



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 050/2022

PROCESSO Nº 074/2022

EDITAL Nº 062/2022

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO MUNICIPAL

TIPO MENOR PREÇO

Este procedimento licitatório obedecerá, integralmente, à Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, que instituiu a modalidade Pregão e, subsidiariamente, Lei 8666/93, Lei Complementar n. 123 de 14.12.2006, Lei Complementar 147 de 07.08.2014 e pelo Decreto Municipal n. 5.065 de 06.04.2020, aplicando subsidiariamente os preceitos de direito público, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado, no que couber, e processado em conformidade com as disposições deste EDITAL.

OBJETO: registro de preços para eventual aquisição de carnes, frios e derivados para utilização pela Central de Alimentação Municipal por um período de 12 (doze) meses, conforme especificações do Anexo I - Termo de Referência.

DIA/HORÁRIOS:

RECEBIMENTO DE PROPOSTAS ATÉ: 22/07/2022 – Horas 08:00:00

ABERTURA E ANÁLISE DAS PROPOSTAS: 22/07/2022 – Horas 08:10:00

REFERÊNCIA DE TEMPO: Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília /DF e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS E EDITAL www.bbmnetlicitacoes.com.br ou www.taquaritinga.sp.gov.br.

Endereço:

LOCAL: - www.bbmnetlicitacoes.com.br



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

MINUTA DE EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO

LICITAÇÃO NÃO DIFERENCIADA ABERTA A TODOS para os itens:01 e 03 a 21.

LICITAÇÃO DIFERENCIADA – MODO EXCLUSIVO ME/EPP para o item: 02.

PROCESSO Nº 074/2022

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 050/2022

1. - DISPOSIÇÕES PRELIMINARES:

1.1 – A Prefeitura Municipal de Taquaritinga e este Pregoeiro, designado pela Portaria nº 011 de 11 de março de 2022, torna público para conhecimento dos interessados que na data, horário e local já indicados anteriormente, realizar-se-á licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM.**

1.2 - O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases. Os trabalhos serão conduzidos por servidor da Prefeitura Municipal de Taquaritinga, denominado Pregoeiro, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo "BBMNET Licitações", constante da página eletrônica do BBMNET – Licitações Públicas, no endereço www.bbmnetlicitacoes.com.br

2. - DO OBJETO:

2.1 - Registro de preços para eventual aquisição de carnes, frios e derivados para utilização pela Central de Alimentação Municipal por um período de 12 (doze) meses, conforme especificações do Anexo I - Termo de Referência.

3. - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

3.1 - As despesas com o pagamento do referido objeto correrão por conta da dotação orçamentária abaixo especificada:

FICHA	CATEGORIA ECONÔMICA	FUNCIONAL PROGRAMÁTICA	FONTE DE RECURSOS
10781	3.3.90.30.00	12.306.0004.2002	FEDERAL
10782	3.3.90.30.00	12.306.0004.2002	ESTADUAL
10783	3.3.90.30.00	12.306.0004.2002	FEDERAL
11151	3.3.90.30.00	12.306.0004.2002	PRÓPRIOS

4. - FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS:



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

4.1 – Decai do direito de solicitar esclarecimentos dos termos do edital de licitação perante a Administração, o licitante que não o fizer antes do segundo dia útil que anteceder a data fixada para recebimento das propostas.

5. – DA IMPUGNAÇÃO:

5.1 - Qualquer pessoa poderá impugnar os termos do edital do pregão, por meio eletrônico, na forma prevista no edital, até três dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública.

5.2 – Decai do direito de impugnar os termos do edital de licitação perante a Administração, o interessado que não o fizer até o terceiro dia útil que anteceder a data fixada para recebimento das propostas.

6. - CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO:

6.1 - Poderão participar do processo os interessados que atenderem a todas as exigências contidas neste edital e seus anexos.

6.1.1. Para os itens 01 e 03 a 21 (Licitação não Diferenciada Aberta a Todos): os interessados que atendam todas as condições de habilitação e credenciamento constantes do Edital.

6.1.2. Para o item 02 (Licitação Diferenciada): somente às empresas enquadradas como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos termos do art. 3º da Lei Complementar nº 123/06, sem prejuízo da sua participação na Licitação não Diferenciada.

6.1.3. Poderão também participar deste pregão:

a) Para o caso de empresas em recuperação judicial: ela deverá estar ciente de que, no momento da assinatura do contrato deverá apresentar cópia do ato de nomeação do administrador judicial ou se o administrador for pessoa jurídica, o nome do profissional responsável pela condução do processo e, ainda, declaração, relatório ou documento equivalente do juízo ou do administrador, de que a licitante está cumprindo o plano de recuperação judicial;

b) Para o caso de empresas em recuperação extrajudicial: ela deverá estar ciente de que, no momento da assinatura do contrato deverá apresentar comprovação documental de que está cumprindo as obrigações do plano de recuperação extrajudicial.

6.2 - Estarão impedidos de participar, direta ou indiretamente, de qualquer fase deste processo licitatório os interessados que se enquadrem em uma ou mais das situações a seguir:

6.2.1 - estejam constituídos sob a forma de consórcio;

6.2.2 - estejam cumprindo a penalidade de suspensão temporária ou de impedimento de licitar e de contratar;

6.2.3 - sejam declaradas inidôneas em qualquer esfera de Governo;

6.2.4 - estejam sob falência, recuperação judicial e extrajudicial, dissolução ou liquidação;

6.2.5 - isoladamente ou em consórcio, sejam responsáveis pela elaboração do projeto básico, ou executivo ou da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto ou controlador, responsáveis técnicos ou subcontratados;

6.2.6 - sejam servidores ou dirigentes de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação.



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

6.3 - As empresas interessadas em participar do certame, poderão solicitar seu cadastro de fornecedor através do link <https://mandala.nog.app.br/>, até o terceiro dia anterior à data de abertura das propostas.

7. - REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME:

7.1 - O certame será conduzido pelo Pregoeiro, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

7.1.1 - coordenar os trabalhos da equipe de apoio;

7.1.2 - responder às questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame;

7.1.3 - abrir as propostas de preços;

7.1.4 - analisar a aceitabilidade das propostas;

7.1.5 - desclassificar propostas indicando os motivos;

7.1.6 - conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta ou do lance de menor preço;

7.1.7 - verificar a habilitação do proponente;

7.1.8 - declarar o vencedor;

7.1.9 - receber, examinar e submeter os recursos à autoridade competente para julgamento;

7.1.10 - elaborar a ata da sessão;

7.1.11 - encaminhar o processo à autoridade superior para homologar e autorizar a contratação.

8. - DO CREDENCIAMENTO DO LICITANTE NO PORTAL BBMNET:

8.1 – Os procedimentos para credenciamento e obtenção da chave e senha de acesso poderão ser iniciados diretamente no site de licitações no endereço eletrônico www.bbmnetlicitacoes.com.br, acesso “credenciamento – licitantes (fornecedores)”.

8.2 – As dúvidas e esclarecimentos sobre credenciamento no sistema eletrônico poderão ser dirimidas através da central de atendimento aos licitantes, por telefone, WhatsApp, Chat ou e-mail, disponíveis no endereço eletrônico www.bbmnetlicitacoes.com.br.

8.2.1 – Qualquer dúvida dos interessados em relação ao acesso no sistema BBMNET Licitações poderá ser esclarecida através dos canais de atendimento da Bolsa Brasileira de Mercadorias, de segunda a sexta-feira, das 8 às 18 horas (horário de Brasília) através dos canais informados no site www.bbmnetlicitacoes.com.br.

9. - PARTICIPAÇÃO/PROPOSTAS/LANCES:

9.1 - A participação no certame dar-se-á por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços, por meio do sistema eletrônico no sítio www.bbmnetlicitacoes.com.br, opção "Login", opção “Licitação Pública”, “Sala de Negociação”

9.1.1 – As propostas de preço deverão ser encaminhadas eletronicamente até data e horário definidos, conforme indicação na primeira página deste edital.

9.2 - Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

9.3 - Caso haja desconexão com o Pregoeiro no decorrer da etapa competitiva do pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

9.3.1 - Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do pregão será suspensa e terá reinício somente após reagendamento/comunicação expressa aos participantes via “chat” do sistema eletrônico, onde será designado dia e hora para a continuidade da sessão.

9.4 - Caso exista a necessidade de ser suspenso o pregão, tendo em vista a quantidade de itens, o pregoeiro designará novo dia e horário para a continuidade do certame.

9.5 - O andamento do procedimento de licitação entre a data de abertura das propostas e a adjudicação do objeto deve ser acompanhado pelos participantes por meio do portal “www.bbmnetlicitacoes.com.br”, que veiculará avisos, convocações, desclassificações de licitantes, justificativas e outras decisões referentes ao procedimento.

10. - DA PROPOSTA DE PREÇOS:

10.1 - O encaminhamento de proposta pressupõe também pleno conhecimento e atendimento de todas as exigências contidas no edital e seus anexos. O fornecedor será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

10.2 – As propostas encaminhadas terão prazo de validade de 60 (sessenta) dias consecutivos, contados da data da sessão de abertura desta licitação, conforme disposição legal.

10.2.1- Ao apresentar sua proposta o licitante concorda especificamente com as seguintes condições:

10.2.1.1 - Os produtos ofertados deverão atender a todas as especificações constantes deste Edital e Termo de Referência.

10.2.1.2 - Os preços deverão ser cotados em moeda corrente nacional e preenchidos no campo apropriado do sistema eletrônico com o **VALOR UNITÁRIO** e **VALOR TOTAL** dos itens.

10.3 – No campo apropriado do sistema eletrônico será necessário informar a **MARCA**.

10.3.1 verificar a condição da empresa caso ela seja ME/EPP e informar em campo próprio da plataforma BBMNET Licitações

10.4 - Os preços deverão ser cotados em moeda corrente nacional e preenchidos no campo apropriado do sistema eletrônico e neles deverão estar inclusas todas e quaisquer despesas, tais como frete, encargos sociais, seguros, tributos diretos e indiretos incidentes sobre o fornecimento do objeto licitado.

10.5 – Serão desclassificadas as propostas que contenham qualquer identificação do interessado, limitação ou condição substancialmente contrastante com os termos do presente Edital, ou cujos preços sejam manifestamente inexequíveis.



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

10.6 – O licitante que apresentar a proposta classificada em primeiro lugar, deverá enviar, no prazo máximo de 02 (duas) horas a contar do encerramento da fase de lances, via e-mail: licitacao.taquaritinga@gmail.com ou licitacao.taquaritinga@outlook.com, a proposta de preços final consolidada, com os preços ratificados.

11. - ABERTURA DAS PROPOSTAS E LANCES:

11.1 - A partir do horário previsto no edital, terá início à sessão pública do Pregão Eletrônico, com a divulgação das propostas de preços recebidas pelo sítio já indicado no item 9.1, passando o Pregoeiro a avaliar a aceitabilidade das propostas.

11.2 - Aberta a etapa competitiva, os representantes dos licitantes deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

11.2.1 – Para efeito da disputa de preços, as propostas encaminhadas eletronicamente pelos licitantes serão consideradas lances.

11.2.2 – Cada licitante poderá encaminhar lance com valor superior ao menor preço registrado, desde que seja inferior ao seu último lance e diferente de qualquer outro valor ofertado para o item.

11.3 - Com o intuito de conferir celeridade à condução do processo licitatório, é permitido ao pregoeiro a abertura e gerenciamento simultâneo da disputa de vários itens da mesma licitação.

11.3.1 – Em regra, a disputa simultânea de itens obedecerá à ordem sequencial dos mesmos. Entretanto, o pregoeiro poderá efetuar a abertura da disputa de itens selecionados fora da ordem sequencial.

11.4 **ABERTO:** O tempo da etapa de lances será de 10 (dez) minutos e será encerrada por prorrogação automática. O sistema informará “*Dou-lhe uma*” quando faltar 02m00s (dois minutos para o termino da etapa de lances (sessão pública), “*Dou-lhe duas*” quando faltar 01m00s (um minuto) e “*Dou-lhe três – Fechado*” quando chegar no tempo programado para o encerramento. Na hipótese de haver um lance de preço menor que o menor lance de preço registrado no sistema, nos últimos 02m00s do período de duração da sessão pública, o sistema prorrogará automaticamente o tempo de fechamento em mais 02m00s a partir do momento do registro do último lance, reiniciando a contagem para o fechamento, a partir do “*Dou-lhe uma*” e, assim, sucessivamente.

11.4.1 O pregoeiro tem a ação de iniciar a fase de lances, depois todo processo é automático, conforme explanado acima.

11.4.2 Iniciada a fase de fechamento de lances, os licitantes são avisados via chat na sala de negociação, a linha do lote/item também indica essa fase (na coluna Situação) e, no caso de uma Prorrogação Automática, o ícone de “*Dou-lhe uma*”, “*Dou-lhe duas*”, é exibido.

11.5. Assim que a etapa de lances for finalizada e o sistema detectar um empate, conforme estabelece os artigos 44 e 45 da LC 123/2006 a ferramenta inicia a aplicação automática do desempate em favor ME/EPP/MEI, conforme procedimento detalhado no item 14 deste Edital.

11.6 - O Sistema eletrônico informará as propostas de menor preço de cada participante imediatamente após o encerramento da etapa de lances.



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

12 - JULGAMENTO DAS PROPOSTAS:

12.1 - O Pregoeiro efetuará o julgamento das propostas pelo critério de "**menor preço por item**", podendo encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta diretamente ao licitante que tenha apresentado o lance de menor valor por item, para que seja obtido preço melhor, bem assim decidir sobre sua aceitação, observados os prazos para fornecimento, as especificações técnicas, parâmetros mínimos de desempenho e de qualidade e demais condições definidas neste edital.

12.2 - Após o encerramento da sessão de disputa e estando o valor da melhor proposta acima do valor de referência, o Pregoeiro negociará a redução do preço com o seu detentor.

12.3 - Encerrada a etapa de lances da sessão pública e ordenadas as ofertas, o pregoeiro comprovará a regularidade de situação do autor da melhor proposta, avaliada na forma da **Lei 10.520/2002 e 8.666/93**. O Pregoeiro verificará, também, o cumprimento das demais exigências para habilitação contidas nos itens 13 e 14 deste Edital.

12.3.1 – No caso de desclassificação do licitante arrematante, o novo licitante convocado deverá apresentar documentação e proposta nos mesmos prazos previstos nos itens 13 e 14, a contar da convocação pelo pregoeiro através do chat de mensagens.

12.3.2 - A inobservância aos prazos elencados nos itens 13 e 14, ou ainda o envio dos documentos de habilitação e da proposta de preços em desconformidade com o disposto neste ensejará a inabilitação do licitante e consequente desclassificação no certame, salvo motivo devidamente justificado e aceito pelo Pregoeiro.

12.4 - Se a proposta ou lance de menor valor não for aceitável, ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à sua habilitação, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao edital.

12.5 - Considera-se inaceitável, para todos os fins aqui dispostos, a proposta que não atender as exigências fixadas neste Edital.

12.6 - Havendo lances no tempo de disputa da sessão pública, a proposta final de preços do licitante detentor da melhor oferta deverá ter seus valores unitários e totais ajustados de forma que os preços de cada um dos itens não resultem, após os ajustes, inexequíveis ou superfaturados.

12.7 - Constatado o atendimento das exigências fixadas no edital, inclusive as exigências de habilitação, o licitante será declarado vencedor do certame pelo Pregoeiro.

13. - DA HABILITAÇÃO:

Os licitantes que optarem por cadastrar a empresa através do link <https://mandala.nog.app.br/> , poderão apresentar o CRC - Certificado de Registro Cadastral, que substituirá os documentos elencados nos itens 13.6.1, 13.6.2, 13.6.3, 13.6.4 e 13.6.5, desde que o CRC tiver sido emitido até 90



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

dias anteriores a data do certame. Caso contrário o licitante deverá atualizar as certidões junto ao cadastro ou apresentar a documentação exigida a seguir. O CRC deverá estar assinado digitalmente.

13.1. Os documentos relativos à habilitação, acompanhados da proposta escrita de preços, dos licitantes, deverão ser encaminhados até a abertura da sessão pública, conforme previsto neste edital, contados da convocação do Pregoeiro, por meio eletrônico (upload), nos formatos (extensões) “pdf”, “doc”, “xls”, “png” ou “jpg”, observado o limite de 6 Mb para cada arquivo, conforme regras de aceitação estabelecidas pela plataforma www.bbmnetlicitacoes.com.br.

13.2. Franqueada vista aos interessados e decorrido o prazo de 10 (dez) minutos, será aberto o prazo para manifestação da intenção de interposição de recurso.

13.3. O não cumprimento do envio dos documentos de habilitação dentro dos prazos estabelecidos, acarretará a desclassificação e/ou inabilitação da licitante, bem como as sanções previstas neste Edital, podendo o Pregoeiro convocar a empresa que apresentou a proposta ou o lance subsequente.

13.4. Os originais ou cópias autenticadas por tabelião de notas, dos documentos enviados na forma constante do **item 13.1**, deverão ser **relacionados e apresentados** na Secretaria de Administração desta Prefeitura, localizada na Rua Romeu Mársico, 200 – Centro – CEP 15900-072, das 07h30 às 17h00, em **até 3 (três) dias úteis** após o encerramento da sessão pública, sob pena de invalidade do respectivo ato de habilitação e a aplicação das penalidades cabíveis.

13.4.1. Os documentos poderão ser apresentados em cópia simples, desde que acompanhados dos originais para que sejam autenticados por servidor da administração, ou por publicação em órgão da imprensa oficial.

13.4.2. Os documentos eletrônicos produzidos com a utilização de processo de certificação disponibilizada pela ICP-Brasil, nos termos da Medida Provisória nº 2200-2, de 24 de agosto de 2001, serão recebidos e presumir-se-ão verdadeiros em relação aos signatários, dispensando-se o envio de documentos originais e cópias autenticadas em papel.

13.5. A empresa participante e seu representante legal são responsáveis pela autenticidade e veracidade dos documentos enviados eletronicamente.

13.6 - A empresa detentora da proposta de menor preço deverá apresentar os seguintes documentos comprobatórios de habilitação e qualificação:

13.6.1 - Para Habilitação Jurídica:

13.6.1.1 - registro comercial, no caso de empresa individual;

13.6.1.2 - ato constitutivo (estatuto ou contrato social em vigor), devidamente registrado no órgão competente, em se tratando de sociedades comerciais (empresariais), e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos comprobatórios da eleição dos atuais administradores;

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



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

13.6.1.4 - declaração sobre Empregado Menor, conforme disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666/93.

13.6.2 - Para Qualificação Econômico-Financeira:

13.6.2.1 - certidão negativa de falência ou recuperação judicial e extrajudicial, expedida pelo Cartório de Distribuição da sede da licitante.

13.6.3 - Para Regularidade Fiscal:

13.6.3.1 - Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), do Ministério da Fazenda;

13.6.3.2 - Inscrição no Cadastro de Contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo à sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto deste edital;

13.6.3.3 - Certificados de regularidade de situação perante o FGTS (Certificado de Regularidade do FGTS) demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

13.6.3.4 - Certidões de regularidade de situação para com as Fazendas: Federal, Estadual, Municipal ou do Distrito Federal do domicílio/sede da licitante.

13.6.4 - Para Regularidade Fiscal Trabalhista:

13.6.4.1 – Certidão negativa de Débitos Trabalhistas, conforme Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011.

13.6.5 - Para Qualificação Técnica:

13.6.5.1 - A Qualificação Técnica será comprovada mediante a apresentação de atestado fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove aptidão para o fornecimento.

13.7 - Os documentos exigidos para habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada, publicação em órgão da imprensa oficial ou ainda por meio de cópia simples, a ser autenticada por servidor habilitado do Departamento de Compras e Licitações, mediante conferência com os originais. As cópias deverão ser apresentadas perfeitamente legíveis.

13.7.1 - Os documentos de Habilitação deverão estar com prazo vigente, não havendo prazo nos documentos os mesmos serão considerados válidos se emitidos em até 90 dias.

13.8 - O Pregoeiro reserva-se o direito de solicitar da licitante, em qualquer tempo, no curso da licitação, quaisquer esclarecimentos sobre documentos já entregues, fixando-lhe prazo para atendimento.

13.9 - A falta de qualquer dos documentos exigidos no edital implicará inabilitação da licitante, sendo vedada, a concessão de prazo para complementação da documentação exigida para a habilitação, salvo motivo devidamente justificado e aceito pelo pregoeiro.

14.- DO TRATAMENTO DIFERENCIADO ÀS MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE:

14.1 – O tratamento diferenciado conferido às empresas de pequeno porte ou às microempresas de que tratam a Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006 e a Lei 11.488, de 15 de junho de 2007, deverá seguir o procedimento descrito a seguir:

14.1.1 – Os licitantes deverão indicar no sistema eletrônico de licitações, antes do encaminhamento da proposta eletrônica de preços, a sua condição de microempresa ou empresa de pequeno porte.



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

14.1.1.1 - O licitante que não informar sua condição antes do envio das propostas perderá o direito ao tratamento diferenciado.

14.1.2 – Ao final da sessão pública de disputa de lances, o sistema eletrônico detectará automaticamente as situações de empate a que se referem os §§ 1º e 2º do art. 44 da Lei Complementar 123/2006, de 14 de dezembro de 2006.

14.1.2.1 – Considera-se empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas ou empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada, quando esta for proposta de licitante não enquadrado como microempresa ou empresa de pequeno porte.

14.1.2.2 – Não ocorre empate quando a detentora da proposta mais bem classificada possuir a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte. Nesse caso, o pregoeiro convocará a arrematante a apresentar os documentos de habilitação, na forma dos itens 12.3.1 e 13.0 deste edital.

14.1.3 – Caso ocorra a situação de empate descrita no item 14.1.2.1, o pregoeiro convocará o representante da empresa de pequeno porte ou da microempresa mais bem classificada, imediatamente e por meio do sistema eletrônico, a ofertar lance inferior ao menor lance registrado para o item no prazo de cinco minutos.

14.1.3.1 – Caso a licitante convocada não apresente lance inferior ao menor valor registrado no prazo acima indicado, as demais microempresas ou empresas de pequeno porte que porventura possuam lances ou propostas na situação do item 14.1.2.1 deverão ser convocadas, na ordem de classificação, a ofertar lances inferiores à menor proposta.

14.1.3.2 – A microempresa ou empresa de pequeno porte que primeiro apresentar lance inferior ao menor lance ofertado na sessão de disputa será considerada arrematante pelo pregoeiro, que encerrará a disputa do item na sala virtual, e que deverá apresentar a documentação de habilitação e da proposta de preços, conforme item 12.3.1 deste edital.

14.1.3.3 – O não oferecimento de lances no prazo específico destinado a cada licitante produz a preclusão do direito de apresentá-los. Os lances apresentados em momento inadequado, antes do início do prazo específico ou após o seu término serão considerados inválidos.

14.1.4 – Caso a proposta inicialmente mais bem classificada, de licitante não enquadrado como microempresa ou empresa de pequeno porte, seja desclassificada pelo pregoeiro, por desatendimento ao edital, essa proposta não é mais considerada como parâmetro para o efeito do empate de que trata esta cláusula.

14.1.4.1 – Para o efeito do empate, no caso da desclassificação de que trata o item anterior, a melhor proposta passa a ser a da próxima licitante não enquadrada como microempresa ou empresa de pequeno porte, observado o previsto no item 14.1.2.2.

14.1.4.2 – No caso de o sistema eletrônico não convocar automaticamente a microempresa ou empresa de pequeno porte, o pregoeiro o fará através do “chat de mensagens”.

14.1.4.3 – A partir da convocação de que trata o item 14.1.4.2, a microempresa, empresa de pequeno porte, terá 10 (dez) minutos para oferecer proposta inferior à então mais bem classificada, através do “chat de mensagens”, sob pena de preclusão de seu direito.

15.1.4.4 – Caso a microempresa ou empresa de pequeno porte exercite o seu direito de apresentar proposta inferior a mais bem classificada, terá, a partir da apresentação desta no “chat de mensagens”, conforme estabelece o item 12.3.1 deste edital para encaminhar a documentação de habilitação e proposta de preços.



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

14.1.5 – O julgamento da habilitação das microempresas ou empresas de pequeno porte obedecerá aos critérios gerais definidos neste edital, observadas as particularidades de cada pessoa jurídica.

14.1.6 – Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado às microempresas ou empresas de pequeno porte um prazo adicional de 05 (cinco) dias úteis para a regularização da documentação, contados a partir da notificação da irregularidade pelo pregoeiro. O prazo de 05 (cinco) dias úteis poderá ser prorrogado por igual período se houver manifestação expressa do interessado antes do término do prazo inicial.

15 – DOS RECURSOS

15.1. Proferida a decisão que declarar o vencedor, o Pregoeiro informará aos licitantes, por meio de mensagem lançada no sistema, que poderão interpor recurso, imediata e motivadamente, por meio eletrônico, utilizando para tanto, exclusivamente, campo próprio disponibilizado no sistema www.bbmnetlicitacoes.com.br.

15.2. Os memoriais de recurso e as contrarrazões serão oferecidos exclusivamente por meio eletrônico, no sítio, www.bbmnetlicitacoes.com.br opção **RECURSO**, e a apresentação de documentos relativos às peças antes indicadas, se houver, será efetuada mediante protocolo, na Secretaria de Administração, localizada na Rua Romeu Mársico, 200 – Centro, das 07h30 às 17h, aos cuidados do Pregoeiro responsável pelo certame, observados os prazos estabelecidos.

15.3. A falta de interposição de recurso importará a decadência do direito de recurso e o Pregoeiro adjudicará o objeto do certame ao vencedor, na própria sessão, propondo à autoridade competente a homologação do procedimento licitatório.

15.4. Na hipótese de interposição de recurso, o Pregoeiro encaminhará os autos devidamente fundamentado à autoridade competente.

15.5. O recurso contra decisão do Pregoeiro terá efeito suspensivo e o seu acolhimento resultará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

15.6. Uma vez decididos os recursos administrativos eventualmente interpostos e, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente, no interesse público, adjudicará o objeto do certame à licitante vencedora e homologará o procedimento licitatório.

15.7. O acesso à fase de manifestação da intenção de recurso será assegurado aos licitantes.

15.8. Não será concedido prazo para recursos sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não justificada a intenção de interpor o recurso pelo proponente.

16. - DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO:



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

16.1 - Em caso de recurso, caberá Autoridade Competente a adjudicação do objeto ao licitante declarado vencedor.

16.2 - Nos demais casos, o pregoeiro fará a adjudicação do(s) item(s) ao(s) licitante(s) vencedor(es).

16.3 - A homologação é ato de competência da autoridade que determinou a abertura do procedimento.

17. - DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

17.1 – Homologado o procedimento, será convocado o adjudicatário classificado em primeiro lugar por item, dentro do prazo de 02 (dois) dias úteis, a contar da data de recebimento da notificação, assinar a Ata de Registro de Preços, cuja minuta integra este Edital, sob pena de decair do direito ao registro de preços, podendo, ainda, sujeitar-se ao estabelecido no art. 64, §2º da Lei 8.666/1993.

17.2 – O prazo para assinatura da Ata poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela parte durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo Setor de Licitações.

17.3 – Durante a vigência da Ata de Registro de Preços, a Administração Municipal poderá convocar os adjudicatários remanescentes na ordem de classificação, para assinar a Ata de Registro de Preços e efetuar o fornecimento ao respectivo preço registrado, nas seguintes hipóteses:

17.3.1. Inexecução contratual pelo primeiro classificado por qualquer motivo e consequente cancelamento da Ata, inclusive em caso fortuito ou de força maior;

17.3.2. Revisão de preços do primeiro classificado, quando o novo preço resultar superior ao do segundo classificado.

17.4 – Os adjudicatários convocados terão o mesmo prazo estabelecido no item 17.1 para assinar a Ata de Registro de Preços com saldo do quantitativo e o período remanescente da Ata anterior.

17.5 – Os detentores das Atas não se eximirão das penalidades correspondentes, na hipótese de inexecução da Ata anterior.

17.6 - A empresa fornecedora deverá entregar os produtos nos locais indicados na autorização de fornecimento, nas quantidades e prazos conforme solicitação da divisão.

17.7 – Durante o prazo de validade da Ata de Registro de Preços, sua detentora fica obrigada a fornecer o produto ofertado, na quantidade indicada em cada Autorização de Fornecimento.

17.8 – Os produtos deverão ser entregues em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos anexos deste edital, sendo que, as especificações ou qualquer outro documento que integre o presente processo administrativo são complementares entre si, de modo que qualquer detalhe que se mencione em um documento e se omita em outro será considerado especificado e válido.

17.9 – A Prefeitura Municipal de Taquaritinga não está obrigada a adquirir uma quantidade mínima dos produtos, ficando a seu exclusivo critério a definição da quantidade e do momento da aquisição.



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

17.10 – O quantitativo total expresso no Anexo I é estimado e representa a previsão da Prefeitura Municipal de Taquaritinga, para as compras durante o prazo de 12 (doze) meses.

17.11 – A existência de preço registrado não obriga a Prefeitura Municipal de Taquaritinga a firmar a contratação que dele poderão advir, facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação vigente, sendo assegurado à detentora da Ata de Registro de Preços, preferência em igualdade de condições.

17.12 – Durante o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, sua detentora fica obrigada a manter as mesmas condições de habilitação.

17.13 – A detentora da Ata deverá fornecer o objeto de boa qualidade, dentro dos padrões exigidos neste edital.

18. - DO REAJUSTE:

18.1 - O preço será irrevogável.

19. - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

19.1 - Compete à Contratante:

19.1.1 - Efetuar o pagamento nas condições e preços pactuados;

19.1.2 - Tomar as medidas necessárias quanto ao fiel recebimento dos produtos.

20. - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

20.1 - Compete à Contratada:

20.1.1 - Efetuar a entrega dos produtos, de acordo com as condições e prazos propostos, e demais especificações do Anexo I deste edital.

20.1.2 - Substituir, obrigatoriamente, o produto que não atender as exigências de qualidade para utilização.

20.1.3 - Manter em compatibilidade com as obrigações assumidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação até cumprimento total do contrato.

21. - ENTREGA E RECEBIMENTO DO PRODUTO:

21.1 - O objeto da presente licitação será recebido de forma parcelada, acompanhada da respectiva nota fiscal/fatura.

21.2 - A detentora da Ata de Registro, quando na solicitação de fornecimento da Administração Municipal, deverá atender às exigências contidas no Anexo I - Termo de Referência, contendo às Especificações Técnicas e Comerciais dos Produtos.

21.3 - A licitante vencedora fornecerá os produtos de acordo com os parâmetros exigidos no edital, dentro da sua data de validade para o prazo de 12 (doze) meses.



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

21.4- A empresa detentora da ata de registro de preços deverá fornecer qualquer quantidade solicitada pelo Município, não podendo, portanto, estipular cotas mínimas ou máximas.

21.5 – O Prazo de entrega das mercadorias será de no máximo 03 (três) dias após o recebimento da Autorização de Fornecimento (AF) ou Nota de Empenho.

21.6 - Por ocasião da entrega, a Contratada deverá colher no comprovante respectivo a data, o nome, o cargo, a assinatura e o número do documento de identificação, do servidor do Contratante responsável pelo recebimento.

21.7 – O produto será devolvido na hipótese de o mesmo não corresponder à especificação da Ata de Registro de Preços, devendo ser substituído pela empresa detentora da Ata.

21.8 - O recebimento provisório será efetuado no ato da entrega após a realização de teste de conformidade e verificação das especificações técnicas do Termo de Referência e da Proposta Comercial, que será efetivado pelo servidor responsável pelo acompanhamento e fiscalização da entrega.

21.9- O recebimento definitivo será efetuado em até 02 (dois) dias úteis contados do recebimento provisório, após a realização de teste de conformidade e vistoria por servidor técnico responsável designado pela Prefeitura Municipal de Taquaritinga, mediante a lavratura de termo de aceite, para que seja configurado o recebimento definitivo.

21.10 - Constatadas irregularidades no objeto contratual, o Contratante poderá:

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

a.1) na hipótese de substituição, o mesmo deverá ser retirado pelo fornecedor para reposição no prazo máximo de 02 (dois) dias corridos, contados da notificação feita pela Administração, mantido o preço inicialmente contratado;

b) se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

21.11- A Secretaria terá o prazo máximo de 02 (dois) dias para processar a conferência do que foi entregue, lavrando o termo de recebimento definitivo ou notificando a DETENTORA DA ATA para substituição do objeto entregue em desacordo com as especificações.

21.12 - O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade da DETENTORA DA ATA pela perfeita execução do Empenho, ficando a mesma obrigada a substituir, no todo ou em parte, o objeto do Empenho, se a qualquer tempo se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.

22. - DO PAGAMENTO:

22.1 - O pagamento será efetuado após liquidação da despesa por meio de crédito em conta corrente indicada pelo licitante(s) vencedor (es), em até 15 (quinze) dias fora mês, após a entrega dos produtos e emissão e entrega da Nota Fiscal, devidamente atestada pelo Setor responsável pelo recebimento. A contratante somente pagará a contratada pelos materiais que realmente forem pedidos e entregues.



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

22.2 - Nenhum pagamento será efetuado à empresa, enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

22.3 - Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer Nota Fiscal/Fatura por culpa do contratado, o prazo previsto no item 22.1 reiniciar-se-á a contar da data da respectiva reapresentação.

22.4 - Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.

23. - SANCÕES ADMINISTRATIVAS

23.1 Ao fornecedor que, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar a ata de registro de preços, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, não manter a proposta, ensejar o retardamento da execução do objeto, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, poderão ser aplicadas as seguintes sanções, garantidos o contraditório e a prévia defesa, de acordo com as disposições do Decreto Municipal nº 3.917, de 12.04.2012.

24. - DISPOSIÇÕES FINAIS:

24.1 - A presente licitação não importa necessariamente em contratação, podendo a autoridade competente revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivado de fato superveniente comprovado ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação mediante ato escrito e fundamentado disponibilizado no sistema para conhecimento dos participantes da licitação.

24.2 - Os proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a municipalidade não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

24.3 - O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do pedido de compra, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

24.4 - Após apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.

24.5 - Da contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seu Anexo, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expedientes na Prefeitura Municipal de Taquaritinga com exceção ao tópico 16.1 deste Edital, de forma que, caso o término do prazo das 24 (vinte e quatro) expire num sábado ou feriado, ainda assim, contará para os fins legais.



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

24.6 - É facultado ao Pregoeiro ou à Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

24.7 - O desatendimento de exigências formais, não essenciais, não importará no afastamento do proponente, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta.

24.8 - As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os proponentes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

24.9 - As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento ou, ainda, mediante publicação no Diário Oficial do Estado.

24.10 - A participação do proponente nesta licitação implica a aceitação de todos os termos deste edital.

24.11 - Havendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será transferida para dia e horário definidos pelo pregoeiro, comunicando devidamente aos licitantes do pregão eletrônico.

24.12 - Os casos omissos serão decididos pelo Pregoeiro em conformidade com as disposições constantes dos Decretos e Lei citadas no preâmbulo deste edital.

24.13 - O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste edital será o da Comarca de Taquaritinga-SP.

24.14 - Constitui parte integrante deste edital:

24.14.1 - Anexo I - Termo de Referência;

24.14.2 – Anexo II – Declaração conforme disposto no inciso XXXIII do art. 7º, da Constituição e na Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1.999;

24.14.3 – Anexo III – Declaração de Conhecimento e Atendimento às Condições do Edital

24.14.4 – Anexo IV – Modelo de Carta de Apresentação de Proposta Final para Prestação dos Serviços/Fornecimento

24.14.5 – Anexo V – Modelo de Declaração de Responsabilidade

24.14.6 – Anexo VI – Modelo de Declaração de Enquadramento em Regime de Tributação de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte (na hipótese do licitante ser uma ME ou EPP)

24.14.7 – Anexo VII – Ficha técnica descritiva do objeto;

24.14.8 – Anexo VIII - Termo de Ciência e Notificação;

24.14.9 – Anexo IX - Declaração de Documentos à Disposição do TCE-SP



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

Taquaritinga, 07 de julho de 2022

Vanderlei José Mársico
Prefeito Municipal de Taquaritinga



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. A presente licitação tem por objeto o registro de preços para eventual aquisição de carnes, frios e derivados para utilização pela Central de Alimentação Municipal por um período de 12 (doze) meses, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste edital e seus anexos.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. Atendimento das necessidades de aquisição de carnes, frios e derivados para utilização pela Central de Alimentação Municipal na elaboração da Merenda Escolar disponibilizada aos alunos da Rede Municipal, Estadual, Entidades Filantrópicas e ETEC.

3. DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS

Item	Unidade	Qtde.	DESCRIÇÃO
1	10.000	Kg	ALMONDEGA DE CARNE BOVINA CONGELADA. DESCRICAÇÃO DO PRODUTO: CARNE BOVINA, AGUA, GORDURA BOVINA, CEBOLA, PROTEINA DE SOJA, FARINHA DE ROSCA, SAL PROTEINA ANIMAL DE COLAGENO, ALHO, SALSA, AROMA NATURAL DE FERMENTADO. DEVERA SOFRER PROCESSO DE CONGELAMENTO RAPIDO EM TEMPERATURA DE - 40°C OU ULTRARAPIDO COM CONGELAMENTO INDIVIDUAL (IQF). UNIDADE DE 15G, LÍPIDEOS MAX. 9G E SÓDIO MAX. 270G POR 100G. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVERA SER REALIZADA A APARAGEM DOS EXCESSOS DE GORDURA E DE PELES. DEVENDO CONTER MENOS E NO MÁXIMO 10% DE GORDURA E PELES, DEVE SER ISENTA DE PELE, DE CARTILAGENS, OSSOS, APRONERVROSES, TENDÕES, COAGULOS, NODOS LINFÁTICOS. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS: ASPECTO PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COM COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO DA ESPÉCIE, PRODUTO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE EM RELAÇÃO AS SUAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS. DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE PREFERENCIALMENTE COM A DATA DE FABRICAÇÃO DE ATÉ 120 (CENTO E VINTE) DIAS NO MOMENTO DA ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA PREFERENCIALMENTE EM SACOS DE POLIETILENO ATOXICO, TRANSPARENTE E RESISTENTE DE 2 KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA PREFERENCIALMENTE DE PAPELÃO DEVIDAMENTE IDENTIFICADAS COM O PESO DE 4 KG. AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR ÍNTEGRAS (LACRADAS), SEM ÁGUA OU GELO E SEM RACHADURAS OU FUROS. DEVERA CONSTAR, PRAZO DE VENCIMENTO, TIPO DE CARNE, Nº DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/SISP/DIPOA, E DEMAIS DADOS DO MESMO EXIGIDOS PELA LEGISLAÇÃO EM VIGOR. TRANSPORTE: O PRODUTO DEVERA SER TRANSPORTADO EM VEÍCULOS PRÓPRIOS (CAMINHAO-BAU) REFRIGERADO.
2	700	Kg	BACON. DESCRICAÇÃO DO PRODUTO: CARNE SUINA, BACON EM MANTA COM BAIXO TEOR DE GORDURA, EMBALADO A VÁCUO. DEVIDAMENTE ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE 05 KG, ÍNTEGRA, ATOXICA, VEDADA HERMETICAMENTE, LIMPA. DEVERA CONSTAR NA EMBALAGEM DE FORMA CLARA O NOME E ENDEREÇO DO MATADOURO/FRIGORÍFICO, REGISTRO NO ÓRGÃO OFICIAL DESTINADO À FISCALIZAÇÃO, DATA DE ABATE E VALIDADE DO PRODUTO, COM LACRE ORIGINAL DO FABRICANTE E PESO DE EMBAGEM. DEVERA SER ENTREGUE REFRIGERADO. APRESENTAR DATA DE VALIDADE IGUAL OU INFERIOR A 1 MES A CONTAR DA DATA ENTREGA.



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

3	10.000	kg	<p>CARNE BOVINA (MUSCULO) EM CUBOS CONGELADA. DESCRICAO DO PRODUTO: CARNE BOVINA CUBO CONGELADO EM CUBOS DE 3 CM2 ; TIPO MUSCULO. CARNES PROVENIENTES DE ESPECIE BOVINA, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVERA SER REALIZADA A APARAGEM, ELIMINACAO DA GORDURA, CARTILAGENS E APRONEVROSES. DEVENDO CONTER MENOS E NO MAXIMO 10% DE GORDURA, DEVE SER ISENTA DE CARTILAGENS, OSSOS, APRONERVROSES, TENDOES, COAGULOS, NODOS LINFATICOS. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: ASPECTO PROPRIO DA ESPECIE, NAO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COM COR PROPRIA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR CARACTERISTICO DA ESPECIE. DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE PREFERENCIALMENTE COM A DATA DE FABRICACAO DE ATE 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS NO MOMENTO DA ENTREGA. A CARNE EM CUBOS DEVERA SER RESFRIADA COM TEMPERATURA DE ATE + 4° C. EMBALAGEM: PACOTES DE 02 KG EM SACOS DE POLIETILENO ATOXICO, TRANSPARENTE RESISTENTE, VEDADO HERMETICAMENTE; EMBALAGEM SECUNDARIA DE PAPELÃO DEVIDAMENTE IDENTIFICADAS COM O PESO. AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR INTEGRAS (LACRADAS), SEM AGUA OU GELO E SEM RACHADURAS OU FUIROS. TRANSPORTE: O PRODUTO DEVERA SER TRANSPORTADO EM VEICULOS PROPRIOS (CAMINHAO-BAU), DOTADO DE EQUIPAMENTO QUE MANTENHA A TEMPERATURA RIGOROSAMENTE DE ACORDO COM A LEGISLACAO, DEVIDAMENTE HIGIENIZADOS EM SEU INTERIOR A FIM DE MANTER A QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITARIA DA MERCADORIA, BEM COMO A TEMPERATURA DE RESFRIAMENTO DO MESMO. DEVERA CONSTAR O PRAZO DE VENCIMENTO, TIPO DE CARNE, Nº DO REGISTRO NO MINISTERIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA, DADOS DE ACORDO COM CVS 6/99 E PORTARIA NUMERO 1428. TRANSPORTE: O PRODUTO DEVERA SER TRANSPORTADO EM VEICULOS PROPRIOS (CAMINHAO-BAU) REFRIGERADO.</p>
4	30.000	kg	<p>CARNE BOVINA EM CUBOS (PATINHO OU COXÃO MOLE) CONGELADA Descrição do objeto: Carne bovina, patinho e/ou coxão mole, crua, em cubos de 3 cm², congelada. Carne proveniente de espécie bovina, proveniente de animais sadios. Durante o processamento, deverá ser realizada a aparagem, eliminação da gordura, cartilagens e apronevroses. Devendo conter menos e no máximo 10% de gordura, deve ser isenta de cartilagens, ossos, apronervroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Características organolépticas: Aspecto próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa, com cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor característico da espécie. Dentro do prazo de validade preferencialmente com a data de fabricação de até 45 (quarenta e cinco) dias no momento da entrega. A carne cubo deverá ser resfriada com temperatura de até + 4° C. Embalagem: -Primária: a vácuo, tipo "Cryovac", termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo o peso máximo de 1 (um) kg do produto (Instrução Normativa nº 83, de 21/11/03, anexo II, item 8.2, publicada no D.O.U. de 24/11/2003, Seção I, página 29); -Secundária: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e as condições de estocagem, lacrada com fita goma da identificada com o nome da empresa e fita de arquear, garantindo a inviolabilidade da mesma, contendo 15 (quinze) pacotes com peso líquido unitário de 1 kg (um quilo) cada um. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. Rotulagem: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1-denominação da venda do produto (nome do produto e marca) e os dizeres: Carne congelada moída de bovino sem osso. 2-tipo de corte 3-identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão "indústria brasileira") 4-data da embalagem do produto e número do lote 5-Prazo de validade ou data de vencimento para o produto congelado. 6-conteúdo líquido (na embalagem secundária) 7-condições de armazenamento (na embalagem secundária) 8-empilhamento máximo para armazenamento (na embalagem secundária) 9-carimbo do Serviço de Inspeção Federal - SIF ou Serviço de Inspeção Estadual - SISP 10- número de registro do produto no órgão competente (na embalagem primária)</p>



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

5	30.000	kg	<p>CARNE BOVINA EM TIRAS (PATINHO OU COXÃO MOLE) CONGELADA</p> <p>Descrição do objeto: Carne de 1ª categoria patinho/coxão mole. Proveniente de gado bovino, macho, sadio, abatidos sob inspeção veterinária procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, aparada e apresentada no corte coxão mole ou patinho. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em tiras congelada, no corte patinho e coxão mole deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A carne bovina picada deverá conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos, e conter no máximo 3% de aponevroses. O produto deve estar de acordo com a NTA-3, do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/78, portaria nº 1.428 / MS, de novembro de 1993 e Resolução nº 23 de 15 de março de 2000.</p> <p>Características organolépticas:</p> <ul style="list-style-type: none">-aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa.-cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas.-odor: próprio-tipo de corte: característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria nº 5 de 8/11/88 e publicada no D.O.U. de 18/11/88, Seção I. <p>Características microbiológicas:</p> <p>Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.</p> <p>2.3. Poderão ser efetuadas outras determinações (físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas), sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.</p> <p>Peso da unidade: o produto congelado deverá se apresentar em pacotes com peso líquido de 1 kg (um quilo) sem contra peso.</p> <p>Prazo de validade: sob congelamento: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias. Devera constar na embalagem o prazo de fabricação e validade para o produto congelado.</p> <p>Temperatura para entrega na Central de Alimentação Municipal (CAM) – Taquaritinga: abaixo de – 10º C.</p> <p>Embalagem: -Primária: a vácuo, tipo “Cryovac”, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, contendo o peso máximo de 1 (um) kg do produto (Instrução Normativa nº 83, de 21/11/03, anexo II, item 8.2, publicada no D.O.U. de 24/11/2003, Seção I, pagina 29); -Secundária: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e as condições de estocagem, lacrada com fita goma da identificada com o nome da empresa e fita de arquear, garantindo a inviolabilidade da mesma, contendo 15 (quinze) pacotes com peso líquido unitário de 1 kg (um quilo) cada um.</p> <p>Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.</p> <p>Rotulagem:</p> <p>Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil).</p> <p>Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none">1-denominação da venda do produto (nome do produto e marca) e os dizeres: Carne congelada moída de bovino sem osso.2-tipo de corte3-identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão “indústria brasileira”)4-data da embalagem do produto e número do lote5-Prazo de validade ou data de vencimento para o produto congelado.6-conteúdo líquido (na embalagem secundária)7-condições de armazenamento (na embalagem secundária)8-empilhamento máximo para armazenamento (na embalagem secundária)9-carimbo do Serviço de Inspeção Federal – SIF ou Serviço de Inspeção Estadual – SISF10- número de registro do produto no órgão competente (na embalagem primária)
---	--------	----	---



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

6	30.000	kg	<p>CARNE BOVINA MOIDA (PATINHO OUI COXÃO MOLE) CONGELADA DESCRIÇÃO DO OBJETO: CARNE BOVINA CRUA, MOIDA, PATINHO OU COXAO MOLE , SEM ADIÇÃO DE ÁGUA, ADITIVOS, OU COADJUVANTES. CARNES PROVENIENTES DE ESPÉCIE BOVINA, PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVE SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONEVROSES). ISENTA DE CARTILAGENS, OSSOS, APONEVROSES, TENDÕES, COÁGULO, NODOS LINFÁTICOS; ISENTA DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEVROSES, TENDÕES, COÁGULO, NODOS LINFÁTICOS. NÃO SERÁ PERMITIDA A OBTENÇÃO DO PRODUTO A PARTIR DA MOAGEM DE CARNES ORIUNDAS DA RASPA DE OSSOS E CARNE MECANICAMENTE SEPARADAS OU CARNE INDUSTRIAL DE MATANÇA. TODA A CARNE DEVERÁ TER SIDO SUBMETIDA AOS PROCESSOS DE INSPEÇÃO PRESCRITOS NO RIISPOA - "REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL".</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICRO E MACROSCÓPICAS: A CARNE BOVINA MOIDA CONGELADA, NO CORTE PATINHO OU COXAO MOLE, DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERA-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: TEXTURA: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA, NÃO PEGAJOA E SEM PERDA DE SUÇO; COR: PRÓPRIA DE ESPÉCIE, SEM MANCHAS AZULADAS OU ESVERDEADAS OU AINDA PARDACENTAS. PESO DA UNIDADE: O PRODUTO CONGELADO DEVERÁ SE APRESENTAR EM PACOTES COM PESO LÍQUIDO DE 1KG SEM CONTRAPESO. PRAZO DE VALIDADE: SOB CONGELAMENTO: MÍNIMO DE 180 DIAS. DEVERÁ NA EMBALAGEM O PRAZO DE FABRICAÇÃO E VALIDADE PARA O PRODUTO CONGELADO. TEMPERATURA PARA ENTREGA NA CENTRAL DE ALIMENTAÇÃO MUNICIPAL ABAIXO DE -10°C. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS (PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA), DEVERÃO ESTAR IMPRESSAS, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL, A SEGUINTE INFORMAÇÃO: 1. DENOMINAÇÃO DA VENDA DO PRODUTO (NOME DO PRODUTO E MARCA) E OS DIZERES: CARNE CONGELADA MOIDA DE BOVINO SEM OSSO. 2. TIPO DE CORTE. 3. IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM (NOME E ENDEREÇO DO MATADOURO FRIGORÍFICO OU DO ENTREPOSTO DE CARNES E DERIVADOS E A EXPRESSÃO "INDÚSTRIA BRASILEIRA"). 4. DATA DA EMBALAGEM DO PRODUTO E NÚMERO DO LOTE. 5. PRAZO DE VALIDADE OU DATA DE VENCIMENTO PARA O PRODUTO CONGELADO. 6. CONTEÚDO LÍQUIDO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA). 7. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA). 8. EMPILHAMENTO MÁXIMO (NA EMBALAGEM SECUNDÁRIA). 9. CARIMBO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL - SIF OU SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL - SISF. 10. NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE (NA EMBALAGEM PRIMÁRIA)</p>
7	10.000	kg	<p>EMPANADOS DE FRANGO EMPANADOS DE FRANGO Descrição do objeto: Produto obtido a partir da mistura de carne de aves, farinha, fécula ou amido, proteína vegetal, condimentos (isento de pimenta, pele de aves e cartilagens) e outras substâncias permitidas desde que declaradas, em pedaços, empanados e congelados, cozidos ou assados, manipulados em condições higiênicas adequadas. ISENTO de gordura trans.</p> <p>Composição: peito de frango, sem pele, sem osso, empanado com farinha de rosca flocada, sal e condimentos;</p> <p>Apresentação: em pedaços, empanados e congelados, pré - fritos, cozidos ou assados, congelado. Cada unidade deverá pesar aproximadamente 17 (dezesete) gramas.</p> <p>Características gerais: produto proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, manipulados em condições higiênicas adequadas, Deverá ser congelado à temperatura de -18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico- químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas nos itens a seguir. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente em especial a resolução RDC 175/ 2003 da ANVISA/ MS, Resolução RDC 12/01 da ANVISA/MS, Portaria 1002 CVS/ MS, Portaria nº 6/ 88, Portaria 540/97 da CVS/MS e Decreto 12.486/ 78 da Secretaria da Saúde do Estado de São Paulo, CVS-6 /99, Instrução Normativa 06/ 01 do M.A.</p> <p>Características organolépticas: aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; Os pedaços de carne de aves empanados deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livre de penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados, queimaduras por congelamento, bolores e limo na superfície, com coloração normal e uniforme.</p> <p>Características higiênico/sanitárias: A mistura carne de galináceos em pedaços empanados e congelados deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.</p> <p>Prazo de validade: Sob congelamento - mínimo de 6 (seis) meses. Na entrega do produto, deverá ter data</p>



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

			<p>de fabricação mínima de 30 dias.</p> <p>Embalagem: -Primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido máximo de 3,0 Kg (três quilogramas) por embalagem; - Secundária: caixa de papelão reforçada constituída por tampa e fundo envoltos em filme de PVC termoencolhível, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo, 12,0Kg (doze quilogramas de peso líquido).</p> <p>Para o peso líquido do produto serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO no 74, de 25/05/95.</p> <p>Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento.</p> <p>Embalagens secundárias diferentes da citada poderão ser propostas pela empresa, estando, porém, sujeitas à aprovação pela Central de Alimentação Municipal (CAM).</p> <p>Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com as Resoluções RDC 359/03 e RDC 360/03 da ANVISA / MS. No rótulo da embalagem deverão ser impressas de forma clara e indelével as seguintes informações:</p> <p>Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil).</p> <p>Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none">1-identificação do produto, incluindo corte e marca2-nome e endereço do abatedouro3-data da embalagem do produto e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote4-peso líquido5-condições de armazenamento e transporte6-carimbo do Serviço de Inspeção Federal ou Inspeção Estadual.7- número do Registro do Produto no órgão competente (na embalagem primária) <p>NOTAS:</p> <ol style="list-style-type: none">1) A impressão do subitem 4.3.3 (data de embalagem do produto e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote) poderá ser em "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem.2) O peso líquido da embalagem secundária deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.
8	25.000	kg	<p>FILE DE COXA E SOBRE COXA DE FRANGO SEM OSSO, SEM PELE, PICADA E CONGELADA.</p> <p>DESCRICAÇÃO DO PRODUTO: CARNE DE FRANGO - FILE DE COXA E SOBRE COXA SEM OSSO, SEM PELE, PICADA E CONGELADA. A CARNE CONGELADA DEVERÁ SOFRER PROCESSO DE CONGELAMENTO RÁPIDO EM TEMPERATURA DE - 40°C; PICADA EM APROXIMADAMENTE 5 CM. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM DOS EXCESSOS DE GORDURA E DE PELES. DEVENDO CONTER MENOS E NO MÁXIMO 10% DE GORDURA E PELES, DEVE SER ISENTA DE PELE; DE CARTILAGENS; OSSOS; APRONERVOS; TENDÕES; COAGULOS, NÓDOS LINFÁTICOS.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS: ASPECTO PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA E NÃO PEGAJOSA, COM COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS. CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO DA ESPÉCIE, PRODUTO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE EM RELAÇÃO À SUAS</p> <p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS. DATA DE FABRICAÇÃO PREFERENCIALMENTE DE ATÉ 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS NO MOMENTO DA ENTREGA. EMBALAGEM: PACOTES COM PESO ESTIPULADO ENTRE 02 KG, EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO, ATÓXICO; EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO DEVIDAMENTE IDENTIFICADAS COM O PESO. AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR ÍNTEGRAS (LACRADAS), SEM ÁGUA OU GELO E SEM RACHADURAS OU FURROS. DEVERÁ CONSTAR O PRAZO DE VENCIMENTO, TIPO DE CARNE, Nº DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA, DADOS DE ACORDO COM CVS 6/99 E PORTARIA NÚMERO 1428. TRANSPORTE: O PRODUTO DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM VEÍCULOS PRÓPRIOS (CAMINHÃO-BAU) REFRIGERADO.</p>



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

9	25.000	kg	<p>FILE DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO, SEM PELE, PICADO EM CUBO E/OU TIRAS E CONGELADO. DESCRICAÇÃO DO PRODUTO: CARNE DE FRANGO - FILE, CONGELADO, DEVERA SOFRER PROCESSO DE CONGELAMENTO RÁPIDO EM TEMPERATURA DE - 40°C; PICADA EM APROXIMADAMENTE 5 CM. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVERA SER REALIZADA A APARAGEM DOS EXCESSOS DE GORDURA E DE PELES. DEVENDO CONTER MENOS E NO MÁXIMO 10% DE GORDURA E PELES, DEVE SER ISENTA DE PELE, CARTILAGENS, OSSOS, APRONERVROSES, TENDOES, COAGULOS, NODOS LINFÁTICOS. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS: ASPECTO PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COM COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO DA ESPÉCIE, PRODUTO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE EM RELAÇÃO AS SUAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS. DATA DE FABRICAÇÃO PREFERENCIALMENTE DE ATÉ 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS NO MOMENTO DA ENTREGA. EMBALAGEM: PACOTES COM PESO ESTIPULADO ENTRE 02 KG, EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO, ATOXICO, EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO DEVIDAMENTE IDENTIFICADAS COM O PESO. AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR INTEGRAS (LACRADAS), SEM ÁGUA OU GELO E SEM RACHADURAS OU FUROS. DEVERA CONSTAR O PRAZO DE VENCIMENTO, TIPO DE CARNE, Nº DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA, DADOS DE ACORDO COM CVS 6/99 E PORTARIA NÚMERO 1428. TRANSPORTE: O PRODUTO DEVERA SER TRANSPORTADO EM VEÍCULOS PRÓPRIOS (CAMINHAO-BAU) REFRIGERADO.</p>
10	5.000	kg	<p>FILÉ DE PEIXE CONGELADO SEM PELE E SEM ESPINHA POLACA DO ALASCA PESCADO DE NOME COMERCIAL POLACA DO ALASCA. LIVRE DE ADITIVOS QUÍMICOS. FORMA NATURAL, CONGELADA, MAJORITARIAMENTE NA FORMA H&G (SEM CABEÇA E VÍSCERAS) E PODE EVENTUALMENTE TAMBÉM SER COMERCIALIZADO POR ALGUMAS EMPRESAS DO ALASCA E POR IMPORTADOS BRASILEIROS EM OUTROS FORMATOS (FILÉS, POSTAS, ENTRE OUTROS), APENAS UMA VEZ CONGELADA, O QUE ELEVA CONSIDERAVELMENTE A QUALIDADE DO PESCADO. CARACTERÍSTICAS GERAIS: PESCADO FRESCO QUE NÃO SOFREU QUALQUER PROCESSO DE CONSERVAÇÃO, EXCETO PELO RESFRIAMENTO, E QUE MANTÉM SUAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ESSENCIAS INALTERADAS. CONGELADA UMA ÚNICA VEZ, NA ORIGEM DA PESCA E DO PROCESSAMENTO/FILETAMENTO; CORTE EM FORMATO J; SEM ADITIVOS E TRATAMENTO QUÍMICOS; PRODUTO NATURAL; PERDA DE PESO DENTRO DOS PADRÕES NO DESCONGELAMENTO. APRESENTAÇÃO: HGT, POSTAS, FILÉ. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: TEXTURA FIRME E UNIFORME; COR BRANCA PEROLADA. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. ROTULAGEM: QUANDO EMBALADO, O RÓTULO DEVERÁ TRAZER A DENOMINAÇÃO DO PRODUTO. VALIDADE: MÍNIMA DE 6 MESES, A CONTAR DA DATA DA ENTREGA; EMBALAGEM: PRIMÁRIA: POLIETILENO TRANSPARENTE, COM CAPACIDADE DE 01 KG, SECUNDÁRIA DE PAPELÃO REFORÇADA.</p>
11	7.000	kg	<p>HAMBURGUER DE CARNE BOVINA (CONGELADO): DESCRICAÇÃO DO PRODUTO: CARNE BOVINA, ÁGUA, GORDURA BOVINA, PROTEÍNA DE SOJA, CEBOLA, SAL, CONDIMENTO PREPARADO (SAL, AMIDO, MALTODEXTRINA, AROMA IDENTICO AO NATURAL, DIOXÍDIO DE SILÍCIO, REALCADORES DE SABOR GLUTAMATO MONOSSODÍCO, ESTABILIZANTE TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO, ANTIOXIDANTE ERITORBATO DE SÓDIO E CORANTE CARAMELO, PROTEÍNA MÍNIMA 15 G / 100G. NÃO CONTEM GLUTEN. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS: ASPECTO PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COM COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR CARACTERÍSTICO DA ESPÉCIE. EMBALAGEM: PACOTES COM PESO ESTIPULADO ENTRE 0,056 GR, EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO, ATOXICO, EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO DEVIDAMENTE IDENTIFICADAS COM O PESO. AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR INTEGRAS (LACRADAS), SEM ÁGUA OU GELO E SEM RACHADURAS OU FUROS. DEVERA CONSTAR O PRAZO DE VENCIMENTO, TIPO DE CARNE, Nº DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/DIPOA, DADOS DE ACORDO COM CVS 6/99 E PORTARIA NÚMERO 1428. TRANSPORTE: O PRODUTO DEVERA SER TRANSPORTADO EM VEÍCULOS PRÓPRIOS (CAMINHAO-BAU) REFRIGERADO.</p>



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

12	7.000	kg	<p>LINGÜICA CALABRESA DEFUMADA: PRODUTO CARNEO INDUSTRIALIZADO, OBTIDO DA EMULSAO DE CARNES DE UMA OU MAIS ESPECIE DE ANIMAIS DE ACOUGUE, ADICIONADO DE INGREDIENTES E CONDIMENTOS, EMBUTIDO EM ENVOLTORIO NATURAL OU ARTIFICIAL OU PROCESSO DE EXTRUSAO E SUBMETIDO A UM PROCESSO TERMICO ADEQUADO. PREPARADO COM CARNES NAO MISTA, TOUCINHO E CONDIMENTOS; COM ASPECTO, SABOR, ODOR E TEXTURA CARACTERISTICOS, FIRME, SEM UMIDADE, NAO PEGAJOSA; ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS; RESFRIADA EM TEMPERATURA ADEQUADA; EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE. ASPECTO PROPRIO DA ESPECIE, NAO AMOLECIDA E NEM DEVIDAMENTE IDENTIFICADAS COM O PESO. TEOR MAXIMO DE GORDURA 15 % EM 50 G. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMARIA: PLASTICA TRANSPARENTE ATOXICA, A VACUO, 05 KG, EMBALAGEM SECUNDARIA: DISPOSTA PREFERENCIALMENTE EM CAIXA DE PAPELAO REFORCADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADA COM CINTA DE NYLON, CONTENDO EM SEU ROTULO: ESPECIE DO PRODUTO, EMBALAGEM, VALIDADE E PESO, DEVENDO SER REGISTRADO JUNTO AO IMA OU SIF OU EQUIVALENTE. VALIDADE MINIMA DE 3 MESES DA DATA DE ENTREGA. DEVERA CONSTAR DATA DE FABRICACAO, PRAZO DE VENCIMENTO, TIPO DE CARNE, Nº DO REGISTRO NO MINISTERIO DA AGRICULTURA SIF/SISP/DIPOA, NUMERO DO LOTE E DEMAIS DADOS DO MESMO PRODUTO EXIGIDOS PELA LEGISLACAO EM VIGOR, PORTARIA – REGULAMENTO TECNICO PARA ROTULAGEM DE ALIMENTO – MINISTERIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO, CVS6-99, INSTRUCAO NORMATIVA 83, DE 11/2003, BRASIL.</p>
13	5.000	kg	<p>LINGUICA DE PERNIL EM GOMOS. DESCRICAO DO PRODUTO: PREPARADA COM CARNES DE 1ª QUALIDADE, CONDIMENTADA, SEM PIMENTA, COM ASPECTO CARACTERISTICO FIRME, COR PROPRIA NAO PEGAJOSA, SEM MANCHAS PARDACENTAS OU ESVERDEADAS, ODOR E SABOR PROPRIO, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMARIA: PLASTICA TRANSPARENTE ATOXICA, A VACUO, 05 KG, EMBALAGEM SECUNDARIA: DISPOSTA PREFERENCIALMENTE EM CAIXA DE PAPELAO REFORCADA, IMPERMEABILIZADA INTERNAMENTE E LACRADA COM CINTA DE NYLON, CONTENDO EM SEU ROTULO: ESPECIE DO PRODUTO, EMBALAGEM, VALIDADE E PESO, DEVENDO SER REGISTRADO JUNTO AO IMA OU SIF OU EQUIVALENTE. VALIDADE MINIMA DE 3 MESES DA DATA DE ENTREGA. DEVERA CONSTAR DATA DE FABRICACAO, PRAZO DE VENCIMENTO, TIPO DE CARNE, Nº DO REGISTRO NO MINISTERIO DA AGRICULTURA SIF/SISP/DIPOA, NUMERO DO LOTE E DEMAIS DADOS DO MESMO PRODUTO EXIGIDOS PELA LEGISLACAO EM VIGOR, PORTARIA – REGULAMENTO TECNICO PARA ROTULAGEM DE ALIMENTO – MINISTERIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO, CVS6-99, INSTRUCAO NORMATIVA 83, DE 11/2003, BRASIL.</p>



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

14	3.000	kg	<p>MORTADELA FATIADA. Descrição do objeto: cozido com 100% de carne suína, peça inteira, resfriado entre 0 e 4°C, não contendo sujidades, com mínimo aceitável de gordura, pouco sal, e paladar definido. Peso unitário do produto: Aproximadamente 05 kg do produto. Prazo de validade: Prazo de validade de 2 meses. Na entrega do produto deverá ter data de fabricação mínima de 15 dias. Embalagem: O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada. –Primária: a vácuo, tipo "Cryovac", termoformada, resistente, transparente, atóxica, com capacidade para até 5 (cinco) quilos do produto. – Secundária: caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, com capacidade para 2 (duas) peças, totalizando 10 (dez) quilos. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Rotulagem: Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil). Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca) 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira") 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados 5.conteúdo líquido 6.condições de armazenamento 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária) 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF ou Inspeção Estadual. 10. número de registro do produto no órgão competente NOTAS: -A impressão do subitem 4.2.3 (data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote) poderá ser em "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem. -O conteúdo líquido (subitem 4.2.5) na embalagem secundária, deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.</p>
15	20.000	kg	<p>PERNIL SUINO SEM OSSO, PICADO EM ISCAS E/OU CUBO, CONGELADOS. DESCRICAO DO PRODUTO: CARNE DE SUINO - A CARNE CONGELADA; DEVERA SOFRER PROCESSO DE CONGELAMENTO RAPIDO EM TEMPERATURA DE - 40°C; PICADA EM APROXIMADAMENTE 5 CM. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVERA SER REALIZADA A APARAGEM DOS EXCESSOS DE GORDURA E DE PELES. DEVENDO CONTER MENOS E NO MAXIMO 10% DE GORDURA E PELES, DEVE SER ISENTA DE PELE; DE CARTILAGENS; OSSOS; APRONERVROSES; TENDONES; COAGULOS, NODOS LINFATICOS. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: ASPECTO PROPRIO DA ESPECIE, NAO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COM COR PROPRIA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR CARACTERISTICOS DA ESPECIE, PRODUTO DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE EM RELACAO AS SUAS CARACTERISTICAS TECNICAS. DATA DE FABRICACAO PREFERENCIALMENTE DE ATE 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS NO MOMENTO DA ENTREGA. DEVERA CONSTAR DATA DE FABRICACAO, PRAZO DE VENCIMENTO, TIPO DE CARNE, N° DO REGISTRO NO MINISTERIO DA AGRICULTURA SIF/SISP/DIPOA, NUMERO DO LOTE E DEMAIS DADOS DO MESMO PRODUTO EXIGIDOS PELA LEGISLACAO EM VIGOR, PORTARIA – REGULAMENTO TECNICO PARA ROTULAGEM DE ALIMENTO – MINISTERIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO, CVS6-99, INSTRUCAO NORMATIVA 83, DE 11/2003, BRASIL.</p>



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

16	5.000	kg	<p>PRESUNTO COZIDO EM PEÇA. DESCRICAO DO PRODUTO: EMBUTIDO, CONGELADO, PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL PROVENIENTE DE CARNE DE PERNIL SUINO COZIDA, COLORACAO ROSADA E TEXTURA MACIA, COM AROMA NATURAL DE PIMENTA, NAO CONTEM GLUTEN. O PRODUTO TERA DE APRESENTAR CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS PRÓPRIAS DA ESPECIE, NAO APRESENTANDO SUPERFICIE PEGAJOSA OU DE CONSISTENCIA ANORMAL COM INDICIOS DE FERMENTACAO E SOB A FORMA DE PEÇA INTEIRA. EMBALAGEM PRIMARIA: EMBALAGEM ORIGINAL DEVE SER A VACUO EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NAO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATE O MOMENTO DO CONSUMO, IMPRESSAS PACOTES DE APROXIMADAMENTE 3,5 KG, A VACUO E CONGELADO; EMBALAGEM SECUNDARIA DE PAPELAO OU PLASTICO DEVIDAMENTE IDENTIFICADO COM O PESO DE APROXIMADAMENTE 14 KG. AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR INTEGRAS (LACRADAS), SEM AGUA OU GELO E SEM RACHADURAS OU FUIROS. DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE PREFERENCIALMENTE COM DATA DE FABRICACAO. O PRODUTO DEVERA SER TRANSPORTADO EM VEICULOS PRÓPRIOS (CAMINHAO-BAU) REFRIGERADO. DEVERA CONSTAR DATA DE FABRICACAO, PRAZO DE VENCIMENTO, TIPO DE CARNE, Nº DO REGISTRO NO MINISTERIO DA AGRICULTURA SIF/SISP/DIPOA, NUMERO DO LOTE E DEMAIS DADOS DO MESMO PRODUTO EXIGIDOS PELA LEGISLACAO EM VIGOR, PORTARIA - REGULAMENTO TECNICO PARA ROTULAGEM DE ALIMENTO - MINISTERIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO, CVS6-99, INSTRUCAO NORMATIVA 83, DE 11/2003, BRASIL.</p>
17	3.000	kg	<p>PRESUNTO COZIDO FATIADO. DESCRICAO DO PRODUTO: EMBUTIDO, FATIADO, CONGELADO, PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL PROVENIENTE DE CARNE DE PERNIL SUINO COZIDA, COLORACAO ROSADA E TEXTURA MACIA, COM AROMA NATURAL DE PIMENTA, NAO CONTEM GLUTEN, PESO POR UNIDADE (FATIA) ENTRE 13 A 15 G. O PRODUTO TERA DE APRESENTAR CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS PRÓPRIAS DA ESPECIE, NAO APRESENTANDO SUPERFICIE PEGAJOSA OU DE CONSISTENCIA ANORMAL COM INDICIOS DE FERMENTACAO E SOB A FORMA DE PEÇA INTEIRA. FATIADO - EMBALAGEM PRIMARIA: DEVEM SER PLASTICAS TERMOFORMADA E TRANSPARENTE, ETIQUETAS ADESIVAS TRANSPARENTES IMPRESSAS PACOTES DE APROXIMADAMENTE 01 KG, A VACUO E CONGELADO; EMBALAGEM SECUNDARIA DE PAPELAO OU PLASTICO DEVIDAMENTE IDENTIFICADO COM O PESO DE 10 KG. AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR INTEGRAS (LACRADAS), SEM AGUA OU GELO E SEM RACHADURAS OU FUIROS. DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE PREFERENCIALMENTE COM DATA DE FABRICACAO. O PRODUTO DEVERA SER TRANSPORTADO EM VEICULOS PRÓPRIOS (CAMINHAO-BAU) REFRIGERADO. DEVERA CONSTAR DATA DE FABRICACAO, PRAZO DE VENCIMENTO, TIPO DE CARNE, Nº DO REGISTRO NO MINISTERIO DA AGRICULTURA SIF/SISP/DIPOA, NUMERO DO LOTE E DEMAIS DADOS DO MESMO PRODUTO EXIGIDOS PELA LEGISLACAO EM VIGOR, PORTARIA - REGULAMENTO TECNICO PARA ROTULAGEM DE ALIMENTO - MINISTERIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO, CVS6-99, INSTRUCAO NORMATIVA 83, DE 11/2003, BRASIL.</p>
18	5.000	kg	<p>QUEIJO MUCARELA EM PEÇA. DESCRICAO DO PRODUTO: LEITE PASTEURIZADO, FERMENTO LACTEO, SAL, COALHO, CLORETO DE CALCIO. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MINIMO AS SEGUINTE INFORMACOES: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, INGREDIENTES, CARIMBO DE INSPECAO ESTADUAL OU FEDERAL, PROCEDENCIA, NOME E/ OU MARCA E INFORMACOES NUTRICIONAIS. O PRODUTO DEVERA APRESENTAR VALIDADE MINIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PEÇA - EMBALAGEM PRIMARIA: EMBALAGEM ORIGINAL DEVE SER A VACUO EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NAO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATE O MOMENTO DO CONSUMO, IMPRESSAS PACOTES DE APROXIMADAMENTE 4,5 KG, A VACUO E CONGELADO; EMBALAGEM SECUNDARIA DE PAPELAO OU PLASTICO DEVIDAMENTE IDENTIFICADO COM O PESO DE APROXIMADAMENTE 25 KG. AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR INTEGRAS (LACRADAS), SEM AGUA OU GELO E SEM RACHADURAS OU FUIROS. DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE PREFERENCIALMENTE COM DATA DE FABRICACAO. O PRODUTO DEVERA SER TRANSPORTADO EM VEICULOS PRÓPRIOS (CAMINHAO-BAU) REFRIGERADO.</p>



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

19	3.000	kg	<p>QUEIJO MUÇARELA FATIADO. DESCRICAO DO PRODUTO: LEITE PASTEURIZADO, FERMENTO LACTEO, SAL, COALHO, CLORETO DE CALCIO.. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MINIMO AS SEGUINTE INFORMACOES: PESO, DATA DE PROCESSAMENTO, DATA DE VALIDADE, INGREDIENTES, CARIMBO DE INSPECAO ESTADUAL OU FEDERAL, PROCEDENCIA, NOME E/ OU MARCA E INFORMACOES NUTRICIONAIS. O PRODUTO DEVERA APRESENTAR VALIDADE MINIMA DE 30 (TRINTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. FATIADO - EMBALAGEM PRIMARIA: DEVEM SER PLASTICAS TERMOFORMADA E TRANSPARENTE, ETIQUETAS ADESIVAS TRANSPARENTES IMPRESSAS PACOTES DE APROXIMADAMENTE 01 KG, A VACUO E CONGELADO; EMBALAGEM SECUNDARIA DE PAPELAO OU PLASTICO DEVIDAMENTE IDENTIFICADO COM O PESO DE 10 KG. AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR INTEGRAS (LACRADAS), SEM AGUA OU GELO E SEM RACHADURAS OU FUROS. DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE PREFERENCIALMENTE COM DATA DE FABRICACAO. O PRODUTO DEVERA SER TRANSPORTADO EM VEICULOS PRÓPRIOS (CAMINHAO-BAU) REFRIGERADO.</p>
20	5.000	kg	<p>QUIBE CONGELADO DESCRICAO DO PRODUTO: CARNE BOVINA, AGUA, TRIGO PARA QUIBE, GORDURA BOVINA, CEBOLA, PROTEINA DE SOJA, SAL, PROTEINA ANIMAL DE COLAGENO, ALHO, HORTELA, AROMA DE FERMENTADO E ANTIOXIDANTE DE ERITORBATO DE SODIO. CONGELADO, COM PESO UNITARIO APROXIMADO DE 50 G EM FORMATO ADEQUADO E INTEGROS, ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS INTERFOLHAS OU SACOS PLASTICOS, REEMBALADOS EM EMBALAGEM DE PRAXE COMERCIAL, TEOR PROTEINA MINIMA 10 G / 100G, SODIO MAXIMO 350 MG / 100G. POSSUIR REGISTRO NOS ORGAOS DE INSPECAO SANITARIA. AS EMBALAGENS DEVEM ESTAR INTEGRAS (LACRADAS), SEM AGUA OU GELO E SEM RACHADURAS OU FUROS. EMBALAGEM PRIMARIA DE 2 KG E EMBALAGEM SECUNDARIA DE 12 KG. TRANSPORTE: O PRODUTO DEVERA SER TRANSPORTADO EM VEICULOS PROPRIOS (CAMINHAO-BAU) REFRIGERADO. DEVERA CONSTAR DATA DE FABRICACAO, PRAZO DE VENCIMENTO, TIPO DE CARNE, Nº DO REGISTRO NO MINISTERIO DA AGRICULTURA SIF/SISP/DIPOA, NUMERO DO LOTE E DEMAIS DADOS DO MESMO PRODUTO EXIGIDOS PELA LEGISLACAO EM VIGOR, PORTARIA - REGULAMENTO TECNICO PARA ROTULAGEM DE ALIMENTO - MINISTERIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO, CVS6-99, INSTRUCAO NORMATIVA 83, DE 11/2003, BRASIL.</p>
21	7.000	kg	<p>SALSICHA HOT-DOG CONGELADA DESCRICAO DO PRODUTO: PRODUTO CARNEO OBTIDO DA EMULSAO DE CARNE DE UMA OU MAIS ESPECIE DE ANIMAIS DE ACOUGUE (FRANGO, BOVINA, SUINA E TOUCINHO), ADICIONADO DE INGREDIENTES E CONDIMENTOS (EXCETO PIMENTA), EMBUTIDO EM ENVOLTORIO NATURAL OU ARTIFICIAL OU PROCESSO DE EXTRUSAO E SUBMETIDO A UM PROCESSO TERMICO ADEQUADO. A SALSICHA DEVERA SER PREPARADA COM CARNES EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVACAO, NAO SENDO PERMITIDA A SUBSTITUICAO DO TOUCINHO POR GORDURAS BOVINAS E NEM O EMPREGO DE CARNES E GORDURAS PROVINIENTES DE ANIMAIS EQUINOS, CANINOS E FELINOS; ISENTA DE OSSOS, PELES, APRONEVROSES E CARTILAGENS. SERA TOLERADA A ADICAO DE PEQUENAS QUANTIDADES DE AMIDO, SOJA OU DERIVADOS E CORANTES NATURAIS, DEVENDO ESTAR ESPECIFICADO PELA EMPRESA CONTRATADA NA FICHA TECNICA QUE DEVERA SER APRESENTADA NO ATO DA PRIMEIRA ENTREGA. A SALSICHA HOT-DOG, PESANDO 50G EM PACOTES DE 02 A 05 KG; RESFRIADA ATE 4°C. DURANTE O PROCESSAMENTO, DEVERA SER REALIZADA A APARAGEM DOS EXCESSOS DE GORDURA E DE PELES. DEVENDO CONTER MENOS E NO MAXIMO 10% DE GORDURA E PELES, DEVE SER ISENTA DE PELE; DE CARTILAGENS ; OSSOS; APRONERVROSES; TENDONES; COAGULOS, NODOS LINFATICOS. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS: DEVERA APRESENTAR TEXTURA, COR, ODOR E SABOR CARACTERISTICO; ASPECTO PROPRIO DA ESPECIE, NAO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COM COR PROPRIA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, PRODUTO DE ACORDO COM A LEGISLACAO VIGENTE EM RELACAO AS SUAS CARACTERISTICAS TECNICAS. DATA DE FABRICACAO PREFERENCIALMENTE DE ATE 45 (QUARENTA E CINCO) DIAS NO MOMENTO DA ENTREGA. EMBALAGEM: PREFERENCIALMENTE EMBALADOS EM SACOS DE POLIETILENO, ATOXICO; EMBALAGEM SECUNDARIA DE PAPELAO DEVIDAMENTE IDENTIFICADAS COM O PESO. DEVERA CONSTAR DATA DE FABRICACAO, PRAZO DE VENCIMENTO, TIPO DE CARNE, Nº DO REGISTRO NO MINISTERIO DA AGRICULTURA SIF/SISP/DIPOA, NUMERO DO LOTE E DEMAIS DADOS DO MESMO PRODUTO EXIGIDOS PELA LEGISLACAO EM VIGOR, PORTARIA - REGULAMENTO TECNICO PARA ROTULAGEM DE ALIMENTO - MINISTERIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO, CVS6-99, INSTRUCAO NORMATIVA 83, DE 11/2003, BRASIL.</p>



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

4. ENTREGA

4.1. A entrega deverá ser feita de acordo com a solicitação da Central de Alimentação Municipal (CAM), conforme necessidade, com os prazos e quantidades determinadas;

4.2. As entregas deverão ser realizadas de segunda a sexta-feira, das 05h00 às 10h00 na sede da Central de Alimentação Municipal (CAM) – Cozinha Piloto, localizada à Vicinal Dr. Adail Nunes da Silva, s/nº, Horto Florestal Tenente Valdívio de Almeida – Taquaritinga – SP.

5. MARCA

5.1. A licitante deverá declarar a marca de cada item

6. CONTROLE DE QUALIDADE

6.1. A Central de Alimentação Municipal realizará, a seu exclusivo critério, controle de peso, embalagens, qualidade e demais características do produto. A qualidade em atendimento às especificações solicitadas será avaliada por Equipe Técnica da CAM. Caso a qualidade do produto não corresponda às exigências, a remessa será devolvida e deverá ser substituída pela Contratante no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas. A CAM poderá visitar tecnicamente a Contratante.

O produto ofertado deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial, Resolução nº 273 de 22/09/2005 da ANVISA/MS; Resolução nº 388 de 05/08/99, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 259, de 20/09/02, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 175 de 08/07/03, ANVISA/MS e Lei 10.674 de 16/05/03; Instrução Normativa nº 28 de 12/06/2007, Ministério da Agricultura, Resolução/CD/FNDE nº 38 de 16 de julho de 2009.

7. FICHA TÉCNICA

7.1. Além de fazerem o “upload” da ficha técnica no portal da BBMNet, as empresas deverão entregá-la, via original ou cópia xérox autenticada assinada pelo responsável técnico juntamente com os produtos no ato da entrega.

8. LAUDO BROMATOLÓGICO

8.1. O laudo técnico de análise bromatológica, com os seguintes exames: organolépticos, físico-químicos (composição nutricional), microbiológicos e microscópicos, expedidos por instituição de notoriedade pública (laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou laboratórios credenciados pelo Ministério da Saúde para análise de alimentos para fins de registro ou controle ou laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais) com data não superior a 6 (seis) meses, deve ser entregue pelo vencedor em até 7 (sete) dias corridos após a adjudicação do Pregão.

9. PRAZO DE VALIDADE

9.1. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação não superior a 30 (trinta) dias.



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

9.2. A critério da Central de Alimentação Municipal (CAM) poderão ser aceitos produtos com data de fabricação com período diverso do estabelecido, desde que a empresa solicite autorização por escrito para este procedimento à CAM, antes da elaboração da programação de entrega. Tal solicitação será avaliada pelos técnicos do Setor, levando-se em consideração o período previsto para utilização do produto e desde que não cause transtornos ao atendimento prestado às unidades educacionais.

10. TRANSPORTE

10.1. As entregas deverão ser efetuadas em veículos refrigerados. Todos os veículos utilizados no transporte do produto deverão estar de acordo com a legislação vigente (CVS 5, de 09/04/13 e CVS 15, de 07/11/91). Observando-se que o produto deverá ser transportado em carros refrigerados em condições que preservem as características do alimento e a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas já especificadas.

TIPO DE VEÍCULO	ESPECIFICIDADES	GRUPO DE ALIMENTOS
Transporte fechado, isotérmico e refrigerado	Temperaturas de transporte devem seguir as recomendações abaixo ou as especificações do fabricante: - refrigerado: de 4°C a 6°C, com tolerância até 7°C; - resfriado: de 6°C a 10°C; - congelado: de -18°C a -15°C, com tolerância até -12°C.	Frios, embutidos, defumados; carnes; aves; pescados; leite e laticínios; derivados do leite, ovos pasteurizados e fermentos frescos.
Transporte aberto	Conforme normas vigentes	Hortifrutigranjeiros
Transporte fechado à temperatura ambiente	Garantir a imobilidade dos recipientes para assegurar a integridade dos produtos	Demais grupos

11. INFORMAÇÕES ADICIONAIS

11.1. O objeto desta licitação será fornecido conforme a necessidade de consumo da Merenda Escolar, parceladamente e/ou diariamente;

11.2. Os pedidos/solicitações serão enviados todas as semanas, com programação de entrega diária para a semana seguinte, conforme necessidade do setor;

11.3. O fornecedor se compromete a fornecer as carnes, frios e derivados conforme padrão de identidade e qualidade estabelecida na legislação vigente, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

11.4. As embalagens deverão obedecer à legislação vigente e as características próprias de cada produto, bem como apresentar-se em boas condições de conservação e higiene, com os produtos adequadamente acondicionados em caixa de papelão, embalagens plásticas, sacos de nylon e outros tipos de



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

acondicionamento que garantam a integridade do produto. Durante o transporte essas embalagens devem permanecer devidamente higienizadas;

11.5. Os itens cotados deverão atender as qualidades exigidas pelo setor de Merenda Escolar (custo/rendimento/qualidade/aceitação);

11.6. A entrega da mercadoria deverá ser feita de acordo com a solicitação, o recebimento será diariamente até às 10h no setor de Merenda Escolar. No ato da primeira entrega, as empresas deverão apresentar ficha técnica em papel timbrado do fabricante e assinado pelo técnico responsável do produto, original ou cópia devidamente autenticada.

VALOR ESTIMADO

11.1. O valor médio estimado para a presente licitação é de R\$ 6.522.451,00 (seis milhões, quinhentos e vinte e dois mil e quatrocentos e cinquenta e um reais).



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

ANEXO II – MODELO DE DECLARAÇÃO

TIMBRE DA EMPRESA

(Nome da empresa, CNPJ e endereço da empresa)

DECLARAÇÃO

DECLARAMOS, sob as penas da Lei, para os fins de habilitação, na Licitação Pregão Eletrônico nº ____/2022 – Processo nº ____/2022, instaurada pela Prefeitura Municipal de Taquaritinga, que a empresa:

1 - Cumpre ao disposto nos incisos XXXIII do art. 7º da Constituição Federal e inciso V do art. 27 da Lei Federal nº 8.666/93, de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso e insalubre e não emprega menor de 16 anos, ressalvado, quando for o caso, o menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do modelo anexo ao Decreto Federal nº 4.358, de 05 de Setembro de 2002, que regulamenta a Lei nº 9.584, de 27 de outubro de 2002;

2 - Não está impedida de contratar com a Administração Pública;

3 - Não foi declarada inidônea por ato do Poder Público;

4 - Não incorre nas demais condições impeditivas da lei 8666/93.

5 - Que inexistem fatos impeditivos a sua habilitação.

_____, ... de de 20__.

Nome da empresa + Carimbo
Nome do responsável legal da empresa
RG do responsável
CPF do responsável



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

ANEXO III – DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO E ATENDIMENTO ÀS CONDIÇÕES DO EDITAL

TIMBRE DA EMPRESA

(Nome da empresa, CNPJ e endereço da empresa)

Declaramos para todos os fins de direito, que conhecemos o objeto do pregão e os termos constantes no Edital Pregão Eletrônico nº ___/2022 – Processo nº ___/2022 e seu(s) ANEXOS e do Regulamento bem como temos todas as condições de cumprir as exigências ali contidas no que concerne à apresentação de documentação para fim de habilitação.

Data:

Nome da empresa + Carimbo
Nome do responsável legal da empresa
RG do responsável
CPF do responsável



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

ANEXO IV – MODELO DE CARTA DE APRESENTAÇÃO DE PROPOSTA FINAL PARA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇO/FORNECIMENTO

A SER APRESENTADA APÓS A DISPUTA E READEQUADA AO ÚLTIMO LANCE

TIMBRE DA EMPRESA

(Nome da empresa, CNPJ e endereço da empresa)

AO (A) PREGOEIRO (A) da Prefeitura Municipal de Taquaritinga

LICITAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO N° ____/2022 – PROCESSO N° ____/2022		
Fornecedor:		
CNPJ:	Inscrição Estadual:	
Endereço:	Bairro:	
CEP:	Cidade:	Estado:
Telefone:	E-mail:	
Banco:	Agência:	Conta Corrente:
VALIDADE DA PROPOSTA: no mínimo 60 (sessenta) dias.		
PREVISÃO DE ENTREGA:		
CONCORDAMOS COM TODAS AS CONDIÇÕES DO EDITAL:		
<i>Senhor Fornecedor: Para sua maior segurança, observe as condições estabelecidas no Edital:</i>		

Lote/Item	Qtde.	Unid.	Especificações	Preço Unitário R\$	Preço Total R\$
01					

Valor Total e final por extenso **do Item:** R\$(.....)

NO CASO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE, ASSINALE:

() Declaramos para os devidos fins, que somos Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, e que fazemos prova de tal condição com os documentos enviados – DOCUMENTAÇÃO, conforme previsto no Edital.

IMPORTANTE:

1. Fica a municipalidade com o direito assegurado de contratar ou rejeitar esta proposta se assim lhe convier, sem que ao fornecedor caiba qualquer reclamação ou indenização.
2. A assinatura do fornecedor implica na sua total aceitação das regras deste processo licitatório.



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

➤ Declaramos que nesta proposta estão incluídas eventuais vantagens e/ou abatimentos, impostos, transporte (carga e descarga) até o destino, taxas e encargos sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais e outras quaisquer que incidam sobre a contratação.

XXXXX de de 20__.

Nome da empresa + Carimbo
Nome do responsável legal da empresa
RG do responsável
CPF do responsável



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

ANEXO V – MODELO DE DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE

TIMBRE DA EMPRESA

(Nome da empresa, CNPJ e endereço da empresa)

Ao (a) Pregoeiro do Município de Taquaritinga,

Declaramos para os fins de direito, na qualidade de Proponente do procedimento de licitação, sob a modalidade Pregão Eletrônico nº ____/2022 – Processo nº ____/2022, instaurado pela Prefeitura Municipal de Taquaritinga, que:

- **Assumimos inteira responsabilidade pela autenticidade de todos os documentos apresentados ao (a) Pregoeiro, sujeitando-nos a eventuais averiguações que se façam necessárias;**
- Comprometemo-nos a manter, durante a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- Comprometemo-nos a repassar na proporção correspondente, eventuais reduções de preços decorrentes de mudanças de alíquotas de impostos incidentes sobre o fornecimento do objeto, em função de alterações de legislação correspondente, publicada durante a vigência do Contrato;
- Temos conhecimento e submetemo-nos ao disposto na Lei n.º 8.078 – Código de Defesa do Consumidor, bem como, ao Edital e Anexos do **Pregão Eletrônico nº ____/2022 – Processo nº ____/2022**, realizado pela Prefeitura de Taquaritinga - SP.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

_____, em ___ de _____ de 20__.

Nome da empresa + Carimbo

Nome do responsável legal da empresa

RG do responsável

CPF do responsável



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

ANEXO VI – MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO NO REGIME DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE (NA HIPÓTESE DO LICITANTE SER UMA ME OU EPP).

TIMBRE DA EMPRESA

(Nome da empresa, CNPJ e endereço da empresa)

MICROEMPRESA

EMPRESA DE PEQUENO PORTE

_____, inscrita no (Razão Social da Empresa) CNPJ nº _____, Endereço: _____

DECLARO, sob as penas da lei, que a empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, cumpre os requisitos legais para a qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte estabelecidos pela Lei Complementar nº 123, de 14.12.2006, em especial quanto ao seu art. 3º, estando apta a usufruir o tratamento favorecido estabelecido nessa Lei Complementar. Declaro, ainda, que a empresa está excluída das vedações constantes do parágrafo 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14.12.2006, e que se compromete a promover a regularização de eventuais defeitos ou restrições existentes na documentação exigida para efeito de regularidade fiscal, caso seja declarada vencedora do certame.

Sou optante do Sistema Simples Nacional?

SIM NÃO

Local/ Data

Nome da empresa + Carimbo

Nome do responsável legal da empresa

RG do responsável

CPF do responsável



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

ANEXO VII - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº ____/2022

OBJETO registro de preços para eventual aquisição de carnes, frios e derivados para utilização pela Central de Alimentação Municipal por um período de 12 (doze) meses, conforme especificações do Anexo I - Termo de Referência.

LICITAÇÃO: PREGÃO ELETRÔNICO Nº ____/2022 / EDITAL Nº ____/2022 / PROCESSO Nº ____/2022

Aos ____ (.....) dias do mês dedo ano de 2022 (dois mil e vinte e dois), presente de um lado o **MUNICÍPIO DE TAQUARITINGA**, pessoa jurídica de direito público, situada à Praça Dr. Horácio Rua Romeu Mársico, nº 200, Centro, inscrita no CNPJ sob nº 72.130.818/0001-30, doravante denominado “MUNICÍPIO”, devidamente representado e assistido pelo Prefeito Municipal, Sr. **VANDERLEI JOSÉ MARSICO**, portador do RG nº x.xxx.xxx e CPF nº xxx.xxx.xxx-xx, residente e domiciliado na cidade de _____, Estado de São Paulo, na _____, nº ____, ____, e por força da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, que instituiu a modalidade Pregão e, subsidiariamente, Lei 8666/93, Lei Complementar n. 123 de 14.12.2006, Lei Complementar 147 de 07.08.2014, com alterações posteriores, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie, em face da classificação das propostas apresentadas no **Pregão Eletrônico nº ____/2022**, para registro de preços, adjudicado em dede 2022, resolve **REGISTRAR O PREÇO** de carnes, frios e derivados, conforme Homologação do **Pregão Eletrônico nº ____/2022** à empresa, inscrita no CNPJ sob nº, estabelecida na Rua/Av., nº, Bairro, cidade de, Estado de, Cep:, neste ato representada por seu representante legal o Sr.(a), nacionalidade, estado civil, profissão, residente e domiciliado(a) na cidade de, Estado de, na Rua/Av., nº, Bairro, Cep., portador(a) da cédula de identidade RG nº, e inscrito(a) no CPF sob o nº, acordam proceder, nos termos do Edital do Pregão Eletrônico em epígrafe, parte integrante do presente instrumento independente de transcrição e pelas cláusulas a seguir expressas, definidoras dos direitos e responsabilidades das partes, ao registro de preços para **registro de preços para eventual aquisição de carnes, frios e derivados para utilização pela Central de Alimentação Municipal por um período de 12 (doze) meses**, conforme descrição do objeto e do item, constantes no ANEXO I que acompanha o Edital.

Cláusula 1ª) – DO OBJETO:

1.1. Constitui objeto deste Termo o compromisso ora assumido pela COMPROMISSÁRIA, relativo à aquisição dos produtos, a saber:

ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS	QTD. ATÉ	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

Cláusula 2ª) – DO PRAZO E CONDIÇÃO DE ENTREGA:

- 2.1. A COMPROMISSÁRIA deverá entregar os produtos de acordo com o estabelecido no Anexo I.
- 2.2. A entrega dos produtos, quando solicitada, correrá por conta e risco da COMPROMISSÁRIA e será procedida de acordo com as necessidades do órgão requisitante;
- 2.3. A entrega dos produtos deverá ser em embalagens, quando for o caso, que mantenham a integridade física dos mesmos;
- 2.4. Na hipótese de ocorrer fornecimento em desacordo com os requisitos estabelecidos, a COMPROMISSÁRIA se obriga a reparar a falha e, se houver necessidade, substituir os produtos em prazo a ser convencionado entre as partes, sem quaisquer ônus para a Prefeitura;
- 2.5. A estimativa de aquisição será entregue de forma parcelada de acordo com as necessidades da Prefeitura Municipal de Taquaritinga.
- 2.6. Por ocasião da entrega, a Contratada deverá colher no comprovante respectivo a data, o nome, o cargo, a assinatura e o número do documento de identificação do servidor do Contratante responsável pelo recebimento.
- 2.7. Na hipótese de ocorrer fornecimento em desacordo com os requisitos estabelecidos, a COMPROMISSÁRIA se obriga a reparar a falha e, se houver necessidade, substituir os produtos, sem quaisquer ônus para a Prefeitura.
- 2.8. O recebimento provisório será efetuado no ato da entrega após a realização de teste de conformidade e verificação das especificações técnicas do Termo de Referência e da Proposta Comercial, que será efetivado pelo servidor responsável pelo acompanhamento e fiscalização da entrega.
- 2.9. O recebimento definitivo será efetuado em até 02 (dois) dias úteis contados do recebimento provisório, após a realização de teste de conformidade e vistoria por servidor técnico responsável designado pela Prefeitura Municipal de Taquaritinga, mediante a lavratura de termo de aceite, para que seja configurado o recebimento definitivo.
- 2.10. Constatadas irregularidades no objeto contratual, a Contratante poderá:
 - a) - se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
 - a.1) na hipótese de substituição, o mesmo deverá ser retirado pelo fornecedor para reposição no prazo máximo de 02 (dois) dias corridos, contados da notificação feita pela Administração, mantido o preço inicialmente contratado;
 - b) se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis.



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

2.11. A Secretaria terá o prazo máximo de 02 (dois) dias para processar a conferência do que foi entregue, lavrando o termo de recebimento definitivo ou notificando a COMPROMISSÁRIA para substituição do objeto entregue em desacordo com as especificações.

2.12. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade da COMPROMISSÁRIA pela perfeita execução do Empenho, ficando a mesma obrigada a substituir, no todo ou em parte, o objeto do Empenho, se a qualquer tempo se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.

Cláusula 3ª) – DAS SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLÊNCIA:

3.1. No caso de atraso injustificado de sua inexecução parcial ou total das obrigações assumidas pelo beneficiário do Registro de Preços e/ou fornecimento de produto em padrão/qualidade inferior ao constante da proposta, independente de qualquer notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, a Contratante reserva-se o direito de rescindir o contrato até cumprimento da obrigação ou efetiva substituição do produto, nos termos do artigo 87 da Lei Federal n.º 8666/93, sem prejuízo das sanções previstas no Decreto n.º 3.917, de 12.04.2012 e na Lei n.º 10.520/02.

Cláusula 4ª) – DO PRAZO DE VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS:

4.1. O prazo de validade do Registro de Preços será de **12 (doze) meses** a contar da assinatura do presente Termo de Compromisso.

Cláusula 5ª) – DA LICITAÇÃO:

5.1. Para a contratação do fornecimento objeto deste instrumento, foi realizada licitação na modalidade de Pregão Eletrônico sob o n.º ____/2022, aberta pelo Edital n.º ____/2022, Processo n.º ____/2022.

Cláusula 6ª) – DA FISCALIZAÇÃO DO FORNECIMENTO:

6.1. O MUNICÍPIO, por meio dos órgãos interessados, efetuará a fiscalização do fornecimento a qualquer instante, solicitando à COMPROMISSÁRIA, sempre que entender conveniente, informações do seu andamento, devendo esta prestar os esclarecimentos solicitados, bem como comunicar ao MUNICÍPIO quaisquer fatos ou anormalidades que porventura possam prejudicar o bom cumprimento do presente termo;

6.1.1. A ação ou omissão total ou parcial dos órgãos encarregados da fiscalização não eximirá a COMPROMISSÁRIA de total responsabilidade de executar o fornecimento, de acordo com as condições estabelecidas no presente Termo.

Cláusula 7ª) – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

7.1. O pagamento será efetuado após liquidação da despesa por meio de crédito em conta corrente indicada pelo licitante(s) vencedor (es), em até 15 (quinze) dias fora mês, após a entrega dos produtos e emissão e entrega da Nota Fiscal, devidamente atestada pelo Setor responsável pelo recebimento. A contratante somente pagará a contratada pelos materiais que realmente forem pedidos e entregues.



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

7.2. As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu vencimento será contado da data do seu retorno devidamente regularizada.

7.3. Os pagamentos serão efetuados mediante crédito em conta corrente devendo o fornecedor informar o número do banco, da agência e conta bancária, ou através de banco credenciado, a critério da Administração.

7.4. Conforme o protocolo ICMS 42/2009, ficam obrigados a emitir Nota Fiscal Eletrônica – NF-e, modelo 55, em substituição à Nota Fiscal, modelo 1 ou 1-A, a partir de 1º de dezembro de 2010, os contribuintes (exceto MEI) que, independentemente da atividade econômica exercida, realizem operações destinadas à Administração Pública direta ou indireta.

Cláusula 8ª) – DO ÓRGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTE, E GESTORES DO CONTRATO:

8.1. O Município de Taquaritinga designa como ÓRGÃO GERENCIADOR desta Ata de Registro de Preço, a Secretaria requisitante, que terá a incumbência de efetuar a prática de todos os atos de controle e gerenciamento desta Ata de Registro de Preços;

8.2. Ao Órgão Gerenciador, além das atribuições previstas no Artigo 67 da Lei Federal nº 8.666/93, compete:

8.2.1. Assegurar-se, quando do uso da Ata de Registro de Preços, quanto aos valores praticados, quanto à sua utilização;

8.2.2. Zelar, pelos demais atos da COMPROMISSÁRIA, relativos ao cumprimento das obrigações assumidas, e também, pela aplicação de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais;

8.2.3. Tomar as providências cabíveis quando da recusa da COMPROMISSÁRIA em atender às condições estabelecidas em edital, firmadas nesta Ata de Registro de Preços, quanto às divergências relativas à entrega ou as características e origem dos bens contratados.

Cláusula 9ª) – DA ATUALIZAÇÃO E CONTROLE DOS PREÇOS:

9.1. Durante a vigência da Ata, os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços e bens registrados, cabendo ao Órgão Gerenciador da Ata de Registro de Preços promover as necessárias negociações junto aos Detentores da Ata, conforme previsto no Decreto n.º 4.695/2018.

9.2. Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado o Órgão Gerenciador deverá:

9.2.1. Convocar o Detentor da Ata visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado no mercado;

9.2.2. Frustrada a negociação, o Detentor da Ata será liberado do compromisso assumido; 9.2.3. Convocar os demais licitantes que tiveram preços registrados, visando igual oportunidade de negociação.



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

9.3. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos registrados, o Detentor da Ata, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, a Administração poderá:

9.3.1 – Convocar os demais Detentores da Ata visando igual oportunidade de negociação;

9.4. Não havendo êxito nas negociações, a Administração deverá proceder a revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

9.5. O cancelamento do registro se dará nas hipóteses previstas no Decreto n.º 4.695/2018, assegurado o contraditório e a ampla defesa e será formalizado por despacho da autoridade competente da Administração.

9.6. Comprovada a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do registro, e, definido o novo preço Máximo a ser pago pela Administração, o Proponente registrado será convocado pelo Setor de Licitações e Compras para alteração, por aditamento, do preço da Ata.

Cláusula 10ª) – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

10.1. As despesas decorrentes da contratação do objeto deste pregão correrão à conta da dotação orçamentária consignada no orçamento vigente e futuro, classificadas e codificadas sob os n.ºs:

FICHA	CATEGORIA ECONÔMICA	FUNCIONAL PROGRAMÁTICA	FONTE DE RECURSOS
10782	3.3.90.30.00	12.306.0004.2002	ESTADUAL
11151	3.3.90.30.00	12.306.0004.2002	PRÓPRIOS
10782	3.3.90.30.00	12.306.0004.2002	ESTADUAL
10781	3.3.90.30.00	12.306.0004.2002	FEDERAL
10783	3.3.90.30.00	12.306.0004.2002	FEDERAL

Cláusula 11ª) – DO FORO:

11.1. Em havendo qualquer questionamento judicial, ou controvérsia, decorrente do presente processo, será competente para dirimi-lo o foro da **COMARCA DE TAQUARITINGA**, Estado de São Paulo, em detrimento de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Cláusula 12ª) – DAS CONDIÇÕES GERAIS:

12.1. Correrão por conta e risco da COMPROMISSÁRIA todas as despesas e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato, de acordo com artigo 71 da Lei 8.666/93.

12.2. O presente Termo de Compromisso e/ou Contrato reger-se-á nos termos da Lei Federal n.º 8.666/93, sendo recebido e aceito pela COMPROMISSÁRIA todos os direitos inerentes ao Município para a rescisão administrativa prevista no artigo 78, do mesmo diploma legal.



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

12.3. O Município se reserva ao direito de inspecionar o objeto, podendo recusá-lo ou solicitar sua substituição.

12.4. Não poderá a COMPROMISSÁRIA ceder ou transferir este contrato, no todo ou em parte, sem expressa anuência do Município.

12.5. Os fornecimentos deverão ser efetuados mediante expedição, pelo MUNICÍPIO, de "Autorização de Fornecimento" e ou Nota de Empenho, dos quais constarão todas as especificações necessárias.

12.6. A critério do Município a Autorização de Fornecimento e ou Nota de Empenho poderá ser enviada à COMPROMISSÁRIA, via e-mail, FAX, nos dias úteis, dentro do horário das 7h às 13h.

12.7. O MUNICÍPIO não se responsabilizará pela entrega de produto, sem a respectiva autorização de fornecimento / nota de empenho.

12.8. Durante o prazo de validade do Registro de Preços, a COMPROMISSÁRIA fica obrigada a fornecer quaisquer dos itens do Anexo I do **Edital nº ____/2022**, nas quantidades indicadas pelo MUNICÍPIO em cada Autorização de Fornecimento e ou Nota de Empenho.

12.9. No período de validade do Registro de Preços, fica facultado ao Município contratar ou não os fornecimentos, como lhe faculta a Lei.

12.10. A Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame licitatório, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador.

E por estarem as partes em comum acordo com as cláusulas aqui pactuadas, segue este instrumento em 02 (duas) vias de igual teor e validade, assinado na presença de 02 (duas) testemunhas, para que se produzam todos os efeitos jurídicos e legais.

Taquaritinga,dede 2022.

VANDERLEI JOSÉ MARSICO
PREFEITO MUNICIPAL

NOME
EMPRESA/COMPROMISSÁRIA

Testemunhas:

.....



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

ANEXO VIII TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: _____
CONTRATADO: _____
CONTRATO Nº (DE ORIGEM): _____
OBJETO: _____
ADVOGADO (S)/ Nº OAB/email: (*) _____

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

- a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos 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, 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) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme “Declaração(ões) de Atualização Cadastral” anexa (s);
- e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

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.

LOCAL e DATA: _____

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

**RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME OU RATIFICAÇÃO DA
DISPENSA/INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO:**

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

Pela contratada:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

(*) Facultativo. Indicar quando já constituído, informando, inclusive, o endereço eletrônico.



Prefeitura Municipal de Taquaritinga

Estado de São Paulo

ANEXO IX DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE-SP

CONTRATANTE:

CNPJ N°:

CONTRATADA:

CNPJ N°:

CONTRATO N° (DE ORIGEM):

DATA DA ASSINATURA:

VIGÊNCIA:

OBJETO:

VALOR (R\$):

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

Em se tratando de obras/serviços de engenharia:

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

- a) memorial descritivo dos trabalhos e respectivo cronograma físico-financeiro;
- b) orçamento detalhado em planilhas que expressem a composição de todos os seus custos unitários;
- c) previsão de recursos orçamentários que assegurem o pagamento das obrigações decorrentes de obras ou serviços a serem executados no exercício financeiro em curso, de acordo com o respectivo cronograma;
- d) comprovação no Plano Plurianual de que o produto das obras ou serviços foi contemplado em suas metas;
- e) as plantas e projetos de engenharia e arquitetura.

LOCAL e DATA:

RESPONSÁVEL: (nome, cargo, e-mail e assinatura)