventual desempate de propostas do mesmo valor será promovido pelo sistema, com observância dos critérios legais estabelecidos para tanto.

5.3. Nova grade ordenatória será divulgada pelo sistema, contendo a relação das propostas classificadas e das desclassificadas.

5.4. Lances: Será iniciada a etapa de lances com a participação de todas as licitantes detentoras de propostas classificadas.

5.4.1. Os lances deverão ser formulados exclusivamente por meio do sistema eletrônico em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço ou ao último valor apresentado pela própria licitante ofertante, observada em ambos os casos a redução mínima fixada no item 5.4.2, aplicável, inclusive, em relação ao primeiro formulado, prevalecendo o primeiro lance recebido, quando ocorrerem 02 (dois) ou mais lances do mesmo valor.

**5.4.2. O valor de redução mínima entre os lances será de R\$ 1,00 (um Real) e incidirá sobre o valor unitário do item/total do item/total do lote/total do objeto.**

5.4.3. A etapa de lances terá a duração de 15 (quinze) minutos.

5.4.3.1. A duração da etapa de lances será prorrogada automaticamente pelo sistema, visando à continuidade da disputa, quando houver lance admissível ofertado nos últimos 03 (três) minutos do período de que trata o item 5.4.3 ou nos sucessivos períodos de prorrogação automática.

5.4.3.2. Não havendo novos lances ofertados nas condições estabelecidas no item 5.4.3.1, a duração da prorrogação encerrar-se-á, automaticamente, quando atingido o terceiro minuto contado a partir do registro no sistema do último lance que ensejar prorrogação.

5.4.4. No decorrer da etapa de lances, as licitantes serão informadas pelo sistema eletrônico:

5.4.4.1. Dos lances admitidos e dos inválidos, horários de seus registros no sistema e respectivos valores;

5.4.4.2. Do tempo restante para o encerramento da etapa de lances.

5.4.5. A etapa de lances será considerada encerrada findos os períodos de duração indicados no item 5.4.3.

5.5. Classificação: Encerrada a etapa de lances, o sistema divulgará a nova grade ordenatória contendo a classificação final, em ordem crescente de valores, considerando o último preço admitido de cada licitante.

5.6. Empate Ficto: Com base na classificação a que alude o item 5.5, será assegurada às licitantes microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas que preencham as condições estabelecidas no artigo 34, da Lei Federal nº 11.488/2007, preferência à contratação, observadas as seguintes regras:

5.6.1. A microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa que preencha as condições estabelecidas no artigo 34, da Lei Federal nº 11.488/2007, detentora da proposta de menor valor, dentre aquelas cujos valores sejam iguais ou superiores até 5% (cinco por cento) ao valor



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

## DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

[licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br); [licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br)

da proposta melhor classificada, será convocada pelo Pregoeiro para que apresente preço inferior ao da melhor classificada no prazo de 5 (cinco) minutos, sob pena de preclusão do direito de preferência. Caso haja propostas empatadas, a convocação recairá sobre a licitante vencedora de sorteio.

5.6.2. Não havendo a apresentação de novo preço, inferior ao preço da proposta melhor classificada, serão convocadas para o exercício do direito de preferência, respeitada a ordem de classificação, as demais microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas que preencham as condições estabelecidas no artigo 34, da Lei Federal nº 11.488/2007, cujos valores das propostas se enquadrem nas condições indicadas no item 5.6.1.

5.6.3. Caso a detentora da melhor oferta, de acordo com a classificação de que trata o item 5.5, seja microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa que preencha as condições estabelecidas no artigo 34, da Lei Federal nº 11.488/2007, não será assegurado o direito de preferência, passando-se, desde logo, à negociação do preço.

5.7. Negociação: O Pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor mediante troca de mensagens abertas no sistema, com vistas à redução do preço.

5.8. Aceitabilidade: Após a negociação, se houver, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor preço, decidindo motivadamente a respeito.

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

5.8.2. Não serão aceitas as propostas que tenham sido apresentadas por microempresas ou empresas de pequeno porte impedidas de optar pelo Simples Nacional e que, não obstante, tenham considerado os benefícios desse regime tributário diferenciado.

5.8.3. Na mesma sessão pública, o Pregoeiro solicitará da licitante detentora da melhor oferta o envio, no campo próprio do sistema, da planilha de proposta detalhada, elaborada de acordo com o modelo do Anexo II deste Edital, contendo os preços unitários e o novo valor total para a contratação a partir do valor total final obtido no certame.

5.8.3.1. A planilha de proposta deverá conter indicação da procedência, marca e modelo do produto ofertado, observadas as especificações do Termo de Referência constante do Anexo I.

5.8.3.2. O Pregoeiro poderá a qualquer momento solicitar às licitantes os esclarecimentos que julgar necessários.

5.8.3.3. A critério do Pregoeiro, a sessão pública poderá ser suspensa por até 02 (dois) dias úteis para a apresentação da planilha de proposta em conformidade com o modelo do Anexo II.

5.8.3.4. Se a licitante detentora da melhor oferta deixar de cumprir a obrigação estabelecida no item 5.8.3, sua proposta não será aceita pelo Pregoeiro.

### **5.8.4. Das Amostras:**

Antes da apreciação dos documentos de habilitação, o Pregoeiro suspenderá a sessão pública para que o licitante detentor da melhor oferta apresente, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, amostra (s) do (s) produto (s) objeto desta licitação e suas respectivas fichas técnicas e



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

## DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

[licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br); [licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br)

documentos técnicos. O vencedor deve apresentar amostra em embalagem e peso original conforme solicitado no termo de referência.

A licitante vencedora que estiver com a amostra aprovada, deverá apresentar em até 15 (quinze) dias úteis laudo bromatológico de todos os itens que compõem este certame, na coordenadoria da merenda, a partir da convocação a ser publicada em diário oficial do município.

5.8.4.1. Enquanto não expirado o prazo de entrega, o licitante poderá substituir ou efetuar ajustes e modificações na amostra apresentada.

5.8.4.2. Quando enviadas por via postal, o prazo de entrega será contado a partir da data de postagem das amostras.

5.8.4.3. A amostra deverá ser acompanhada do Protocolo de Entrega de Amostra conforme o modelo estabelecido no Anexo VII, o qual será subscrito pelo servidor indicado e juntado aos autos do processo.

5.8.4.4. A (s) amostra (s) será (ão) avaliada (s) pela área técnica a fim de verificar a conformidade do produto ofertado com a descrição e as especificações técnicas constantes do Termo de Referência.

5.8.4.4.1. Se a amostra for aceita, o Pregoeiro retomará a sessão pública informando os demais licitantes dessa decisão e prosseguirá para a avaliação dos requisitos de habilitação. A quantidade de produtos apresentados como amostra serão subtraídos do quantitativo total a ser entregue pelo licitante vencedor.

5.8.4.4.2. Se a amostra for rejeitada, ou não for entregue no prazo estabelecido, a proposta será desclassificada e o Pregoeiro retomará a sessão pública para convocar o licitante detentor da segunda melhor oferta a apresentar as suas amostras, observado o mesmo prazo e as mesmas condições do primeiro colocado.

5.8.4.5. A decisão que aceitar ou rejeitar a amostra será formalizada por despacho fundamentado.

5.9. Exame das Condições de Habilitação: Considerada aceitável a oferta de menor preço, passará o Pregoeiro ao julgamento da habilitação, observando as seguintes diretrizes:

a) Verificação dos dados e informações do autor da oferta aceita, constantes do CAUFESP e extraídos dos documentos indicados no item 4 deste Edital;

b) Caso os dados e informações constantes no CAUFESP não atendam aos requisitos estabelecidos no item 4 deste Edital, o Pregoeiro verificará a possibilidade de suprir ou sanear eventuais omissões ou falhas mediante consultas efetuadas por outros meios eletrônicos hábeis de informações. Essa verificação será certificada pelo Pregoeiro na ata da sessão pública, devendo ser anexados aos autos os documentos obtidos por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente certificada e justificada;

c) A licitante poderá suprir eventuais omissões ou sanear falhas relativas ao cumprimento dos requisitos e condições de habilitação estabelecidos neste Edital mediante a apresentação de documentos, preferencialmente no campo próprio do Sistema BEC/SP ou por correio eletrônico a ser fornecido pelo Pregoeiro no chat do sistema, desde que os envie no curso da própria sessão pública e antes de ser proferida a decisão sobre a habilitação.



## Prefeitura Municipal de Iracemápolis

### DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

[licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br); [licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br)

d) A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos hábeis de informações, no momento da verificação a que se refere a alínea “b”, ou dos meios para a transmissão de cópias de documentos a que se refere a alínea “c”, ambas deste subitem 5.9, ressalvada a indisponibilidade de seus próprios meios. Na hipótese de ocorrerem essas indisponibilidades e/ou não sendo supridas ou saneadas as eventuais omissões ou falhas, na forma prevista nas alíneas “b” e “c”, a licitante será inabilitada, mediante decisão motivada;

e) Os originais ou cópias autenticadas por tabelião de notas dos documentos enviados na forma constante da alínea “c” deverão ser apresentados no endereço indicado no preâmbulo deste Edital, em até 02 (dois) dias após o encerramento da sessão pública, sob pena de invalidade do respectivo ato de habilitação e aplicação das penalidades cabíveis; e.1) Os documentos poderão ser apresentados mediante publicação em órgão da imprensa oficial, ou por cópia simples, desde que acompanhados dos originais para que sejam autenticados por servidor da administração; ou

e.2) Os documentos eletrônicos produzidos com a utilização de processo de certificação disponibilizada pela ICP-Brasil, nos termos da Medida Provisória nº 2.200-2, de 24 de agosto de 2001, serão recebidos e presumidos verdadeiros em relação aos signatários, dispensando-se o envio de documentos originais e cópias autenticadas em papel.

f) A comprovação da regularidade fiscal e trabalhista de microempresas, empresas de pequeno porte ou cooperativas que preencham as condições estabelecidas no artigo 34 da Lei Federal nº 11.488/2007 será exigida apenas para efeito de celebração da contratação. Não obstante, a apresentação de todas as certidões e documentos exigidos para a comprovação da regularidade fiscal e trabalhista será obrigatória na fase de habilitação, ainda que apresentem alguma restrição ou impedimento.

f.1) A prerrogativa tratada na alínea “f” abrange apenas a regularidade fiscal e trabalhista do licitante enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa que preencha as condições estabelecidas no artigo 34 da Lei Federal nº 11.488/2007, não abrangendo os demais requisitos de habilitação exigidos neste Edital, os quais deverão ser comprovados durante o certame licitatório e na forma prescrita neste item 5.9.

g) Constatado o cumprimento dos requisitos e condições estabelecidos no Edital, a licitante será habilitada e declarada vencedora do certame.

h) Havendo necessidade de maior prazo para analisar os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no chat eletrônico a nova data e horário para sua continuidade.

i) Por meio de aviso lançado no sistema, o Pregoeiro informará às demais licitantes que poderão consultar as informações cadastrais da licitante vencedora utilizando opção disponibilizada no próprio sistema para tanto. O Pregoeiro deverá, ainda, informar o teor dos documentos recebidos por meio eletrônico.

5.10. Regularidade Fiscal e Trabalhista de ME/EPP/COOPERATIVA: A licitante habilitada nas condições da alínea “f” do item 5.9 deverá comprovar sua regularidade fiscal e trabalhista sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis, mediante a apresentação das competentes certidões negativas de débitos, ou positivas com efeito de negativa, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado a partir do momento em que a



# Prefeitura Municipal de Iracemópolis

## DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

[licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br); [licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br)

licitante for declarada vencedora do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração.

5.11. Ocorrendo a habilitação na forma indicada na alínea “f”, do item 5.9, a sessão pública será suspensa pelo Pregoeiro, observados os prazos previstos no item 5.10 para que a licitante vencedora possa comprovar a regularidade fiscal e trabalhista.

5.12. Por ocasião da retomada da sessão, o Pregoeiro decidirá motivadamente sobre a comprovação ou não da regularidade fiscal e trabalhista de que trata o item 5.10, ou sobre a prorrogação de prazo para a mesma comprovação.

5.13. Licitação Fracassada: Se a oferta não for aceitável, se a licitante desatender às exigências para a habilitação, ou não sendo saneada a irregularidade fiscal e trabalhista, nos moldes dos itens 5.10 a 5.12, o Pregoeiro, respeitada a ordem de classificação de que trata o item 5.5, examinará a oferta subsequente de menor preço, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda aos requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.

5.14. Formação do Cadastro de Reserva: Conhecida a licitante vencedora, o Pregoeiro consultará as demais licitantes classificadas para saber se aceitam executar o objeto por valor igual ao ofertado pelo licitante vencedor de cada item, excluído o percentual referente à margem de preferência, caso aplicada. Em seguida, observada a ordem de classificação original no certame, o Pregoeiro procederá ao julgamento da habilitação (item 5.9 e 5.10) das licitantes que concordarem.

## 6. RECURSO, HOMOLOGAÇÃO E CELEBRAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

6.1. Recursos: Divulgado o vencedor ou, se for o caso, saneada a irregularidade fiscal e trabalhista nos moldes dos itens 5.10 a 5.12, o Pregoeiro informará às licitantes por meio de mensagem lançada no sistema que poderão interpor recurso, imediata e motivadamente, por meio eletrônico, utilizando exclusivamente o campo próprio disponibilizado no sistema.

6.2. Havendo interposição de recurso o Pregoeiro informará aos recorrentes que poderão apresentar memoriais contendo as razões recursais no prazo de 03 (três) dias úteis após o encerramento da sessão pública, sob pena de preclusão. Os demais licitantes poderão apresentar contrarrazões ao (s) recurso (s) interposto (s) no prazo comum de 03 (três) dias úteis contados a partir do término do prazo para apresentação, pelo (s) recorrente (s), dos memoriais recursais, sendo-lhes assegurada vista aos autos do processo no endereço indicado pela Unidade Compradora.

6.3. Os memoriais de recurso e as contrarrazões serão oferecidos por meio eletrônico no sítio [www.bec.sp.gov.br](http://www.bec.sp.gov.br), opção “RECURSO”. A apresentação de documentos relativos às peças antes indicadas, se houver, será efetuada mediante protocolo dentro dos prazos estabelecidos no item 6.2.

6.4. A falta de interposição do recurso na forma prevista no item 6.1 importará na decadência do direito de recorrer, podendo o Pregoeiro declarar o vencedor do certame na própria sessão pública e, em seguida, propor à autoridade competente a homologação do procedimento licitatório.



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

## DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

[licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br); [licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br)

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

6.6. Homologação: Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

6.7. Convocação para Assinatura da ATA de Registro de Preços: Serão convocados para assinar a ATA de Registro de Preços, respeitados os quantitativos ofertados e a ordem de classificação do certame, a licitante vencedora e os fornecedores que concordarem com as condições previstas no item 5.14 do Edital.

6.7.1. A convocação será feita pelo Órgão Gerenciador em até 5 (cinco) dias úteis após a publicação, no Diário Oficial do Estado, do ato que homologou o procedimento licitatório.

6.7.2. Salvo disposição diversa constante no ato de convocação, o prazo para comparecimento do fornecedor será de 5 (cinco) dias úteis e a ATA será celebrada pela mesma autoridade que subscreveu o Edital.

6.7.3. O prazo do item 6.7.2 poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, por solicitação do fornecedor e desde que ocorra motivo justificado aceito pelo Órgão Gerenciador.

6.7.4. Sem prejuízo da aplicação de penalidades, será excluído do Sistema de Registro de Preços o fornecedor que, tendo sido convocado para assinar a Ata, deixar de fazê-lo no prazo fixado.

6.8. Publicação: Colhidas as assinaturas, o Órgão Gerenciador providenciará a publicação da ATA de Registro de Preços e, se for o caso, do ato que promover a exclusão de que trata o item 6.7.4.

6.9. Constituição, Validade e Cancelamento: A constituição, a validade e o cancelamento do Sistema de Registro de Preços atenderão ao disposto na ATA de Registro de Preços, cuja minuta constitui o Anexo V deste Edital.

6.10. Sistema e-GRP: O Sistema Eletrônico de Gerenciamento de Registro de Preços - e- GRP, instituído pelo Decreto Estadual nº 62.329, de 20 de dezembro de 2016, poderá ser utilizado para realizar as etapas preparatórias do procedimento licitatório e para acompanhar os quantitativos e preços registrados na Ata, em conformidade com os fluxos e etapas estabelecidos no Sistema e-GRP.

## 7. DESCONEXÃO COM O SISTEMA ELETRÔNICO

7.1. Desconexão: À licitante caberá acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública, respondendo pelos ônus decorrentes de sua desconexão ou da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema.

7.2. Efeitos: A desconexão do sistema eletrônico com o Pregoeiro, durante a sessão pública, implicará:

a) fora da etapa de lances, a sua suspensão e o seu reinício, desde o ponto em que foi interrompida. Neste caso, se a desconexão persistir por tempo superior a 15 (quinze) minutos, a sessão pública deverá ser suspensa e reiniciada somente após comunicação expressa às licitantes de nova data e horário para a sua continuidade;



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

## DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

[licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br); [licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br)

b) durante a etapa de lances, a continuidade da apresentação de lances pelas licitantes, até o término do período estabelecido no Edital.

7.3. A desconexão do sistema eletrônico com qualquer licitante não prejudicará a conclusão válida da sessão pública ou do certame.

### 8. PRAZOS, LOCAIS E CONDIÇÕES DE ENTREGA

8.1. Remissão ao Termo de Referência: O objeto desta licitação deverá ser entregue nos prazos e nos locais indicados no Termo de Referência, que constitui Anexo I deste Edital, correndo por conta da contratada todas as despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.

### 9. RECEBIMENTO DO OBJETO

9.1. Recebimento Provisório: O objeto será recebido provisoriamente em até 05 (cinco) dias úteis, contados da data da entrega dos bens nos locais e endereços indicados pelos Órgãos Participantes, acompanhado da respectiva nota fiscal/fatura.

9.2. Por ocasião da entrega, a contratada deverá colher no comprovante respectivo a data, o nome, o cargo, a assinatura e o número do Registro Geral (RG), emitido pela Secretaria de Segurança Pública, ou documento equivalente, do servidor do contratante responsável pelo recebimento.

9.3. Constatadas irregularidades no objeto contratual, o contratante poderá:

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

9.3.1.1. Na hipótese de substituição, a contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de 05 (cinco) dias, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;

9.3.2. Se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

9.3.2.1. Na hipótese de complementação, a contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação do contratante, no prazo máximo de 05 (cinco) dias, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

9.4. Recebimento Definitivo: O recebimento do objeto dar-se-á definitivamente no prazo de 08 (oito) dias úteis após o recebimento provisório, uma vez verificado o atendimento integral da quantidade e das especificações contratadas, mediante “Termo de Recebimento Definitivo” ou “Recibo”, firmado pelo servidor responsável.

### 10. PAGAMENTOS

10.1. Prazo: Os pagamentos serão efetuados em 30 (trinta) dias, contados da apresentação de cada nota fiscal/fatura no protocolo do Órgão Participante, no endereço indicado no Anexo I.2 deste Edital, à vista do respectivo “Termo de Recebimento Definitivo” ou “Recibo”.

10.2. As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à contratada e seu vencimento ocorrerá em 30 (trinta) dias após a data de sua apresentação válida.



# Prefeitura Municipal de Iracemópolis

## DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

[licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br); [licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br)

10.3. CADIN ESTADUAL: Constitui condição para a realização dos pagamentos a inexistência de registros em nome da contratada no “Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados de Órgãos e Entidades do Estado de São Paulo – CADIN ESTADUAL”, o qual deverá ser consultado por ocasião da realização de cada pagamento. O cumprimento desta condição poderá se dar pela comprovação, pela contratada, de que os registros estão suspensos, nos termos do artigo 8º da Lei Estadual nº 12.799/2008.

10.4. Os pagamentos serão feitos mediante crédito aberto em conta corrente em nome da contratada no Banco do Brasil S/A.

10.5. Correção Monetária: Havendo atraso nos pagamentos, incidirá correção monetária sobre o valor devido na forma da legislação aplicável, bem como juros moratórios, a razão de 0,5% (meio por cento) ao mês, calculados pro rata temporis, em relação ao atraso verificado.

### 11. CONTRATAÇÕES DECORRENTES DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1. Efeitos da ATA: Os fornecedores que assinarem a ATA de Registro de Preços estarão obrigados a celebrar as contratações que dela poderão advir, observadas as condições estabelecidas neste Edital, nos seus anexos e na própria Ata.

11.1.1. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações decorrentes da ATA de Registro de Preços, ficando-lhe facultada à utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência de contratação em igualdade de condições.

11.1.2. Quando da necessidade de contratação, o Órgão Participante, por intermédio do gestor do contrato por ele indicado, consultará o Órgão Gerenciador para obter a indicação do fornecedor, dos quantitativos a que este ainda se encontra obrigado e dos preços registrados.

11.1.3. O Órgão Gerenciador poderá admitir o remanejamento de quantitativos entre Órgãos Participantes sediados em um mesmo Município, desde que não sejam ultrapassadas as quantidades totais indicadas para cada item na ATA de Registro de Preços.

11.1.4. Celebração: As contratações decorrentes da ATA de Registro de Preços serão formalizadas mediante a emissão de nota de empenho. Se, por ocasião da formalização da contratação, algum dos documentos apresentados pelo fornecedor para fins de comprovação da regularidade fiscal e trabalhista estiver com o prazo de validade expirado, o Órgão Participante verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações, certificando nos autos do processo a regularidade e anexando os documentos passíveis de obtenção por tais meios, salvo impossibilidade devidamente justificada.

11.1.5. Se não for possível atualizá-las por meio eletrônico hábil de informações, o fornecedor será notificado para, no prazo de 02 (dois) dias úteis, comprovar a sua situação de regularidade de que trata o item 11.2.1, mediante a apresentação das certidões respectivas com prazos de validade em vigência, sob pena de a contratação não se realizar.

11.1.6. Constitui condição para a celebração da contratação, bem como para a realização dos pagamentos dela decorrentes, a inexistência de registros em nome do fornecedor no “Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados de Órgãos e Entidades Estaduais– CADIN ESTADUAL”. Esta condição será considerada cumprida se a devedora comprovar que os respectivos registros se encontram suspensos, nos termos do artigo 8º, §§ 1º e 2º. da Lei Estadual nº 12.799/2008.





# Prefeitura Municipal de Iracemópolis

## DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

[licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br); [licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br)

11.1.7. Com a finalidade de verificar o eventual descumprimento pelo licitante das condições de participação previstas no item 2.2 deste Edital serão consultados, previamente à celebração da contratação, os seguintes cadastros:

11.1.7.1. Sistema Eletrônico de Aplicação e Registro de Sanções Administrativas – e-Sanções (<http://www.esancoes.sp.gov.br>);

11.1.7.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS (<http://www.portaltransparencia.gov.br/ceis>);

11.1.7.3. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade – CNIA, do Conselho Nacional de Justiça ([http://www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)), devendo ser consultados o nome da pessoa jurídica licitante e também de seu sócio majoritário (artigo 12 da Lei Federal nº 8.429/1992).

11.1.8. Constituem, igualmente, condições para a celebração da contratação:

a) a indicação de gestor encarregado de representar o fornecedor com exclusividade perante o contratante, caso se trate de sociedade cooperativa;

b) a apresentação do (s) documento (s) que o fornecedor, à época do certame licitatório, houver se comprometido a exibir antes da celebração da contratação por meio de declaração específica, caso exigida no item 4.1.4.6 deste Edital.

11.2. No prazo de 5 (cinco) dias corridos contados da data da convocação, o fornecedor deverá comparecer perante o Órgão Participante para a retirada da nota de empenho ou, alternativamente, solicitar o seu envio por meio eletrônico.

11.2.1. O prazo indicado no item 11.3 poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do interessado e aceita pela Administração.

11.2.2. O não comparecimento do fornecedor para retirar a nota de empenho ou, quando solicitado o seu envio por meio eletrônico, a ausência de envio de confirmação de recebimento dentro do prazo indicado no item 11.3 importará na recusa à contratação, sujeita à aplicação das sanções cabíveis.

11.2.3. Quando a nota de empenho for encaminhada por meio eletrônico, o prazo para entrega terá início no dia útil posterior ao envio da confirmação de recebimento, que será impressa pelo Órgão Participante e juntada aos autos do processo.

## 12. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. Impedimento de Licitar e Contratar: Ficará impedida de licitar e contratar com a Administração direta e indireta do Estado de São Paulo, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, a pessoa física ou jurídica, que praticar quaisquer atos previstos no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/2002, sem prejuízo da responsabilidade civil ou criminal, quando couber.

12.2. Multas e Registros: A sanção de que trata o subitem anterior poderá ser aplicada juntamente com as multas previstas no Anexo IV deste Edital, garantido o exercício de prévia e ampla defesa, e deverá ser registrada no CAUFESP, no “Sistema Eletrônico de Aplicação e Registro de Sanções Administrativas – e-Sanções”, no endereço [www.esancoes.sp.gov.br](http://www.esancoes.sp.gov.br), e também no



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

## DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

[licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br); [licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br)

“Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS”, no endereço <http://www.portaltransparencia.gov.br/ceis>.

12.3. Autonomia: As sanções são autônomas e a aplicação de uma não exclui a de outra.

12.4. Descontos: O contratante poderá descontar das faturas os valores correspondentes às multas que eventualmente lhe forem aplicadas por descumprimento de obrigações estabelecidas neste Edital, ou em seus anexos.

12.5. Conformidade Com o Marco Legal Anticorrupção: A prática de atos que atentem contra o patrimônio público nacional ou estrangeiro, contra princípios da administração pública, ou que de qualquer forma venham a constituir fraude ou corrupção, durante a licitação ou ao longo da execução da contratação, será objeto de instauração de processo administrativo de responsabilização nos termos da Lei Federal nº 12.846/2013 e do Decreto Estadual nº 60.106/2014, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas previstas nos artigos 87 e 88 da Lei Federal nº 8.666/1993, e no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/2002.

12.6. Competência Para Aplicação no SRP: Garantida a ampla defesa e o contraditório, compete:

12.6.1. Ao Órgão Gerenciador aplicar as penalidades decorrentes:

- a) de infrações no procedimento licitatório;
- b) do descumprimento do pactuado na ATA de Registro de Preços ou do descumprimento das obrigações contratuais em relação às suas próprias contratações.

12.6.2. Ao Órgão Participante aplicar as penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado na ATA de Registro de Preços ou do descumprimento das obrigações contratuais em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao Órgão Gerenciador.

### 13. GARANTIA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

13.1. Não será exigida a prestação de garantia de execução para celebrar a contratação decorrente deste certame licitatório.

### 14. IMPUGNAÇÕES E PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS

14.1. Forma: As impugnações e os pedidos de esclarecimentos serão formulados por meio eletrônico, em campo próprio do sistema, encontrado na opção “EDITAL”. As impugnações e os pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

14.2. Decisão: As impugnações serão decididas pelo subscritor do Edital e os pedidos de esclarecimentos respondidos pelo Pregoeiro até o dia útil anterior à data fixada para a abertura da sessão pública.

14.2.1. Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para realização da sessão pública, se for o caso.

14.2.2. As decisões das impugnações e as respostas aos pedidos de esclarecimentos serão entranhados aos autos do processo licitatório e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessado.



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

## DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

[licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br); [licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br)

14.3. Aceitação Tácita: A ausência de impugnação implicará na aceitação tácita, pelo licitante, das condições previstas neste Edital e em seus anexos, em especial no Termo de Referência.

### **15. ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS POR ÓRGÃOS OU ENTIDADES NÃO PARTICIPANTES**

15.1. Não será admitida a utilização da ATA de Registro de Preços decorrente desta licitação por órgãos e entidades que não tenham participado do certame licitatório.

### **16. DISPOSIÇÕES GERAIS**

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

16.2. Omissões: Os casos omissos serão solucionados pelo Pregoeiro e as questões relativas ao sistema, pela Coordenadoria de Compras Eletrônicas, da Secretaria da Fazenda e Planejamento.

16.3. ATAS: Das sessões públicas de processamento do Pregão serão lavradas atas circunstanciadas, observado o disposto no artigo 14, inciso IX, do Regulamento anexo à Resolução CC-27/2006, a serem assinadas pelo Pregoeiro e pela equipe de apoio.

16.4. Sigilo dos Licitantes: O sistema manterá sigilo quanto à identidade das licitantes:

16.4.1. Para o Pregoeiro, até a etapa de negociação com o autor da melhor oferta;

16.4.2. Para os demais participantes, até a etapa de habilitação;

16.5. Será excluído do certame o licitante que, por quaisquer meios, antes ou durante a sessão pública, franqueie, permita ou possibilite a sua identificação para a Unidade Compradora, para o Pregoeiro ou para os demais participantes em qualquer momento, desde a publicação do aviso até a conclusão da etapa de negociação, especialmente no preenchimento do formulário eletrônico para a entrega das propostas.

16.6. A exclusão de que trata o item anterior dar-se-á por meio de desclassificação do licitante na etapa "Análise de Propostas" e/ou pela não aceitabilidade do preço pelo pregoeiro na etapa "Análise da Aceitabilidade de Preço".

16.7. Saneamento de Erros e Falhas: No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

16.7.1. As falhas passíveis de saneamento na documentação apresentada pelo licitante são aquelas cujo conteúdo retrate situação fática ou jurídica já existente na data da abertura da sessão pública deste Pregão.

16.7.2. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

16.8. Publicidade: O resultado deste Pregão e os demais atos pertinentes a esta licitação, sujeitos à publicação, serão divulgados no Diário Oficial do Estado e nos sítios eletrônicos



## **Prefeitura Municipal de Iracemápolis**

### **DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES**

[licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br); [licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br)

www.imesp.com.br, opção “NEGÓCIOS PÚBLICOS” e www.bec.sp.gov.br, opção “PREGÃO ELETRÔNICO”.

16.9. Prazos: Os prazos indicados neste Edital em dias corridos, quando vencidos em dia não útil, prorrogam-se para o dia útil subsequente.

16.10. Foro: Para dirimir quaisquer questões decorrentes da licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca da Capital do Estado de São Paulo.

16.11. O termo de referência é parte indissociável deste Edital.

16.12. Anexos: Integram o presente Edital:

Anexo I – Termo de Referência;

Anexo II – Modelo de planilha de proposta;

Anexo III – Modelos de Declarações;

Anexo IV – Resolução de sanções aplicável;

Anexo V – ATA de Registro de Preços;

Anexo VI – Modelo de Protocolo de Entrega de Amostras:

Iracemápolis, 28 de janeiro de 2021.

**Luis Paulo Rizardi**

**Diretor de Compras e Licitações**



# Prefeitura Municipal de Iracemópolis

## DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

[licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br); [licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br)

### ANEXO I

#### TERMO DE REFERÊNCIA

#### ANEXO I.1

#### ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

##### 1. DO OBJETO

- 1.1. Registro de preços, visando a eventual e futura aquisição de carnes para atender a demanda da Alimentação Escolar/2021, respeitando as necessidades e o interesse público, de forma parcelada e a pedido.
- 1.2. Os produtos deverão ser entregues em embalagens que suporte o peso de acondicionamento dos mesmos.
- 1.3. A Detentora da ATA de Registro de Preços deverá repor os produtos dentro do prazo de validade e/ou vida útil, no caso de qualquer tipo de alteração dos mesmos.
- 1.4. A Detentora da ATA de Registro de Preços deverá seguir a programação de entrega do Programa Municipal de Alimentação Escolar que receberá os produtos diariamente, ponto a ponto, nos termos do cronograma aprovado pelo Setor de Merenda Escolar.
- 1.5. O Setor de Merenda Escolar, por sua área de nutrição, reserva-se o direito de controlar periodicamente a qualidade dos produtos entregues, enviando amostras para serem analisadas em órgãos oficiais, com o objetivo de verificar se os produtos estão dentro dos padrões estabelecidos pelo Ministério da Saúde.
- 1.6. As carnes deverão possuir as seguintes características quando da entrega dos mesmos:
  - 1.6.1. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo;
  - 1.6.2. Não possuir umidade externa anormal;
  - 1.6.3. Não possuir bolores ou mucosidade e manchas;
  - 1.6.4. O prazo de vencimento deve estar adequado para o consumo humano.

##### 2. DEFINIÇÃO E QUANTIDADES

###### Lote 01 – Carne bovina (Código BEC – 4994868)

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Objeto
01	12.000	kg	<b>Carne bovina semi processada; patinho cubos.</b> Seguir descrição do termo de referência. Cortada <b>em cubos 2x2</b> , congelada a -12°C ou mais frio pelo sistema <b>IQF</b> (Individually Quick Frozen), congelado rápido individualmente, que proporciona menor risco de contaminação, mais praticidade para o preparo da merenda escolar, menor desperdício com facilidade para o porcionamento do preparo; em pacotes padronizados de 1 ou 2 kg. A carne de bovina deverá ser crua e congelada, proveniente de espécie bovina sadia, abatidas, sob inspeção veterinária declaradas aptas a alimentação humana de acordo com legislação vigente, sem adição de sal, temperos, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses. <b>Armazenamento:</b> em embalagem fechada a -12°C ou mais frio. <b>Informação Nutricional:</b> (porção de 100 g) – Valor energético: 90 à 170 kcal; Proteína mínimo: 16 g; Gorduras totais: 1,5 a 8 g; Sódio até: 200 mg. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos. <b>Características organolépticas:</b> Textura: característica; Cor: característica; Sabor:



# Prefeitura Municipal de Iracemópolis

## DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

[licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br); [licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br)

		<p>característico, Odor: característico. <b>Características microbiológicas:</b> deverão ser efetuadas determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico/sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções, cujos custos correrão por conta do fornecedor. <b>Prazo de validade:</b> o produto deverá ter validade mínima 10 (dez) meses da data de entrega. Não serão aceitos os produtos que estiverem com trinta (30) dias para o vencimento. <b>Embalagem primária:</b> o produto deverá ser embalado em sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, resistente para as condições de armazenamento e transporte, com fechamento termos soldado, com peso padronizado de 1 kg ou 2 kg. Devem ser íntegras sem água e gelo e sem rachadura ou furos. Será considerada imprópria a embalagem defeituosa, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. <b>Rotulagem:</b> O produto deverá estar rotulado com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primárias <b>deverão constar de forma clara as seguintes informações:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>* IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO (NOME DO TIPO DE CARNE/ TIPO DE CORTE).</li><li>* NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE / FORNECEDOR.</li><li>* DATA FABRICAÇÃO DO PRODUTO.</li><li>* DATA VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO.</li><li>* PESO LÍQUIDO.</li><li>* CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO / INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO E CONSUMO.</li><li>* Nº. DO LOTE.</li><li>* Nº. REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE.</li><li>* CARIMBO DO SIF.</li></ul> <p>O fornecedor deverá ter rígidas condições de higiene em seu estabelecimento e deve apresentar Licença de Funcionamento do Órgão Sanitário competente, assim como ter elaborado e implantado as normas de "Boas Práticas de Fabricação". <b>Prazo de entrega:</b> o fornecedor deverá se responsabilizar pela entrega programada nos locais (ponto a ponto), entrega semanal (um dia na semana), no horário de início às 6:30 h de acordo com as necessidades do Departamento de Alimentação Escolar (a planilha para entrega será elaborada pelo Departamento de Alimentação Escolar, mediante do Pedido de Compra (empenho), com as quantidades necessárias a cada Unidade Escolar e enviada ao fornecedor na semana anterior a entrega. O transporte deverá ser feito em veículo com carroceria fechada, isotérmico, respeitando a temperatura de transporte do produto, com Licença de Funcionamento concedido pelo Órgão Sanitário competente. O entregador deverá estar devidamente uniformizado. O fornecedor deve estar de acordo com a Portaria CVS-5, de 9/04/2013 e demais legislações competentes a seu produto.</p> <p><b>DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA:</b></p> <p>A empresa deverá apresentar junto com a amostra do produto:</p> <p><b>A</b> - Cópia reprográfica autenticada do Certificado de Registro do produto com memorial descritivo no Órgão competente (ministério da Agricultura).</p> <p><b>B</b> - Comprovante autenticado de que o produto está sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura.</p> <p><b>C</b> - Laudo Bromatológico. Caso este laudo não esteja completo, poderão ser anexados outros, complementando-o. Os laudos apresentados não poderão ter data anterior a 360 (trezentos e sessenta) dias da entrega da documentação e deverão ser emitidos por:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>* Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura.</li></ul> <p>Ou</p> <ul style="list-style-type: none"><li>* Laboratório autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou pelo Ministério da Agricultura para análises de alimentos para fins de registro ou controle.</li></ul> <p>Ou</p> <ul style="list-style-type: none"><li>* Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais localizados no Estado de São Paulo</li></ul> <p><b>D</b> - Ficha Técnica do produto, contendo todos os itens abaixo:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>* Identificação do Produto (Produto, Marca, Nº de registro no órgão competente)</li><li>* Identificação do fabricante (Nome, Endereço, Telefone)</li><li>* Características do Produto (Componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos quando utilizados)</li></ul>
--	--	--



# Prefeitura Municipal de Iracemópolis

## DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

[licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br); [licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br)

			<p>* Informação Nutricional * Prazo de validade * Condições de armazenamento/conservação; * Responsável Técnico pela fabricação do produto (Nome, Profissão, Conselho Regional, Nº de inscrição, Cargo, Assinatura); E - Cópia da licença de funcionamento, do estabelecimento, expedida pela Vigilância Sanitária; F - Certificado de vistoria do veículo de transporte, expedido pela Vigilância Sanitária.</p> <p><u>Amostra:</u> O vencedor da proposta terá prazo de 3 (três) dias úteis, para a entrega de uma amostra por item (no Departamento de Alimentação Escolar à Rua José Emídio, 601, centro de segunda à sexta-feira das 8:00 h às 16:00H), na embalagem original do produto.</p>
--	--	--	--

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Objeto
02	12.000	kg	<p><b>Carne bovina semi processada; patinho; moída</b> - <i>Seguir descrição do termo de referência.</i> Congelada a -12°C ou mais frio pelo sistema IQF (Individually Quick Frozen), congelado rápido individualmente, que proporciona menor risco de contaminação, mais praticidade para o preparo da merenda escolar, menor desperdício com facilidade para o porcionamento do preparo; em pacotes padronizados de 1 ou 2 kg. A carne de bovina deverá ser crua e congelada, proveniente de espécie bovina sadia, abatidas, sob inspeção veterinária declaradas aptas a alimentação humana de acordo com legislação vigente, sem adição de sal, temperos, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses. <b>Armazenamento:</b> em embalagem fechada a -12°C ou mais frio. <b>Informação Nutricional:</b> (porção de 100 g) – Valor energético: 90 à 170 kcal; Proteína mínimo: 16 g; Gorduras totais: 1,5 a 8 g; Sódio até: 200 mg. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos. <b>Características organolépticas:</b> Textura: característica; Cor: característica; Sabor: característico, Odor: característico. <b>Características microbiológicas:</b> deverão ser efetuadas determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico/sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções, cujos custos correrão por conta do fornecedor. <b>Prazo de validade:</b> o produto deverá ter validade mínima 10 (dez) meses da data de entrega. Não serão aceitos os produtos que estiverem com trinta (30) dias para o vencimento. <b>Embalagem primária:</b> o produto deverá ser embalado em sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, resistente para as condições de armazenamento e transporte, com fechamento termos soldado, com peso padronizado de 1 kg ou 2 kg. Devem ser íntegras sem água e gelo e sem rachadura ou furos. Será considerada imprópria a embalagem defeituosa, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. <b>Rotulagem:</b> O produto deverá estar rotulado com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primárias <b>deverão constar de forma clara as seguintes informações:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>* IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO (NOME DO TIPO DE CARNE/ TIPO DE CORTE).</li><li>* NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE / FORNECEDOR.</li><li>* DATA FABRICAÇÃO DO PRODUTO.</li><li>* DATA VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO.</li><li>* PESO LÍQUIDO.</li><li>* CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO / INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO E CONSUMO.</li><li>* Nº. DO LOTE.</li><li>* Nº. REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE.</li><li>* CARIMBO DO SIF.</li></ul> <p>O fornecedor deverá ter rígidas condições de higiene em seu estabelecimento e deve apresentar Licença de Funcionamento do Órgão Sanitário competente, assim como ter elaborado e implantado as normas de “Boas Práticas de Fabricação”. <b>Prazo de entrega:</b> o fornecedor deverá se responsabilizar pela</p>



# Prefeitura Municipal de Iracemópolis

## DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

[licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br); [licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br)

		<p>entrega programada nos locais (ponto a ponto), entrega semanal (um dia na semana), no horário de início às 6:30 h de acordo com as necessidades do Departamento de Alimentação Escolar (a planilha para entrega será elaborada pelo Departamento de Alimentação Escolar, mediante do Pedido de Compra, (empenho), com as quantidades necessárias a cada Unidade Escolar e enviada ao fornecedor na semana anterior a entrega.</p> <p><b>O transporte</b> deverá ser feito em veículo com carroceria fechada, isotérmico, respeitando a temperatura de transporte do produto, com Licença de Funcionamento concedido pelo Órgão Sanitário competente.</p> <p>O entregador deverá estar devidamente uniformizado.</p> <p>O fornecedor deve estar de acordo com a Portaria CVS-5, de 9/04/2013 e demais legislações competentes a seu produto.</p> <p><b>DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA:</b></p> <p>A empresa deverá apresentar junto com a amostra do produto:</p> <p><b>A</b> - Cópia reprográfica autenticada do Certificado de Registro do produto com memorial descritivo no Órgão competente (ministério da Agricultura).</p> <p><b>B</b> - Comprovante autenticado de que o produto está sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura.</p> <p><b>C</b> - Laudo Bromatológico. Caso este laudo não esteja completo, poderão ser anexados outros, complementando-o. Os laudos apresentados não poderão ter data anterior a 360 (trezentos e sessenta) dias da entrega da documentação e deverão ser emitidos por:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>* Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura.</li><li>Ou</li><li>* Laboratório autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou pelo Ministério da Agricultura para análises de alimentos para fins de registro ou controle.</li><li>Ou</li><li>* Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais localizados no Estado de São Paulo</li></ul> <p><b>D</b> - Ficha Técnica do produto, contendo todos os itens abaixo:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>* Identificação do Produto (Produto, Marca, Nº de registro no órgão competente)</li><li>* Identificação do fabricante (Nome, Endereço, Telefone)</li><li>* Características do Produto (Componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos quando utilizados)</li><li>* Informação Nutricional</li><li>* Prazo de validade</li><li>* Condições de armazenamento/conservação;</li><li>* Responsável Técnico pela fabricação do produto (Nome, Profissão, Conselho Regional, Nº de inscrição, Cargo, Assinatura);</li></ul> <p><b>E</b> - Cópia da licença de funcionamento, do estabelecimento, expedida pela Vigilância Sanitária;</p> <p><b>F</b> - Certificado de vistoria do veículo de transporte, expedido pela Vigilância Sanitária.</p> <p><u>Amostra:</u> O vencedor da proposta terá prazo de 3 (três) dias úteis, para a entrega de uma amostra por item (no Departamento de Alimentação Escolar à Rua José Emídio, 601, centro de segunda à sexta-feira das 8:00 h às 16:00H), na embalagem original do produto.</p>
--	--	--

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Objeto
03	6.000	kg	<b>Carne bovina processada, bovina, moída assada:</b> Congelada. Carne moída assada e congelada de bovino. Sem glúten. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Toda a carne usada para elaboração da preparação deverá ter sido submetida aos processos de inspeção veterinária, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto não deverá conter substância/matérias estranhas de qualquer natureza. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, limo na superfície, bolores, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou





# Prefeitura Municipal de Iracemópolis

## DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

[licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br); [licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br)

		<p>coloração sem uniformidade. Deve ser livre de osso quebrado, cartilagem, queimadura por congelamento. Armazenamento: em embalagem fechada, congelada a -12º ou mais frio. <b>Informação nutricional</b> (porção de 100g): valor energético: 250 a 300kcal; proteína: mínimo 25g; gorduras totais: 15 a 20g; sódio até 70mg. <b>Prazo de validade:</b> o produto deverá ter validade mínima 12 (doze) meses da data de entrega. Não serão aceitos os produtos que estiverem com trinta (30) dias para o vencimento. <b>Embalagem primária:</b> saco de polietileno de alta densidade, atóxico, termossoldado, podendo ser coloração azul ou transparente com capacidade de produto e resistente ao transporte e armazenamento. Será considerada imprópria a embalagem defeituosa, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração. <b>Rotulagem:</b> O produto deverá estar rotulado com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primárias <b>deverão constar de forma clara as seguintes informações:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>* <b>IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO (NOME DO TIPO DE CARNE/ TIPO DE CORTE)</b></li><li>* <b>NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE / FORNECEDOR</b></li><li>* <b>DATA FABRICAÇÃO DO PRODUTO</b></li><li>* <b>DATA VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO</b></li><li>* <b>PESO LÍQUIDO</b></li><li>* <b>CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO / INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO E CONSUMO</b></li><li>* <b>Nº. DO LOTE</b></li><li>* <b>Nº. REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE</b></li><li>* <b>CARIMBO DO SIF</b></li></ul> <p>O fornecedor deverá ter rígidas condições de higiene em seu estabelecimento e deve apresentar Licença de Funcionamento do Órgão Sanitário competente, assim como ter elaborado e implantado as normas de "Boas Práticas de Fabricação". <b>Prazo de entrega:</b> o fornecedor deverá se responsabilizar pela entrega programada nos locais (ponto a ponto), entrega semanal (um dia na semana), no horário de início às 6:30 h de acordo com as necessidades do Departamento de Alimentação Escolar (a planilha para entrega será elaborada pelo Departamento de Alimentação Escolar, mediante do Pedido de Compra (empenho), com as quantidades necessárias a cada Unidade Escolar e enviada ao fornecedor na semana anterior a entrega.</p> <p><b>O transporte</b> deverá ser feito em veículo com carroceria fechada, isotérmico, respeitando a temperatura de transporte do produto, com Licença de Funcionamento concedido pelo Órgão Sanitário competente.</p> <p>O entregador deverá estar devidamente uniformizado.</p> <p>O fornecedor deve estar de acordo com a Portaria CVS-5, de 9/04/2013 e demais legislações competentes a seu produto.</p> <p><b>DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA:</b></p> <p>A empresa deverá apresentar junto com a amostra do produto:</p> <p><b>A</b> - Cópia reprográfica autenticada do Certificado de Registro do produto com memorial descritivo no Órgão competente (ministério da Agricultura).</p> <p><b>B</b> - Comprovante autenticado de que o produto está sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura.</p> <p><b>C</b> - Laudo Bromatológico. Caso este laudo não esteja completo, poderão ser anexados outros, complementando-o. Os laudos apresentados não poderão ter data anterior a 360 (trezentos e sessenta) dias da entrega da documentação e deverão ser emitidos por:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>* Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura;</li><li>Ou</li><li>* Laboratório autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou pelo Ministério da Agricultura para análises de alimentos para fins de registro ou controle;</li><li>Ou</li><li>* Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais localizados no Estado de São Paulo.</li></ul> <p><b>D</b> - Ficha Técnica do produto, contendo todos os itens abaixo:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>* Identificação do Produto (Produto, Marca, Nº de registro no órgão.</li><li>* Identificação do fabricante (Nome, Endereço, Telefone)</li><li>* Características do Produto (Componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos quando utilizados</li><li>* Informação Nutricional</li></ul>
--	--	--



# Prefeitura Municipal de Iracemópolis

## DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

[licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br); [licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br)

		<p>* Prazo de validade</p> <p>* Condições de armazenamento/conservação</p> <p>* Responsável Técnico pela fabricação do produto (Nome, Profissão, Conselho Regional, Nº de inscrição, Cargo, Assinatura)</p> <p>E - Cópia da licença de funcionamento, do estabelecimento, expedida pela Vigilância Sanitária.</p> <p>F - Certificado de vistoria do veículo de transporte, expedido pela Vigilância Sanitária.</p> <p><u>Amostra:</u> O vencedor da proposta terá prazo de 5 (cinco) dias úteis, para a entrega de uma amostra por item (no Departamento de Alimentação Escolar à Rua José Emídio, 601, centro de segunda à sexta-feira das 8:00 h às 16:00H), na embalagem original do produto.</p>
--	--	--

### LOTE 02 – AVES (Código BEC 4897080)

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Objeto
04	12.000	kg	<p><b>Frango Semi processado; filé de coxa e sobrecoxa.</b> <i>Seguir descrição do termo de referência.</i> Cortada em cubos (sem osso), congelado a – 12º C ou mais frio pelo sistema IQF (Individually Quick Frozen), congelado rápido individualmente, que proporciona menor risco de contaminação, mais praticidade para o preparo da merenda escolar, menor desperdício com facilidade para o porcionamento do preparo, em pacotes padronizados de 1 ou 2 kg. A carne de frango deverá ser crua e congelada, obtida de aves abatidas sob inspeção veterinária, declaradas aptas a alimentação humana conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses. <b>Armazenamento:</b> em embalagem fechada a -12ºC ou mais frio. <b>Informação Nutricional:</b> (porção de 100g) - Valor energético: 70 a 200 kcal; Proteína mínimo: 10 g; Gorduras totais: 0 a 25 mg; Sódio: até 240 g. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. <b>Características organolépticas:</b> Textura: característica; Cor: característica; Sabor: característico, Odor: característico. <b>Características microbiológicas:</b> Deverão ser efetuadas determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico/sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções, cujos custos correrão por conta do fornecedor. <b>Prazo de validade:</b> o produto deverá ter validade mínima 10 (dez) meses da data de entrega. Não serão aceitos os produtos que estiverem com trinta (30) dias para o vencimento. <b>Embalagem primária:</b> o produto deverá ser embalado em sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, resistente para as condições de armazenamento e transporte, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 1 kg ou 2 kg. Devem ser íntegras sem água e gelo e sem rachadura ou furos. Será considerada imprópria a embalagem defeituosa, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. <b>Rotulagem:</b> O produto deverá estar rotulado com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primárias <b>deverão constar de forma clara as seguintes informações:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>* IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO (NOME DO TIPO DE CARNE/ TIPO DE CORTE)</li><li>* NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE / FORNECEDOR</li><li>* DATA FABRICAÇÃO DO PRODUTO</li><li>* DATA VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO</li><li>* PESO LÍQUIDO</li><li>* CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO / INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO E CONSUMO</li><li>* Nº. DO LOTE</li><li>* Nº. REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE</li><li>* CARIMBO DO SIF</li></ul> <p>O fornecedor deverá ter rígidas condições de higiene em seu estabelecimento e deve apresentar Licença de Funcionamento do Órgão Sanitário competente,</p>



# Prefeitura Municipal de Iracemópolis

## DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

[licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br); [licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br)

		<p>assim como ter elaborado e implantado as normas de “Boas Práticas de Fabricação”. <b>Prazo de entrega:</b> o fornecedor deverá se responsabilizar pela entrega programada nos locais (ponto a ponto), entrega semanal (terça-feira), no horário de início às 6:30 h de acordo com as necessidades do Departamento de Alimentação Escolar (a planilha para entrega será elaborada pelo Departamento de Alimentação Escolar, mediante do Pedido de Compra, (empenho), com as quantidades necessárias a cada Unidade Escolar e enviada ao fornecedor na semana anterior a entrega.</p> <p><b>O transporte</b> deverá ser feito em veículo com carroceria fechada, isotérmico, respeitando a temperatura de transporte do produto, com Licença de Funcionamento concedido pelo Órgão Sanitário competente.</p> <p>O entregador deverá estar devidamente uniformizado.</p> <p>O fornecedor deve estar de acordo com a Portaria CVS-5, de 9/04/2013 e demais legislações competentes a seu produto.</p> <p><b>DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA:</b></p> <p>A empresa deverá apresentar junto com a amostra do produto:</p> <p><b>A</b> - Cópia reprográfica autenticada do Certificado de Registro do produto com memorial descritivo no Órgão competente (ministério da Agricultura).</p> <p><b>B</b> - Comprovante autenticado de que o produto está sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura.</p> <p><b>C</b> - Laudo Bromatológico. Caso este laudo não esteja completo, poderão ser anexados outros, complementando-o. Os laudos apresentados não poderão ter data anterior a 360 (trezentos e sessenta) dias da entrega da documentação e deverão ser emitidos por:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>* Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura;</li><li>Ou</li><li>* Laboratório autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou pelo Ministério da Agricultura para análises de alimentos para fins de registro ou controle;</li><li>Ou</li><li>* Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais localizados no Estado de São Paulo.</li></ul> <p><b>D</b> - Ficha Técnica do produto, contendo todos os itens abaixo:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>* Identificação do Produto (Produto, Marca, Nº de registro no órgão)</li><li>* Identificação do fabricante (Nome, Endereço, Telefone)</li><li>* Características do Produto (Componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos quando utilizados</li><li>* Informação Nutricional</li><li>* Prazo de validade</li><li>* Condições de armazenamento/conservação</li><li>* Responsável Técnico pela fabricação do produto (Nome, Profissão, Conselho Regional, Nº de inscrição, Cargo, Assinatura)</li></ul> <p><b>E</b> - Cópia da licença de funcionamento, do estabelecimento, expedida pela Vigilância Sanitária.</p> <p><b>F</b> - Certificado de vistoria do veículo de transporte, expedido pela Vigilância Sanitária.</p> <p><b>Amostra:</b> O vencedor da proposta terá prazo de 3 (três) dias úteis, para a entrega de uma amostra por item (no Departamento de Alimentação Escolar à Rua José Emídio, 601, centro de segunda à sexta-feira das 8:00 h às 16:00H), na embalagem original do produto.</p>
--	--	---

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Objeto
05	7.800	kg	<b>filé de peito de frango, em cubos</b> - <i>Seguir descrição do termo de referência.</i> Sem osso, congelado a -12º C ou mais frio pelo sistema IQF (Individually Quick Frozen), congelado rápido individualmente, que proporciona menor risco de contaminação, mais praticidade para o preparo da merenda escolar, menor desperdício com facilidade para o porcionamento do preparo, em pacotes padronizados de 1 ou 2 kg. A carne de frango deverá ser crua e congelada, obtida de aves abatidas sob inspeção veterinária, declaradas aptas a alimentação humana veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida.



# Prefeitura Municipal de Iracemópolis

## DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

[licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br); [licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br)

		<p>Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiénico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p><b>Armazenamento:</b> em embalagem fechada a -12°C ou mais frio. <b>Informação Nutricional:</b> (porção de 100 g) - Valor energético: 70 à 200 kcal; Proteína mínimo: 10 g; Gorduras totais: 0 a 10 g; Sódio até: 240 mg. <b>Características organolépticas:</b> Textura: característica; Cor: característica; Sabor: característico, Odor: característico. <b>Características microbiológicas:</b> Deverão ser efetuadas determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiénico/sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções, cujos custos correrão por conta do fornecedor. <b>Prazo de validade:</b> o produto deverá ter validade mínima 10 (dez) meses da data de entrega. Não serão aceitos os produtos que estiverem com trinta (30) dias para o vencimento. <b>Embalagem primária:</b> o produto deverá ser embalado em sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, resistente para as condições de armazenamento e transporte, com fechamento termossoldado, com peso padronizado de 1 kg ou 2 kg. Devem ser íntegras sem água e gelo e sem rachadura ou furos. Será considerada imprópria a embalagem defeituosa, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p>Rotulagem: O produto deverá estar rotulado com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primárias <b>deverão constar de forma clara as seguintes informações:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>* IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO (NOME DO TIPO DE CARNE/ TIPO DE CORTE)</li><li>* NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE / FORNECEDOR</li><li>* DATA FABRICAÇÃO DO PRODUTO</li><li>* DATA VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO</li><li>* PESO LÍQUIDO</li><li>* CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO / INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO E CONSUMO</li><li>* Nº. DO LOTE</li><li>* Nº. REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE</li><li>* CARIMBO DO SIF</li></ul> <p>O fornecedor deverá ter rígidas condições de higiene em seu estabelecimento e deve apresentar Licença de Funcionamento do Órgão Sanitário competente, assim como ter elaborado e implantado as normas de "Boas Práticas de Fabricação". <b>Prazo de entrega:</b> o fornecedor deverá se responsabilizar pela entrega programada nos locais (ponto a ponto), entrega semanal (um dia na semana), no horário de início às 6:30 h de acordo com as necessidades do Departamento de Alimentação Escolar (a planilha para entrega será elaborada pelo Departamento de Alimentação Escolar, mediante do Pedido de Compra (empenho), com as quantidades necessárias a cada Unidade Escolar e enviada ao fornecedor na semana anterior a entrega.</p> <p>O transporte deverá ser feito em veículo com carroceria fechada, isotérmico, respeitando a temperatura de transporte do produto, com Licença de Funcionamento concedido pelo Órgão Sanitário competente.</p> <p>O entregador deverá estar devidamente uniformizado.</p> <p>O fornecedor deve estar de acordo com a Portaria CVS-5, de 9/04/2013 e demais legislações competentes a seu produto.</p> <p><b>DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA:</b></p> <p>A empresa deverá apresentar junto com a amostra do produto:</p> <p><b>A</b> - Cópia reprográfica autenticada do Certificado de Registro do produto com memorial descritivo no Órgão competente (ministério da Agricultura).</p> <p><b>B</b> - Comprovante autenticado de que o produto está sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura.</p> <p><b>C</b> - Laudo Bromatológico. Caso este laudo não esteja completo, poderão ser anexados outros, complementando-o. Os laudos apresentados não poderão ter data anterior a 360 (trezentos e sessenta) dias da entrega da documentação e deverão ser emitidos por:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>* Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura;</li><li>Ou</li><li>* Laboratório autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou pelo Ministério da Agricultura para análises de alimentos para fins de registro ou controle;</li><li>Ou</li></ul>
--	--	--



# Prefeitura Municipal de Iracemópolis

## DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

[licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br); [licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br)

		<p>* Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais localizados no Estado de São Paulo.</p> <p><b>D</b> - Ficha Técnica do produto, contendo todos os itens abaixo:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>* Identificação do Produto (Produto, Marca, Nº de registro no órgão)</li><li>* Identificação do fabricante (Nome, Endereço, Telefone)</li><li>* Características do Produto (Componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos quando utilizados)</li><li>* Informação Nutricional</li><li>* Prazo de validade</li><li>* Condições de armazenamento/conservação</li><li>* Responsável Técnico pela fabricação do produto (Nome, Profissão, Conselho Regional, Nº de inscrição, Cargo, Assinatura)</li></ul> <p><b>E</b> - Cópia da licença de funcionamento, do estabelecimento, expedida pela Vigilância Sanitária.</p> <p><b>F</b> - Certificado de vistoria do veículo de transporte, expedido pela Vigilância Sanitária.</p> <p><u>Amostra:</u> O vencedor da proposta terá prazo de 3 (três) dias úteis, para a entrega de uma amostra por item (no Departamento de Alimentação Escolar à Rua José Emídio, 601, centro de segunda à sexta-feira das 8:00 h às 16:00H), na embalagem original do produto.</p>
--	--	---

### Lote 03 – Embutidos (Código BEC 4499980)

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Objeto
06	3.600	kg	<p><b>Salsicha hot dog, carne mista, congelada, de primeira categoria</b>, congelada, composta de produtos cárneos industrializados de diferentes espécies animais de açougue (carne bovina, carne suína, carne mecanicamente separada de aves) condimentos, aditivos/corantes (incluindo tipos e códigos quando utilizados), não contendo glúten, embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Toda a carne usada para elaboração da salsicha deverá ter sido submetida aos processos de inspeção veterinária, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto não deverá conter substância / matérias estranhas de qualquer natureza. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. <b>Armazenamento:</b> Embalagem fechada, mantida a -12°C ou mais frio. Características do produto: <b>Peso unitário</b> de cada gomo deverá ser de aproximadamente 50 (cinquenta) gramas. <b>Características organolépticas:</b> (antes e após cocção): aspecto - característico, não amolecidas e nem pegajosas; textura – característica; cor característica, sem manchas pardacentas ou esverdeadas; sabor próprio; odor característico. <b>Nota: Será avaliada a amostra pós preparo para degustação.</b> <b>Informação nutricional</b> (porção de 50 g): Valor energético: 100 a 120 kcal; Carboidratos: 1 a 3 g, Proteína: Mínimo 6 g; Gorduras totais: 6 a 11 g; Sódio até 600 mg. <b>Prazo de validade:</b> o produto deverá ter validade mínima 03 (três) meses da data de entrega. Não serão aceitos os produtos que estiverem com trinta (30) dias para o vencimento. <b>Embalagem primária:</b> o produto deverá ser embalado a vácuo e lacrado com materiais adequados, transparente, atóxico, resistente para as condições de armazenamento e transporte, de modo que lhe confirmem uma proteção apropriada; em pacotes contendo 3 kg. Que a embalagem primária presente o produto de forma ordenada e paralela, será considerada imprópria a embalagem defeituosa, que exponha o produto a contaminação e ou deterioração. <b>Rotulagem:</b> O produto deverá estar rotulado com a legislação vigente.</p> <p>Nos rótulos das embalagens primárias <b>deverão constar de forma clara as seguintes informações:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>* IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO (NOME DO TIPO DE CARNE/ TIPO DE CORTE)</li><li>* NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE / FORNECEDOR</li><li>* DATA FABRICAÇÃO DO PRODUTO</li><li>* DATA VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO</li><li>* PESO LÍQUIDO</li></ul>



# Prefeitura Municipal de Iracemópolis

## DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

[licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br); [licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br)

		<p>* <b>CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO / INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO E CONSUMO</b></p> <p>* <b>Nº. DO LOTE</b></p> <p>* <b>Nº. REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE</b></p> <p>* <b>CARIMBO DO SIF</b></p> <p>O fornecedor deverá ter rígidas condições de higiene em seu estabelecimento e deve apresentar Licença de Funcionamento do Órgão Sanitário competente, assim como ter elaborado e implantado as normas de "Boas Práticas de Fabricação". <b>Prazo de entrega:</b> o fornecedor deverá se responsabilizar pela entrega programada nos locais (ponto a ponto), entrega semanal (um dia na semana), no horário de início às 6:30 h de acordo com as necessidades do Departamento de Alimentação Escolar (a planilha para entrega será elaborada pelo Departamento de Alimentação Escolar, mediante do Pedido de Compra (empenho), com as quantidades necessárias a cada Unidade Escolar e enviada ao fornecedor na semana anterior a entrega.</p> <p><b>O transporte</b> deverá ser feito em veículo com carroceria fechada, isotérmico, respeitando a temperatura de transporte do produto, com Licença de Funcionamento concedido pelo Órgão Sanitário competente.</p> <p>O entregador deverá estar devidamente uniformizado.</p> <p>O fornecedor deve estar de acordo com a Portaria CVS-5, de 9/04/2013 e demais legislações competentes a seu produto.</p> <p><b>DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA:</b> junto com a amostra do produto:</p> <p>A empresa deverá apresentar</p> <p><b>A</b> - Cópia reprográfica autenticada do Certificado de Registro do produto com memorial descritivo no Órgão competente (ministério da Agricultura).</p> <p><b>B</b> - Comprovante autenticado de que o produto está sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura.</p> <p><b>C</b> - Laudo Bromatológico. Caso este laudo não esteja completo, poderão ser anexados outros, complementando-o. Os laudos apresentados não poderão ter data anterior a 360 (trezentos e sessenta) dias da entrega da documentação e deverão ser emitidos por:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>* Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura;</li><li>Ou</li><li>* Laboratório autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou pelo Ministério da Agricultura para análises de alimentos para fins de registro ou controle;</li><li>Ou</li><li>* Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais localizados no Estado de São Paulo.</li></ul> <p><b>D</b> - Ficha Técnica do produto, contendo todos os itens abaixo:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>* Identificação do Produto (Produto, Marca, Nº de registro no órgão)</li><li>* Identificação do fabricante (Nome, Endereço, Telefone)</li><li>* Características do Produto (Componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos quando utilizados)</li><li>* Informação Nutricional</li><li>* Prazo de validade</li><li>* Condições de armazenamento/conservação</li><li>* Responsável Técnico pela fabricação do produto (Nome, Profissão, Conselho Regional, Nº de inscrição, Cargo, Assinatura)</li></ul> <p><b>E</b> - Cópia da licença de funcionamento, do estabelecimento, expedida pela Vigilância Sanitária.</p> <p><b>F</b> - Certificado de vistoria do veículo de transporte, expedido pela Vigilância Sanitária.</p> <p><b>Amostra:</b> O vencedor da proposta terá prazo de 3 (três) dias úteis, para a entrega de uma amostra por item (no Departamento de Alimentação Escolar à Rua José Emídio, 601, centro de segunda à sexta-feira das 8:00 h às 16:00H), na embalagem original do produto.</p>
--	--	--

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Objeto
07	2.400	kg	<b>Almôndega bovina cozida, congelada:</b> Seguir descrição do termo de referência. Produto assado, congelada individualmente, carne bovina, água, gordura bovina, proteína de soja, farinha de rosca, amido de mandioca temperos e condimentos (cebola, alho, sal, açúcar e outros, exceto pimenta), aditivos/corantes (incluindo tipos e códigos quando utilizados). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

## DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

[licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br); [licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br)

		<p>Toda a carne usada para elaboração das almôndegas deverá ter sido submetida aos processos de inspeção veterinária, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto não deverá conter substância / matérias estranhas de qualquer natureza. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, limo na superfície, bolores, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. Deve ser livre de osso quebrado, cartilagem, queimadura por congelamento. <b>Armazenamento:</b> Em embalagem fechada, congelada a -12°C ou mais firo. <b>Características do produto:</b> Peso unitário de cada almôndega entre 15 e 25 g. <b>Características organolépticas:</b> Almôndegas devem apresentar-se arredondadas aspecto característico, não amolecidas e nem pegajosas; textura característica, macia; cor característica, sem manchas ou esverdeadas; sabor característico; odor característico, coloração marrom clara. <b>Informação nutricional</b> (porção de 80 g): valor energético: 140 a 180 kcal; carboidratos: 3 a 8,5 g; proteína: mínimo 11 g; gorduras totais: 6 a 13 g; sódio até 450mg. <b>Prazo de validade:</b> o produto deverá ter validade mínima 10 (dez) meses da data de entrega. Não serão aceitos os produtos que estiverem com trinta (30) dias para o vencimento. <b>Embalagem primária:</b> saco de polietileno de alta densidade, atóxico, termossoldado, com capacidade 1 ou 2 kg de produto e resistente ao transporte e armazenamento. Será considerada imprópria a embalagem defeituosa, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. <b>Rotulagem:</b> O produto deverá estar rotulado com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primárias <b>deverão constar de forma clara as seguintes informações:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>* IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO (NOME DO TIPO DE CARNE/ TIPO DE CORTE)</li><li>* NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE / FORNECEDOR</li><li>* DATA FABRICAÇÃO DO PRODUTO</li><li>* DATA VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO</li><li>* PESO LÍQUIDO</li><li>* CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO / INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO E CONSUMO</li><li>* Nº. DO LOTE</li><li>* Nº. REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE</li><li>* CARIMBO DO SIF</li></ul> <p>O fornecedor deverá ter rígidas condições de higiene em seu estabelecimento e deve apresentar Licença de Funcionamento do Órgão Sanitário competente, assim como ter elaborado e implantado as normas de "Boas Práticas de Fabricação". <b>Prazo de entrega:</b> o fornecedor deverá se responsabilizar pela entrega programada nos locais (ponto a ponto), entrega semanal (um dia na semana), no horário de início às 6:30 h de acordo com as necessidades do Departamento de Alimentação Escolar (a planilha para entrega será elaborada pelo Departamento de Alimentação Escolar, mediante do Pedido de Compra (empenho), com as quantidades necessárias a cada Unidade Escolar e enviada ao fornecedor na semana anterior a entrega.</p> <p>O transporte deverá ser feito em veículo com carroceria fechada, isotérmico, respeitando a temperatura de transporte do produto, com Licença de Funcionamento concedido pelo Órgão Sanitário competente. O entregador deverá estar devidamente uniformizado. O fornecedor deve estar de acordo com a Portaria CVS-5, de 9/04/2013 e demais legislações competentes a seu produto.</p> <p><b>DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA:</b> A empresa deverá apresentar junto com a amostra do produto: <b>A</b> - Cópia reprográfica autenticada do Certificado de Registro do produto com memorial descritivo no Órgão competente (ministério da Agricultura). <b>B</b> - Comprovante autenticado de que o produto está sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura. <b>C</b> - Laudo Bromatológico. Caso este laudo não esteja completo, poderão ser anexados outros, complementando-o. Os laudos apresentados não poderão ter data anterior a 360 (trezentos e sessenta) dias da entrega da documentação e deverão ser emitidos por: * Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura; Ou * Laboratório autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou pelo Ministério da Agricultura para análises de alimentos para fins de registro ou controle; Ou</p>
--	--	---



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

## DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

[licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br); [licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br)

		<ul style="list-style-type: none"><li>* Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais localizados no Estado de São Paulo.</li><li><b>D</b> - Ficha Técnica do produto, contendo todos os itens abaixo:</li><li>* Identificação do Produto (Produto, Marca, Nº de registro no órgão)</li><li>* Identificação do fabricante (Nome, Endereço, Telefone)</li><li>* Características do Produto (Componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos quando utilizados)</li><li>* Informação Nutricional</li><li>* Prazo de validade</li><li>* Condições de armazenamento/conservação</li><li>* Responsável Técnico pela fabricação do produto (Nome, Profissão, Conselho Regional, Nº de inscrição, Cargo, Assinatura)</li><li><b>E</b> - Cópia da licença de funcionamento, do estabelecimento, expedida pela Vigilância Sanitária.</li><li><b>F</b> - Certificado de vistoria do veículo de transporte, expedido pela Vigilância Sanitária.</li></ul> <p><u>Amostra:</u> O vencedor da proposta terá prazo de 5 (cinco) dias úteis, para a entrega de uma amostra por item (no Departamento de Alimentação Escolar à Rua José Emídio, 601, centro de segunda à sexta-feira das 8:00 h às 16:00H), na embalagem original do produto.</p>
--	--	--

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Objeto
08	1.200	kg	<p><b>Queijo tipo Mussarela (em peça):</b> Composta de leite pasteurizado e/ou reconstituído, sal, estabilizante, coalho e ou enzimas coagulantes apropriadas, fermento lácteo, conservador (incluindo tipos e códigos quando utilizados). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto não deverá conter substância / matérias estranhas de qualquer natureza. <b>Armazenamento:</b> resfriada a temperatura não superior a 8º C.</p> <p><b>Características sensoriais:</b> textura fibrosa, elástica e fechada; cor branca a amarelado, uniforme; sabor láctico suave característico; odor láctico, pouco perceptível; crosta não possui; olhadura não possui; Formato: paralelepípedo grande, pesando aproximadamente 3,5 a 4 kg. <b>Informação nutricional:</b> Porção de 100g; valor energético: 300 a 350 kcal; carboidrato quantidades insignificantes; proteína mínimo de 22g; gorduras totais: 18 a 29g; sódio: 450 a 500mg. <b>Prazo de validade:</b> o produto deverá ter prazo de validade mínima de 2 (dois) meses da data de entrega. Não serão aceitos os produtos que estiverem com vinte (20) dias para o vencimento. <b>Embalagem primária:</b> O produto deverá ser embalado à vácuo e lacrado com materiais adequados, transparente, atóxico, resistente para as condições de armazenamento e transporte, de modo que lhe confiram uma proteção apropriada; em peças contendo peso líquido de aproximadamente 3,5 a 4 kg. Será considerada imprópria a embalagem defeituosa, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração. <b>Rotulagem:</b> O produto deverá estar rotulado com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primárias <b>deverão constar de forma clara as seguintes informações:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>* IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO (NOME DO TIPO DE CARNE/ TIPO DE CORTE)</li><li>* NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE / FORNECEDOR</li><li>* DATA FABRICAÇÃO DO PRODUTO</li><li>* DATA VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO</li><li>* PESO LÍQUIDO</li><li>* CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO / INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO E CONSUMO</li><li>* Nº. DO LOTE</li><li>* Nº. REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE</li><li>* CARIMBO DO SIF</li></ul> <p>O fornecedor deverá ter rígidas condições de higiene em seu estabelecimento e deve apresentar Licença de Funcionamento do Órgão Sanitário competente, assim como ter elaborado e implantado as normas de "Boas Práticas de Fabricação". <b>Prazo de entrega:</b> o fornecedor deverá se responsabilizar pela entrega programada nos locais (ponto a ponto), entrega semanal (um dia na semana), no horário de início às 6:30 h de acordo com as necessidades do Departamento de Alimentação Escolar (a planilha para entrega será elaborada pelo Departamento de Alimentação Escolar, mediante do Pedido de Compra</p>





# Prefeitura Municipal de Iracemópolis

## DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

[licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br); [licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br)

		<p>(empenho), com as quantidades necessárias a cada Unidade Escolar e enviada ao fornecedor na semana anterior a entrega.</p> <p><b>O transporte</b> deverá ser feito em veículo com carroceria fechada, isotérmico, respeitando a temperatura de transporte do produto, com Licença de Funcionamento concedido pelo Órgão Sanitário competente.</p> <p>O entregador deverá estar devidamente uniformizado.</p> <p>O fornecedor deve estar de acordo com a Portaria CVS-5, de 9/04/2013 e demais legislações competentes a seu produto.</p> <p><b>DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA:</b></p> <p>A empresa deverá apresentar junto com a amostra do produto:</p> <p><b>A</b> - Cópia reprográfica autenticada do Certificado de Registro do produto com memorial descritivo no Órgão competente (ministério da Agricultura).</p> <p><b>B</b> - Comprovante autenticado de que o produto está sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura.</p> <p><b>C</b> - Laudo Bromatológico. Caso este laudo não esteja completo, poderão ser anexados outros, complementando-o. Os laudos apresentados não poderão ter data anterior a 360 (trezentos e sessenta) dias da entrega da documentação e deverão ser emitidos por:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>* Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura;</li><li>Ou</li><li>* Laboratório autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou pelo Ministério da Agricultura para análises de alimentos para fins de registro ou controle;</li><li>Ou</li><li>* Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais localizados no Estado de São Paulo.</li></ul> <p><b>D</b> - Ficha Técnica do produto, contendo todos os itens abaixo:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>* Identificação do Produto (Produto, Marca, Nº de registro no órgão)</li><li>* Identificação do fabricante (Nome, Endereço, Telefone)</li><li>* Características do Produto (Componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos quando utilizados)</li><li>* Informação Nutricional</li><li>* Prazo de validade</li><li>* Condições de armazenamento/conservação</li><li>* Responsável Técnico pela fabricação do produto (Nome, Profissão, Conselho Regional, Nº de inscrição, Cargo, Assinatura)</li></ul> <p><b>E</b> - Cópia da licença de funcionamento, do estabelecimento, expedida pela Vigilância Sanitária.</p> <p><b>F</b> - Certificado de vistoria do veículo de transporte, expedido pela Vigilância Sanitária.</p> <p><u>Amostra:</u> O vencedor da proposta terá prazo de 5 (cinco) dias úteis, para a entrega de uma amostra por item (no Departamento de Alimentação Escolar à Rua José Emídio, 601, centro de segunda à sexta-feira das 8:00 h às 16:00H), na embalagem original do produto.</p>
--	--	--

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Objeto
09	1.800	kg	<b>Mortadela, tipo Bologna, fatiada:</b> Composta de Carne Bovina E/ou Suína E/ou Ovina; Carne Mecanicamente Separada de Ave, Água, Gordura, Sal, Condimento e Outros Ingredientes Permitidos. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Toda a carne usada para elaboração de mortadela deverá ter sido submetida aos processos de inspeção veterinária, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto não deverá conter substância / matérias estranhas de qualquer natureza. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, limo na superfície, bolores, partes flácidas ou de consistência anormal. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas. <b>Armazenamento:</b> embalagem fechada, mantida à temperatura de 4 a 8°C. Características do produto: textura característica; cor característica; sabor característico; odor característico. Formato: fatias com aproximadamente



# Prefeitura Municipal de Iracemópolis

## DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

[licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br); [licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br)

		<p>10,5cm de diâmetro e espessura de 1,5mm a 2 mm. Fatias com aproximadamente 14g a 16g. Em pacotes contendo peso líquido de 200g a 1 kg. <b>Informação nutricional:</b> Porção de 100g: valor energético 230 a 300kcal; carboidrato 5g a 10g; proteína 10g a 15g; gorduras totais 16 a 26g; gorduras saturadas 5g a 10g sódio: máximo de 1700 mg. <b>Prazo de validade:</b> o produto deverá ter prazo de validade mínima de 50 (cinquenta) dias da data de entrega. Não serão aceitos os produtos que estiverem com vinte (20) dias para o vencimento. <b>Embalagem primária:</b> O produto deverá ser embalado em pacote termosoldado, com peso padronizado, lacrado com materiais adequados, transparente, atóxico, resistente para as condições de armazenamento e transporte, de modo que lhe confirmam uma proteção apropriada. Em pacotes contendo peso líquido de 200g a 1kg. Será considerada imprópria a embalagem defeituosa, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. <b>Rotulagem:</b> O produto deverá estar rotulado com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primárias <b>deverão constar de forma clara as seguintes informações:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>* IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO (NOME DO TIPO DE CARNE/ TIPO DE CORTE)</li><li>* NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE / FORNECEDOR</li><li>* DATA FABRICAÇÃO DO PRODUTO</li><li>* DATA VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO</li><li>* PESO LÍQUIDO</li><li>* CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO / INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO E CONSUMO</li><li>* Nº. DO LOTE</li><li>* Nº. REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE</li><li>* CARIMBO DO SIF</li></ul> <p>O fornecedor deverá ter rígidas condições de higiene em seu estabelecimento e deve apresentar Licença de Funcionamento do Órgão Sanitário competente, assim como ter elaborado e implantado as normas de "Boas Práticas de Fabricação". <b>Prazo de entrega:</b> o fornecedor deverá se responsabilizar pela entrega programada nos locais (ponto a ponto), entrega semanal (um dia na semana), no horário de início às 6:30 h de acordo com as necessidades do Departamento de Alimentação Escolar (a planilha para entrega será elaborada pelo Departamento de Alimentação Escolar, mediante do Pedido de Compra (empenho), com as quantidades necessárias a cada Unidade Escolar e enviada ao fornecedor na semana anterior a entrega.</p> <p><b>O transporte</b> deverá ser feito em veículo com carroceria fechada, isotérmico, respeitando a temperatura de transporte do produto, com Licença de Funcionamento concedido pelo Órgão Sanitário competente.</p> <p>O entregador deverá estar devidamente uniformizado.</p> <p>O fornecedor deve estar de acordo com a Portaria CVS-5, de 9/04/2013 e demais legislações competentes a seu produto.</p> <p><b>DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA:</b></p> <p>A empresa deverá apresentar junto com a amostra do produto:</p> <p><b>A</b> - Cópia reprográfica autenticada do Certificado de Registro do produto com memorial descritivo no Órgão competente (ministério da Agricultura).</p> <p><b>B</b>- Comprovante autenticado de que o produto está sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura.</p> <p><b>C</b>- Laudo Bromatológico. Caso este laudo não esteja completo, poderão ser anexados outros, complementando-o. Os laudos apresentados não poderão ter data anterior a 360 (trezentos e sessenta) dias da entrega da documentação e deverão ser emitidos por:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>* Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura;</li><li>Ou</li><li>* Laboratório autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou pelo Ministério da Agricultura para análises de alimentos para fins de registro ou controle;</li><li>Ou</li><li>* Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais localizados no Estado de São Paulo.</li></ul> <p><b>D</b> - Ficha Técnica do produto, contendo todos os itens abaixo:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>* Identificação do Produto (Produto, Marca, Nº de registro no órgão)</li><li>* Identificação do fabricante (Nome, Endereço, Telefone)</li></ul>
--	--	---



# Prefeitura Municipal de Iracemópolis

## DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

[licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br); [licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br)

		<ul style="list-style-type: none"><li>* Características do Produto (Componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos quando utilizados</li><li>* Informação Nutricional</li><li>* Prazo de validade</li><li>* Condições de armazenamento/conservação</li><li>* Responsável Técnico pela fabricação do produto (Nome, Profissão, Conselho Regional, Nº de inscrição, Cargo, Assinatura)</li></ul> <p><b>E</b> - Cópia da licença de funcionamento, do estabelecimento, expedida pela Vigilância Sanitária.</p> <p><b>F</b> - Certificado de vistoria do veículo de transporte, expedido pela Vigilância Sanitária.</p> <p><u>Amostra:</u> O vencedor da proposta terá prazo de 5 (cinco) dias úteis, para a entrega de uma amostra por item (no Departamento de Alimentação Escolar à Rua José Emídio, 601, centro de segunda à sexta-feira das 8:00 h às 16:00H), na embalagem original do produto.</p>
--	--	---

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Objeto
10	3.600	kg	<p><b>Kibe de carne bovina:</b> Seguir descrição do termo de referência. Congelado, individualmente, carne bovina, gordura bovina, água, proteína de soja, trigo para kibe, temperos e condimentos (sal refinado, cebola, açúcar, hortelã, alho, exceto pimenta), aditivos/corantes (incluindo tipos e códigos quando utilizados). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Toda a carne usada para elaboração do kibe deverá ter sido submetida aos processos de inspeção veterinária, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto não deverá conter substância / matérias estranhas de qualquer natureza. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, limo na superfície, bolores, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. Deve ser livre de osso quebrado, cartilagem, queimadura por congelamento. <b>Armazenamento:</b> em embalagem fechada, congelada a -12°C ou mais frio. <b>Características do produto:</b> Peso unitário de cada kibe 50g (cinquenta gramas). <b>Características organolépticas:</b> kibe deve apresentar-se ovalado, aspecto característico, não amolecidas e nem pegajosas; textura característica, macia; cor característica, sem manchas ou esverdeadas; sabor característica; odor característica, coloração marrom clara. <b>Informação nutricional</b> (porção de 80g): valor energético: 145 a 155 kcal; carboidratos: 9 a 12g; proteína: mínimo 8g; gorduras totais: 6 a 8g; sódio até 300mg. <b>Prazo de validade:</b> o produto deverá ter validade mínima 02 (dois) meses da data de entrega. Não serão aceitos os produtos que estiverem com trinta (30) dias para o vencimento. <b>Embalagem primária:</b> saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, termossoldado, com capacidade 1 ou 2 kg de produto e resistente ao transporte e armazenamento. Será considerada imprópria a embalagem defeituosa, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração. <b>Rotulagem:</b> O produto deverá estar rotulado com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primárias <b>deverão constar de forma clara as seguintes informações:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>* IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO (NOME DO TIPO DE CARNE/ TIPO DE CORTE)</li><li>* NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE / FORNECEDOR</li><li>* DATA FABRICAÇÃO DO PRODUTO</li><li>* DATA VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO</li><li>* PESO LÍQUIDO</li><li>* CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO / INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO E CONSUMO</li><li>* Nº. DO LOTE</li><li>* Nº. REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE</li><li>* CARIMBO DO SIF</li></ul> <p>O fornecedor deverá ter rígidas condições de higiene em seu estabelecimento e deve apresentar Licença de Funcionamento do Órgão Sanitário competente,</p>



# Prefeitura Municipal de Iracemópolis

## DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

[licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br); [licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br)

		<p>assim como ter elaborado e implantado as normas de “Boas Práticas de Fabricação”. <b>Prazo de entrega:</b> o fornecedor deverá se responsabilizar pela entrega programada nos locais (ponto a ponto), entrega semanal (um dia na semana), no horário de início às 6:30 h de acordo com as necessidades do Departamento de Alimentação Escolar (a planilha para entrega será elaborada pelo Departamento de Alimentação Escolar, mediante do Pedido de Compra (empenho), com as quantidades necessárias a cada Unidade Escolar e enviada ao fornecedor na semana anterior a entrega.</p> <p><b>O transporte</b> deverá ser feito em veículo com carroceria fechada, isotérmico, respeitando a temperatura de transporte do produto, com Licença de Funcionamento concedido pelo Órgão Sanitário competente.</p> <p>O entregador deverá estar devidamente uniformizado.</p> <p>O fornecedor deve estar de acordo com a Portaria CVS-5, de 9/04/2013 e demais legislações competentes a seu produto.</p> <p><b>DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA:</b></p> <p>A empresa deverá apresentar junto com a amostra do produto:</p> <p><b>A</b> - Cópia reprográfica autenticada do Certificado de Registro do produto com memorial descritivo no Órgão competente (ministério da Agricultura).</p> <p><b>B</b> - Comprovante autenticado de que o produto está sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura.</p> <p><b>C</b> - Laudo Bromatológico. Caso este laudo não esteja completo, poderão ser anexados outros, complementando-o. Os laudos apresentados não poderão ter data anterior a 360 (trezentos e sessenta) dias da entrega da documentação e deverão ser emitidos por:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>* Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura;</li><li>Ou</li><li>* Laboratório autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou pelo Ministério da Agricultura para análises de alimentos para fins de registro ou controle;</li><li>Ou</li><li>* Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais localizados no Estado de São Paulo.</li></ul> <p><b>D</b> - Ficha Técnica do produto, contendo todos os itens abaixo:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>* Identificação do Produto (Produto, Marca, Nº de registro no órgão)</li><li>* Identificação do fabricante (Nome, Endereço, Telefone)</li><li>* Características do Produto (Componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos quando utilizados</li><li>* Informação Nutricional</li><li>* Prazo de validade</li><li>* Condições de armazenamento/conservação</li><li>* Responsável Técnico pela fabricação do produto (Nome, Profissão, Conselho Regional, Nº de inscrição, Cargo, Assinatura)</li></ul> <p><b>E</b> - Cópia da licença de funcionamento, do estabelecimento, expedida pela Vigilância Sanitária.</p> <p><b>F</b> - Certificado de vistoria do veículo de transporte, expedido pela Vigilância Sanitária.</p> <p><b>Amostra:</b> O vencedor da proposta terá prazo de 5 (cinco) dias úteis, para a entrega de uma amostra por item (no Departamento de Alimentação Escolar à Rua José Emídio, 601, centro de segunda à sexta-feira das 8:00 h às 16:00H), na embalagem original do produto.</p>
--	--	--

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Objeto
11	4.200	kg	<b>Linguiça fresca, toscana, congelada:</b> Carne suína, gordura suína, água, sal, açúcar, extrato de alecrim, pimenta preta, alho, reguladores de acidez: lactato de sódio e citrato de sódio, Estabilizantes: tripolifosfato de sódio e polifosfato de sódio, Antioxidantes: ácido ascórbico, realçador de sabor glutamato monossódico, Aromatizantes: aroma idêntico ao natural de carne e aroma natural de pimenta preta, Conservador: nitrito de sódio, Corantes: carmim de cochonilha, caramelo IV e vermelho beterraba. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Toda a carne usada para elaboração da preparação deverá ter sido submetida aos processos de inspeção veterinária, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

## DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

[licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br); [licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br)

		<p>que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto não deverá conter substância / matérias estranhas de qualquer natureza. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, limo na superfície, bolores, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. Deve ser livre de osso quebrado, cartilagem, queimadura por congelamento. Armazenamento: em embalagem fechada, congelada a -12°C ou mais frio. <b>Informação nutricional</b> (porção de 100g): Valor energético: 190 a 240kcal; proteína: mínimo 13g; gorduras totais: 10 a 20g; sódio até 700 mg. <b>Prazo de validade:</b> o produto deverá ter validade mínima 03 (três) meses da data de entrega. Não serão aceitos os produtos que estiverem com trinta (30) dias para o vencimento. <b>Embalagem primária:</b> saco de polietileno de alta densidade, atóxico, termossoldado, podendo ser coloração azul ou transparente com capacidade para 5kg de produto e resistente ao transporte e armazenamento. Será considerada imprópria a embalagem defeituosa, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração. <b>Rotulagem:</b> O produto deverá estar rotulado com a legislação vigente.</p> <p>Nos rótulos das embalagens primárias <b>deverão constar de forma clara as seguintes informações:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>* IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO (NOME DO TIPO DE CARNE/ TIPO DE CORTE)</li><li>* NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE / FORNECEDOR</li><li>* DATA FABRICAÇÃO DO PRODUTO</li><li>* DATA VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO</li><li>* PESO LÍQUIDO</li><li>* CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO / INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO E CONSUMO</li><li>* Nº. DO LOTE</li><li>* Nº. REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE</li><li>* CARIMBO DO SIF</li></ul> <p>O fornecedor deverá ter rígidas condições de higiene em seu estabelecimento e deve apresentar Licença de Funcionamento do Órgão Sanitário competente, assim como ter elaborado e implantado as normas de "Boas Práticas de Fabricação". <b>Prazo de entrega:</b> o fornecedor deverá se responsabilizar pela entrega programada nos locais (ponto a ponto), entrega semanal (um dia na semana), no horário de início às 6:30 h de acordo com as necessidades do Departamento de Alimentação Escolar (a planilha para entrega será elaborada pelo Departamento de Alimentação Escolar, mediante do Pedido de Compra (empenho), com as quantidades necessárias a cada Unidade Escolar e enviada ao fornecedor na semana anterior a entrega.</p> <p><b>O transporte</b> deverá ser feito em veículo com carroceria fechada, isotérmico, respeitando a temperatura de transporte do produto, com Licença de Funcionamento concedido pelo Órgão Sanitário competente.</p> <p>O entregador deverá estar devidamente uniformizado.</p> <p>O fornecedor deve estar de acordo com a Portaria CVS-5, de 9/04/2013 e demais legislações competentes a seu produto.</p> <p><b>DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA:</b></p> <p>A empresa deverá apresentar junto com a amostra do produto:</p> <ul style="list-style-type: none"><li><b>A</b> - Cópia reprográfica autenticada do Certificado de Registro do produto com memorial descritivo no Órgão competente (ministério da Agricultura).</li><li><b>B</b> - Comprovante autenticado de que o produto está sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura.</li><li><b>C</b> - Laudo Bromatológico. Caso este laudo não esteja completo, poderão ser anexados outros, complementando-o. Os laudos apresentados não poderão ter data anterior a 360 (trezentos e sessenta) dias da entrega da documentação e deverão ser emitidos por:<ul style="list-style-type: none"><li>* Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura;</li><li>Ou</li><li>* Laboratório autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou pelo Ministério da Agricultura para análises de alimentos para fins de registro ou controle;</li><li>Ou</li><li>* Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais localizados</li></ul></li></ul>
--	--	--



# Prefeitura Municipal de Iracemópolis

## DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

[licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br); [licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br)

		<p>no Estado de São Paulo.</p> <p><b>D</b> - Ficha Técnica do produto, contendo todos os itens abaixo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Identificação do Produto (Produto, Marca, Nº de registro no órgão)</li> <li>* Identificação do fabricante (Nome, Endereço, Telefone)</li> <li>* Características do Produto (Componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos quando utilizados)</li> <li>* Informação Nutricional</li> <li>* Prazo de validade</li> <li>* Condições de armazenamento/conservação</li> <li>* Responsável Técnico pela fabricação do produto (Nome, Profissão, Conselho Regional, Nº de inscrição, Cargo, Assinatura)</li> </ul> <p><b>E</b> - Cópia da licença de funcionamento, do estabelecimento, expedida pela Vigilância Sanitária.</p> <p><b>F</b> - Certificado de vistoria do veículo de transporte, expedido pela Vigilância Sanitária.</p> <p><u>Amostra:</u> O vencedor da proposta terá prazo de 5 (cinco) dias úteis, para a entrega de uma amostra por item (no Departamento de Alimentação Escolar à Rua José Emídio, 601, centro de segunda à sexta-feira das 8:00 h às 16:00H), na embalagem original do produto.</p>
--	--	---

### Lote 04 – Peixes (Código BEC – 5143055)

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Objeto
12	3.600	kg	<p><b>Pescado Semi processado, Cação cubos congelado</b>, sem pele, carne de cação livre de pele, cartilagens, ossos e parasitas, cortada no formato cubos. Após o descongelamento, o produto deve apresentar-se com consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens, ossos e parasitas. Cubos de aproximadamente 25 a 35 gramas.</p> <p>A carne de peixe deverá ser crua e congelada, obtida de peixes abatidos sob inspeção veterinária, declaradas aptas para alimentação humana, conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos ou injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de peixe, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. <b>Informação Nutricional:</b> (porção de 100 g). Valor energético: 79 à 100 kcal; Proteína mínimo: 16 g; Gorduras totais: 0 a 3 g; Sódio até: 90 mg. <b>Armazenamento:</b> Embalagem fechada, a - 18°C. <b>Características organolépticas:</b> Textura: característica; Cor: característica; Sabor: característico, Odor: característico. <b>Características microbiológicas:</b> Deverão ser efetuadas determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico/sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções, cujos custos correrão por conta do fornecedor. <b>Prazo de validade:</b> o produto deverá ter validade mínima 10 (dez) meses da data de entrega. Não serão aceitos os produtos que estiverem com trinta (30) dias para o vencimento. <b>Embalagem primária:</b> Sacos de polietileno transparente, atóxico, compatível ao contato direto com alimentos, resistente para condições de transporte e armazenamento, fechamento por termosoldagem, com acondicionamento de 1 ou 2 kg. Devem ser íntegras sem água e gelo e sem rachadura ou furos. Será considerada imprópria a embalagem defeituosa, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. <b>Rotulagem:</b> O produto deverá estar rotulado conforme legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primárias <b>deverão constar de forma clara as seguintes informações:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO (NOME DO TIPO DE CARNE/ TIPO DE CORTE)</li> <li>* NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE / FORNECEDOR</li> <li>* DATA FABRICAÇÃO DO PRODUTO</li> <li>* DATA VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO</li> <li>* PESO LÍQUIDO</li> <li>* CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO / INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO E CONSUMO</li> </ul>



# Prefeitura Municipal de Iracemópolis

## DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

[licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br); [licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br)

		<p>* <b>Nº. DO LOTE</b> * <b>Nº. REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE</b> * <b>CARIMBO DO SIF</b></p> <p>O fornecedor deverá ter rígidas condições de higiene em seu estabelecimento e deve apresentar Licença de Funcionamento do Órgão Sanitário competente, assim como ter elaborado e implantado as normas de "Boas Práticas de Fabricação". <b>Prazo de entrega:</b> o fornecedor deverá se responsabilizar pela entrega programada nos locais (ponto a ponto), entrega semanal (um dia na semana), no horário de início às 6:30 h de acordo com as necessidades do Departamento de Alimentação Escolar (a planilha para entrega será elaborada pelo Departamento de Alimentação Escolar, mediante do Pedido de Compra (empenho), com as quantidades necessárias a cada Unidade Escolar e enviada ao fornecedor na semana anterior a entrega.</p> <p><b>O transporte</b> deverá ser feito em veículo com carroceria fechada, isotérmico, respeitando a temperatura de transporte do produto, com Licença de Funcionamento concedido pelo Órgão Sanitário competente.</p> <p>O entregador deverá estar devidamente uniformizado. O fornecedor deve estar de acordo com a Portaria CVS-5, de 9/04/2013 e demais legislações competentes a seu produto.</p> <p><b>DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA:</b> A empresa deverá apresentar junto com a amostra do produto:</p> <p><b>A</b> - Cópia reprográfica autenticada do Certificado de Registro do produto com memorial descritivo no Órgão competente (ministério da Agricultura). <b>B</b> - Comprovante autenticado de que o produto está sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura. <b>C</b> - Laudo Bromatológico. Caso este laudo não esteja completo, poderão ser anexados outros, complementando-o. Os laudos apresentados não poderão ter data anterior a 360 (trezentos e sessenta) dias da entrega da documentação e deverão ser emitidos por: * Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura; Ou * Laboratório autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou pelo Ministério da Agricultura para análises de alimentos para fins de registro ou controle; Ou * Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais localizados no Estado de São Paulo. <b>D</b> - Ficha Técnica do produto, contendo todos os itens abaixo: * Identificação do Produto (Produto, Marca, Nº de registro no órgão) * Identificação do fabricante (Nome, Endereço, Telefone) * Características do Produto (Componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos quando utilizados * Informação Nutricional * Prazo de validade * Condições de armazenamento/conservação * Responsável Técnico pela fabricação do produto (Nome, Profissão, Conselho Regional, Nº de inscrição, Cargo, Assinatura) <b>E</b> - Cópia da licença de funcionamento, do estabelecimento, expedida pela Vigilância Sanitária. <b>F</b> - Certificado de vistoria do veículo de transporte, expedido pela Vigilância Sanitária.</p> <p><b>Amostra:</b> O vencedor da proposta terá prazo de 5 (cinco) dias úteis, para a entrega de uma amostra por item (no Departamento de Alimentação Escolar à Rua José Emídio, 601, centro de segunda à sexta-feira das 8:00 h às 16:00H), na embalagem original do produto.</p>
--	--	--

### Lote 05 – Suínos (Código BEC – 5294088)

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Objeto
13	3.600	kg	<b>Carne suína semi processada, pernil, sem osso, cubos:</b> <i>Seguir descrição do termo de referência.</i> Cortes congelados de pernil suíno em cubos. Cortado <b>em cubos 2x2</b> , congelada a -12°C ou mais frio pelo sistema IQF (Individually Quick Frozen), congelado rápido individualmente, que proporciona



# Prefeitura Municipal de Iracemópolis

## DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

[licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br); [licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br)

		<p>menor risco de contaminação, mais praticidade para o preparo da merenda escolar, menor desperdício com facilidade para o porcionamento do preparo, em pacotes padronizados de 1 ou 2kg. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Toda a carne usada para elaboração da preparação deverá ter sido submetida aos processos de inspeção veterinária, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto não deverá conter substância / matérias estranhas de qualquer natureza. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, limo na superfície, bolores, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. Deve ser livre de osso quebrado, cartilagem, queimadura por congelamento.</p> <p><b>Armazenamento:</b> em embalagem fechada a -12°C ou mais frio. <b>Informação nutricional</b> (porção de 100 g): Valor energético: 150 a 190 kcal; proteína: mínimo 18g; gorduras totais: 1 a 10g; sódio até 80mg. <b>Prazo de validade:</b> o produto deverá ter validade mínima 10 (dez) meses da data de entrega. Não serão aceitos os produtos que estiverem com trinta (30) dias para o vencimento. <b>Embalagem primária:</b> saco de polietileno de alta densidade, atóxico, termossoldado, podendo ser coloração azul ou transparente com capacidade 1 ou 2 kg de produto e resistente ao transporte e armazenamento. Será considerada imprópria a embalagem defeituosa, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração. <b>Rotulagem:</b> O produto deverá estar rotulado com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primárias <b>deverão constar de forma clara as seguintes informações:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>* IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO (NOME DO TIPO DE CARNE/ TIPO DE CORTE)</li><li>* NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE / FORNECEDOR</li><li>* DATA FABRICAÇÃO DO PRODUTO</li><li>* DATA VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO</li><li>* PESO LÍQUIDO</li><li>* CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO / INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO E CONSUMO</li><li>* Nº. DO LOTE</li><li>* Nº. REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE</li><li>* CARIMBO DO SIF</li></ul> <p>O fornecedor deverá ter rígidas condições de higiene em seu estabelecimento e deve apresentar Licença de Funcionamento do Órgão Sanitário competente, assim como ter elaborado e implantado as normas de "Boas Práticas de Fabricação". <b>Prazo de entrega:</b> o fornecedor deverá se responsabilizar pela entrega programada nos locais (ponto a ponto), entrega semanal (um dia na semana), no horário de início às 6:30 h de acordo com as necessidades do Departamento de Alimentação Escolar (a planilha para entrega será elaborada pelo Departamento de Alimentação Escolar, mediante do Pedido de Compra (empenho), com as quantidades necessárias a cada Unidade Escolar e enviada ao fornecedor na semana anterior a entrega.</p> <p><b>O transporte</b> deverá ser feito em veículo com carroceria fechada, isotérmico, respeitando a temperatura de transporte do produto, com Licença de Funcionamento concedido pelo Órgão Sanitário competente.</p> <p>O entregador deverá estar devidamente uniformizado.</p> <p>O fornecedor deve estar de acordo com a Portaria CVS-5, de 9/04/2013 e demais legislações competentes a seu produto.</p> <p><b>DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA:</b></p> <p>A empresa deverá apresentar junto com a amostra do produto:</p> <p><b>A</b> - Cópia reprográfica autenticada do Certificado de Registro do produto com memorial descritivo no Órgão competente (ministério da Agricultura).</p> <p><b>B</b> - Comprovante autenticado de que o produto está sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura.</p> <p><b>C</b> - Laudo Bromatológico. Caso este laudo não esteja completo, poderão ser anexados outros, complementando-o. Os laudos apresentados não poderão ter data anterior a 180 (cento e oitenta) dias da entrega da documentação e deverão ser emitidos por:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>* Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura;</li></ul>
--	--	--





# Prefeitura Municipal de Iracemópolis

## DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

[licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br); [licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br)

			<p>Ou</p> <ul style="list-style-type: none"><li>* Laboratório autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou pelo Ministério da Agricultura para análises de alimentos para fins de registro ou controle;</li></ul> <p>Ou</p> <ul style="list-style-type: none"><li>* Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais localizados no Estado de São Paulo.</li></ul> <p><b>D</b> - Ficha Técnica do produto, contendo todos os itens abaixo:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>* Identificação do Produto (Produto, Marca, Nº de registro no órgão)</li><li>* Identificação do fabricante (Nome, Endereço, Telefone)</li><li>* Identificação da empresa proponente (Nome, Endereço, Telefone)</li><li>* Características do Produto (Componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos quando utilizados)</li><li>* Informação Nutricional</li><li>* Prazo de validade</li><li>* Condições de armazenamento/conservação</li><li>* Responsável Técnico pela fabricação do produto (Nome, Profissão, Conselho Regional, Nº de inscrição, Cargo, Assinatura)</li></ul> <p><b>E</b> - Cópia da licença de funcionamento, do estabelecimento, expedida pela Vigilância Sanitária.</p> <p><b>F</b> - Certificado de vistoria do veículo de transporte, expedido pela Vigilância Sanitária.</p> <p><u>Amostra:</u> O vencedor da proposta terá prazo de 5 (cinco) dias úteis, para a entrega de uma amostra por item (no Departamento de Alimentação Escolar à Rua José Emídio, 601, centro de segunda à sexta-feira das 8:00 h às 16:00H), na embalagem original do produto</p>
--	--	--	---

2.1. Ao vencedor do certame em cada lote, deverá entregar proposta financeira atualizada com a relação dos valores por item, conforme divisão do termo de referência.

### **2.2. Pedido conforme solicitação do setor da merenda e entrega para cada escola. Relações de escolas:**

- 1 - CESARINO BORBA – Rua: José Ometto, 440 – Centro
- 2 - CRECHE OMETTO – Rua: Antonio Joaquim Fagundes, 81 – Centro
- 3 - ESCOLA DA ALEGRIA – Rua: Felício de Paula, 119 – Parque Cesarino Borba
- 4 - BRINQUEDOTECA REINO ENCANTADO – Rua: Ralpo Eliseo M. Santos, 405 – Jd. João Ometto
- 5 - JOÃO OMETTO – Rua: Zaira Pagiaro Ometto, 255 – Jd. João Ometto
- 6 - DULCÍDIA C. RIVABEN – Rua: Dimas Cera Ometto, 352 – Jd. João Ometto
- 7 - CRECHE DENISE DENARDI- Rua : Angelina Catóia Alves s/n – B. Cidade Nova
- 8 - BENEDITO CARLOS FREIRE – Rua: Av. Pedro Marcos Bertanha, 100 Jd. Lázaro Honório de Oliveira
- 9 - JOAQUINA DE CASTRO – Rua: Benedito Granço, 25 – Jd. Lázaro Honório de Oliveira
- 10 - CRECHE SAVERIO IZZO – Av. Cláudia Maria de Souza, 200 – Jd. Lázaro Honório de Oliveira
- 11 - CRECHE LÁZARO MENDES DE LIMA – Rua: Manoel Fernandes, 140 - Jd. Morro Azul
- 12 - LEONTINA DE OLIVEIRA – Largo Sta Cruz, s/n – Jd. Luiz Ometto
- 13 - CRECHE BENEDITO FABRÍCIO – Rua: Olívia Domiciano de Oliveira – B. Bela Vista
- 14 - CRECHE PREFEITO LUIS ALVES DE OLIVEIRA – Rua: Lidia Borba, 655 – B. Santa Rita
- 15 - ANTONIO CANDIDO – Rua; Virgílio Rossetti, 51 Jd. – Iracema

2.3. O manuseio e o transporte dos alimentos deverão respeitar as diretrizes dos órgãos nacionais, estaduais e municipais da saúde, haja vista o período de Pandemia Global ocasionada pelo COVID19.

### **2.4. Justificativa de compra de Carnes**

Justificativa para média de consumo de carnes, calculado para a próxima licitação considerando que:

- O ano letivo é composto por 200 dias de aulas;
- A base de dados considerada foi a Secretaria Estadual em 19/06/2020;



# Prefeitura Municipal de Iracemópolis

## DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

[licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br); [licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br)

- Em cada dia de aula, no Ensino Regular, na Educação Infantil de meio período, no Ensino Fundamental, anos iniciais, no Ensino Fundamental, anos finais e, Ensino Médio, servimos uma refeição dia; e considerando para esta licitação poucos itens para o café da manhã
- O Ensino Infantil de tempo integral é servido duas refeições por dia, almoço e jantar; e considerando para esta licitação poucos itens para o café da manhã;
- Quantidade de alunos nas Escolas Estaduais: 1.909
- Quantidade de alunos, nas Escolas Fundamentais Municipal, anos iniciais: 1.262 alunos;
- Quantidade de alunos, nas Escolas Fundamentais, cursando pré-escola de período parcial: 227 alunos;
- Quantidade de alunos nas Escolas de Ensino Infantil, cursando a pré-escola de tempo integral: 321 alunos;
- Quantidade de alunos nas Escolas de Ensino Infantil de tempo integral, de 0 a 3 anos: 586 alunos.

A variedade de carnes licitadas compõe as refeições servidas aos alunos com objetivo de suprir as necessidades protéicas dos mesmos.

Assim, os alimentos solicitados são para o preparo de 01 refeição/dia para 3.398 alunos por 200 dias letivos num total de 679.600 refeições. Para o ensino integral são 02 refeições/dia para 907 alunos por 200 dias letivos num total de 362.800 refeições. Total geral: 1.042.400 refeições/dia.

Cabe ressaltar que a licitação está sendo feita em um momento de indefinições com a pandemia da Covid-19, outro fato a ser considerado é que a refeição servida para as turmas de período integral, portanto, crianças menores tem porção proporcional, diferentemente para os adolescentes do Ensino Médio e mesmo EJA que já são adultos. Da mesma forma, varia a quantidade de alunos presentes em cada dia letivo, o que leva a encarregada do Departamento de Alimentação Escolar fazer um cálculo médio do Consumo Mensal.

### **3. PROCEDIMENTOS PARA ANÁLISE DE AMOSTRAS DE PRODUTOS DO DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE IRACEMÁPOLIS.**

3.1. COM O OBJETIVO ÚNICO DE EFETUAR COMPRAS DE PRODUTOS COM QUALIDADE MÍNIMA E EM CONDIÇÕES VANTAJOSAS, MAS, ACIMA DE TUDO, DE MAIOR ACEITABILIDADE DE NOSSOS ALUNOS, O SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE IRACEMÁPOLIS, SUBORDINADO A COORDENADORIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO ESTABELECE CRITÉRIOS PARA CONFERÊNCIA DAS AMOSTRAS DE CARNES DO PRESENTE CERTAME LICITATÓRIO. AS AMOSTRAS PARA SEREM AVALIADAS DEVEM CONTER:

- IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO (NOME DO TIPO DE CARNE/TIPO DE CORTE)
- NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE/FORNECEDOR
- DATA DA FABRICAÇÃO DO PRODUTO
- DATA VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO
- PESO LÍQUIDO
- Nº DO LOTE
- Nº REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE
- CARIMBO DO SIF

SEQUENCIA DO PROCEDIMENTO:

1. ANÁLISE DA ROTULAGEM: TODA DESCRIÇÃO QUE ESTIVER APRESENTADA NA EMBALAGEM DE UM ALIMENTO, SEJA ELA LEGENDA, IMAGEM, MATÉRIA DESCRITIVA OU GRÁFICA, QUE ESTEJA ESCRITA, IMPRESSA, ESTAMPADA,



# Prefeitura Municipal de Iracemópolis

## DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

[licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br); [licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br)

GRAVADA EM RELEVO, LITOGRAFADA OU COLADA SOBRE A EMBALAGEM DO ALIMENTO (ANVISA – RES. RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002).

2. AS AMOSTRAS DOS BENS APRESENTADOS SERÃO ABERTOS, NA COZINHA DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO, E SUBMETIDOS AOS TESTES NECESSÁRIOS. A MANIPULAÇÃO E O PREPARO DO ALIMENTO SERÃO REALIZADOS PELAS NUTRICIONISTAS RESPONSÁVEIS PELA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, ADOTANDO PADRÃO DE COCÇÃO SEMELHANTE AO REALIZADO NAS ESCOLAS, POR NOSSAS MERENDEIRAS.
3. O CRITÉRIO BÁSICO PARA O PROCESSO DE AMOSTRAGEM: VERIFICAÇÃO DO ÍNDICE DE COCÇÃO DO MESMO E AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DO PRODUTO, TAIS COMO: TEXTURA, COR, ODOR E SABOR.
4. PRÉ-PREPARO – ETAPA ONDE AS AMOSTRAS SOFREM TRATAMENTO OU MODIFICAÇÕES, ATRAVÉS DE DESCONGELAMENTO, HIGIENIZAÇÃO, TEMPERO, CORTE PORCIONAMENTO, SELEÇÃO, ESCOLHA, MOAGEM E/OU ADIÇÃO DE OUTROS INGREDIENTES. O TEMPO DE MANIPULAÇÃO DE PRODUTOS PERECÍVEIS NÃO DEVE ULTRAPASSAR 30 MINUTOS POR LOTE EM TEMPERATURA AMBIENTE.
5. DESCONGELAMENTO – O DESCONGELAMENTO SEGURO DEVE SER REALIZADO SEGUINDO AS INSTRUÇÕES DO FABRICANTE PODENDO SER REALIZADO OPTANDO-SE POR UMA DA SEGUINTE TÉCNICA: EM CÂMARA OU GELADEIRA EM TEMPERATURA INFERIOR A 4ºC. NESTA ETAPA VERIFICA-SE A QUANTIDADE DE PERDA DE PESO E ACÚMULO DE ÁGUA DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO PERTINENTE.
6. PREPARO – NESTA ETAPA OS ALIMENTOS SÃO PREPARADOS E SUBMETIDOS À COCÇÃO, ONDE PASSAM POR TRATAMENTO TÉRMICO (COMBINAÇÃO DE TEMPO E TEMPERATURA). NÃO DEVEM ULTRAPASSAR A TEMPERATURA MÍNIMA DE 74º, NO CENTRO DO ALIMENTO.
7. O ÍNDICE DE COCÇÃO É CALCULADO DENTRO DE MARGENS DE TABELAS, SENDO DA CARNE VERMELHA ENTRE 0,6 E 0,7, O FRANGO ENTRE 0,6 E 0,8, PEIXE ENTRE 0,6 E 0,7, A CARNE SUÍNA ENTRE 0,4 E 0,5.
8. CONFORME RESOLUÇÃO 06, DE 08 DE MAIO DE 2020 – DISPÕE SOBRE O ATENDIMENTO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR AOS ALUNOS DA EDUCAÇÃO BÁSICA NO ÂMBITO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE – SEÇÃO IV, ARTIGO 41, – A EEX OU A UEX PODERÁ PREVER EM EDITAL DE LICITAÇÃO OU NA CHAMADA PÚBLICA A APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS PELO LICITANTE CLASSIFICADO PROVISORIAMENTE EM PRIMEIRO LUGAR, PARA AVALIAÇÃO E SELEÇÃO DO PRODUTO A SER ADQUIRIDO, AS QUAIS DEVERÃO SER SUBMETIDAS A ANÁLISES NECESSÁRIAS.
9. AS AMOSTRAS QUE FICAREM ENTRE AS MARGENS ESTABELECIDAS, FICARÃO APROVADAS PARA CONTINUIDADE DO PROCESSO LICITATÓRIO.
10. PARA ACOMPANHAR OS TESTES A EMPRESA QUE SOLICITAR DEVE ENVIAR SOMENTE UM REPRESENTANTE.

Elaborado por:

Silvia Marina Raitano Rodrigues

Nutricionista – CRN 3812

Encarregada do Setor da Merenda Escolar



# Prefeitura Municipal de Iracemópolis

DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

[licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br); [licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br)

## ANEXO II

### MODELO DE PLANILHA DE PROPOSTA

**Objeto:** Registro de preços, visando a eventual e futura aquisição de carnes para atender a demanda da Alimentação Escolar/2021, respeitando as necessidades e o interesse público, de forma parcelada e a pedido.

#### Ampla Concorrência

Lote	Quantidade	Unidade	Descrição do Objeto	Valor unitário (kg)	Valor Total
01	30.000	kg	<b>Carne Bovina</b>		

Lote	Quantidade	Unidade	Descrição do Objeto	Valor unitário (kg)	Valor Total
02	19.800	kg	<b>Aves</b>		

Lote	Quantidade	Unidade	Descrição do Objeto	Valor unitário (kg)	Valor Total
04	3.600	kg	<b>Peixes</b>		

Lote	Quantidade	Unidade	Descrição do Objeto	Valor unitário (kg)	Valor Total
05	3.600	kg	<b>Suínos</b>		

#### Exclusivo para ME e EPP

Lote	Quantidade	Unidade	Descrição do Objeto	Valor unitário (kg)	Valor Total
03	16.800	kg	<b>Embutidos</b>		

- Validade da proposta: 60 (sessenta) dias



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

[licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br); [licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br)

## ANEXO III

### MODELOS DE DECLARAÇÕES

#### ANEXO III.1

#### **MODELO A QUE SE REFERE O ITEM 4.1.4.1. DO EDITAL**

(em papel timbrado da licitante)

Nome completo: \_\_\_\_\_

RG nº: \_\_\_\_\_ CPF nº: \_\_\_\_\_

**DECLARO**, sob as penas da Lei, que o licitante \_\_\_\_\_ (*nome empresarial*),  
interessado em participar do Pregão Eletrônico nº \_\_/\_\_, Processo nº \_\_/\_\_:

a) está em situação regular perante o Ministério do Trabalho no que se refere a observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7.º da Constituição Federal, na forma do Decreto Estadual nº. 42.911/1998;

b) não se enquadra em nenhuma das vedações de participação na licitação do item 2.2 deste Edital.

(Local e data).

\_\_\_\_\_  
(Nome/assinatura do representante legal)



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

[licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br); [licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br)

## ANEXO III.2

### DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA E ATUAÇÃO CONFORME AO MARCO LEGAL ANTICORRUPÇÃO

(em papel timbrado da licitante)

Eu, \_\_\_\_\_, portador do RG nº \_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_, representante legal do licitante \_\_\_\_\_ (*nome empresarial*), interessado em participar do Pregão Eletrônico nº \_\_/\_\_, Processo nº \_\_/\_\_, **DECLARO**, sob as penas da Lei, especialmente o artigo 299 do Código Penal Brasileiro, que:

- a) a proposta apresentada foi elaborada de maneira independente e o seu conteúdo não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado ou discutido com qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório;
- b) a intenção de apresentar a proposta não foi informada ou discutida com qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório;
- c) o licitante não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório;
- d) o conteúdo da proposta apresentada não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório antes da adjudicação do objeto;
- e) o conteúdo da proposta apresentada não foi, no todo ou em parte, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante relacionado, direta ou indiretamente, ao órgão licitante antes da abertura oficial das propostas; e
- f) o representante legal do licitante está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

**DECLARO**, ainda, que a pessoa jurídica que represento conduz seus negócios de forma a coibir fraudes, corrupção e a prática de quaisquer outros atos lesivos à Administração Pública, nacional ou estrangeira, em atendimento à Lei Federal nº 12.846/ 2013 e ao Decreto Estadual nº 60.106/2014, tais como:

- I – prometer, oferecer ou dar, direta ou indiretamente, vantagem indevida a agente público, ou a terceira pessoa a ele relacionada;



## Prefeitura Municipal de Iracemápolis

### DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

[licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br); [licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br)

II – comprovadamente, financiar, custear, patrocinar ou de qualquer modo subvencionar a prática dos atos ilícitos previstos em Lei;

III – comprovadamente, utilizar-se de interposta pessoa física ou jurídica para ocultar ou dissimular seus reais interesses ou a identidade dos beneficiários dos atos praticados;

IV – no tocante a licitações e contratos:

a) frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o caráter competitivo de procedimento licitatório público;

b) impedir, perturbar ou fraudar a realização de qualquer ato de procedimento licitatório público;

c) afastar ou procurar afastar licitante, por meio de fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo;

d) fraudar licitação pública ou contrato dela decorrente;

e) criar, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para participar de licitação pública ou celebrar contrato administrativo;

f) obter vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificações ou prorrogações de contratos celebrados com a administração pública, sem autorização em lei, no ato convocatório da licitação pública ou nos respectivos instrumentos contratuais; ou

g) manipular ou fraudar o equilíbrio econômico-financeiro dos contratos celebrados com a administração pública;

V – dificultar atividade de investigação ou fiscalização de órgãos, entidades ou agentes públicos, ou intervir em sua atuação, inclusive no âmbito das agências reguladoras e dos órgãos de fiscalização do sistema financeiro nacional.

(Local e data).

---

(Nome/assinatura do representante legal)



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

[licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br); [licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br)

## ANEXO III.3

### DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

(em papel timbrado da licitante)

**ATENÇÃO: ESTA DECLARAÇÃO DEVE SER APRESENTADA APENAS POR LICITANTES QUE SEJAM ME/EPP, NOS TERMOS DO ITEM 4.1.4.3. DO EDITAL.**

Eu, \_\_\_\_\_, portador do RG nº \_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_, representante legal do licitante \_\_\_\_\_ (*nome empresarial*), interessado em participar do Pregão Eletrônico nº \_\_/\_\_, Processo nº \_\_/\_\_, **DECLARO**, sob as penas da Lei, o seu enquadramento na condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos critérios previstos no artigo 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006, bem como sua não inclusão nas vedações previstas no mesmo diploma legal.

(Local e data).

\_\_\_\_\_  
(Nome/assinatura do representante legal)





# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

[licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br); [licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br)

## ANEXO III.4

### DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO COOPERATIVA QUE PREENCHA AS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NO ART. 34, DA LEI FEDERAL Nº 11.488/2007

(em papel timbrado da licitante)

**ATENÇÃO: ESTA DECLARAÇÃO DEVE SER APRESENTADA APENAS POR LICITANTES QUE SEJAM COOPERATIVAS, NOS TERMOS DO ITEM 4.1.4.4. DO EDITAL.**

Eu, \_\_\_\_\_, portador do RG nº \_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_, representante legal do licitante \_\_\_\_\_ (*nome empresarial*), interessado em participar do Pregão Eletrônico nº \_\_/\_\_, Processo nº \_\_/\_\_, **DECLARO**, sob as penas da Lei, que:

- a) O Estatuto Social da cooperativa encontra-se adequado à Lei Federal nº 12.690/2012;
- b) A cooperativa auferiu Receita Bruta até o limite definido no inciso II do *caput* do art. 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006, a ser comprovado mediante Demonstração do Resultado do Exercício ou documento equivalente;

(Local e data).

\_\_\_\_\_  
(Nome/assinatura do representante legal)



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

[licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br); [licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br)

## ANEXO IV

### **PENALIDADES dos Artigos 78 e 79 do Decreto Municipal de 10 de Fevereiro de 2003:**

**Artigo 78:** Pela inexecução total ou parcial do objeto deste **Pregão**, a Administração do Município de Iracemápolis poderá, garantida a prévia defesa, aplicar a **licitante vencedora** as seguintes sanções:

- 1 – Advertência;
- 2 – Multa de 0,3% (zero vírgula três por cento) por dia de atraso e por ocorrência de fato em desacordo com o proposto e o estabelecido no Edital, até o máximo de 10% (dez por cento) sobre o valor total na nota de empenho, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, uma vez comunicada oficialmente;
- 3 – Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da nota de empenho, no caso de inexecução total ou parcial do objeto contratado, recolhidas no prazo de 15 (quinze) dias corridos, contado da comunicação oficial;
- 4 – Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração do Município de Iracemápolis, pelo prazo de até 2 (dois) anos;
- 5 – Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a licitante ressarcir a Administração do Município de Iracemápolis pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior.

**Artigo 79:** Ficará **impedida de licitar e de contratar** com a Administração do **Município de Iracemápolis, pelo prazo de até 5 (cinco) anos**, garantido o **direito prévio da citação e da ampla defesa**, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, a **licitante** que:

- 1 – Ensejar o retardamento da execução do objeto deste Pregão;
- 2 – Não manter a proposta, injustificadamente;
- 3 – Comportar-se de modo inidôneo;
- 4 – Fizer declaração falsa;
- 5 – Cometer fraude fiscal;
- 6 – Falhar ou fraudar na execução do contrato.

### **DAS PENALIDADES do Art. 17 do Decreto Municipal 1403 de 30 de Outubro de 2003:**

**Artigo 17:** O fornecedor do bem ou prestador de serviço terá seu registro cancelado quando:

- I – Descumprir as condições da ATA de registro de preços;
- II – Recusar-se a celebrar o contrato ou não retirar o instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- III – Não aceitar reduzir seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado.

### **Penalidades igualmente a este Edital:**



## Prefeitura Municipal de Iracemápolis

DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

[licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br); [licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br)

### **Lei 8.666/93 - Art. 87:**

Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao contratado as seguintes sanções:

**I** - advertência;

**II** - multa, na forma prevista no instrumento convocatório ou no contrato;

**III** - suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos;

**IV** - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

§ 1º Se a multa aplicada for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o contratado pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrada judicialmente.

### **Lei 10.520/02 – Art. 7º:**

Institui, no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, nos termos do art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências.

**Art. 7º** Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, será descredenciado no Sicafe, ou nos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do art. 4º desta Lei, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais.

### **Decreto 5.450/2005 – Art. 28º:**

Regulamenta o pregão, na forma eletrônica, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências.

**Art. 28.** Aquele que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não assinar o contrato ou ATA de Registro de Preços, deixar de entregar documentação exigida no edital, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito à ampla defesa, ficará impedido de licitar e de contratar com a União, e será descredenciado no SICAF, pelo prazo de até cinco anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais.

**Parágrafo único.** As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

[licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br); [licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br)

## ANEXO V

### ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

**PROCESSO n.º** [Clique aqui para digitar texto.](#)

**PREGÃO ELETRÔNICO n.º** XX/2021

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS n.º** [Clique aqui para digitar texto.](#)

O(A)[Clique aqui para digitar texto.](#), por intermédio do(a)[Clique aqui para digitar texto.](#), doravante designado(a) “ÓRGÃO GERENCIADOR”, neste ato representada(o) pelo(a) Senhor(a) [Clique aqui para digitar texto.](#), RG nº [Clique aqui para digitar texto.](#) e CPF nº [Clique aqui para digitar texto.](#), no uso da competência conferida pelo Decreto-Lei Estadual nº 233, de 28 de abril de 1970, em face do resultado obtido no Pregão Eletrônico indicado em epígrafe, devidamente homologado pela autoridade competente, resolve celebrar a presente ATA DE REGISTRO DE PREÇOS com fundamento no Decreto Estadual nº 63.722/2018, procedendo ao registro de preço do primeiro colocado e das demais FORNECEDORES que concordaram em fornecer o objeto do certame por igual valor, obedecida a ordem crescente das respectivas propostas, nos seguintes termos.

#### 1. OBJETO E QUANTIDADES ESTIMADAS

1.1. A presente ATA de Registro de Preços tem por objeto a contratação futura e eventual, pela Prefeitura de Iracemápolis, registro de preços, visando a eventual e futura aquisição de carnes para atender a demanda da Alimentação Escolar/2021, respeitando as necessidades e o interesse público, de forma parcelada e a pedido, conforme o detalhamento e as especificações técnicas constantes do Termo de Referência, e demais documentos constantes do processo administrativo em epígrafe.

#### Ampla Concorrência

Lote	Quantidade	Unidade	Descrição do Objeto	Valor unitário (kg)	Valor Total
01	30.000	kg	<b>Carne Bovina</b>		

Lote	Quantidade	Unidade	Descrição do Objeto	Valor unitário (kg)	Valor Total
02	19.800	kg	<b>Aves</b>		

Lote	Quantidade	Unidade	Descrição do Objeto	Valor unitário (kg)	Valor Total
04	3.600	kg	<b>Peixes</b>		

Lote	Quantidade	Unidade	Descrição do Objeto	Valor unitário (kg)	Valor Total
------	------------	---------	---------------------	---------------------	-------------



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

[licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br); [licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br)

05	3.600	kg	Suínos		
----	-------	----	--------	--	--

## Exclusivo para ME e EPP

Lote	Quantidade	Unidade	Descrição do Objeto	Valor unitário (kg)	Valor Total
03	16.800	kg	Embutidos		

1.2. Deverão ser respeitadas todas as especificações técnicas e as demais condições de fornecimento contidas no Termo de Referência que figurou como **Anexo I** do Edital que precedeu esta Ata e que dela fica fazendo parte integrante.

1.3. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta ATA de Registro de Preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do artigo 65 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

## 2. ÓRGÃOS PARTICIPANTES

2.1. Figura como ÓRGÃO PARTICIPANTE da presente ATA de Registro de Preços:

Prefeitura Municipal de Iracemápolis

## 3. FORNECEDORES E CADASTRO DE RESERVA

3.1. Figura como primeira classificada e DETENTORA desta ATA de Registro de Preços a empresa ..... inscrita no CNPJ sob o n.º ....., estabelecida na Rua ....., ....., ....., Telefone ....., Fax ....., e e-mail .....

- Se **NENHUM OUTRO LICITANTE ACEITAR** o fornecimento pelas condições da detentora da Ata, adote a redação seguinte:

**3.2. Consultadas as empresas participantes do Pregão Eletrônico que precedeu esta ATA, nos termos do artigo 11 do Decreto Estadual n.º 63.722/2018, nenhuma concordou em fornecer ao preço ofertado, na licitação, pela DETENTORA da ATA.**

**OU**

- Caso **UM OU MAIS LICITANTES ACEITEM** executar o objeto da contratação nas mesmas condições da detentora da ATA, adote a redação seguinte:

**3.2. Nos termos do artigo 11 do Decreto Estadual n.º 63.722/2018, ficam também**



# Prefeitura Municipal de Iracemópolis

DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

[licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br); [licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br)

**registradas os seguintes fornecedores, obedecida a ordem de classificação original**

**no certame:**

**3.2.1. .... inscrita no CNPJ sob o n.º ....., estabelecida na Rua ....., Telefone ....., Fax ..... e e-mail .....**

**3.2.2. .... inscrita no CNPJ sob o n.º ....., estabelecida na Rua ....., Telefone ....., Fax ..... e e-mail .....**

**3.2.3. .... inscrita no CNPJ sob o n.º ....., estabelecida na Rua ....., Telefone ....., Fax ..... e e-mail .....**

(...)

## 4. PREÇOS

4.1. Os preços unitários que vigorarão nesta ATA de Registro de Preços são os seguintes:

### Ampla Concorrência

Lote	Quantidade	Unidade	Descrição do Objeto	Valor unitário (kg)	Valor Total
01	30.000	kg	<b>Carne Bovina</b>		

Lote	Quantidade	Unidade	Descrição do Objeto	Valor unitário (kg)	Valor Total
02	19.800	kg	<b>Aves</b>		

Lote	Quantidade	Unidade	Descrição do Objeto	Valor unitário (kg)	Valor Total
04	3.600	kg	<b>Peixes</b>		

Lote	Quantidade	Unidade	Descrição do Objeto	Valor unitário (kg)	Valor Total
05	3.600	kg	<b>Suínos</b>		

### Exclusivo para ME e EPP

Lote	Quantidade	Unidade	Descrição do Objeto	Valor unitário (kg)	Valor Total
03	16.800	kg	<b>Embutidos</b>		



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

## DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

[licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br); [licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br)

4.2. Os preços registrados permanecerão fixos e irrevogáveis.

4.3. O preço registrado abrangerá os custos diretos e indiretos decorrentes do fornecimento do objeto, incluindo tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais, entre outros), seguros, despesas de administração, lucro, custos com transporte, frete e demais despesas correlatas.

4.4. O ÓRGÃO GERENCIADOR realizará periodicamente pesquisa de mercado para comprovação da vantajosidade do preço registrado. Se o preço registrado se tornar superior aos valores praticados no mercado, o ÓRGÃO GERENCIADOR adotará as seguintes providências:

4.4.1. convocará o FORNECEDOR, obedecida a ordem de classificação no certame, visando à negociação para a redução de preços e sua adequação ao mercado;

4.4.2. liberará o FORNECEDOR do compromisso assumido e cancelará o seu registro, quando frustrada a negociação, respeitadas as contratações já celebradas;

4.4.3. convocará os demais FORNECEDORES, visando igual oportunidade de negociação.

4.5. Não logrando êxito nas negociações, o ÓRGÃO GERENCIADOR cancelará o item objeto do preço negociado.

## 5. VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

5.1. O prazo de validade do Sistema de Registro de Preços será de \_\_\_\_ (\_\_\_) meses, contado a partir da data da publicação do extrato da ATA Registro de Preços no Diário Oficial do Estado.

5.2. A prorrogação da validade do Sistema de Registro de Preços será admitida até que se alcance o prazo máximo de 12 (doze) meses, nele incluídas as eventuais prorrogações.

## 6. CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

6.1 O FORNECEDOR terá seu registro cancelado quando:

6.1.1. Descumprir as condições da ATA de Registro de Preços;

6.1.2. Não retirar o instrumento equivalente, no prazo estabelecido pelo ÓRGÃO PARTICIPANTE contratante, sem justificativa aceitável;

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

6.1.4. For declarado inidôneo para licitar ou contratar com a Administração nos termos do artigo 87, inciso IV, da Lei Federal nº 8.666/93;



## **Prefeitura Municipal de Iracemápolis**

### **DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES**

[licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br); [licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br)

6.1.5. For impedido de licitar e contratar com a Administração nos termos do artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/02.

6.2. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados, por razões de interesse público ou a pedido do fornecedor.

### **7. CONTRATAÇÕES DECORRENTES DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

7.1. Os fornecedores que assinarem a ATA de Registro de Preços estarão obrigados a celebrar as contratações que dela poderão advir, observadas as condições estabelecidas no Edital, em seus anexos e nesta ATA.

7.1.1. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações decorrentes da ATA de Registro de Preços, ficando-lhe facultada à utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência de contratação em igualdade de condições.

7.1.2. Quando da necessidade de contratação, o ÓRGÃO PARTICIPANTE, por intermédio do gestor do contrato por ele indicado, consultará o ÓRGÃO GERENCIADOR para obter a indicação do FORNECEDOR, dos quantitativos a que este ainda se encontra obrigado e dos preços registrados.

7.2. A contratação dos FORNECEDORES pelo ÓRGÃO PARTICIPANTE será formalizada pela emissão de nota de empenho.

7.2.1. Se, por ocasião da formalização da contratação, algum dos documentos apresentados pelo FORNECEDOR para fins de comprovação da regularidade fiscal ou trabalhista estiver com o prazo de validade expirado, o ÓRGÃO PARTICIPANTE verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações, certificando nos autos do processo a regularidade e anexando os documentos passíveis de obtenção por tais meios, salvo impossibilidade devidamente justificada.

7.2.2. Se não for possível atualizá-las por meio eletrônico hábil de informações, o FORNECEDOR será notificado para, no prazo de 02 (dois) dias úteis, comprovar a sua situação de regularidade de que trata o item 7.2.1, mediante a apresentação das certidões respectivas com prazos de validade em vigência, sob pena de a contratação não se realizar.

7.2.3. Constitui condição para a celebração da contratação, bem como para a realização





## Prefeitura Municipal de Iracemápolis

DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

[licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br); [licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br)

dos pagamentos dela decorrentes, a inexistência de registros em nome da licitante vencedora no “Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados de Órgãos e Entidades Estaduais – CADIN ESTADUAL”. Esta condição será considerada cumprida se a devedora comprovar que os respectivos registros se encontram suspensos, nos termos do artigo 8º, §§ 1º e 2º. da Lei Estadual nº 12.799/2008.

7.2.4. O “Sistema Eletrônico de Aplicação e Registro de Sanções Administrativas – e-Sanções”, no endereço [www.esancoes.sp.gov.br](http://www.esancoes.sp.gov.br), e o “Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS”, no endereço <http://www.portaltransparencia.gov.br/ceis>, deverão ser consultados previamente à celebração da contratação, observando-se os itens 2.2.1 e 2.2.2 do Edital.

7.2.5. Constitui também condição para a celebração da contratação, caso se trate de sociedade cooperativa, a indicação de gestor encarregado de representá-la com exclusividade perante o contratante.

**7.2.6. Também constitui condição para a celebração da contratação a apresentação dos documentos a que se referem as declarações de que trata o item 4.1.4.6. deste Edital.**

7.3. No prazo de 5 (cinco) dias corridos contados da data da convocação, o fornecedor deverá comparecer perante o ÓRGÃO PARTICIPANTE para a retirada da nota de empenho ou, alternativamente, solicitar o seu envio por meio eletrônico.

7.3.1. O prazo indicado no item 7.3 poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do interessado e aceita pela Administração.

7.3.2. O não comparecimento do fornecedor para retirar a nota de empenho ou, quando solicitado o seu envio por meio eletrônico, a ausência de envio de confirmação de recebimento dentro do prazo indicado no item 7.3 importará na recusa à contratação, sujeita à aplicação das sanções cabíveis.

7.4. Aplicam-se às contratações realizadas com base neste Sistema de Registro de Preços, as disposições estabelecidas no Edital da licitação que o precedeu, relativas aos prazos, às condições de local de entrega do objeto, às condições de recebimento do objeto, à forma de pagamento e às sanções administrativas.

7.5. A utilização da ATA de Registro de Preços por órgãos e entidades que não tenham participado do certame licitatório, quando admitida, obedecerá aos prazos, limites e



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

## DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

[licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br); [licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:licitacoes02@iracemapolis.sp.gov.br)

demais condições estabelecidas no Edital que regeu o certame licitatório.

E, lida e achada conforme, a presente ata segue assinada pelo representante do ÓRGÃO GERENCIADOR e pelos representantes dos FORNECEDORES com preços registrados nesta Ata, todos abaixo indicados e identificados.

Iracemápolis, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2020.

### PELO ÓRGÃO GERENCIADOR:

\_\_\_\_\_  
(nome, RG e CPF)

### PELA DETENTORA:

\_\_\_\_\_  
(nome, RG e CPF)

### PELOS DEMAIS FORNECEDORES:

1º CLASSIFICADO

\_\_\_\_\_  
(nome, RG e CPF)

2º CLASSIFICADO

\_\_\_\_\_  
(nome, RG e CPF)

### TESTEMUNHAS:

\_\_\_\_\_  
(nome, RG e CPF)

\_\_\_\_\_  
(nome, RG e CPF)

## ANEXO VI

### MODELO DE PROTOCOLO DE ENTREGA DE AMOSTRAS

Será entregue 1 (uma) amostra(s) do(s) item(ns) da merenda escolar Pregão Eletrônico xx/2021. O local de entrega será na Rua José Emídio, 601, Centro, Iracemápolis/SP (órgão: Coordenadoria Municipal de Educação).

Iracemápolis, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2021.

\_\_\_\_\_  
assinatura da empresa