



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

## RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL PELA INTERNET PREGÃO PRESENCIAL N° 21/2023

Denominação: \_\_\_\_\_

CNPJ n°: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

Cidade: \_\_\_\_\_ Estado: \_\_\_\_\_

Telefone: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_

Obtivemos, através do acesso à página [www.iracemapolis.sp.gov.br](http://www.iracemapolis.sp.gov.br) nesta data, cópia do instrumento convocatório da licitação acima identificada.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023.

\_\_\_\_\_  
Assinatura

Senhor Licitante,

Visando à comunicação futura entre esta Prefeitura Municipal de Iracemápolis e sua empresa, solicitamos a Vossa Senhoria preencher o recibo de retirada do Edital e remetê-lo ao Setor de Compras, por meio do fax: (19) 3456-9248 ou do e-mail [compras@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:compras@iracemapolis.sp.gov.br) ou [pregao@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:pregao@iracemapolis.sp.gov.br).

A não remessa do recibo exime a Prefeitura Municipal de Iracemápolis da responsabilidade da comunicação, por meio de fax ou e-mail, de eventuais esclarecimentos e retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais, não cabendo posteriormente qualquer reclamação.



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

## **EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 21/2023**

### **PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 526/2023**

A Prefeitura Municipal de Iracemápolis, torna público, para conhecimento dos interessados, que o Pregoeiro e sua Equipe de Apoio, nomeados pela Portaria nº 110/2023, reunir-se-ão no dia, hora e local designados neste edital, realizará certame licitatório, na modalidade de **Pregão Presencial nº 21/2023, “SPR, tipo: Menor Preço Por Item”, com cota reservada para empresas enquadradas como ME e EPP (conforme o caso)**, cujo objeto está definido abaixo, o qual observará os preceitos do direito público, as disposições da Lei Federal 10.520/2002, de 17/07/2002, Lei Federal 8.666/93, de 21/06/1993 e suas alterações, e pelo Decreto Municipal 1313/03, de 02/01/2003; Decreto Municipal nº 1324/03, de 10/02/2003; Decreto Municipal nº 1403/03; Lei complementar 123/2006, de 14/12/2006 e Lei complementar 147/2014, de 07/08/2014, subordinado às condições e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos.

#### **1. DO OBJETO**

**1.1. Registro de preços para eventual e futuro fornecimento de carnes para a alimentação escolar no ano de 2023, conforme especificações constantes do Anexo I - Termo de Referência, que faz parte integrante e indissociável deste edital.**

#### **2. DA SESSÃO PARA CREDENCIAMENTO E LANCES**

2.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, dirigida pelo Pregoeiro, de acordo com a legislação mencionada no preâmbulo deste edital.

2.1.1. Data e horário máximo para recepção dos envelopes com as propostas financeiras e documentos de habilitação para o procedimento de credenciamento: **dia 11/09/2023 até 09:00 horas**;

2.1.2. Data e horário de início da sessão pública e de lances: **dia 11/09/2023 as 09:00 horas**;

2.1.3. Local: Paço Municipal, Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237, Centro, Iracemápolis/SP.

#### **3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO**

3.1. Poderão participar desta licitação quaisquer interessados que atendam às exigências e condições estabelecidas por este edital.

3.2. É condição essencial para a participação na presente licitação à apresentação pelas licitantes, diretamente no Paço Municipal, na data e horário indicados no item 2 deste edital, da Declaração de Cumprimento dos Requisitos de Habilitação, nos moldes do modelo contido no Anexo II deste edital, bem como os **DOCUMENTOS** e a **PROPOSTA FINANCEIRA**, em 02 (dois) envelopes, separados, opacos, indevassáveis, fechados e numerados, contendo em sua parte externa o nome da empresa proponente e seu endereço, bem como o número da presente licitação e ainda a indicação correspondente ao seu conteúdo, a saber:

Prefeitura Municipal de Iracemápolis;  
Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237, Centro, Iracemápolis/SP;  
Envelope 01 (um) – Proposta Financeira;  
Pregão Presencial nº 21/2023;  
Dados da Empresa Licitante:  
Razão Social:  
Endereço Completo:  
Telefone:  
CNPJ:

Prefeitura Municipal de Iracemápolis;  
Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237, Centro, Iracemápolis/SP;  
Envelope 02 (dois) – Documentos de Habilitação;  
Pregão Presencial nº 21/2023;



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

Dados da Empresa Licitante:

Razão Social:

Endereço Completo:

Telefone:

CNPJ:

3.2.1. A licitante ME – Microempresa e EPP – Empresa de Pequeno Porte, que desejar gozar dos benefícios da Lei Complementar 123/2006, de 14 de dezembro de 2006, deverá comprovar seu porte mediante a apresentação de requerimento, juntando documento que comprove a condição de ME ou EPP.

3.2.2. O referido documento deverá estar fora dos envelopes Nº: 01 (um) – Proposta Financeira e Nº: 02 (dois) – Documentos.

3.3. Em nenhuma hipótese serão recebidos os envelopes contendo a proposta financeira e a documentação, posteriormente ao prazo limite estabelecido neste edital.

3.4. Não poderão participar:

3.4.1. Consórcio de empresas, qualquer que seja sua forma de constituição;

3.4.2. Empresas que, por qualquer motivo, estejam declaradas inidôneas perante a administração pública, direta ou indireta, federal, estadual ou municipal;

3.4.3. Empresas que tenham sido punidas com suspensão do direito de licitar ou contratar com este órgão licitante;

3.4.4. Empresas que estejam sob falência, recuperação judicial ou extrajudicial, exceto nos casos em que o plano de recuperação já tenha sido homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, nos termos da Súmula 50 do TCE/SP;

3.4.5. Empresas que possuam entre seus sócios, servidor deste órgão licitante;

3.5. A não observância das alíneas anteriores por parte da empresa ensejará as sanções e penalidades legais aplicáveis.

## 4. DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

4.1. Qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar os termos do presente edital por irregularidade, protocolizando junto ao Paço Municipal o pedido até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para a realização do Pregão, cabendo ao Pregoeiro decidir sobre a petição no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

4.2. Não serão reconhecidas as impugnações interpostas, vencidos os respectivos prazos legais.

4.3. Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.

## 5. DA APRESENTAÇÃO DA DECLARAÇÃO, DA PROPOSTA FINANCEIRA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.

5.1. Cada licitante deverá apresentar os seguintes documentos:

5.1.1. Declaração, separada de qualquer dos envelopes relacionados no subitem abaixo, declarando que cumpre os requisitos de habilitação para o presente certame licitatório, conforme exigido no subitem 9.1;

5.1.2. Envelope 01: Proposta Financeira; e 5.1.3. Envelope 02: Documentos de Habilitação.

5.2. Os documentos necessários à participação na presente licitação poderão ser apresentados no original ou por cópia com autenticação procedida por tabelião, pelo Pregoeiro ou por servidor integrante da Equipe de Apoio; ou pela juntada das folhas de órgão da imprensa oficial onde tenham sido publicados.

5.2.1. Os documentos necessários à participação na presente licitação, compreendendo os documentos referentes à proposta financeira e à habilitação e seus anexos, deverão ser apresentados no idioma oficial do Brasil.

5.2.2. Quaisquer documentos, necessários à participação no presente certame licitatório, apresentados em língua estrangeira, deverão ser autenticados pelos respectivos consulados, mediante



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

reconhecimento da assinatura do tabelião ou notário do país de origem, que tiver reconhecido a firma do emitente de tais documentos, além de serem traduzidos para o idioma oficial do Brasil por tradutor juramentado.

5.2.3. A autenticação, quando feita pelo Pregoeiro ou por servidor integrante da Equipe de Apoio, poderá ser efetuada, em horário de expediente da Prefeitura, à Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237, Centro, Iracemápolis/SP, no horário das 9:00 às 16:00 horas, até o dia útil imediatamente anterior à data fixada para a realização do Pregão. Nenhum documento será autenticado durante a sessão de julgamento, com exceção dos documentos necessários ao credenciamento do licitante.

5.2.4. O CNPJ indicado nos documentos da proposta financeira e da habilitação deverá ser do mesmo estabelecimento da empresa que efetivamente vai fornecer o objeto da presente licitação.

5.2.5. Não serão aceitos documentos apresentados por meio de fitas, discos magnéticos, filmes ou cópias em fac-símile, mesmo autenticadas, admitindo-se fotos, gravuras, desenhos, gráficos ou catálogos, apenas como forma de ilustração das propostas financeira.

## 6. DA PROPOSTA FINANCEIRA (ENVELOPE 01)

6.1. O envelope 01 (um) deverá conter a proposta financeira da licitante, que deverá atender aos seguintes requisitos:

6.1.1. Ser apresentada no formulário conforme Anexo III a este edital, ou em formulário próprio contendo, no mínimo, as mesmas informações exigidas no primeiro, assinado por quem de direito, em 01 (uma) via, no idioma oficial do Brasil, sem rasuras, emendas ou entrelinhas, constando o preço expresso em Real (R\$), conforme o formulário mencionado acima;

6.1.2. Apresentar os preços completos computando todos os custos necessários para o atendimento do objeto desta licitação, bem como todos os impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre o objeto licitado, constante da proposta;

6.1.3. Constar prazo de validade das condições propostas não inferior a 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data de apresentação da proposta;

6.1.4. Indicar a razão social da empresa licitante, número de inscrição no CNPJ do estabelecimento da empresa que efetivamente irá atender ao objeto desta licitação, endereço completo, telefone e endereço eletrônico (e-mail) para contato;

6.1.5. Condições de entrega: conforme especificado no item 4 do Anexo I – Termo de Referência;

6.1.6. Condição de pagamento: será 30 (trinta) dias corridos após cada entrega;

6.1.7. **Declaração** que o objeto ofertado pela empresa, atende, rigorosamente, as características necessárias arroladas no objeto desta licitação.

6.2. Em caso de divergência entre informações contidas em documentação impressa e na proposta específica, prevalecerão às da proposta.

6.3. Os preços propostos serão de exclusiva responsabilidade da licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

6.4. A Proposta Financeira será considerada completa abrangendo todos os custos necessários à entrega do objeto.

6.5. Serão desclassificadas as propostas que não atendam às exigências do ato convocatório.

6.6. A proposta deverá limitar-se ao objeto desta licitação, sendo desconsideradas quaisquer alternativas de preço ou qualquer outra condição não prevista neste edital.

6.7. Em nenhuma hipótese poderá ser alterada a proposta apresentada, seja quanto ao preço, condições de pagamento, prazos ou outra condição que importe em modificação dos termos originais.

6.8. Independentemente de declaração expressa, a simples apresentação das propostas implica submissão a todas as condições estipuladas neste edital e seus anexos, sem prejuízo da estrita observância das normas contidas na legislação mencionada no preâmbulo deste edital.

## 7. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO (ENVELOPE 02)

7.1. A licitante deverá apresentar dentro do **Envelope 02**, os documentos relacionados a seguir:

### 7.2. Habilitação Jurídica:



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

7.2.1. A documentação relativa à habilitação jurídica da empresa, cujo objeto social deverá ser compatível com o objeto licitado, consistirá em:

7.2.1.1. Para Empresa Individual: Registro Comercial;

7.2.1.2. Para Sociedade Comercial (Sociedade empresária em geral): Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor e alterações subsequentes, devidamente registrados;

7.2.1.3. No caso de Sociedade por Ações (Sociedade empresária do tipo S/A): O ato constitutivo e alterações subsequentes deverão vir acompanhados de documentos de eleição de seus administradores, em exercício;

7.2.1.4. Para Sociedade Civil (Sociedade Simples e Sociedade Cooperativa): Inscrição do ato constitutivo e alterações subsequentes, devidamente registrados no Registro Civil das Pessoas Jurídicas, acompanhada de prova da diretoria em exercício;

7.2.1.5. Para Empresa ou Sociedade Estrangeira em funcionamento no Brasil: Decreto de autorização e ato constitutivo registrado no órgão competente.

7.2.1.6. **Declaração escrita e expressa**, datada e assinada por sócio da empresa ou por seu representante legal, devidamente comprovados, de que, caso seja sagrada vencedora desta licitação, apresentará cópia reprográfica do alvará sanitário ou licença de funcionamento.

### **7.3. Regularidade Fiscal e Trabalhista:**

7.3.1. A licitante deverá apresentar os documentos correspondentes ao estabelecimento com que pretende transacionar com o Poder Público, matriz (sede) ou a filial (domicílio);

7.3.2. A documentação relativa à Regularidade Fiscal consistirá em:

7.3.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (**CNPJ**) do Ministério da Fazenda ou Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral ([www.receita.fazenda.gov.br](http://www.receita.fazenda.gov.br));

7.3.2.2. Prova de inscrição no **Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal**, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto a ser contratado;

7.3.2.3. Prova de regularidade para com a **Fazenda Federal, Estadual e Municipal** ou outra prova equivalente, na forma da Lei (Código Tributário Nacional):

7.3.2.3.1. A regularidade para com a **Fazenda Federal** deverá ser comprovada pela apresentação da Certidão de Quitação de Tributos e Contribuições Federais ou pela Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida da União, inclusive Seguridade Social, emitidas via Internet, ([www.receita.fazenda.gov.br](http://www.receita.fazenda.gov.br));

7.3.2.3.2. A regularidade com **Fazenda Estadual** do domicílio ou sede da licitante, deverá ser comprovada com a apresentação de Certidão Negativa de Débitos de Tributos Mobiliários, na forma da Lei, com prazo de validade em vigor ([www.dividaativa.pge.sp.gov.br](http://www.dividaativa.pge.sp.gov.br)), quando tratar-se de empresa estabelecida no Estado de São Paulo;

7.3.2.3.3. A regularidade para com a **Fazenda Municipal** deverá ser comprovada por Certidão Negativa de Tributos Mobiliários, expedida pelo Município em que o estabelecimento estiver situado;

7.3.2.4. Prova de regularidade relativa ao **Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS**, através da apresentação do Certificado de Regularidade do FGTS – CRF, emitido pela Caixa Econômica Federal ou através de sistema eletrônico ([www.caixa.gov.br](http://www.caixa.gov.br));

7.3.2.5. **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT**, com validade em **vigor, nos moldes do que estabelece a Lei Federal 12.440/2011, de 07 de julho de 2011** ([www.tst.jus.br](http://www.tst.jus.br));

7.3.3. As provas de regularidade deverão ser feitas por certidão negativa ou positiva com efeitos de negativa;

7.3.3.1. Considera-se positiva com efeitos de negativa a certidão em que conste a existência de créditos não vencidos; em curso de cobrança executiva em que tenha sido efetivada a penhora; ou cuja exigibilidade esteja suspensa por moratória, ou depósito de seu montante integral, ou reclamações e recursos, nos termos das leis reguladoras do processo tributário administrativo ou concessão de medida liminar em mandado de segurança.

7.3.4. O licitante deverá apresentar o alvará da ANVISA e licença de funcionamento expedida pela Secretária de Vigilância Estadual/Municipal compatível com a classe do produto cotado de acordo com a lei 6.437/77, inciso IV artigo 10.

### **7.4. Qualificação Técnica:**



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

7.4.1. Atestado de capacidade técnica emitidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome da empresa licitante, comprovando satisfatoriamente a comercialização de produtos com as características semelhantes ao da presente licitação;

7.4.2. **Cópia Autenticada** de registro de rótulos de produtos de origem animal da empresa junto ao Ministério da Agricultura, com representação do SIF, SISP ou SIM, apenas para a vencedora desta licitação, do qual também, apresentará, cópias autenticadas do certificado de vistoria de veículos para transporte de alimentos expedidos pela Vigilância Sanitária ou Cadastro Estadual da Vigilância Sanitária (CEVS).

7.4.2.1. Apresentação de Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento expedida pela Secretaria de Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, compatível com a classe do objeto, conforme artigo 10, inciso IV da lei n 6.437/77.

## **7.5. Qualificação Econômico-Financeira:**

7.5.1. Certidão negativa de falência expedida pelos cartórios distribuidores da sede da pessoa jurídica;

7.5.2. Certidão negativa de recuperação judicial ou extrajudicial expedida pelos cartórios distribuidores da sede da pessoa jurídica;

7.5.3. Nas hipóteses em que a certidão encaminhada foi positiva, deve o licitante apresentar comprovante da homologação/deferimento pelo juízo competente do plano de recuperação judicial/extrajudicial em vigor;

7.5.4. As licitantes podem obter as certidões no endereço eletrônico: [www.esaj.tjsp.jus.br](http://www.esaj.tjsp.jus.br) caso estejam situadas no Estado de São Paulo;

## **7.6. Cumprimento do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal:**

7.6.1. **Declaração assinada** por sócio da empresa ou por seu representante legal, devidamente comprovados, que não outorga trabalho noturno, perigoso ou insalubre aos menores de 18 (dezoito) anos, e qualquer trabalho aos menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos (Anexo V).

## **7.7. Comprovação de Inexistência de Fato Impeditivo Superveniente a Habilitação:**

7.7.1. **Declaração assinada** por sócio da empresa ou por seu representante legal, devidamente comprovados, da Inexistência de Fato Impeditivo Superveniente a Habilitação da licitante (Anexo IV).

## **8. DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO**

8.1. Antes do início da sessão, os representantes das interessadas em participar do certame deverão se apresentar para credenciamento junto ao Pregoeiro, devidamente munidos de documentos que os credenciem a participar desta licitação, inclusive com poderes para formulação de ofertas e lances verbais, conforme modelo do Anexo VI.

8.2. Cada licitante credenciará apenas um representante que será o único admitido a intervir no procedimento licitatório e a responder, para todos os atos e efeitos previstos neste edital, por sua representada.

8.3. Por credenciamento entende-se a apresentação dos documentos abaixo especificados, conforme as diferentes hipóteses de representação, em todos os casos acompanhados de documento oficial de identidade:

8.3.1. Quando a licitante for constituída sob a forma de sociedade e sua representação estiver sendo exercida diretamente por órgão integrante da estrutura organizacional da pessoa jurídica (Diretor, Gerente) documentos que comprovem a existência de poderes de representação do titular do cargo (Atos Constitutivos da Pessoa Jurídica, Estatutos Sociais ou Contrato Social devidamente registrados), acompanhados de documentos que comprovem a eleição do credenciando para o dito cargo (Ata de Assembleia Geral e, quando for o caso, também Ata do Conselho de Administração, em que tenham ocorrido as eleições a serem comprovadas, devidamente registradas);

8.3.2. Quando a licitante for constituída sob a forma de sociedade e a sua representação estiver sendo exercida, de forma indireta, por procurador constituído: os mesmos documentos arrolados no item 8.3.1, neste caso relativamente à pessoa que representar a licitante na procuração, acompanhados da procuração, na qual sejam outorgados poderes suficientes para representação em licitação;



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

8.3.3. Quando a licitante for constituída sob a forma de empresário individual e sua representação estiver sendo exercida diretamente pelo titular: declaração de empresário individual devidamente registrada;

8.3.4. Quando a licitante for constituída sob a forma de empresário individual e sua representação estiver sendo exercida, de forma indireta, por procurador constituído: o mesmo documento referido no item 8.3.3, acompanhado da procuração na qual sejam outorgados poderes suficientes para representação em licitação.

8.4. Nas hipóteses em que o representante da licitante for procurador e a sua constituição tiver sido formalizada por meio de instrumento particular de procuração, a firma da pessoa que representar a licitante na procuração deverá ser reconhecida por tabelião.

8.4.1. Esses documentos (originais ou cópias) deverão ser apresentados antes do início da sessão do Pregão. No caso de cópias, as mesmas deverão ser autenticadas por tabelião, ou pelo Pregoeiro, ou por servidor integrante da Equipe de Apoio, à vista do original.

8.5. A não apresentação ou incorreção de quaisquer dos documentos de credenciamento não inabilitará a licitante, mas impedirá o representante de manifestar-se e responder por ela até que seja cumprido o disposto neste edital.

8.6. O representante poderá ser substituído por outro devidamente credenciado.

8.7. Não será admitida a participação de um mesmo representante para mais de uma empresa licitante.

## 9. DA ABERTURA DOS ENVELOPES

9.1. No dia, hora e local designados neste edital, na presença dos representantes das licitantes devidamente credenciados, e demais pessoas que queiram assistir ao ato, o Pregoeiro abrirá os trabalhos, recepcionado os envelopes com os documentos e as propostas financeiras, acompanhados da Declaração de Cumprimento dos Requisitos de Habilitação de cada licitante, separada dos envelopes, conforme modelo contido no Anexo II deste edital.

9.2. A não entrega da Declaração de Cumprimento dos Requisitos de Habilitação implicará na não aceitação da licitante no certame licitatório.

9.3. Encerrada fase de recepção dos documentos e propostas financeiras exigidos na licitação via protocolo, o Pregoeiro fará o exame dos documentos de credenciamento dos representantes das licitantes tal como previsto no item 8 supra, exame este iniciado antes da abertura da sessão.

9.4. Concluídas a fase de recepção dos documentos exigidos na licitação e de credenciamento dos representantes das licitantes, o Pregoeiro promoverá a abertura dos envelopes contendo as propostas financeiras, conferindo-as e rubricando-as em todas as suas folhas.

9.5. Após a entrega dos envelopes através de protocolo não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.

## 10. DO PROCESSAMENTO E JULGAMENTO

10.1. Divisão por etapas para ordenamento dos trabalhos:

10.1.1. O julgamento da licitação será dividido em duas etapas (classificação das propostas financeiras e habilitação) e obedecerá, quanto à classificação das propostas, ao critério do **menor preço por item**.

10.1.2. A etapa de classificação de preços, que compreenderá a ordenação das propostas de todas as licitantes, classificação das propostas passíveis de ofertas de lances verbais, oferta de lances verbais das licitantes proclamadas para tal, classificação final das propostas e exame da aceitabilidade da proposta da primeira classificada, quanto ao valor.

10.1.3. A etapa de habilitação compreenderá a verificação e análise dos documentos apresentados no envelope "Documentos de Habilitação" da licitante classificada em primeiro lugar, relativamente ao atendimento das exigências constantes do presente edital.

10.2. Etapa de Classificação de Preços:

10.2.1. Serão abertos os envelopes Proposta Financeira de todas as licitantes.

10.2.2. O Pregoeiro informará aos participantes presentes quais licitantes apresentaram propostas financeiras para o fornecimento do objeto da presente licitação e os respectivos valores ofertados.



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

10.2.3. O Pregoeiro fará a ordenação dos valores das propostas, em ordem crescente, de todas as licitantes.

10.2.4. O Pregoeiro classificará a licitante da proposta de **menor preço por item** e aquelas licitantes que tenham apresentado propostas em valores sucessivos e superiores em até 10% (dez por cento), relativamente à de menor preço, para que seus autores participem dos lances verbais.

10.2.4.1. O valor máximo, em reais, das propostas a serem admitidas para a etapa de lances verbais, conforme subitem 10.2.4, será o valor da proposta válida de menor preço unitário para cada item cotado, multiplicada por 1,10 (uma vírgula dez).

10.2.4.2. Quando não houver, pelo menos 03 (três) propostas escritas de preços nas condições definidas no subitem anterior, o Pregoeiro classificará as melhores propostas, até o máximo 03 (três), para que seus autores participem dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas escritas.

10.2.4.3. No computo do item anterior, serão admitidas no máximo 03 (três) propostas, ou seja, as propostas classificadas conforme o item 10.2.4, acrescida daquelas classificadas na forma do item 10.2.4.2.

10.2.5. Em seguida, será iniciada a fase de apresentação de lances verbais a serem propostos pelos representantes das licitantes classificadas para tanto, lances verbais estes que deverão ser formulados de forma sucessiva, em valores distintos e decrescentes, ficando esclarecido que o valor do primeiro lance verbal deverá ser inferior ao valor da menor proposta escrita ofertada.

10.2.6. O Pregoeiro convidará os representantes das licitantes classificadas (para os lances verbais), a apresentar, individualmente, lances verbais, a partir da proposta escrita classificada com o maior preço, prosseguindo sequencialmente, em ordem decrescente de valor.

10.2.7. Caso não mais se realizem lances verbais, será encerrada a etapa competitiva e ordenadas às ofertas, exclusivamente pelo critério de menor preço por lote.

10.2.8. A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo Pregoeiro, implicará exclusão da licitante das rodadas posteriores de oferta de lances verbais, ficando sua última proposta registrada para classificação, no final da etapa competitiva.

10.2.9. Caso não se realize nenhum lance verbal, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço do lote cotado e o valor estimado para aquele lote constante do termo de referência.

10.2.10. Declarada encerrada a etapa competitiva e classificadas as propostas, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao valor, decidindo motivadamente a respeito.

10.2.11. Se a oferta não for aceitável, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente, verificando a sua aceitabilidade, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital.

10.2.12. Caso haja empate nas propostas escritas, ordenadas e classificadas por empresas não enquadradas como ME – Microempresa e EPP – Empresa de Pequeno Porte, e não se realizem lances verbais, o desempate se fará por sorteio, em ato público, na própria sessão do Pregão.

10.2.13. Nas situações previstas nos subitens 10.2.9, 10.2.12 e 10.3.4, o Pregoeiro poderá negociar diretamente com o representante credenciado para que seja obtido preço melhor.

10.2.14. Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se a licitante desistente às sanções administrativas constantes deste edital.

10.2.15. Será desclassificada a proposta que contiver preço ou entrega do objeto condicionada a prazos, descontos, vantagens de qualquer natureza não previstos neste Pregão, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido.

10.2.16. Em caso de divergência entre informações contidas em documentação impressa e na proposta específica, prevalecerão as da proposta.

10.3. Etapa de Habilitação, Declaração da Licitante Vencedora e Adjudicação:

10.3.1. Efetuados os procedimentos previstos no item 10.2 deste edital, e sendo aceitável a proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro anunciará a abertura do envelope referente aos "Documentos de Habilitação" desta licitante.





# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

10.3.2. As licitantes que deixarem de apresentar quaisquer dos documentos exigidos para a habilitação na presente licitação, ou os apresentarem em desacordo com o estabelecido neste edital, serão inabilitadas, salvo àquelas enquadradas no item 12.2 deste edital.

10.3.2.1. A não apresentação no Envelope 02 – Documentos de Habilitação, de qualquer documento exigido neste edital, para fins de habilitação, implicará inabilitação da licitante.

10.3.3. **AMOSTRAS** O Pregoeiro poderá solicitar à primeira classificada, sob pena de desclassificação, amostra e Documentação Técnica dos produtos ofertados, na quantidade expressa em planilha abaixo, a ser entregue no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, a contar da suspensão deste certame, para avaliação técnica de compatibilidade e adequação às especificações do objeto licitado, que será realizada de acordo com o exposto no Anexo II, termo de Referência.

Item	Qt.	Unid.	Descrição
01	01	KG	<b>Frango semi processado; Filé de coxa e sobrecoxa de Frango ( sem pele e sem osso)</b>
02	01	KG	<b>Frango semi processado, Filé Peito de Frango em Cubos (sem osso e sem pele)</b>
03	01	KG	<b>Frango semi processado, Filé Peito de Frango em Tiras (sem osso e sem pele)</b>
04	01	KG	<b>Pescado semi processado, Cação em Cubos (sem osso, sem pele)</b>
05	01	KG	<b>Carne Bovina processada, Moída, Assada e Congelada</b>
06	01	KG	<b>Carne Suína semi processada, Pernil Suíno em Cubos (sem osso e sem couro).</b>

10.3.4. Constatado o atendimento das exigências previsto pelo edital, a licitante será declarada vencedora, sendo-lhe adjudicado o objeto da licitação, pelo próprio Pregoeiro, na hipótese da inexistência de recursos, e pela autoridade titular do órgão promotor do certame, na hipótese de existência de recursos e desde que improvidos, face ao reconhecimento da regularidade dos atos procedimentais.

10.3.5. Se a licitante desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à habilitação da licitante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital, sendo a respectiva licitante declarada vencedora e a ela adjudicado o objeto do certame, pelo Pregoeiro.

10.3.6. Da sessão do Pregão será lavrada ata circunstanciada, que mencionará as licitantes credenciadas, as propostas escritas e as propostas verbais finais apresentadas, a ordem de classificação, a análise da documentação exigida para habilitação e os recursos interpostos, devendo ser a mesma assinada, ao final, pelo Pregoeiro, sua Equipe de Apoio e pelos representantes credenciados das licitantes ainda presentes à sessão.

10.3.7. Os envelopes com os documentos relativos à habilitação das licitantes não declaradas vencedoras permanecerão em poder do Pregoeiro, devidamente lacrados, e não serão devolvidos.

10.3.8. Ao final da sessão, na hipótese de inexistência de recursos, será feita, pelo Pregoeiro, a adjudicação do objeto da licitação à licitante declarada vencedora, com posterior encaminhamento dos autos ao Chefe do Poder Executivo para homologação do certame e decisão quanto à contratação.

10.3.8.1. Na hipótese de existência de recursos, os autos serão encaminhados ao Chefe do Poder Executivo para julgamento e, em caso de improvimento, adjudicação do objeto da licitação à licitante vencedora, homologação do certame e decisão quanto à contratação.

10.3.8.2. O resultado desta licitação será publicado no Diário Oficial e no endereço eletrônico [www.iracemapolis.sp.gov.br](http://www.iracemapolis.sp.gov.br).

## 11. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

11.1. Ao final da sessão, depois de declarada a licitante vencedora do certame, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, com registro em ata da síntese das suas razões, podendo juntar memoriais no prazo de 03 (três) dias úteis, ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

11.2. A falta de manifestação imediata e motivada da licitante em recorrer, ao final da sessão do Pregão, importará na preclusão do direito de recurso e a adjudicação do objeto da licitação pelo Pregoeiro à licitante vencedora.

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

11.4. Os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados no Paço Municipal, à Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237, Centro, Iracemápolis/SP.

11.5. Julgados os recursos, e constatada a regularidade dos atos procedimentais, o Chefe do Poder Executivo homologará a licitação e decidirá quanto à contratação.

11.6. A fase recursal deverá ser formalmente anunciada pelo Pregoeiro, que consultará as licitantes representadas sobre sua intenção de recorrer e declarará, expressamente, que só serão conhecidos os recursos interpostos antes do término da sessão.

11.6.1. Também não serão conhecidas as contrarrazões a recursos intempestivamente apresentadas.

## 12. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

12.1. A licitante considerada vencedora será notificada via correio eletrônico para, num prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da notificação, assinar a ata de registro de preços correspondente, sob pena de decair do direito à celebração do ajuste, sem prejuízo das sanções previstas no artigo 81, da Lei Federal Nº: 8.666/93 e alterações.

12.1.1. A recusa injustificada da licitante considerada vencedora em assinar a ata de registro de preços dentro do prazo estabelecido, caracterizará o descumprimento total da obrigação trabalhista assumida, sujeitará à mesma as penalidades estabelecidas neste edital.

12.2. Tratando-se de ME ou EPP, cuja documentação de regularidade fiscal e trabalhista tenha indicado restrições à época da fase de habilitação, deverá comprovar, previamente a assinatura da ata de registro de preços, a regularidade fiscal, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da data da publicação do resultado do certame, prorrogável por igual período, a critério da administração, sob pena de decair do direito a contratação, sem prejuízo das demais sanções aplicáveis a matéria.

12.3. Não ocorrendo a regularização prevista no item 12.2, o pregoeiro convocará a licitante seguinte da ordem de classificação.

12.4. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela parte durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado aceito pela administração.

12.5. É facultado à administração, quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto aos preços, ou revogar a licitação, independentemente da cominação prevista no artigo 81, da Lei Federal Nº: 8.666/93 e alterações.

12.6. Decorridos 60 (sessenta) dias da data de entrega das propostas, sem convocação para a assinatura da ata de registro de preços, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

## 13. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

13.1. Das obrigações da eventual contratante:

13.1.1. Proporcionar todas as facilidades para que a empresa vencedora desta licitação possa cumprir integralmente a proposta apresentada;

13.1.2. Acompanhar, fiscalizar e avaliar a execução do objeto;

13.1.3. Atestar nota fiscal e efetuar os pagamentos devidos à empresa vencedora desta licitação;

13.1.4. Aplicar as sanções administrativas cabíveis.

13.2. Das obrigações da empresa vencedora:

13.2.1. Emitir nota fiscal eletrônica correspondente a cada entrega;

13.2.2. Fornecer os produtos de forma adequada, dentro das condições e preços ajustados na ata de registro de preços e nos prazos previstos;

13.2.3. Encaminhar a nota fiscal eletrônica para conferência e atesto com posterior encaminhamento a contabilidade/tesouraria a fim de efetivação do pagamento devido;



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

13.2.4. Prestar esclarecimentos que forem solicitados pela eventual contratante;

13.2.5. Não transferir a terceiros o objeto a ser contratado, sem a devida anuência da eventual contratante.

## **14. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

14.1. O atraso injustificado na execução do objeto desta ata de registro de preços, sem prejuízo do disposto no § 1º, do artigo 86, da Lei Federal Nº: 8666/93 e alterações sujeitará a DETENTORA à multa de mora, calculada por dia de atraso da obrigação não cumprida na seguinte proporção:

14.1.1. Atraso de até 30 (trinta) dias, multa de 0,1% (um décimo por cento) ao dia sobre o valor global da contratação;

14.1.2. Atraso superior a 30 (trinta) dias, multa de 0,2% (dois décimos por cento) ao dia sobre o valor global da contratação.

14.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto desta ata de registro de preços, poderão ser aplicadas a DETENTORA as seguintes penalidades:

14.2.1. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total ou sobre a parcela da obrigação que não foi cumprida;

14.2.2. Aplicação de suspensão temporária para licitar e/ou contratar com a municipalidade e/ou declaração de inidoneidade, conforme previsto no artigo 87 da Lei Federal Nº: 8666/93 e alterações.

14.3. A penalidade aqui prevista é autônoma e sua aplicação cumulativa é regida pelo artigo 87, §§ 2º e 3º, da Lei Federal Nº: 8.666/93 e alterações.

14.4. O valor das multas aplicadas será devidamente corrigido pelo IGPM/FGV/SP – Índice Geral de Preços de Mercado da Fundação Getúlio Vargas de São Paulo/SP, ou outro índice que vier a substituí-lo a critério do MUNICÍPIO, até a data de seu efetivo pagamento, e recolhido aos cofres do MUNICÍPIO, dentro de 03 (três) dias úteis da data de sua cominação, mediante guia de recolhimento oficial.

## **15. DO SUPORTE LEGAL**

15.1. Esta ata de registro de preços é regulamentada pelos seguintes dispositivos legais:

15.1.1. Constituição Federal;

15.1.2. Constituição do Estado de São Paulo;

15.1.3. Lei Orgânica Municipal;

15.1.4. Lei Federal Nº: 8.666/93;

15.1.5. Lei Federal Nº: 8.883/94;

15.1.6. Lei Federal Nº: 10.520/2002;

15.1.7. Lei Federal Nº: 9.069/95;

15.1.8. Lei Federal Nº: 9.648/98;

15.1.9. Lei Federal Nº: 9.854/99;

15.1.10. Decreto Municipal nº 1313/03;

15.1.11. Decreto Municipal nº 1324/03;

15.1.12. Decreto Municipal nº 1403/03;

15.1.13. Lei complementar 123/2006, de 14/12/2006;

15.1.14. Lei complementar 147/2014, de 07/08/2014;

15.1.15. Instrução Normativa Nº 2145/2023;

15.1.16. Decreto Municipal Nº 4151/2023;

15.1.17. Demais disposições legais passíveis de aplicação, inclusive subsidiariamente, os princípios gerais de Direito.

## **16. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

16.1. As despesas totais decorrentes dos serviços constantes do objeto supramencionado correrão à conta da dotação orçamentária para exercício financeiro de 2023 na seguinte classificação programática:

02.09.00 02.09.12 12.306 2006 2027 3.3.90.30.00 02.100.0003

02.09.00 02.09.12 12.306 2006 2027 3.3.90.30.00 05.281.0000



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

02.09.00 02.09.12 12.306 2006 2027 3.3.90.30.00 05.284.0000  
02.09.00 02.09.12 12.306 2006 2028 3.3.90.30.00 02.100.0003  
02.09.00 02.09.12 12.306 2006 2028 3.3.90.30.00 05.282.0000  
02.09.00 02.09.12 12.306 2006 2027 3.3.90.30.00 05.285.0000

## 17. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E FINAIS

17.1. As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre as interessadas, atendidos o interesse público, sem comprometimento da segurança da eventual contratação.

17.2. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento da licitante, desde que sejam possíveis a aferição da sua qualidade e a exata compreensão da sua proposta durante a realização da sessão pública deste Pregão e desde que não fique comprometido o interesse do órgão promotor do certame, bem como a finalidade e a segurança da futura contratação.

17.3. É facultada ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

17.4. Nenhuma indenização será devida às licitantes pela elaboração ou pela apresentação de documentação referente ao presente edital.

17.5. A adjudicação do objeto da licitação à licitante vencedora e a homologação do resultado desta licitação não implicarão direito à contratação.

17.6. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital, exclui-se o dia do início e inclui-se o do vencimento, observando-se que só se iniciam e vencem prazos em dia de expediente normal na Prefeitura, exceto quando for explicitamente disposto em contrário.

17.7. O Chefe do Poder Executivo poderá revogar a presente licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou mediante provocação de terceiros, nos termos do artigo 49, da Lei Federal 8.666/93.

17.8. No caso de alteração deste edital no curso do prazo estabelecido para a realização do Pregão, este prazo será reaberto, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

17.9. Para dirimir, na esfera judicial, as questões oriundas do presente edital será competente o foro da comarca de Limeira/SP, com renúncia expressa de qualquer outro.

17.10. Na hipótese de não haver expediente no dia da abertura da presente licitação, ficará esta transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo local e horário anteriormente estabelecido.

17.11. Fazem parte integrante deste edital:

17.11.1. Anexo I - Termo de Referência;

17.11.2. Anexo II - Declaração de Cumprimento dos Requisitos de Habilitação;

17.11.3. Anexo III - Formulário para Apresentação de Proposta Financeira;

17.11.4. Anexo IV - Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo Superveniente a Habilitação;

17.11.5. Anexo V - Declaração de Não Emprego de Menor;

17.11.6. Anexo VI – Termo de Credenciamento;

17.11.7. Anexo VII – Minuta da Ata de Registro de Preços.

Iracemápolis/SP, 20 de junho de 2023.

**Nelita Cristina Michel Franceschini**  
**Prefeita Municipal**



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

## EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 21/2023

### ANEXO I -

**OBJETO: Aquisição de Carnes para atender a demanda da Alimentação Escolar / 2023.**

### **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/2023 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 semanalmente, 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. JUSTIFICATIVA**

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

- Serão atendidas 14 unidades escolares;
- O ano letivo é composto por 200 dias de aulas;
- Em cada dia de aula na Educação Infantil de meio período, no Ensino Fundamental anos iniciais, no Ensino Fundamental anos finais e Ensino Médio, servimos uma a duas refeições por dia (café da manhã e merenda);
- O Ensino Infantil de tempo integral é servido quatro a cinco refeições por dia (café da manhã, colação, almoço, lanche da tarde e jantar);
- O Ensino Fundamental Anos Finais de tempo integral e Ensino Médio de tempo integral, implementado a partir do ano de 2023, são servidas três refeições por dia (café da manhã, lanche, almoço/jantar).

O cardápio é composto de uma variedade de alimentos preparados para compor as refeições servidas aos alunos com o objetivo de suprir as necessidades nutricionais dos mesmos, no período que permanecem nas unidades escolares e assim contribuir para o crescimento, desenvolvimento, aprendizagem, formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos. Assim as carnes solicitadas irão compor o cardápio fornecendo o suporte proteico para os duzentos dias letivos.

Com relação ao quantitativo de termo de referência, segue abaixo estimativa de consumo de carne para as Unidades Escolares, o qual foi feito tendo como base para cálculo o consumo de 2022, com as devidas adequações para elaboração do cardápio do ano de 2023; considerando ainda a implementação do novo Ensino Fundamental e Médio de período integral em nosso município neste ano letivo.

#### **3. DEFINIÇÃO E QUANTIDADES**

Aquisição de Carnes para atender a demanda da Alimentação Escolar/2023

<b>Item</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Unidade</b>	<b>Descrição do Objeto</b>
01	18.750	kg	<b>FRANGO SEMI PROCESSADO; FILÉ DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO ( sem pele e sem osso) .</b> 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



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

		<p>substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênic-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. <b>Armazenamento:</b> em embalagem fechada a -12°C ou mais frio. <b>Informação Nutricional:</b> (porção de 100g) - Valor energético: 70 a 200 kcal; Proteína mínimo: 10g; Gorduras totais: 0 a 25 mg; Sódio: até 240 g. <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, atóxico, compatível com ao contato direto com alimentos, resistente para as condições de armazenamento e transporte, com fechamento termosoldado, 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 deverão constar de forma clara as seguintes informações:</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 (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. <b>Transporte</b> deverá ser feito em veículo com carroceria fechada, isotérmico, respeitando a temperatura de transporte do produto,</p>
--	--	---



# Prefeitura Municipal de Iracemópolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

			<p>com Licença de Funcionamento concedido pelo Órgão Sanitário competente. 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> A empresa deverá apresentar junto com uma amostra do produto na embalagem original (exceto o laudo bromatológico, letra C, que a empresa vencedora, com as amostras aprovadas, terá 15 (quinze) dia para 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. <b>C</b> - Laudo Bromatológico – contendo as análises microbiológica, físico-químico, microscópico, organoléptica. 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.</p> <p><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).</p> <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, na embalagem original, no Departamento de Alimentação Escolar à Rua: Dona Auta de Oliveira Simões, 1.080, Jd. Primavera, de segunda à sexta-feira das 8:00 h às 16:00H).</p>
02	3.750	kg	<p><b>Frango semi processado, Filé Peito de Frango em Cubos</b> (sem osso e sem pele): Cortado em cubos 2X2, 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</p>



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

		<p>fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. <b>Armazenamento:</b> em embalagem fechada a -12°C ou mais frio. <b>Informação Nutricional:</b> Porção de 100g - Valor energético: 70 à 200kcal; Proteína mínimo: 10 g; Gorduras totais: 0 a 10 g; Sódio até: 240mg. <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, atóxico, compatível ao contato direto com alimentos, resistente para as condições de armazenamento e transporte, com fechamento termosoldado, com peso padronizado de 1 kg ou 2 kg. Devem ser íntegras sem água e gelo e sem rachadura ou furos. 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 deverão constar de forma clara as seguintes informações:</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 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. <b>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. 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>
--	--	--





# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

			<p><b>Documentação Técnica:</b> A empresa deverá apresentar junto com uma amostra do produto, na embalagem original (exceto o laudo bromatológico, letra C, que a empresa vencedora, com as amostras aprovadas, terá 15 (quinze) dia para 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. <b>C</b> - Laudo Bromatológico - contendo as análises microbiológica, físico-químico, microscópico, organoléptica. 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.</p> <p><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)</p> <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 na embalagem original, no Departamento de Alimentação Escolar à Rua Dona Auta de Oliveira Simões, 1.080, Jd. Primavera, de segunda à sexta-feira das 8:00 h às 16:00H).</p>
03	6.250	kg	<p><b>Frango semi processado, Filé Peito de Frango em Tiras</b> (sem osso e sem pele). Cortado em tiras 2X2X7, 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. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos</p>



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

		<p>Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. <b>Armazenamento:</b> em embalagem fechada a -12°C ou mais frio. <b>Informação Nutricional:</b> Porção de 100g - Valor energético: 70 à 200kcal; Proteína mínimo: 10 g; Gorduras totais: 0 a 10 g; Sódio até: 240mg. <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, atóxico, compatível ao contato direto com alimentos, resistente para as condições de armazenamento e transporte, com fechamento termosoldado, com peso padronizado de 1 kg ou 2 kg. Devem ser íntegras sem água e gelo e sem rachadura ou furos. 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 deverão constar de forma clara as seguintes informações:</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 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. <b>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. 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 uma amostra do produto, na embalagem original (exceto o laudo bromatológico, letra C, que a empresa vencedora, com as amostras aprovadas, terá 15 (quinze) dia para apresentar):</p>
--	--	---



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

			<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. <b>C</b> - Laudo Bromatológico - contendo as análises microbiológica, físico-químico, microscópico, organoléptica. 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.</p> <p><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)</p> <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 na embalagem original, no Departamento de Alimentação Escolar à Rua Dona Auta de Oliveira Simões, 1.080, Jd. Primavera, de segunda à sexta-feira das 8:00 h às 16:00H).</p>
04	3.125	kg	<p><b>Pescado semi processado, Cação em Cubos</b> (sem osso, sem pele): Cortado em cubos de aproximadamente 25 a 35 gramas, congelado, carne de cação livre de pele, cartilagens, ossos e parasitas. 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. 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>Armazenamento:</b> em embalagem fechada a – 18°C <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. Características organolépticas: Textura: característica; Cor: característica; Sabor: característico, Odor: característico. <b>Características microbiológicas:</b> Deverão ser efetuadas</p>



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

		<p>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, atóxico, compatível ao contato direto com alimentos, resistente para as condições de armazenamento e transporte, com fechamento termosoldado, 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 conforme legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar de forma clara as seguintes informações:</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 (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. <b>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. 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 uma amostra do produto, na embalagem original (exceto o laudo bromatológico, letra C, que a empresa vencedora, com as amostras aprovadas, terá 15 (quinze) dia para apresentar):</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 - contendo as análises microbiológica, físico-químico, microscópico, organoléptica. Caso este laudo não esteja completo, poderão ser anexados outros, complementando-o. Os laudos apresentados não poderão ter data</li></ul>
--	--	--



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

			<p>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.</p> <p><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)</p> <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, na embalagem original, no Departamento de Alimentação Escolar à Rua Dona Auta de Oliveira Simões, 1.080, Jd. Primavera, de segunda à sexta-feira das 8:00 h às 16:00H).</p>
05	6.000	kg	<p><b>Carne Bovina processada, Moída, Assada e Congelada:</b> Carne moída, assada e congelada, de bovino, 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 2kg. A carne deve ser obtida de animais abatidos sob inspeção veterinária declaradas aptas a alimentação humana conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos, manipulada em condições de higiênicas, deve ser isentas 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, aponevroses. O produto deve ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para condições Higiênicas Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimento Elaboradores/Industrializadores de alimentos. <b>Armazenamento:</b> em embalagem fechada, congelada a -12° ou mais frio. <b>Informação nutricional</b> (porção de 100g): valor energético: 240 a 350kcal; proteína: mínimo 20g; gorduras totais: 10 a 30g; sódio até 80 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 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, atóxico, compatível ao contato direto com alimentos,</p>



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

		<p>resistente para as condições de armazenamento e transporte, com fechamento termosoldado, 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 deverão constar de forma clara as seguintes informações:</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 (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. <b>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. 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> A empresa deverá apresentar junto com uma amostra do produto na embalagem original (exceto o laudo bromatológico, letra C, que a empresa vencedora, com as amostras aprovadas, terá 15 (quinze) dia para apresentar) :</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 - contendo as análises microbiológica, físico-químico, microscópico, organoléptica. 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.</p> <p><b>D</b> - Ficha Técnica do produto, contendo todos os itens abaixo: * Identificação do Produto (Produto, Marca, Nº de registro no órgão. *</p>
--	--	--



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

			<p>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)</p> <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, na embalagem original, no Departamento de Alimentação Escolar à Rua Dona Auta de Oliveira Simões, 1.080, Jd. Primavera, de segunda à sexta-feira das 8:00 h às 16:00H)</p>
06	6.250	kg	<p><b>Carne Suína semi processada, Pernil Suíno em Cubos</b> (sem osso e sem couro): Cortado em cubos 2x2, 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 2kg. A carne suína deverá ser cua e congelada, obtida de animais abatidos 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, manipulada em condições de higiênicas, deve ser isentas 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, aponevroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas Sanitárias e de Boas Práticas de fabricação para o Estabelecimentos Elaboradores/ Industrializadores. <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 18 g; gorduras totais: 1 a 10 g; sódio até 80 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 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, atóxico, compatível ao contato direto com alimentos, resistente para as condições de armazenamento e transporte, com fechamento termosoldado, 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. Rotulagem: O produto deverá estar rotulado com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar de forma clara as seguintes informações:</p>



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

		<p>* IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO (NOME DO TIPO DE CARNE/ TIPO DE CORTE) * NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE / FORNECEDOR * DATA FABRICAÇÃO DO PRODUTO * DATA VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO * PESO LÍQUIDO * CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO / INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO E CONSUMO * Nº. DO LOTE * Nº. REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE * CARIMBO DO SIF</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 (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. <b>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. 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> A empresa deverá apresentar junto com uma amostra do produto, na embalagem original (exceto o laudo bromatológico, letra C, que a empresa vencedora, com as amostras aprovadas, terá 15 (quinze) dia para apresentar) :</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 - contendo as análises microbiológica, físico-químico, microscópico, organoléptica. 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.</p> <p><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)</p>
--	--	--





# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

			<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, na embalagem original, no Departamento de Alimentação Escolar à Rua Dona Auta de Oliveira Simões, 1.080, Jd. Primavera, de segunda à sexta-feira das 8:00 h às 16:00H).</p>
--	--	--	--

### 3. Locais de Entrega

O Fornecedor deverá se responsabilizar pela entrega programada ponto a ponto, entrega semanal (terça feira), no horário de início às 06:30 de acordo com as necessidades do Departamento de Alimentação Escolar.

A planilha para a entrega será elaborada pelo Departamento de Alimentação Escolar mediante o Pedido de Compra (empenho) com as quantidades necessárias a cada unidade escolar e enviada ao fornecedor na semana anterior a entrega.

Endereços:

1. Escola Estadual Cesarino Borba

Rua José Ometto, 440 – Centro

Diretor Responsável: Antônio Martinho Marchiori

2. Escola Estadual João Ometto

Rua Zaira Pagiaro Ometto, 255 – Jardim Ometto

Diretor Responsável: Maurício Cleto da Silva Junior

3. Escola Estadual Joaquina de Castro Azevedo

Rua Benedito Granço, 25 – Jd. Lázaro Honório de Oliveira

Diretora: Eni Lozano de Freitas

4. Escola Municipal Profª Dulcília C. Rivaben

Rua: Dimas Cera Ometto, 353- Jd. João Ometto

Diretora: Geisele Ap. Dibbern Buoro

5. Escola Municipal Prof. Benedito Carlos Freire

Av. Pedro Marcos Bertanha, 525 -Jardim Lázaro Honório de Oliveira

Diretor: Ângelo Roberto Boroto de Abreu

6. Escola Municipal Dr. Antônio Candido de Camargo

Rua Virgilio Rosseti, 51 – Jardim Iracema

Diretora: Ana Lucia Gandolpho

7. Escola Municipal D. Leontina de Oliveira

Largo Santa Cruz, s/nº - Jardim Ometto

Diretora: Elaine Cristina Cavali Biarzolo

8. Centro de Educação Infantil Municipal Profª Denise E. F. Denardi

Rua Angelina Catóia Alves s/nº - B. Cidade Nova

Diretora: Vera Lúcia Dibbern Hermann

9. Creche Lar Constante Ometto – Unidade I

Rua Antônio Joaquim Fagundes, 81 – Centro

Diretora: Milena Franco Mello

10. Creche Lar Constante Ometto – Unidade I (Creche Saverio Izzo)

Av. Cláudia Maria de Souza, 200 – Jd. Lázaro Honório de Oliveira

Diretora: Milena Franco Mello



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

11. Creche Municipal Vereador Lázaro Mendes de Lima

Rua Manoel Fernandes, 140 – Jd. Morro Azul

Diretora: Kátia Mendes Comin

12. Creche Municipal Prefeito Luis Alves de Oliveira

Rua Lídia Borba, 655 – Bairro Santa Rita

Diretora: Marta B. Januário

13. Escola Alegria (Colégio Objetivo)

Rua Felício de Paula, 119 – Parque Cesarino Borba

Diretora: Francielle Facco Augusti

14. Escola de Educação Infantil Brinquedoteca Reino Encantado

Rua Ralpho Eliseo M. Santos, 405 – Jd. João Ometto

Diretora: Aldenora S. Santos Melo.

#### **4. PROCEDIMENTOS PARA ANÁLISE DE AMOSTRAS DE PRODUTOS**

##### **DO DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE IRACEMÁPOLIS.**

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, 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, ODORE 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 DAS SEGUINTE TÉCNICAS: EM CÂMARA OU GELADEIRA EM TEMPERATURA INFERIOR A 4°C. 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.



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

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

Aprovo o Termo de Referência.  
Nelita Cristina Michel Franceschini



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

## PREGÃO PRESENCIAL Nº 21/2023

### ANEXO II - DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA DE CUMPRIMENTO DE REQUISITO DE HABILITAÇÃO

\_\_\_\_\_  
(razão social na empresa)

CNPJ: \_\_\_\_\_ com sede na \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(endereço completo)

por intermédio de seu representante legal, infra-assinado, para cumprimento do previsto no inciso VII do artigo 4º da Lei Federal 10.520, de 17/07/2002, publicada no DOU de 18/07/2002, e para os fins do **Pregão Presencial nº 21/2023**, DECLARA expressamente que cumpre plenamente os requisitos de habilitação exigidos no edital do pregão em epígrafe.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023.

\_\_\_\_\_  
(assinatura do responsável pela empresa)

Nome ou carimbo: \_\_\_\_\_

Cargo ou carimbo: \_\_\_\_\_

Esta declaração deverá ser entregue ao Pregoeiro separadamente dos envelopes (Proposta Financeira e Documentos de Habilitação) exigidos nesta licitação.



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

## PREGÃO PRESENCIAL Nº 21/2023

### ANEXO III - FORMULÁRIO PARA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA FINANCEIRA

**Objeto:** Aquisição de gêneros alimentícios estocáveis para a Merenda Escolar / 2023

Razão Social: \_\_\_\_\_

Endereço Completo: \_\_\_\_\_

Telefone: ( ) \_\_\_\_\_ E-mail: \_\_\_\_\_

CNPJ (MF): \_\_\_\_\_ Inscrição Estadual: \_\_\_\_\_

Condições de pagamento: em 30 (trinta) dias corridos, após cada entrega;

Validade desta proposta: \_\_\_\_\_() dias corridos (mínimo 60 dias);

Prazo de entrega: até 07 (sete) dias úteis contados da data do recebimento do pedido escrito.

#### **COTA PRINCIPAL**

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Objeto	Valor Unitário	Valor Total
01	18.750	kg	<b>FRANGO SEMI PROCESSADO; FILÉ DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO (sem pele e sem osso)</b> 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. 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>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: 10g; Gorduras totais: 0 a 25 mg; Sódio: até 240 g. <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		



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

		<p>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, atóxico, compatível com ao contato direto com alimentos, resistente para as condições de armazenamento e transporte, com fechamento termosoldado, 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 deverão constar de forma clara as seguintes informações:</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 (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. <b>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</p>	
--	--	---	--



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

		<p>competente. 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> A empresa deverá apresentar junto com uma amostra do produto na embalagem original (exceto o laudo bromatológico, letra C, que a empresa vencedora, com as amostras aprovadas, terá 15 (quinze) dia para 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. <b>C</b> - Laudo Bromatológico – contendo as análises microbiológica, físico-químico, microscópico, organoléptica. 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.</p> <p><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).</p> <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, na embalagem original, no Departamento de Alimentação Escolar à Rua: Dona Auta de Oliveira Simões, 1.080, Jd. Primavera, de segunda à sexta-feira das 8:00 h às 16:00H).</p>		
--	--	--	--	--



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

02	3.750	kg	<p><b>Frango semi processado, Filé Peito de Frango em Cubos</b> (sem osso e sem pele): Cortado em cubos 2X2, 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. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p><b>Armazenamento:</b> em embalagem fechada a -12ºC ou mais frio. <b>Informação Nutricional:</b> Porção de 100g - Valor energético: 70 à 200kcal; Proteína mínimo: 10 g; Gorduras totais: 0 a 10 g; Sódio até: 240mg. <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, atóxico, compatível ao contato direto com alimentos, resistente para as condições de armazenamento e transporte, com fechamento termosoldado, com peso padronizado de 1 kg ou 2 kg. Devem ser íntegras sem água e gelo e sem rachadura ou furos. 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</p>		
----	-------	----	---	--	--





# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

		<p>deterioração. <b>Rotulagem:</b> O produto deverá estar rotulado com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar de forma clara as seguintes informações:</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 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. <b>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. 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> A empresa deverá apresentar junto com uma amostra do produto, na embalagem original (exceto o laudo bromatológico, letra C, que a empresa vencedora, com as amostras aprovadas, terá 15 (quinze) dia para 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. <b>C</b> - Laudo Bromatológico - contendo as análises microbiológica, físico-químico, microscópico,</p>		
--	--	--	--	--



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

			<p>organoléptica. 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.</p> <p><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)</p> <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 na embalagem original, no Departamento de Alimentação Escolar à Rua Dona Auta de Oliveira Simões, 1.080, Jd. Primavera, de segunda à sexta-feira das 8:00 h às 16:00H).</p>		
03	6.250	kg	<p><b>Frango semi processado, Filé Peito de Frango em Tiras</b> (sem osso e sem pele): Cortado em tiras 2X2X7, congelado 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 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</p>		



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

		<p>consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p><b>Armazenamento:</b> em embalagem fechada a -12°C ou mais frio. <b>Informação Nutricional:</b> Porção de 100g - Valor energético: 70 à 200kcal; Proteína mínimo: 10 g; Gorduras totais: 0 a 10 g; Sódio até: 240mg. <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, atóxico, compatível ao contato direto com alimentos, resistente para as condições de armazenamento e transporte, com fechamento termosoldado, com peso padronizado de 1 kg ou 2 kg. Devem ser íntegras sem água e gelo e sem rachadura ou furos. 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 deverão constar de forma clara as seguintes informações:</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>		
--	--	---	--	--



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

		<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 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. <b>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. 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> A empresa deverá apresentar junto com uma amostra do produto, na embalagem original (exceto o laudo bromatológico, letra C, que a empresa vencedora, com as amostras aprovadas, terá 15 (quinze) dia para 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. <b>C</b> - Laudo Bromatológico - contendo as análises microbiológica, físico-químico, microscópico, organoléptica. 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.</p> <p><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 *</p>		
--	--	--	--	--



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

			<p>Prazo de validade * Condições de armazenamento/conservação * Responsável Técnico pela fabricação do produto (Nome, Profissão, Conselho Regional, Nº de inscrição, Cargo, Assinatura)</p> <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 na embalagem original, no Departamento de Alimentação Escolar à Rua Dona Auta de Oliveira Simões, 1.080, Jd. Primavera, de segunda à sexta-feira das 8:00 h às 16:00H).</p>		
04	3.125	kg	<p><b>Pescado semi processado, Cação em Cubos</b> (sem osso, sem pele): Cortado em cubos de aproximadamente 25 a 35 gramas, congelado, carne de cação livre de pele, cartilagens, ossos e parasitas. 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. 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>Armazenamento:</b> em embalagem fechada a – 18°C <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. Características organolépticas: 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</p>		



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

		<p>(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, atóxico, compatível ao contato direto com alimentos, resistente para as condições de armazenamento e transporte, com fechamento termosoldado, 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 conforme legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar de forma clara as seguintes informações:</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 (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. <b>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. 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>		
--	--	---	--	--



# Prefeitura Municipal de Iracemópolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

			<p><b>Documentação Técnica:</b> A empresa deverá apresentar junto com uma amostra do produto, na embalagem original (exceto o laudo bromatológico, letra C, que a empresa vencedora, com as amostras aprovadas, terá 15 (quinze) dia para 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. <b>C</b> - Laudo Bromatológico - contendo as análises microbiológica, físico-químico, microscópico, organoléptica. 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.</p> <p><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)</p> <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, na embalagem original, no Departamento de Alimentação Escolar à Rua Dona Auta de Oliveira Simões, 1.080, Jd. Primavera, de segunda à sexta-feira das 8:00 h às 16:00H).</p>		
05	6.000	kg	<p><b>Carne Bovina processada, Moída, Assada e Congelada</b> Carne moída, assada e congelada, de bovino, 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</p>		



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

		<p>para o porcionamento do preparo, em pacotes padronizados de 1 ou 2kg . A carne deve ser obtida de animais abatidos sob inspeção veterinária declaradas aptas a alimentação humana conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos, manipulada em condições de higiênicas, deve ser isentas de parasitas, sujicidades 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, aponevroses. O produto deve ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para condições Higiênico Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimento Elaboradores/Industrializadores de alimentos.</p> <p><b>Armazenamento:</b> em embalagem fechada, congelada a -12º ou mais frio. <b>Informação nutricional</b> (porção de 100g): valor energético: 240 a 350kcal; proteína: mínimo 20g; gorduras totais: 10 a 30g; sódio até 80 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 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, atóxico, compatível ao contato direto com alimentos, resistente para as condições de armazenamento e transporte, com fechamento termosoldado, 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 deverão constar de forma clara as seguintes informações:</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></ul>		
--	--	---	--	--





# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

		<p>* DATA VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO * PESO LÍQUIDO * CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO / INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO E CONSUMO * Nº. DO LOTE * Nº. REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE * CARIMBO DO SIF</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 (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. <b>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. 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> A empresa deverá apresentar junto com uma amostra do produto na embalagem original (exceto o laudo bromatológico, letra C, que a empresa vencedora, com as amostras aprovadas, terá 15 (quinze) dia para 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. <b>C</b> - Laudo Bromatológico - contendo as análises microbiológica, físico-químico, microscópico, organoléptica. 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</p>		
--	--	---	--	--



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

		<p>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.</p> <p><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)</p> <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, na embalagem original, no Departamento de Alimentação Escolar à Rua Dona Auta de Oliveira Simões, 1.080, Jd. Primavera, de segunda à sexta-feira das 8:00 h às 16:00H).</p>		
		<b>TOTAL COTA PRINCIPAL</b>		

## COTA RESERVA

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Objeto	Valor Unitário	Valor Total
06	6.250	kg	<b>Carne Suína semi processada, Pernil Suíno em Cubos</b> (sem osso e sem couro):Cortado em cubos 2x2, 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 2kg. A carne suína deverá ser cua e congelada, obtida de animais abatidos 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, manipulada em condições de higiênicas, deve ser isentas 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 ,	1	0



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

		<p>com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos, aponevroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico Sanitárias e de Boas Práticas de fabricação para o Estabelecimentos Elaboradores/ Industrializadores.</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 18 g; gorduras totais: 1 a 10 g; sódio até 80 mg. <b>Características organolépticas:</b> Textura: característica; Cor: característica; Sabor: característico, Odor: característico.</p> <p><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, atóxico, compatível ao contato direto com alimentos, resistente para as condições de armazenamento e transporte, com fechamento termosoldado, 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. Rotulagem: O produto deverá estar rotulado com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar de forma clara as seguintes informações:</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>		
--	--	---	--	--



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

		<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 (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. <b>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. 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> A empresa deverá apresentar junto com uma amostra do produto, na embalagem original (exceto o laudo bromatológico, letra C, que a empresa vencedora, com as amostras aprovadas, terá 15 (quinze) dia para 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. <b>C</b> - Laudo Bromatológico - contendo as análises microbiológica, físico-química, microscópica, organoléptica. 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.</p>		
--	--	---	--	--



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

		<p><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</p> <p>* Prazo de validade * Condições de armazenamento/conservação * Responsável Técnico pela fabricação do produto (Nome, Profissão, Conselho Regional, Nº de inscrição, Cargo, Assinatura)</p> <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, na embalagem original, no Departamento de Alimentação Escolar à Rua Dona Auta de Oliveira Simões, 1.080, Jd. Primavera, de segunda à sexta-feira das 8:00 h às 16:00H).</p>		
<b>TOTAL COTA RESERVA</b>				

Esta proposta financeira contém preços completos, computando todos os custos necessários para o atendimento do objeto desta licitação, bem como todos os impostos, mão de obra, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre o objeto licitado.

Declaramos expressamente e sob as penas da Lei que os serviços ofertados por nossa empresa atendem rigorosamente as características necessárias descritas no termo de referência que especificou o objeto desta licitação.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023.

\_\_\_\_\_  
**Nome da empresa + Carimbo**

**Nome do responsável legal da empresa**

**RG do responsável**

**CPF do responsável**



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

## PREGÃO PRESENCIAL Nº 21 /2023

### ANEXO IV - DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO SUPERVENIENTE À HABILITAÇÃO

\_\_\_\_\_  
(razão social na empresa)

CNPJ: \_\_\_\_\_ com sede na \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(endereço completo)

por intermédio de seu representante legal, infra-assinado, DECLARA expressamente que até a presente data inexistem fatos impeditivos da habilitação desta empresa no presente procedimento licitatório.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023.

\_\_\_\_\_  
(assinatura do responsável legal)

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

Cargo na Empresa: \_\_\_\_\_

Esta declaração deverá ser inserida no envelope de Documentos de Habilitação.



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 21/2023**

**ANEXO V - DECLARAÇÃO DE NÃO EMPREGO DE MENOR**

\_\_\_\_\_, inscrito no CNPJ:  
\_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal,  
\_\_\_\_\_, portador da Carteira de Identidade  
\_\_\_\_\_, e do CPF \_\_\_\_\_, **DECLARA**, para fins do  
disposto no inciso V do artigo 27 da Lei Federal 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei  
Federal 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho  
noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesesseis) anos.  
Ressalva: emprega menor, a partir dos 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz ( ).

(Em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima).

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023.

\_\_\_\_\_  
Assinatura

Esta declaração deverá ser inserida no envelope de Documentos de Habilitação.



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 21/2023**  
**ANEXO VI - TERMO DE CREDENCIAMENTO**

A empresa \_\_\_\_\_, com sede na \_\_\_\_\_, telefone (\_\_\_\_) \_\_\_\_\_, inscrita com CNPJ \_\_\_\_\_, representada pelo senhor \_\_\_\_\_, portador do RG \_\_\_\_\_ e do CPF \_\_\_\_\_, credencia o senhor \_\_\_\_\_, portador do RG \_\_\_\_\_ e do CPF \_\_\_\_\_, para representá-lo junto a Prefeitura Municipal de Iracemápolis na sessão de processamento do **Pregão Presencial nº 21/2023**, do tipo menor preço, podendo formular lances verbais e praticar todos os atos inerentes ao certame, inclusive interpor e desistir de recursos em todas as fases do referido certame licitatório.

\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023.

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

RG: \_\_\_\_\_ CPF: \_\_\_\_\_

Cargo na Empresa: \_\_\_\_\_

Credenciar-se conforme o item 08 do instrumento convocatório, com firma devidamente reconhecida do representante legal da empresa.





# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

## ANEXO VII - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE IRACEMÁPOLIS E A EMPRESA xxxx VISANDO A EVENTUAL E FUTURO FORNECIMENTO DE CARNES PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO ANO DE 2023

**DATA:** \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023.

**PRAZO:** até 12 (doze) meses corridos e consecutivos.

**LICITAÇÃO:** Pregão Presencial nº 21/2023

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:** \_\_\_/2023.

**PROCESSO ADMINISTRATIVO:** 526/2023.

### Cláusula 1ª - DAS PARTES

1.1. O **Município de Iracemápolis**, inscrito com CNPJ 45.786.159/0001-11, com Paço Municipal à Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237, Centro, Iracemápolis/SP, CEP: 13.495-047, Telefone (19) 3456-9226, representada neste ato pela Prefeita Municipal, **Nelita Cristina Michel Franceschini**, brasileira, casada, portadora do CPF 139.342.698-00 e do RG 23.191.971-2, adiante designado simplesmente MUNICÍPIO, e;

1.2. A empresa \_\_\_\_\_, inscrita com CNPJ \_\_\_\_\_, com sede à Rua/Avenida \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, Bairro, \_\_\_\_\_/\_\_\_\_, CEP: \_\_\_\_\_, Telefone (\_\_\_\_) \_\_\_\_\_, adiante designada simplesmente DETENTORA, por seu representante legal, \_\_\_\_\_, nacionalidade, estado civil, portador do CPF \_\_\_\_\_ e do RG \_\_\_\_\_, residente e domiciliado a Rua/Avenida \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, Bairro, \_\_\_\_\_/\_\_\_\_, CEP: \_\_\_\_\_, ajustam o seguinte:

### Cláusula 2ª - DO OBJETO

2.1. A DETENTORA se compromete a realizar **eventual e futuro fornecimento Carnes para a alimentação escolar para o ano de 2023**, nos moldes do descrito no Anexo I – Termo de Referência ao Edital do **Pregão Presencial nº 21/2023**, que fica fazendo parte integrante e indissociável do presente instrumento.

### Cláusula 3ª - DOS PREÇOS REGISTRADOS

3.1. Pelo fornecimento dos itens referidos na cláusula 2ª, o MUNICÍPIO pagará à DETENTORA as seguintes importâncias, na qual se incluem, além do lucro, as despesas que estejam, direta ou indiretamente, relacionadas com o objeto desta ata de registro de preços:

### **COTA PRINCIPAL**

<b>Item</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Unidade</b>	<b>Descrição do Objeto</b>	<b>Valor Unitário</b>	<b>Valor Total</b>
01	18.750	kg	<b>FRANGO SEMI PROCESSADO; FILÉ DE COXA E SOBRECOPA DE FRANGO (sem pele e sem osso)</b> 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		



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

		<p>sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p><b>Armazenamento:</b> em embalagem fechada a -12°C ou mais frio. <b>Informação Nutricional:</b> (porção de 100g) - Valor energético: 70 a 200 kcal; Proteína mínimo: 10g; Gorduras totais: 0 a 25 mg; Sódio: até 240 g. <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, atóxico, compatível com ao contato direto com alimentos, resistente para as condições de armazenamento e transporte, com fechamento termosoldado, 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 deverão constar de forma clara as seguintes informações:</p> <p>* IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO (NOME DO TIPO DE CARNE/ TIPO DE CORTE) * NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE / FORNECEDOR * DATA FABRICAÇÃO DO PRODUTO * DATA VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO * PESO LÍQUIDO</p>		
--	--	---	--	--



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

		<p>* CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO / INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO E CONSUMO</p> <p>* Nº. DO LOTE</p> <p>* Nº. REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE</p> <p>* CARIMBO DO SIF</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 (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. <b>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. 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> A empresa deverá apresentar junto com uma amostra do produto na embalagem original (exceto o laudo bromatológico, letra C, que a empresa vencedora, com as amostras aprovadas, terá 15 (quinze) dia para 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. <b>C</b> - Laudo Bromatológico – contendo as análises microbiológica, físico-químico, microscópico, organoléptica. 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

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

			<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: * 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).</p> <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, na embalagem original, no Departamento de Alimentação Escolar à Rua: Dona Auta de Oliveira Simões, 1.080, Jd. Primavera, de segunda à sexta-feira das 8:00 h às 16:00H).</p>		
02	3.750	kg	<p><b>Frango semi processado, Filé Peito de Frango em Cubos</b> (sem osso e sem pele):</p> <p>Cortado em cubos 2X2, 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. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p><b>Armazenamento:</b> em embalagem fechada a -12ºC ou mais frio. <b>Informação Nutricional:</b> Porção de 100g - Valor energético: 70 à 200kcal; Proteína</p>		



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

		<p>mínimo: 10 g; Gorduras totais: 0 a 10 g; Sódio até: 240mg. <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, atóxico, compatível ao contato direto com alimentos, resistente para as condições de armazenamento e transporte, com fechamento termosoldado, com peso padronizado de 1 kg ou 2 kg. Devem ser íntegras sem água e gelo e sem rachadura ou furos. 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 deverão constar de forma clara as seguintes informações:</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 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</p>		
--	--	---	--	--



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

		<p>Pedido de Compra (empenho), com as quantidades necessárias a cada Unidade Escolar e enviada ao fornecedor na semana anterior a entrega. <b>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. 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> A empresa deverá apresentar junto com uma amostra do produto, na embalagem original (exceto o laudo bromatológico, letra C, que a empresa vencedora, com as amostras aprovadas, terá 15 (quinze) dia para 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. <b>C</b> - Laudo Bromatológico - contendo as análises microbiológica, físico-químico, microscópico, organoléptica. 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.</p> <p><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)</p> <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</p>		
--	--	--	--	--



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

			item na embalagem original, no Departamento de Alimentação Escolar à Rua Dona Auta de Oliveira Simões, 1.080, Jd. Primavera, de segunda à sexta-feira das 8:00 h às 16:00H).		
03	6.250	kg	<p><b>Frango semi processado, Filé Peito de Frango em Tiras</b> (sem osso e sem pele): Cortado em tiras 2X2X7, congelado 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 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. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p><b>Armazenamento:</b> em embalagem fechada a -12°C ou mais frio. <b>Informação Nutricional:</b> Porção de 100g - Valor energético: 70 à 200kcal; Proteína mínimo: 10 g; Gorduras totais: 0 a 10 g; Sódio até: 240mg. <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, atóxico, compatível ao contato direto com alimentos, resistente para as condições de armazenamento e transporte, com fechamento termosoldado, com peso</p>		



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

		<p>padronizado de 1 kg ou 2 kg. Devem ser íntegras sem água e gelo e sem rachadura ou furos. 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 deverão constar de forma clara as seguintes informações:</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 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. <b>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. 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> A empresa deverá apresentar junto com uma amostra do produto, na embalagem original (exceto o laudo bromatológico, letra C, que a empresa vencedora, com as amostras aprovadas, terá 15 (quinze) dia para 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>		
--	--	--	--	--





# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

			<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. <b>C</b> - Laudo Bromatológico - contendo as análises microbiológica, físico-químico, microscópico, organoléptica. 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.</p> <p><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)</p> <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 na embalagem original, no Departamento de Alimentação Escolar à Rua Dona Auta de Oliveira Simões, 1.080, Jd. Primavera, de segunda à sexta-feira das 8:00 h às 16:00H).</p>		
04	3.125	kg	<p><b>Pescado semi processado, Cação em Cubos</b> (sem osso, sem pele): Cortado em cubos de aproximadamente 25 a 35 gramas, congelado, carne de cação livre de pele, cartilagens, ossos e parasitas. 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. 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</p>		



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

		<p>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>Armazenamento:</b> em embalagem fechada a – 18°C <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. Características organolépticas: 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, atóxico, compatível ao contato direto com alimentos, resistente para as condições de armazenamento e transporte, com fechamento termosoldado, 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 conforme legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar de forma clara as seguintes informações:</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>		
--	--	---	--	--



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

		<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 (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. <b>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. 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> A empresa deverá apresentar junto com uma amostra do produto, na embalagem original (exceto o laudo bromatológico, letra C, que a empresa vencedora, com as amostras aprovadas, terá 15 (quinze) dia para 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. <b>C</b> - Laudo Bromatológico - contendo as análises microbiológica, físico-químico, microscópico, organoléptica. 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.</p> <p><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</p>		
--	--	---	--	--



# Prefeitura Municipal de Iracemópolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

			<p>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. <b>Amostra:</b> O vencedor da proposta terá prazo de 5 (cinco) dias úteis, para a entrega de uma amostra por item, na embalagem original, no Departamento de Alimentação Escolar à Rua Dona Auta de Oliveira Simões, 1.080, Jd. Primavera, de segunda à sexta-feira das 8:00 h às 16:00H).</p>		
05	6.000	kg	<p><b>Carne Bovina processada, Moída, Assada e Congelada</b> Carne moída, assada e congelada, de bovino, 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 2kg . A carne deve ser obtida de animais abatidos sob inspeção veterinária declaradas aptas a alimentação humana conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos, manipulada em condições de higiênicas, deve ser isentas de parasitas, sujicidades 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, aponevroses. O produto deve ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para condições Higiênico Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimento Elaboradores/Industrializadores de alimentos. <b>Armazenamento:</b> em embalagem fechada, congelada a -12° ou mais frio. <b>Informação nutricional</b> (porção de 100g): valor energético: 240 a 350kcal; proteína: mínimo 20g; gorduras totais: 10 a 30g; sódio até 80 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 higiênico/sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da</p>		



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

		<p>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, atóxico, compatível ao contato direto com alimentos, resistente para as condições de armazenamento e transporte, com fechamento termosoldado, 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 deverão constar de forma clara as seguintes informações:</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 (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. <b>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. O entregador deverá estar devidamente uniformizado.</p>	
--	--	--	--



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

		<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> A empresa deverá apresentar junto com uma amostra do produto na embalagem original (exceto o laudo bromatológico, letra C, que a empresa vencedora, com as amostras aprovadas, terá 15 (quinze) dia para 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. <b>C</b> - Laudo Bromatológico - contendo as análises microbiológica, físico-químico, microscópico, organoléptica. 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.</p> <p><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)</p> <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, na embalagem original, no Departamento de Alimentação Escolar à Rua Dona Auta de Oliveira Simões, 1.080, Jd. Primavera, de segunda à sexta-feira das 8:00 h às 16:00H).</p>		
		<b>TOTAL COTA PRINCIPAL</b>		



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

## COTA RESERVA

Item	Quantidade	Unidade	Descrição do Objeto	Valor Unitário	Valor Total
06	6.250	kg	<p><b>Carne Suína semi processada, Pernil Suíno em Cubos</b> (sem osso e sem couro): Cortado em cubos 2x2, 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 2kg. A carne suína deverá ser cua e congelada, obtida de animais abatidos 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, manipulada em condições de higiênicas, deve ser isentas 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, aponevroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico Sanitárias e de Boas Práticas de fabricação para o Estabelecimentos Elaboradores/ Industrializadores.</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 18 g; gorduras totais: 1 a 10 g; sódio até 80 mg. <b>Características organolépticas:</b> Textura: característica; Cor: característica; Sabor: característico, Odor: característico.</p> <p><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, atóxico, compatível ao contato direto com alimentos, resistente para as condições de</p>	1	0



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

		<p>armazenamento e transporte, com fechamento termosoldado, 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. Rotulagem: O produto deverá estar rotulado com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar de forma clara as seguintes informações:</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 (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. <b>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. 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> A empresa deverá apresentar junto com uma amostra do produto, na embalagem original (exceto o laudo bromatológico, letra C, que a empresa vencedora, com as</p>		
--	--	---	--	--





# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

			<p>amostras aprovadas, terá 15 (quinze) dia para 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. <b>C</b> - Laudo Bromatológico - contendo as análises microbiológica, físico-químico, microscópico, organoléptica. 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.</p> <p><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</p> <p>* Prazo de validade * Condições de armazenamento/conservação * Responsável Técnico pela fabricação do produto (Nome, Profissão, Conselho Regional, Nº de inscrição, Cargo, Assinatura)</p> <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, na embalagem original, no Departamento de Alimentação Escolar à Rua Dona Auta de Oliveira Simões, 1.080, Jd. Primavera, de segunda à sexta-feira das 8:00 h às 16:00H).</p>		
			<b>TOTAL COTA RESERVA</b>		

## Cláusula 4ª - DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

- 4.1. Os pagamentos serão efetuados pelo MUNICÍPIO diretamente a DETENTORA, em 30 (trinta) dias corridos após cada entrega, pelo valor da nota fiscal eletrônica devidamente extraída pela DETENTORA, depois de processadas pela contabilidade.
- 4.2. Todas as notas fiscais eletrônicas precisam ser atestadas para que a tesouraria possa efetuar os respectivos pagamentos.
- 4.3. O MUNICÍPIO, através da tesouraria, fará as retenções dos valores correspondentes às obrigações previdenciárias, tributárias e fiscais, conforme o caso, de acordo com a legislação que disciplina a matéria, sendo que, as guias dos valores retidos serão devidamente recolhidas e encaminhadas suas cópias reprográficas a DETENTORA.
- 4.4. Caso o dia de pagamento coincida com sábados, domingos, feriados ou pontos facultativos, o mesmo será efetuado no primeiro dia útil subsequente, sem qualquer incidência de correção monetária ou reajuste.

## **Cláusula 5ª - DO PRAZO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

- 5.1 Esta ata de registro de preços terá prazo de validade de **12 (doze) meses corridos e consecutivos**, contados da data da sua celebração.

## **Cláusula 6ª - DAS RESPONSABILIDADES DA DETENTORA**

- 6.1. A DETENTORA se responsabiliza por quaisquer prejuízos que possa causar ao MUNICÍPIO em decorrência de erro ou omissão quanto ao cumprimento de suas obrigações contratuais, correndo às suas expensas, sem qualquer ônus para o MUNICÍPIO, o ressarcimento de tais prejuízos, nos termos do Código Civil Brasileiro e legislação pertinente.
- 6.2. O MUNICÍPIO poderá, em qualquer ocasião, exercer a mais ampla fiscalização dos produtos, reservando-se o direito de rejeitá-los a seu critério, quando não forem considerados satisfatórios, devendo a DETENTORA refazê-los às suas expensas.

## **Cláusula 7ª - DAS PENALIDADES**

- 7.1. O atraso injustificado na execução do objeto desta Ata de Registro de Preços, sem prejuízo do disposto no § 1º, do artigo 86, da Lei Federal Nº: 8666/93 e alterações sujeitará a DETENTORA à multa de mora, calculada por dia de atraso da obrigação não cumprida na seguinte proporção:
  - 7.1.1. Atraso de até 30 (trinta) dias, multa de 0,1% (um décimo por cento) ao dia sobre o valor global da Ata de Registro de Preços;
  - 7.1.2. Atraso superior a 30 (trinta) dias, multa de 10% (dez por cento) sobre da obrigação não cumprida.
- 7.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto desta Ata de Registro de Preços, poderão ser aplicadas a DETENTORA as seguintes penalidades:
  - 7.2.1. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total ou parcial da obrigação não cumprida;
  - 7.2.2. Aplicação de suspensão temporária para licitar e/ou contratar com a municipalidade e/ou declaração de inidoneidade, conforme previsto no artigo 87 da Lei Federal Nº: 8666/93 e alterações.
- 7.3. A penalidade aqui prevista é autônoma e sua aplicação cumulativa é regida pelo artigo 87, §§ 2º e 3º, da Lei Federal Nº: 8.666/93 e alterações.
- 7.4. O valor das multas aplicadas será devidamente corrigido pelo IGPM/FGV/SP – Índice Geral de Preços de Mercado da Fundação Getúlio Vargas de São Paulo/SP, ou outro índice que vier a substituí-lo a critério do MUNICÍPIO, até a data de seu efetivo pagamento, e recolhido aos cofres do MUNICÍPIO, dentro de 03 (três) dias úteis da data de sua cominação, mediante guia de recolhimento oficial.

## **Cláusula 8ª – DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

- 8.1. Esta Ata de Registro de Preços será cancelada total ou parcialmente pelo MUNICÍPIO, de pleno direito, em qualquer tempo, isento de qualquer ônus ou responsabilidade, independentemente de



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

ação, notificação ou interpelação judicial, sem que à DETENTORA, assista o direito a qualquer indenização, se esta:

- 8.1.1. Falir, entrar em concordata, tiver a sua empresa dissolvida ou deixar de existir;
  - 8.1.2. Transferir, no todo ou em parte, as obrigações sem prévia autorização do MUNICÍPIO;
  - 8.1.3. Sem justa causa, suspender as entregas;
  - 8.1.4. Agir com dolo ou culpa ou mediante simulação ou fraude na execução da Ata de Registro de Preços.
- 8.2. A DETENTORA reconhece os direitos do MUNICÍPIO, em caso de rescisão administrativa, de acordo com o disposto no artigo 80, da Lei Federal Nº: 8.666/93 e alterações.

## **Cláusula 9ª – DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA**

- 9.1. Os produtos deverão ser entregues de terça feira no período da manhã, a partir das 06h30 min, de acordo com o pedido com a necessidade do Setor de Merenda Escolar.
- 9.2. No ato da entrega os funcionários responsáveis do ponto a ponto, deverão conferir as mercadorias, atestando a sua qualidade, peso e quantidade.
  - 9.2.1. Caso as mercadorias se apresentem em desconformidade deverão ser rejeitadas. Neste caso, a empresa DETENTORA deverá se responsabilizar pela **reposição** das mercadorias até as 17h00 do mesmo dia da entrega.
  - 9.2.2. O transporte, o prazo, a qualidade, a embalagem, a falta de produtos ou as diferenças de peso, serão de responsabilidade da empresa DETENTORA.

## **Cláusula 10ª – PONTO A PONTO – ENDEREÇOS DE ENTREGA para as Escolas Municipais, Escolas Estaduais e Escolas Conveniadas:**

- ESCOLA CESARINO BORBA – Rua José Ometto, 440 - centro
- ESCOLA JOÃO OMETTO – Rua Zaira Pagiaro Ometto, 255 – Jardim João Ometto
- ESCOLA DULCÍDIA C. RIVABEN – Rua Dimas Cera Ometto, 352 – Jardim João Ometto
- ESCOLA BENEDITO CARLOS FREIRE – Av. Pedro Marcos Bertanha, 100 – Jardim Lázaro Honório de Oliveira
- ESCOLA JOAQUINA DE CASTRO – Rua Benedito Granço, 25 – Jardim Lázaro Honório de Oliveira
- ESCOLA LEONTINA DE OLIVEIRA – Largo Santa Cruz s/n – Jardim Luis Ometto
- ESCOLA ANTONIO CANDIDO – Rua Virgílio Rossetti, 51 – Jardim Iracema
- CRECHE OMETTO – Rua Antonio Joaquim Fagundes 81 – centro
- CRECHE DENISE DENARDI – Rua Angelina Catóia Alves s/n – Bairro Cidade Nova
- CRECHE LÁZARO MENDES DE LIMA – Rua Manoel Fernandes, 140 – Jardim Morro Azul
- CRECHE SAVÉRIO IZZO – Av. Cláudia Maria de Souza, 200 - Jardim Lázaro Honório de Oliveira
- CRECHE LUIS ALVES DE OLIVEIRA – Rua Lídia Borba, 655 – Bairro Santa Rita
- ESCOLA ALEGRIA – Rua Felício de Paula, 119 – Parque Cesarino Borba
- BRINQUEDOTECA REINO ENCANTADO – Rua Ralpo Eliseo M. Santos, 405 – Jardim João Ometto

## **Cláusula 11ª - DO EMPENHAMENTO DA DESPESA**

11.1. As despesas decorrentes dos serviços constantes do objeto supramencionado correrão a conta da dotação orçamentaria, para o exercício financeiro de 2023 na seguinte classificação programática:

02.09.00 02.09.12 12.306 2006 2027 3.3.90.30.00 02.100.0003  
02.09.00 02.09.12 12.306 2006 2027 3.3.90.30.00 05.281.0000  
02.09.00 02.09.12 12.306 2006 2027 3.3.90.30.00 05.284.0000  
02.09.00 02.09.12 12.306 2006 2028 3.3.90.30.00 02.100.0003  
02.09.00 02.09.12 12.306 2006 2028 3.3.90.30.00 05.282.0000  
02.09.00 02.09.12 12.306 2006 2027 3.3.90.30.00 05.285.0000



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

## **Cláusula 12ª - DO SUPORTE LEGAL**

12.1. Esta Ata de Registro de Preços é regulamentada pelos seguintes dispositivos legais:

12.1.1. Constituição Federal;

12.1.2. Lei Orgânica Municipal;

12.1.3. Lei Federal Nº: 8.666/93 e posteriores alterações;

12.1.4. Lei Federal Nº: 10.520/2002;

12.1.5. Instrução Normativa Nº 2145/2023;

12.1.6.. Decreto Municipal Nº 4151/2023;

12.1.7. Demais disposições legais passíveis de aplicação, inclusive subsidiariamente, os princípios gerais de Direito.

## **Cláusula 13ª - DO GESTOR DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

13.1. A presente ata de registro de preços será gerida pelo senhor (a) \_\_\_\_\_, portador do RG \_\_\_\_\_ e do CPF \_\_\_\_\_, nos termos do artigo 67 da Lei de Licitações, ao qual competirá zelar pela perfeita execução do pactuado, em conformidade com o previsto no edital, na proposta da DETENTORA e neste instrumento.

13.2. Em caso de eventual irregularidade, inexecução ou desconformidade na execução do ajuste, o gestor da ata de registro de preços dará ciência ao MUNICÍPIO do sucedido, fazendo-o por escrito, bem como das providências exigidas da DETENTORA para sanar a falha ou defeito apontado.

13.2.1. Todo e qualquer dano decorrente da inexecução, parcial ou total desta ata de registro de preços, ainda que imposto a terceiros, será de única e exclusiva responsabilidade da DETENTORA, garantida a ampla defesa e o contraditório.

13.3. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui e nem reduz a responsabilidade da DETENTORA por quaisquer irregularidades, inexecuções ou desconformidades havidas na execução do ajuste, aí incluídas imperfeições de natureza técnica ou aqueles provenientes de vício redibitório, como tal definido pela Lei Civil.

13.4. Cabe ao gestor observar: a prioridade de aquisição dos produtos será primeiramente das cotas reservadas, isto é, da ME e EPP, ressalvados os casos em que a cota reservada for inadequada para atender as quantidades ou as condições no pedido, devendo completá-la com a outra cota, justificadamente. (Ar. 8º, § 4º, Decreto nº 8.538/2015)

## **Cláusula 14ª - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E FINAIS**

14.1. Não será permitida a entrega sem que o MUNICÍPIO emita, previamente, a respectiva autorização. 14.2. Aplica-se, no que couber, o disposto no artigo 79, da Lei Federal Nº: 8.666/93, bem como outros dispositivos legais previstos na aludida Lei.

14.3. Para os casos omissos nesta ata de registro de preços prevalecerão as condições e exigências da respectiva licitação e demais disposições em vigor.

14.4. A DETENTORA assume a exclusiva responsabilidade pelo pagamento dos salários, encargos trabalhistas, previdenciários e fiscais advindos da legislação vigente, sendo que ao pessoal por ela designado para trabalhar na execução do objeto desta ata de registro de preços, não tendo este vínculo empregatício algum com o MUNICÍPIO.

14.5. Fica expressamente proibida a subcontratação total do objeto desta ata de registro de preços.

14.6. A DETENTORA assume total responsabilidade pela execução integral desta ata de registro de preços, sem direito a qualquer ressarcimento por despesas decorrentes de custos não previstos em sua proposta quer decorrentes de erro ou omissão de sua parte.

14.7. As dúvidas surgidas na aplicação desta ata de registro de preços, bem como os casos omissos serão solucionados pelo MUNICÍPIO, ouvidos os órgãos técnicos especializados, ou profissionais que se fizerem necessários.



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

14.8. Prevalecerá a presente ata de registro de preços no caso de haver divergências entre ele e os documentos eventualmente anexados.

14.9. Fica eleito o Foro da Comarca de Limeira/SP para solução em primeira instância, de quaisquer questões suscitadas na execução desta ata de registro de preços não resolvidas administrativamente.

14.10. Lido e achado conforme assinam este instrumento, em 03 (três) vias de igual teor e forma, as partes e as testemunhas.

Nelita Cristina Michel Franceschini Prefeita Municipal	Contratada
---	------------

Testemunhas:

Antônio Carlos Pizzinatto RG 14.419.464-8	Matheus Tusikas Schutz RG: 43.944.671-5
--	--



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

## **TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO**

Município de Iracemápolis/SP;

DETENTORA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS: \_\_\_\_\_;

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº (DE ORIGEM): nº \_\_/2023;

LICITAÇÃO: Pregão Presencial nº \_\_/2023; Processo Administrativo: nº \_\_/2023;

OBJETO: Registro de preços para eventual e futuro fornecimento de carnes, para atendimento da Merenda Escolar e Creches Municipais, com entregas ponto a ponto,

ADVOGADO (S)/ Nº OAB: (\*) \_\_\_\_\_

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

- a) o ajuste acima referido estará sujeito a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, conforme dados abaixo indicados, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) qualquer alteração de endereço – residencial ou eletrônico – ou telefones de contato deverá ser comunicada pelo interessado, peticionando no processo.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

- a) o acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
- b) se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

Iracemápolis/SP, \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023.

### **GESTOR DO ÓRGÃO/ENTIDADE:**

Nome: Nelita Cristina Michel Franceschini; Cargo: Prefeita Municipal; CPF: 139.342.698-00; RG: 23.191.971-2;

Data de Nascimento: 06/05/1973; Telefone: (19) 3456-9205;

Endereço residencial: Rua Rosa Marrafon Lucas, nº 8, Bairro Jardim Iracema, Iracemápolis/SP, CEP: 13.495-000; E-mail institucional [prefeito@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:prefeito@iracemapolis.sp.gov.br);

Assinatura: \_\_\_\_\_

### **Responsáveis que assinaram o ajuste:**

#### **Pelo MUNICÍPIO:**

Nome: Nelita Cristina Michel Franceschini; Cargo: Prefeita Municipal; CPF: 139.342.698-00; RG: 23.191.971-2;

Data de Nascimento: 06/05/1973; Telefone: (19) 3456-9205;

Endereço residencial: Rua Rosa Marrafon Lucas, nº 8, Bairro Jardim Iracema, Iracemápolis/SP, CEP: 13.495-000; E-mail institucional [prefeito@iracemapolis.sp.gov.br](mailto:prefeito@iracemapolis.sp.gov.br);

Assinatura: \_\_\_\_\_

### **Pela DETENTORA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:**



# Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Secretaria de Educação  
Coordenadoria de Compras Públicas

Nome: \_\_\_\_\_; Cargo: \_\_\_\_\_; Telefone \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_; RG: \_\_\_\_\_; Data de Nascimento: \_\_/\_\_/\_\_;

Endereço \_\_\_\_\_ residencial \_\_\_\_\_ completo:

\_\_\_\_\_;  
E-mail institucional: \_\_\_\_\_; E-mail pessoal:

\_\_\_\_\_;

Assinatura: \_\_\_\_\_