



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE**  
*Estado de São Paulo*

**EDITAL-PREGÃO ELETRÔNICO Nº 043/2015  
PROCESSO Nº 88.904/2015**

A PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE, pessoa jurídica de direito público interno com sede nesta cidade de Santo Antonio de Posse/SP, sítio à Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Centro, inscrita no CNPJ nº45.331.196/0001-35, e a Comissão Permanente de Licitação designada pela Portaria nº7571 de 22/08/2015, torna público para conhecimento de todos os interessados que será realizado na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, do tipo “MENOR PREÇO POR ITEM,” que se acha aberto, nesta Prefeitura, que será regido pela Lei Federal nº 10.520, de 17/07/2002, Decreto n.º 5.450, 31/05/2005, Decreto Federal nº 3.555, de 08/08/2000, com aplicação subsidiária da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações, no Decreto Municipal n.º2465 de 05 de setembro de 2001, alterado pelo Decreto Municipal n.º 2488 de 16/01/2008, e pelas condições estabelecidas no presente Edital e seus anexos.

Este certame utiliza-se do aplicativo “licitações”, do Portal Eletrônico: [www.bll.org.br](http://www.bll.org.br), conforme convênio de cooperação técnica.

As propostas serão enviadas por meio eletrônico através de data estipulada neste edital e site da Bolsa de Licitações e Leilão do Brasil.

• Recebimento das propostas:

Das: 08:00h do dia 30/09/2015 até as 08:00h do dia 20/10 /2015.

• Abertura das propostas:

20/10/2015 às 08:01 h/min.

• Início da Disputa de Preços:

20/10/2015 às 09:00 h.

• Formalização de Consultas:

• E-mail: [licitacao@pmsaposse.sp.gov.br](mailto:licitacao@pmsaposse.sp.gov.br)

• Fone (19) 3896-9000 -

• Referência de Tempo: Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília (DF).

As informações e os procedimentos desta licitação serão executados pelo Setor de Licitação do Departamento de Administração, situado na Praça Chafia Chaib Baracat,351 Vila Esperança,Santo Antonio de Posse, pelo telefone (19) 3896-9032, Internet através do site da Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil, [www.bll.org.br](http://www.bll.org.br), ou diretamente em [www.pmsaposse.sp.gov.br](http://www.pmsaposse.sp.gov.br) Comunicações através de correspondência: endereçar à Prefeitura, ATENÇÃO DA SEÇÃO DE LICITAÇÃO, situada Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Vila Esperança, CEP: 13830-000, Santo Antonio de Posse/SP.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE**  
*Estado de São Paulo*

**1. OBJETO**

1.1 O presente certame tem por objeto Registro De Preços Aquisição de Carnes, Frios e Embutidos para a Merenda Escolar, de acordo com as especificações constantes no Anexo I, e Especificações, deste Edital.

**1.2 - As quantidades constantes do Anexo I são estimativas de R\$2.523.542,42(Dois milhão quinhentos e vinte e três mil quinhentos e quarenta e dois reais e quarenta e dois centavos), não se obrigando a Administração pela aquisição total.**

**2. FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS**

2.1 Os interessados que tiverem dúvidas de caráter técnico ou legal quanto à interpretação dos termos deste Edital poderão solicitar os esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do pregão, até 03 (três) dias úteis antes da data fixada para abertura das propostas, preferencialmente pelo e-mail [licitacao@pmsaposse.sp.gov.br](mailto:licitacao@pmsaposse.sp.gov.br).

2.2 Em caso de impugnação ao ato convocatório, o Pregoeiro decidirá sobre a petição no prazo de 24 (vinte e quatro) horas;

2.3 Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para realização do Pregão;

2.4 Não serão conhecidas impugnações apresentadas fora do prazo legal e/ou subscritas por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pelo licitante;

**3. RECEBIMENTO E ABERTURA DAS PROPOSTAS E DATA DO PREGÃO**

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

3.2 O fornecedor deverá observar as datas e os horários limites previstos para a abertura da proposta, atentando também para a data e horário para início da disputa, conforme disposto na folha de rosto.

3.2 A licitante responde integralmente por todos os atos praticados no pregão eletrônico, por seus representantes devidamente credenciados, assim como pela utilização da senha de acesso ao sistema, ainda que indevidamente, inclusive por pessoa não credenciada como sua representante.

3.3 Cada representante credenciado poderá representar apenas uma licitante, em cada pregão eletrônico.

3.4 O envio da proposta vinculará a licitante ao cumprimento de todas as condições e obrigações inerentes ao certame.

**4. REFERÊNCIA DE TEMPO**

4.1 Todas as referências de tempo no Edital, no Aviso e durante a Sessão Pública, observarão obrigatoriamente o horário de Brasília – DF e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

**5. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO**

5.1 Poderão participar do processo os interessados que atenderem a todas as exigências contidas neste Edital e seus anexos;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE**  
*Estado de São Paulo*

5.2 Estarão impedidos de participar de qualquer fase do processo, interessados que se enquadrem em uma ou mais das situações a seguir:

5.2.1 - sejam declaradas inidôneas, suspensas e/ou impedidas para licitar por qualquer órgão ou entidade da Administração Direta ou Indireta no âmbito Federal, Estadual e Municipal;

5.2.2 - estejam constituídos sob a forma de consórcio;

5.2.3 - tenha(m) como sócio(s) servidor(es) ou dirigente(s) de qualquer esfera governamental da Administração Municipal;

5.2.4 - estejam sob falência, concordata, dissolução ou liquidação.

## 6. DA HABILITAÇÃO

6.1 As licitantes deverão enviar os documentos de habilitação, em original, cópia autenticada ou por publicação oficial, todos dentro de seu prazo de validade ou aquele que não possuem prazo de validade deverão ter sido expedidos no máximo com antecedência de 90 (noventa) dias da abertura da seção pública, devendo ser entregues na Seção de Licitação, situada à Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Vila Esperança – Santo Antônio de Posse/SP – CEP: 13.830-000, sob pena de inabilitação da empresa, e da aplicação das penalidades previstas neste Edital, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis a contar da data do encerramento da etapa de lances, independente de comunicação do Pregoeiro. Os documentos relativos à habilitação, deverão estar disponíveis em formato digital para upload pelo sistema gestor do pregão, no ato do cadastramento da proposta, com posterior encaminhamento do original ou cópia autenticada, observados os prazos legais pertinentes.” Não serão aceitos documentos, declarações e proposta emitidas após data de abertura do certame, salvo o disposto no art. 43 da Lei Complementar n.123 de 14/12/2006”.

### DOCUMENTAÇÃO:

#### 6.1.1 HABILITAÇÃO JURÍDICA

- a) Registro comercial, no caso de empresa individual – Constituição e última alteração quando houver;
- b) Ato constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, acompanhado da última alteração, no caso de inexistência de contrato consolidado, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, além do estatuto e alterações subsequentes, a licitante deverá apresentar a documentação relativa à eleição de seus administradores.
- c) Inscrição do Ato Constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova da Diretoria em exercício;
- d) Decreto de Autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país e ato de registro ou autorização para funcionamento expedida pelo órgão competente quando a atividade assim o exigir;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE**  
*Estado de São Paulo*

#### **6.1.2 REGULARIDADE FISCAL**

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ;
- b) Prova de Inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto da licitação;
- c) Prova de Regularidade com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede do Licitante, ou outro equivalente na forma da Lei, referente aos tributos mobiliários;
- d) Prova de Regularidade para com a Fazenda Federal, inclusive perante a Dívida Ativa da União e Secretaria da Receita Federal referente aos tributos e Contribuições Federais;
- e) Prova de regularidade relativa à Seguridade Social (Instituto Nacional do Seguro Social – INSS), e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais, instituídos por Lei.
- f) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho - CNDT - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (conforme Lei Federal nº 12440/2011, que veio dar nova redação aos artigos 27, inciso IV e 29, inciso V da Lei Federal nº 8666/93).

#### **6.1.3 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

- a) Certidão Negativa de Pedido de Falência ou de recuperação judicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

Obs.: Tal certidão é indispensável estar dentro do prazo a todos os licitantes, mesmo ME ou EPP.

#### **6.1.4 OUTROS DOCUMENTOS**

- a) Declaração de inexistência de fatos impeditivos, conforme modelo do anexo II
- b) Declaração de enquadramento – ME ou EPP, conforme modelo do anexo III
- c) Declaração de que não emprega menor, conforme modelo do Anexo IV
- d) Registro da Proposta (gerada pelo sistema) devidamente assinada e rubricada em todas as páginas
- e) Instrumento de Procuração no caso de a licitante ser representada por outro que não o proprietário ou um dos sócios. (no caso de procuração, a declaração de inexistência de fatos impeditivos, conforme modelo do anexo II deverá ter firma reconhecida e cópia do instrumento dever constar junto no upload do mesmo)

A microempresa ou empresa de pequeno porte, além da apresentação da declaração constante no Anexo III para fins de habilitação, deverá, quando do cadastramento da proposta inicial de preço a ser digitado no sistema, informar no campo próprio da ficha técnica descritiva do objeto, o seu regime de tributação para fazer valer o direito de prioridade do desempate Art. 44 e 45 da LC 123/2006.

### **7. DA SESSÃO PÚBLICA**

- 7.1 – Para obter acesso ao sistema de pregão eletrônico deverá:
  - 7.1.1 - Dispor de chave de identificação, senha pessoal e intransferível, bastando conectar-se ao site Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE**  
*Estado de São Paulo*

7.1.2 – Ter a sua chave e senha, pessoal e intransferível, para poder acessar qualquer pregão eletrônico.

7.1.3 – Responder exclusivamente pelo sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo à Prefeitura a responsabilidade por eventuais danos decorrente de mau uso, ainda que por terceiros.

7.1.4 - Responder legalmente por seu credenciamento e de seu representante legal, junto ao sistema eletrônico, bem como quanto aos atos praticados e sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

7.1.5 - Digitar senha credenciada e encaminhar a proposta de preços, na data e horário limite estabelecidos.

7.1.6 - Reconhecer que ao encaminhar sua proposta está de acordo e atende às exigências de habilitação previstas no edital.

7.1.7 - Acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, sendo responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da não observância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

7.2 - O encaminhamento de proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital. 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;

7.3 - 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;

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

7.5 – A análise das propostas pelo Pregoeiro visará o atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

7.6 - Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional poderá ser esclarecida pelo número (41) 3042-9909, e-mail: contato@bll.org.br, ou através de uma corretora de mercadorias associada.

7.7 – Para efetuar seus lances as licitantes deverão estar conectadas ao sistema, para dar início à etapa competitiva. A cada lance ofertado a licitante será imediatamente informado do seu recebimento ficando registrado o horário e valor.

7.8 – Somente serão aceitos lances de valores inferiores ao valor do último lance registrado no sistema.

7.9 – Se ocorrer dois ou mais lances do mesmo valor, prevalecerá aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

7.10 – As licitantes serão informadas, em tempo real, o valor do menor lance registrado. As demais licitantes não saberão quem é o autor do lance.

7.11 – Se no decorrer da etapa competitiva houver a desconexão com o (a) Pregoeiro(a) o sistema poderá permanecer acessível aos licitantes para recepção dos lances, retomando o(a) Pregoeiro(a), quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos.

7.11.1 – Se a desconexão persistir por tempo superior a cinco minutos, a sessão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa às licitantes, através de mensagem eletrônica, e-mail, divulgando data e hora da reabertura da sessão.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE**  
**Estado de São Paulo**

7.12 – O fechamento da etapa de lances ocorrerá mediante aviso emitido pelo sistema que dará início ao período aleatório de tempo de até trinta minutos. A sessão será automaticamente encerrada.

7.12.1 - O(A) Pregoeiro(a) poderá encerrar facultativamente a sessão, mediante aviso de fechamento iminente dos lances e subsequente transcurso do prazo de trinta minutos.

7.12.2 - Antes de anunciar o vencedor, o(a) Pregoeiro(a) poderá encaminhar pelo sistema, contraproposta diretamente à licitante que tenha apresentado o lance de menor preço, para que seja obtido preço ainda melhor, quando decidirá pela sua aceitação.

7.13 – Após o encerramento dos lances ou depois da negociação, quando for o caso, a licitante de menor preço será imediatamente informada, da decisão do (a) Pregoeiro(a) de aceitar o lance de menor valor.

7.14 – As licitantes que deixarem de dar seus lances, terão suas propostas verificadas pelo (a) Pregoeiro (a), para verificar se estão em conformidade ao custo estimado da contratação.

7.15 - Após o encerramento da etapa de lances, serão abertos os documentos enviados digitalmente, da licitante classificada em primeiro lugar, sem prejuízo da obrigação constante do sub-item abaixo, para sua imediata verificação e posterior declaração da licitante vencedora, a qual dar-se-á, preferencialmente, no mesmo dia da data de realização do pregão eletrônico. Neste momento caso algum documento não tenha link para fazer o upload no momento do cadastramento das propostas, a licitante vencedora deverá encaminhá-los via e-mail ([licitacao@pmsaposse.sp.gov.br](mailto:licitacao@pmsaposse.sp.gov.br))

7.16 - Os documentos originais ou photocópias autenticadas, deverão ser entregues na Seção de Licitação, situada à Praça Chafia Chaib Baracat, nº 351, Centro – Santo Antonio de Posse/SP – CEP: 13.830-000, sob pena de inabilitação da empresa, e da aplicação das penalidades previstas neste Edital, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis a contar da data do encerramento da etapa de lances, independente de comunicação do Pregoeiro.

7.17 – Caso a licitante opte por enviar os documentos via postal, o deverá fazer com Aviso de Recebimento (AR), aos cuidados do Pregoeiro Eletrônico, e fica a Prefeitura Municipal de Santo Antonio de Posse isenta do não recebimento da documentação dentro do prazo, sob a pena que se refere o item 7.16.

7.18 - O Pregoeiro poderá solicitar na mesma sessão pública do Pregão a documentação da empresa classificada em segundo e terceiro lugar, e assim sucessivamente, para garantir a aquisição do objeto dentro das exigências do Edital. As empresas convocadas que não apresentarem a documentação, estarão sujeitas às penalidades previstas neste Edital.

7.19 - No pressuposto de que todas as participantes estejam obrigatoriamente habilitadas para a disputa do certame, o Pregoeiro poderá, a seu critério, dispensar a apresentação da documentação através de fax, solicitando o envio da documentação que integrará, definitivamente, o processo (cópias autenticadas), ao licitante vencedor do lote.

7.20 - Será inabilitada a empresa que descumprir o prazo estabelecido para apresentação da documentação habilitatórias, sendo facultado ao Pregoeiro convocar a(s) empresa(s) remanescente(s), obedecida a ordem de classificação.

7.21 - Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, ou se a licitante desatender às exigências habilitatórias, o pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua compatibilidade e a habilitação da participante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE**  
*Estado de São Paulo*

atenda o Edital. Também nessa etapa o Pregoeiro poderá negociar com a participante para que seja obtido preço melhor.

7.22 - O Pregoeiro, observando-se o motivo do desatendimento das exigências habilitatórias, aplicará as penalidades previstas neste Edital.

7.23 - Constatando o atendimento das exigências fixadas neste Edital, o objeto será adjudicado ao autor da proposta ou lance de menor preço unitário.

7.24 - O resultado deste certame, compreendendo a sua homologação, será comunicado às licitantes mediante publicação no Diário Oficial do Estado de São Paulo.

## **8. CRITÉRIOS DE JULGAMENTO**

8.1 – O valor máximo estimado para os itens é o constante do Anexo I – Termo de Referência.

8.2 – Esta licitação é do tipo menor preço e a classificação se dará pela ordem crescente dos preços propostos.

8.3 – Se a proposta ou lance de menor valor estiverem em desacordo, o (a) Pregoeiro(a) examinará a proposta ou lance subsequente, na ordem de classificação, verificando a aceitabilidade e procedendo a sua habilitação. Esse procedimento se repetirá sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda às exigências do Edital.

8.4 – Caso uma proposta ou um lance seja maior que o valor de referencia, este poderá ser desclassificado a qualquer momento pelo Pregoeiro.

8.5 – Os atos do procedimento e as circunstâncias relevantes serão registrados em ata e publicados pelo sistema.

## **9. DOS RECURSOS**

9.1 - Ao final da sessão de abertura das propostas ou da etapa de lances, a licitante que desejar recorrer contra decisões do pregoeiro poderá fazê-lo, no prazo de 5 minutos, manifestando sua intenção de recorrer quando lhe será concedido prazo de até 3 (três) dias úteis para apresentação das razões. Os interessados ficam, desde logo, intimados a apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

9.2 - A falta de manifestação imediata e motivada, importará a preclusão do direito de recurso.

9.3 - O encaminhamento de memorial e contra-razões de recurso poderá ser feito através do endereço eletrônico na Internet [licitacao@pmsaposse.sp.gov.br](mailto:licitacao@pmsaposse.sp.gov.br) ou fax (19) 3896-9030, com posterior remessa do original à Seção de Licitação, situada na Praça Chafie Chaib Baracat, nº 351 – Vila Esperança – Santo Antonio de Posse/SP, CEP 13.830-000, no prazo de até 03 (três) dias úteis, contadas da data da realização do pregão.

9.4 - Não serão conhecidas as impugnações e os recursos apresentados fora do prazo legal e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pela licitante.

9.5 - Não será concedido prazo para recursos sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não justificada a intenção de interpor o recurso pela licitante.

9.6 - Os recursos contra decisões do pregoeiro não terão efeito suspensivo.

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



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE**  
*Estado de São Paulo*

## 10. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1 - Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, deixar de entregar documentação, ou apresentar documentação em desacordo com o Edital, ensejar o retardamento da execução do seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará sujeito às sanções da Lei Federal nº 10.520 de 17/07/2002 e 8.666/93

## 11. DO REGISTRO DE PREÇOS

11.01 - O presente certame licitatório, destinado ao registro de preços, não obriga a Prefeitura Municipal de Santo Antonio de Posse a firmar contratações nas quantidades estimadas, podendo ocorrer licitações específicas para aquisição de determinados itens, ficando assegurado ao detentor do registro à preferência de fornecimento, em igualdade de condições.

11.02- As Unidades da Administração subordinados à Prefeitura Municipal de Santo Antonio de Posse deverão utilizar-se, obrigatoriamente, do presente registro de preços, vedada a aquisição de itens a preços excessivos ou manifestamente inexequíveis, em relação à oferta de mercado, do momento.

## 12. DO PRAZO DE VALIDADE E DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

12.1 – O prazo de validade do registro de preços será de 12 (doze) meses contados a partir da data da publicação da respectiva Ata no Diário Oficial do Estado de São Paulo.

12.2 – O cancelamento do registro de preços ocorrerá nas hipóteses e condições estabelecidas na Lei Federal nº 10.520, de 17/07/2002, Decreto n.º 5.450, 31/05/2005, Decreto Federal nº 3.555, de 08/08/2000, com aplicação subsidiária da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações ou nas condições abaixo:

- a) Recusar-se a entregar o objeto adjudicado, no todo ou em parte, além de 30 dias corridos, após o prazo preestabelecido neste Edital;
- b) Incorrer em atraso decorrente de defasagem da entrega da qualquer item adjudicado, em relação ao cronograma em vigor, ocorrido em qualquer de suas etapas relativas ao recebimento do produto, superior a 50% (cinquenta por cento) do prazo global;

o fornecedor obriga-se a manter o preço pactuado na Ata de registro de Preços, os valores registrados serão fixos e irreajustáveis, exceto na hipótese prevista na alínea “d” do inciso II do art 65 da Lei 8.666/93, devidamente comprovada, ou quando os preços praticados no mercado sofrerem redução, salvo os casos de reajuste previstos neste Edital, conforme Lei Federal nº 10.520, de 17/07/2002, Decreto n.º 5.450, 31/05/2005, Decreto Federal nº 3.555, de 08/08/2000, com aplicação subsidiária da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações.

- c) Decorridos sessenta (60) dias da data da apresentação das propostas, sem a comunicação para a contratação, ficam os licitantes liberados dos compromissos assumidos.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE**  
*Estado de São Paulo*

### **13. DO PRAZO E DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO**

**13.1.** As entregas deverão ser efetuadas ás segundas-feiras ás 7:00 horas.

**13.2-A** previsão de entrega dos produtos é semanal, em atendimento aos pedidos formulados e deverão ocorrer no prazo mínimo de 03(três) dias corridos, contados do recebimento do pedido de compra, sendo que será necessário o prévio agendamento das entregas junto ao Setor de Alimentação Escolar da Secretaria de Educação - A entrega deverá ser efetuada em veículo com carroceria fechada, frigorificado (respeitando a temperatura de transporte do produto).

- Fica reservado ao Setor de Alimentação Escolar o direito de alterar a programação até (vinte e quatro) horas antes do prazo de entrega dos alimentos, nas datas estipuladas no cronograma;

- Na falta do produto estabelecido no cronograma, cabe à fornecedora comunicar, até as 14 (quatorze) horas do dia anterior ao da entrega, os produtos substituídos dentro dos critérios estabelecidos pelo Setor de Alimentação Escolar sito á Rua Joaquim de Barros Aranha,210- Alimentação Escolar.

**13.3** A Ordem de Compra será enviada via por e-mail o qual deverá confirmar o recebimento no prazo de 1 (um) dia. Caso a empresa não possua aparelho de fac-símile, ou e-mail, a ordem de compra deverá ser retirada no Departamento de Compras, situado na Praça Chafia Chaib Baracat, 351, Centro, na Cidade de Santo Antonio de Posse, no prazo de 1 (um) dia, contado a partir da convocação.

**13.4** O prazo para confirmação do recebimento ou para retirada da ordem de compra poderá ser prorrogado por uma vez, por igual período, quando solicitado pela empresa adjudicatária durante seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado, aceito pela Administração.

**13.5.** A não confirmação do recebimento ou a não retirada da ordem de compra no prazo previsto, implicará aplicação de multa de 1 % (um por cento) sobre o valor da nota de empenho, sem prejuízo de outras penalidades cabíveis.

**13.6.** A entrega dos alimentos deverá ser feita na Rua Joaquim de Barros Aranha, nº210, acompanhada das notas fiscais ou notas fiscais/faturas correspondentes, no prazo estipulado neste Registro de Preços e nas quantidades indicadas através da Ordem de Compra.

**13.7.** A empresa adjudicatária responsabilizar-se-á pela qualidade do material cotado e entregue, especialmente para efeito de substituição imediata, no caso de não atendimento ao solicitado.

**13.8** - A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa ás licitações, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência de contratação em igualdade de condições.

**13.9** - É facultado a Prefeitura Municipal de Santo Antonio de Posse, quando o convocado não assinar o termo de contrato ou não aceitar o instrumento equivalente no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, pela ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas ao primeiro classificado, inclusive quanto aos preços atualizados de conformidade com o ato convocatório.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE**  
*Estado de São Paulo*

13.10 – Quando o primeiro fornecedor registrado atingir respectivamente o seu limite de fornecimento, ou ainda por qualquer motivo não compra o estabelecido na Ata de Registro de Preços, a Administração, poderá adquirir do segundo colocado e, assim sucessivamente, conforme estabelecido no Lei Federal nº 10.520, de 17/07/2002, Decreto nº 5.450, 31/05/2005, Decreto Federal nº 3.555, de 08/08/2000, com aplicação subsidiária da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações.

**14. MULTAS E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.**

1 - A vencedora do certame que descumprir quaisquer das cláusulas ou condições do presente edital ficará sujeita às penalidades previstas no art. 7º da Lei Federal nº. 10.520/02, bem como aos artigos. 86 e 87 da Lei Federal nº. 8.666/93 e alterações posteriores.

2 - De conformidade com art. 86 da Lei Federal nº. 8.666/93, a Contratada, garantida a prévia defesa, ficará sujeita à multa de 1% (um por cento) sobre o valor contratado, por dia de atraso em que, sem justa causa, não cumprir as obrigações assumidas, até o máximo de 20 (vinte) dias, sem prejuízo das demais penalidades previstas na Lei Federal nº. 8.666/93.

3 - Nos termos do art. 87 da Lei Federal nº. 8.666/93, pela execução total ou parcial deste contrato, a Contratada, garantida a prévia defesa, ficará sujeita às seguintes sanções:

- a) Advertência;
- b) Multa de 10% (dez por cento) do valor contratado;
- c) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com este órgão promotor do certame, pelo prazo de até 02 (dois) anos;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública em geral, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorridos o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.

4 - Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido, será automaticamente descontado da primeira parcela de preço a que a Contratada vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

5 - Após a aplicação de quaisquer das penalidades acima previstas, realizar-se-á comunicação escrita à empresa e publicação no órgão da imprensa oficial (excluídas as penalidades de advertência e multa de mora), constatando o fundamento legal da punição, informando ainda que o fato seja registrado no cadastro correspondente.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE**  
*Estado de São Paulo*

**6 - Nenhuma sanção será aplicada sem o devido processo administrativo, que prevê defesa prévia do interessado e recurso nos prazos definidos em lei, sendo-lhe franqueada vista ao processo.**

**15. DA ENTREGA**

**15.1.** Após a homologação do resultado, será a vencedora notificada e convocada para assinatura de Ata de Registro de Preços, devendo promover a entrega conforme estabelecido no item 15.1 do presente Edital, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no item 16, deste Edital.

**15.2** O objeto será recebido e aceito após sumária inspeção pelos órgãos técnicos da Prefeitura, podendo ser rejeitado, caso a qualidade e especificações não atendam ao que foi licitado e às condições de recebimento e aceitação do (s) produto, e deverá ser substituído pelo fornecedor, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, sem ônus para o Município, sob pena de suspensão da empresa de participar de licitação, de acordo com a legislação vigente.

**16. PRAZO DE VALIDADE**

Os produtos deverão ter validade superior a 12 (doze) meses.

**16.1 –** No caso de produtos com prazo total de validade de 12 meses ou menos, terão sua aceitabilidade com prazos superiores a  $\frac{3}{4}$  de sua validade.

**17. PAGAMENTO**

O pagamento será efetuado em até 28 (vinte e oito) dias, conforme entrega do objeto, com o valor correspondente às quantidades fornecidas de acordo com empenho previamente emitido, com a apresentação da Nota Fiscal com anuência da pessoa responsável pelo recebimento dos produtos.

**17.1 -** Vencido o prazo estabelecido acima e não efetuado o pagamento, os valores serão corrigidos com base nos mesmos critérios adotados para a atualização das obrigações tributárias, em observância ao que dispõe o artigo 40, inciso XIV, alínea "c", e 55, inciso III, da Lei Federal nº 8.666, de 1993, com suas alterações posteriores, ficando suspensos por 01 (um) ano quaisquer reajustes de preços.

**18. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

**18.1-** As aquisições efetuadas por ocasião da Ata de Registro de Preços a ser celebrada com os vencedores desta licitação, correrão por conta das dotações Orçamentárias; indicadas pelo Departamento de Finanças e Contabilidade a cada requisição de entrega efetuada e autorizada.

Os recursos orçamentários correrão por conta da seguinte dotação:

02.19 – Merenda escolar.

2058 – Manutenção de merenda escolar.

3.3.90.30 – Material de consumo.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE**  
*Estado de São Paulo*

## **19. DISPOSIÇÕES FINAIS**

19.1 A presente licitação não importa necessariamente em contratação, podendo a Prefeitura Municipal de Santo Antonio de Posse revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivadas de fato supervenientes comprovadas ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação mediante ato escrito e fundamentado disponibilizado no sistema para conhecimento dos participantes da licitação. O MUNICÍPIO DE SANTO ANTONIO DE POSSE poderá, ainda, prorrogar, a qualquer tempo, os prazos para recebimento das propostas ou para sua abertura.

19.2 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 a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão da Ata de Registro de Preços ou do pedido de compra, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

19.3 É facultado ao Pregoeiro, ou à autoridade a ele superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

19.4 Os proponentes intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo Pregoeiro, sob pena de desclassificação/inabilitação.

19.5 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.

19.6 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.

19.7 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 de São Paulo.

19.8 Os casos não previstos neste Edital serão decididos pelo Pregoeiro.

19.9 A participação do proponente nesta licitação implica em aceitação de todos os termos deste Edital.

19.10 Não cabe à Bolsa de licitações e Leilões do Brasil qualquer responsabilidade pelas obrigações assumidas pelo fornecedor com o licitador, em especial com relação à forma e às condições de entrega dos bens ou da prestação de serviços e quanto à quitação financeira da negociação realizada.

19.11 O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste Edital será o da Comarca de Jaguariúna, Estado de São Paulo, considerado aquele a que está vinculado o Pregoeiro.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE**  
*Estado de São Paulo*

19.12 O Pregoeiro e sua Equipe de Apoio, atenderá aos interessados no horário de 08:30 às 11:30 e das 13:00 às 16:30 horas, de segunda a sexta-feira, exceto feriados, na Prefeitura Municipal de Santo Antonio de Posse, Estado de São Paulo, à Praça Chafia Chaib Baracat, 351, centro, para melhores esclarecimentos.

19.13 A documentação apresentada para fins de habilitação da Empresa vencedora fará parte dos autos da licitação e não será devolvida ao proponente.

19.14 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação do Pregoeiro em contrário.

19.15 Os casos omissos neste Edital, serão resolvidos pelo Pregoeiro, nos termos da legislação pertinente.

19.16 - Constituem anexos deste Edital, dele fazendo parte integrante:

- a) Anexo I – TERMO DE REFERÊNCIA COM AS ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO;
- b) Anexo II – MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS;
- c) Anexo III – MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO – ME OU EPP;
- d) Anexo IV – DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENOR;
- e) Anexo V – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO;
- f) Anexo VI – TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO.
- g) Anexo VII - CONDIÇÕES DE ANÁLISE DE AMOSTRAS
- h) Anexo VIII - LAUDOS DE ANÁLISE

Santo Antônio de Posse/SP, de 22 de Setembro de 2015.

MAURICIO DIMAS COMISSO  
PREFEITO MUNICIPAL

EDGAR ROBERTO DE LIMA  
PREGOEIRO



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE  
Estado de São Paulo

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 043/2015.  
ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA DO OBJETO

Item	Produto	Descrição Técnica	Unidade	Quantidade
01	Almôndegas de carne de bovina congelada	<p><b>ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA CONGELADA A -18°C.</b></p> <p>Produto cárneo industrializado, moldado na forma arredondada, obtido a partir de carne bovina crua, adicionada de ingredientes e submetido ao processo tecnológico adequado. Não deve conter osso, nervos, tendões e aponevroses. Cada unidade de almôndega deve pesar 15 a 25g, conter carne bovina crua, proteína não cárnea (máximo de 4%) sal, condimentos naturais e aditivos (estabilizantes, antioxidantes, acidulantes, aromatizantes) e outros ingredientes, desde que esteja de acordo com a legislação vigente. Sem adição de carne mecanicamente separada, glutamato monossódico e pimenta.</p> <p>O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos</p> <p>Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>2. Características organolépticas</p> <p>2.1. Textura: característica;</p> <p>2.2. Cor: característica;</p> <p>2.3. Sabor: característico,</p> <p>2.4. Odor: característico.</p> <p>3. Características físico-químicas</p> <p>Deve conter no máximo 18% de gordura, no mínimo 12% de proteínas (Instrução Normativa nº 20, de 31 de julho de 2000 - MAPA). Deve conter no máximo de 300 mg de sódio por 100g. (Resolução/CD/FNDE nº26, de 17 de junho de 2013).</p> <p>NOTA: Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.</p> <p>4. Características microbiológicas</p> <p>Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 5,</p>	Kg	4.000



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE  
Estado de São Paulo

		<p>item f.</p> <p><b>5. Características microscópicas</b></p> <p>5.1. Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>5.2. Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.</p> <p><b>6. Prazo de validade</b></p> <p>Mínimo de 04 meses.</p> <p>6.1. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega à DAE.</p> <p><b>7. Embalagem</b></p> <p>Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso padronizado de 2 a 5 kg.</p> <p>Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária.</p> <p><b>8. Rotulagem</b></p> <p>O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005 - MAPA).</p>		
02	Atum Pouch Ralado em Óleo Comestível	Atum Pouch Ralado em Óleo Comestível; atum cozido (peso drenado) 95%, óleo de soja 2%, água 1,9% sal 0,8%, caldo vegetal 0,3% (percentual sob o peso líquido declarado), embalagem primária plástica aluminizada, perfeitamente selada, inviolável, isenta de defeitos pesando 500 grs ou 1000 grs, rotulado de acordo com a legislação vigente, embalagem secundária caixa de papelão reforçada resistente ao manuseio.	Pouch 500 grs	2.000
03	Bife Coxão Mole	CARNE BIFE CONGELADA DE BOVINO – COXÃO MOLE. Produto cárneo extra limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponevroses, proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o	Kg	6.000



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE  
Estado de São Paulo

	<p><b>Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos</b> <b>Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</b></p> <p><b>2. Características organolépticas</b></p> <p><b>2.1. Textura:</b> característica;</p> <p><b>2.2. Cor:</b> característica;</p> <p><b>2.3. Sabor:</b> característico,</p> <p><b>2.4. Odor:</b> característico.</p> <p><b>3. Características físico-químicas</b></p> <p>Poderá apresentar um índice de até 15% de gordura e não conter aditivos. (Instrução Normativa nº 83, de 21 de novembro de 2003 – M.A.P.A.).</p> <p><b>NOTA:</b> Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.</p> <p><b>4. Características microbiológicas</b></p> <p>Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 5, item a.</p> <p><b>5. Características microscópicas</b></p> <p><b>5.1. Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</b></p> <p><b>5.2. Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.</b></p> <p><b>6. Prazo de validade</b></p> <p><b>12 meses</b></p> <p><b>6.1. Somente</b> será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega à DAE.</p> <p><b>7. Embalagem</b></p> <p>Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, embalados a vácuo, em pacotes com peso padronizado de 1 ou 2 kg.</p> <p>Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, reforçadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistentes ao impacto e às condições de estocagem, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para</p>	
--	---	--



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE  
Estado de São Paulo

		<p><b>refriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo).</b> Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem a vácuo (primária).</p> <p><b>8. Rotulagem</b></p> <p>O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005).</p>		
04	Carne bovina em cubos cozida (POUCH)	Carne bovina em cubos, água e sal sem glúten. Deverá possuir cor, aparência, textura e odor característicos. Informações nutricionais: proteína: mínimo 23%; Gordura: máximo 9%; Sódio: máximo 300mg/100g. Prazo de validade: mínimo de 24 meses, impresso na embalagem primária. Armazenamento: produto comercialmente estéril armazenado em temperatura ambiental. Embalagem primária: embalado em POUCH laminado e rotulado conforme legislação vigente. Pacotes com até 2Kg. Embalagem secundária: o produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garante a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12Kg.	Kg	2.500
05	Carne bovina moída cozida (POUCH)	Carne bovina moída, água e sal sem glúten. Deverá possuir cor, aparência, textura e odor característicos. Informações nutricionais: proteína: mínimo 18%; Gordura: máximo 5%; Sódio: máximo 450mg/100g. Prazo de validade: mínimo de 24 meses, impresso na embalagem primária. Armazenamento: produto comercialmente estéril armazenado em temperatura ambiental. Embalagem primária: embalado em POUCH laminado e rotulado conforme legislação vigente. Pacotes com até 2Kg. Embalagem secundária: o produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garante a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12Kg.	Kg	2.500
06	Carne cozida de suíno em	Carne suína, água e sal sem glúten. Deverá possuir cor, aparência, textura e odor característicos. Informações nutricionais:	Kg	2.500



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE  
Estado de São Paulo

	cubos (POUCH)	proteína: mínimo 24%; Gordura: máximo 9%; Sódio: máximo 280mg/100g. Prazo de validade: mínimo de 24 meses, impresso na embalagem primária. Armazenamento: produto comercialmente estéril armazenado em temperatura ambiental. Secundária: Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garante a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12Kg.		
07	Carne seca/ charque	<p><b>CARNE SECA/CHARQUE</b></p> <p>Produto cárneo extra limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponevroses, proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos</p> <p>Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>2. Características organolépticas</p> <p>2.1. Textura: característica;</p> <p>2.2. Cor: característica;</p> <p>2.3. Sabor: característico,</p> <p>2.4. Odor: característico.</p> <p>3. Características microscópicas</p> <p>3.1. Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>3.2. Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.</p> <p>4. Prazo de validade</p> <p>12 meses</p> <p>4.1. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega à DAE.</p> <p>5. Embalagem</p> <p>Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, embalados a vácuo, em pacotes com peso padronizado de 5 kg.</p> <p>Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, reforçadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistentes ao impacto e às condições de estocagem, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de</p>	Kg	1.000



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE  
Estado de São Paulo

		<p>fabricação, prazo e/ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem a vácuo (primária).</p> <p><b>6. Rotulagem</b></p> <p>O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente</p>		
08	Coxa e Sobrecoxa de frango desossada	<p><b>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA CONGELADA A -18°C, COM PELE E SEM OSSO.</b></p> <p>Carne de frango crua e congelada, obtida de aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses.</p> <p>O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos</p> <p><b>Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</b></p> <p><b>2. <u>Características organolépticas</u></b></p> <p>2.1. Textura: característica;</p> <p>2.2. Cor: característica;</p> <p>2.3. Sabor: característico,</p> <p>2.4. Odor: característico.</p> <p><b>3. <u>Características fisico-químicas</u></b></p> <p>Deverá apresentar no máximo 7% de gordura e 8% de nível de hidratação de acordo com a Resolução nº4, de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal e Portaria SDA nº 210, de 05/03/1999 – MAPA.</p> <p><b>NOTA:</b> Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se</p>	Kg	20.000



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE  
Estado de São Paulo

	<p>tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico/sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.</p> <p><b>4. Características microbiológicas</b></p> <p>Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 5, item b.</p> <p><b>5. Características microscópicas</b></p> <p>5.1. Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>5.2. Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.</p> <p><b>6. Prazo de validade</b></p> <p>06 meses</p> <p>6.1. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega à DAE.</p> <p><b>7. Embalagem</b></p> <p><b>Embalagem primária:</b> sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso padronizado de 1kg ou 2 kg.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> caixas de papelão padronizadas de 10, 15 ou 20 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem a vácuo (primária).</p> <p><b>8. Rotulagem</b></p> <p>O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005).</p>	
--	---	--



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE  
Estado de São Paulo

09	Coxinha da Asa	<p><b>COXINHA DA ASA - CONGELADA</b></p> <p>1. Ingredientes: cortes congelados de frangos (coxinha da asa), in natura.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p> <p>Textura: característica;</p> <p>Cor: característica;</p> <p>Sabor: característico;</p> <p>Odor: característico.</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS</p> <p>Porção 100g</p> <p>Valor energético: 162Kcal</p> <p>Carboidratos: 0g</p> <p>Proteínas: 17,6g</p> <p>Gorduras totais: 9,6g</p> <p>Gorduras saturadas: 3g</p> <p>Fibra Alimentar: 0g</p> <p>Sódio: 80mg</p> <p>NOTA: Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.</p> <p>4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</p> <p>Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.</p> <p>5. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</p> <p>Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.</p> <p>6. PRAZO DE VALIDADE: 365 dias / produto congelado</p> <p>Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega à DAE.</p> <p>7. EMBALAGEM</p> <p>Embalagem Primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso padronizado de 1kg.</p> <p>Embalagem Secundária: Os produtos serão acondicionados em caixas de papelão reforçado.</p> <p>Peso: 20 kg</p> <p>8. ROTULAGEM</p> <p>O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p>	Kg	10.000
----	----------------	---	----	--------



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE  
Estado de São Paulo

10	Empanados à base de carne de aves moída	Empanados a base de carne de aves moída, temperada, empanada e congelada, + ou - pesando 20 grs. cada unidade; recortes de filé de peito ou coxa e sobre coxa (carne mecanicamente separada), manipulados em condições higiênicas adequadas provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária; os pedaços de aves empanados deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de penas, cartilagens, peles, penugens, perfurações coágulos, ossos quebrados, queimaduras por congelamento, bolores e limos na superfície, com coloração normal e uniforme a embalagem primária saco de polipropileno de baixa densidade, atóxico, lacrado resistente ao transporte e armazenamento, contendo 3 kg; embalagem secundária caixa de papelão reforçada constituída de tampa e fundos envoltos em filme de PVC termoencolhível, com 12 kg, deverá conter número de registro do rótulo do produto no órgão competente; validade mínima de 120 dias.	Kg	1.000
11	Filé de polaca do Alasca congelado	FILÉ DE POLACA DO ALASCA CONGELADA. Peixe filé de polaca do Alasca padrão, partes inteiras, sem tempero; congelada, (temperatura de recebimento de -12º a -18º) produto deverá ser proveniente de animais sadios, obtidos sob prévia inspeção sanitária, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio sem manhas, parasitas, pele, escamas, espinhas, perfurações, coágulos, queimaduras por congelamento, bolores e limos na superfície, com coloração normal e uniforme; embalagem primária sacos de polietileno transparente, impresso, atóxico, resistente, hermeticamente fechado, lacre por termo soldagem, pacotes contendo 1Kg do produto; embalagem secundária caixa de papelão, ondulada, resistente às condições de estocagem, transporte e congelamento, reforçada constituída de tampa e fundos envoltos em filme de PVC termoencolhível e deverá conter o selo do S.I.F. (Serviço de Inspeção Federal); número de registro; o produto deverá ser transportado em condições que preservem tanto suas características de congelado quanto às físicas, microbiológicas, microscópicas e organolépticas antes e após cocção.	Kg	5.000
12	Frango em cubos cozido (POUCH)	Carne de frango em cubos (peito de frango), água e sal. Sem contém glúten. Deverá possuir cor, aparência, textura e odor característicos Informações nutricionais: Proteína mínimo 23%;	Kg	2.500



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE  
Estado de São Paulo

		<p>Gordura máximo 2%; Sódio máximo 250mg/100g. Prazo de validade: mínimo de 24 meses, impresso na embalagem primária. Armazenamento: Produto comercialmente estéril armazenado em temperatura ambiente. Embalagem Primária: Embalagem em POUCH laminado e rotulado conforme legislação vigente. Pacotes com até 2Kg. Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade, caixas com até 12Kg.</p>		
13	Linguiça de frango	<p>Linguiça de frango composta de carne de frango, água, proteína de soja, sal, proteína vegetal hidrolisada, salsa, aromas e especiarias naturais. Antioxidante: Eritorbato de sódio e ácido ascórbico; Realçador de sabor: Glutamato monossódico; Estabilizante: polifosfato de sódio; Conservante: Nitrito e Nitrato de sódio; Acidulante: Ácido Cítrico; Corante: Carmim de cochonilha, sem glúten; prazo de validade de 90 dias, embalagem primária saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, resistente, transparente, impresso 01 kg a 05 kg do produto; embalagem secundária caixa de papelão ondulado, reforçado, constituída por tampa e fundos envoltos em filme PVC termoencolhível, resistente ao impacto e às condições de estocagem deverá conter o selo S.I.F. (Serviço de Inspeção Federal); número de registro; do rótulo do produto no órgão competente; temperatura de recebimento de -12°C.</p>	kg	4.000
14	Lingüiça de toscana congelada a 18°C	<p><b>LINGÜIÇA TOSCANA CONGELADA A -18°C.</b> Produto cárneo industrializado e congelado, preparado com carne suína, gordura suína, condimentos e especiarias, sem pimenta, embutido em envoltório natural. Com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos <b>Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</b> <b>2. Características organolépticas</b> <b>2.1. Textura:</b> característica; <b>2.2. Cor:</b> característica; <b>2.3. Sabor:</b> característico,</p>	Kg	8.000



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE  
Estado de São Paulo

	<p><b>2.4. Odor: característico.</b></p> <p><b>3. Características físico-químicas</b></p> <p>Deverá apresentar no máximo de 30% de gorduras totais, mínimo de 12% de proteína (Instrução Normativa nº4, de 31 de março de 2000 – MAPA) e máximo de 500 mg de sódio por 100g. (Resolução/CD/FNDE nº26, de 17 de junho de 2013).</p> <p>NOTA: Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico/sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.</p> <p><b>4. Características microbiológicas</b></p> <p>Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu anexo I, Grupo 5, item f.</p> <p><b>5. Características microscópicas</b></p> <p>5.1. Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>5.2. Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.</p> <p><b>6. Prazo de validade</b></p> <p>Mínimo de 60 dias</p> <p>6.1. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega à DAE.</p> <p><b>7. Embalagem</b></p> <p><u>Embalagem primária:</u> sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, embalados a vácuo, em pacotes com peso padronizado de 3 a 5 kg.</p> <p><u>Embalagem secundária:</u> caixas de papelão padronizadas de até 15 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem a vácuo</p>	
--	---	--



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE  
Estado de São Paulo

		<p>(primária).</p> <p><b>8. Rotulagem</b></p> <p>O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005 - MAPA).</p>		
15	Lingüiça tipo Calabresa defumada	<p>Linguiça tipo Calabresa Defumada: Paleta, toucinho, água, sal, maltodextrina, extrato de arroz fermentado, pimenta calabresa, regulador de acidez lactato de sódio, antioxidante Eritorbato de sódio, aroma natural de pimenta preta, conservadores nitrito de sódio e corante Carmim. Características Sensoriais</p> <p>Textura / aspecto: característico</p> <p>Cor : característica</p> <p>Odor : característico</p> <p>Sabor : característico ; Características Físico – químicas</p> <p>Carboidratos : 1,71 %</p> <p>Proteínas : 16,4 %</p> <p>Gorduras totais: 21,76%; Características microbiológicas : Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA , M/S 1.4 Características macroscópicas e Microscópicas: O produto não deverá conter materiais estranhos e deverá seguir os padrões de macro e microscópicos estabelecidos pela Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS.</p> <p>O produto deverá ter validade mínima de 60 dias a partir da data de fabricação, não deverá ter data de fabricação anterior a 15 (quinze) dias da data entrega.</p> <p>O produto deverá ter embalagem primária: deverá ser em saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido 2,0 a 3,0 Kg por embalagem; Embalagem secundária: deverá ser em caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e as condições de estocagem e armazenamento, lacradas totalmente com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade e contendo no máximo de 9,0 Kg por embalagem. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração.</p> <p>O Rótulo deverá ser de acordo com o regulamento vigente na Instrução Normativa nº</p>	Kg	3.000



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE  
Estado de São Paulo

		<p>22 de 24/11/05 Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.</p> <p>Nos Rótulos das embalagens primária e secundária deverão constar de forma clara e indelével as seguintes informações:</p> <p>Identificação do produto, inclusive marca;</p> <p>Data de fabricação;</p> <p>Data de validade ou prazo máximo para consumo;</p> <p>Peso líquido; Componente do produto (somente na embalagem primária)</p> <p>Instrução de uso (somente na embalagem primária); Condições de armazenamento, instruções de conservação e consumo;</p> <p>Número lote; Número do Registro do Produto no órgão competente; Carimbo SIF.</p>		
16	Lombo suíno congelado	<p><b>LOMBO SUÍNO CONGELADO.</b></p> <p>Carne crua e congelada extra limpa e sem aparas, obtida de suínos abatidos, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>2. Características organolépticas</p> <p>2.1. Textura: característica;</p> <p>2.2. Cor: característica;</p> <p>2.3. Sabor: característico,</p> <p>2.4. Odor: característico.</p> <p>3. Características fisico-químicas</p> <p>Deverá apresentar aproximadamente 7% (sete por cento) de gordura e 15% de proteína e não conter aditivos.</p>	Kg	6.000



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE  
Estado de São Paulo

		<p><b>NOTA:</b> Poderão ser efetuadas determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico/sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.</p> <p><b>4. Características microbiológicas</b> Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 5, item a.</p> <p><b>5. Características microscópicas</b></p> <p><b>5.1. Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</b></p> <p><b>5.2. Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.</b></p> <p><b>6. Prazo de validade</b> 12 meses</p> <p><b>6.1. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega à DAE.</b></p> <p><b>7. Embalagem</b> Embalagem primária, embalados um a um: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso líquido entre 1 a 2 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas de 07 a 10Kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem a vácuo (primária).</p> <p><b>8. Rotulagem</b> O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005).</p>		
17	Muçarela	Queijo; muçarela; peça pesando de 2 a 4 kg; embalado em plástico inviolável, selado a vácuo, com rótulo contendo data de fabricação,	Kg	1.200



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE

Estado de São Paulo

		<b>validade, peso e selo S.I.F. (Serviço de Inspeção Federal), e validade mínima de 02 meses a contar da data de entrega.</b>		
18	Pão de queijo congelado	<p>Pão de queijo congelado, contendo: agua, polvilho doce, ovo, margarina, fécula de mandioca, queijo, amido modificado, leite em pó, sal e aroma igual idêntico ao natural de queijo, não contendo glúten, peso unitário de 50grs, acondicionados em saco de polipropileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento pesando 1 kg, embalagem secundária caixa de papelão constituída de tampa e fundo, resistente ao transporte e ao armazenamento, pesando 9 kg.</p>	Kg	500
19	Patinho cubo congelado	<p><b>CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO – PATINHO EM CUBOS CONGELADO</b></p> <p>Produto cárneo extra limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e apon evroses, proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos</p> <p>Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p><b>2. Características organolépticas</b></p> <p><b>2.1. Textura: característica;</b></p> <p><b>2.2. Cor: característica;</b></p> <p><b>2.3. Sabor: característico,</b></p> <p><b>2.4. Odor: característico.</b></p> <p><b>3. Características fisico-químicas</b></p> <p>Poderá apresentar um índice de até 10% de gordura e não conter aditivos.</p>	Kg	9.000



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE  
Estado de São Paulo

		<p><b>NOTA:</b> Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.</p> <p><b>4. Características microbiológicas</b> Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 5, item a.</p> <p><b>5. Características microscópicas</b></p> <p><b>5.1. Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</b></p> <p><b>5.2. Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.</b></p> <p><b>6. Prazo de validade-12 meses</b></p> <p><b>6.1.</b> Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega à DAE.</p> <p><b>7. Embalagem</b> Embalagem primária: sacos plásticos de polietileno, de material atóxico, transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada. O pacote deverá pesar entre 1 e 2 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistente a danos durante transporte e armazenamento, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária.</p> <p><b>8. Rotulagem</b> O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005).</p>		
20	<b>Patinho Iscas Congelado</b>	<b>CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO - PATINHO EM TIRAS CONGELADOS</b> Produto cárneo extra-limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponevroses,	Kg	9.000



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE  
Estado de São Paulo

		<p>proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos</p> <p><b>Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</b></p> <p><b>2. Características organolépticas</b></p> <p>2.1. Textura: característica;</p> <p>2.2. Cor: característica;</p> <p>2.3. Sabor: característico,</p> <p>2.4. Odor: característico.</p> <p><b>3. Características físico-químicas</b></p> <p>Poderá apresentar um índice de até 10% de gordura e não conter aditivos.</p> <p>NOTA: Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.</p> <p><b>4. Características microbiológicas</b></p> <p>Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 5, item a.</p> <p><b>5. Características microscópicas</b></p> <p>5.1. Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>5.2. Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.</p> <p><b>6. Prazo de validade</b></p> <p>12 meses</p> <p>6.1. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega à DAE.</p> <p><b>7. Embalagem primária:</b> sacos plásticos de polietileno, de material atóxico, transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada. O pacote deverá pesar entre 1 ou 2 kg.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> caixas de papelão padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistente a danos durante transporte e armazenamento, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento,</p>	
--	--	---	--



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE  
Estado de São Paulo

		<p>peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária.</p> <p><b>8. Rotulagem</b></p> <p>O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005).</p>		
21	<b>Patinho moído congelado</b>	<p><b>CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO - PATINHO.</b></p> <p>Produto cárneo extra limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponevroses proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. Obtido a partir da moagem do corte patinho seguido de congelamento a -18°C.</p> <p>O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p><b>2. Características organolépticas</b></p> <p><b>2.1. Textura:</b> característica;</p> <p><b>2.2. Cor:</b> característica;</p> <p><b>2.3. Sabor:</b> característico,</p> <p><b>2.4. Odor:</b> característico.</p> <p><b>3. Características físico-químicas</b></p> <p>Poderá apresentar um índice de até 15% de gordura e não conter aditivos. (Instrução Normativa nº 83, de 21 de novembro de 2003 – M.A.P.A.).</p> <p><b>NOTA:</b> Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênicosanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.</p> <p><b>4. Características microbiológicas</b></p> <p>Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 5, item a.</p> <p><b>5. Características microscópicas</b></p> <p><b>5.1. Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</b></p> <p><b>5.2. Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o</b></p>	Kg	16.000



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE  
Estado de São Paulo

		<p>produto.</p> <p><b>6. Prazo de validade</b></p> <p><b>12 meses</b></p> <p><b>6.1.</b> Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega à DAE.</p> <p><b>7. Embalagem</b></p> <p>Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, embalados a vácuo, em pacotes com peso padronizado de 1 ou 2 kg.</p> <p>Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, reforçadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistentes ao impacto e às condições de estocagem, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem a vácuo (primária).</p> <p><b>8. Rotulagem</b></p> <p>O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005).</p>		
22	Peito de frango sem osso	<p><b>FILÉ DE PEITO DE FRANGO, EM CORTE TIPO SASSAMI, CONGELADO A -18°C, SEM PELE E SEM OSSO.</b></p> <p>Carne de frango crua e congelada em cortes tipo sassami (tipo de corte do filé de peito frango localizado na parte interna do peito constituído por filetes de filé de peito de frango), obtida de aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido</p>	Kg	18.000



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE  
Estado de São Paulo

	<p>em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses.</p> <p>O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos</p> <p>Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p><b>2. Características organolépticas</b></p> <p>2.1. Textura: característica;</p> <p>2.2. Cor: característica;</p> <p>2.3. Sabor: característico,</p> <p>2.4. Odor: característico.</p> <p><b>3. Características físico-químicas</b></p> <p>Deverá apresentar no máximo 7% de gordura e 8% de nível de hidratação de acordo com a Resolução nº4, de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.</p> <p>NOTA: Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico/sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.</p> <p><b>4. Características microbiológicas</b></p> <p>Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 5, item b.</p> <p><b>5. Características microscópicas</b></p> <p>5.1. Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>5.2. Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.</p> <p><b>6. Prazo de validade</b></p> <p>Mínimo de 06 meses.</p> <p>6.1. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega à DAE.</p> <p><b>7. Embalagem</b></p> <p><u>Embalagem primária:</u> sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso padronizado de 1 kg.</p> <p><u>Embalagem secundária:</u> caixas de papelão padronizadas de 16 a 20 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do</p>	
--	---	--



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE  
Estado de São Paulo

		<p>fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária-</p> <p><b>8. Rotulagem</b></p> <p>O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005).</p>		
23	Pernil suíno congelado sem osso cortado em cubos	<p><b>PERNIL SUÍNO CONGELADO SEM OSSO CORTADO EM CUBOS</b></p> <p>Carne crua e congelada extra limpa e sem aparas, obtida de suínos abatidos, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses.</p> <p>O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos</p> <p>Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p><b>2. Características organolépticas</b></p> <p>2.1. Textura: característica;</p> <p>2.2. Cor: característica;</p> <p>2.3. Sabor: característico,</p> <p>2.4. Odor: característico.</p> <p><b>3. Características físico-químicas</b></p> <p>Deverá apresentar no máximo 7% (sete por cento) de gordura, no mínimo 15% de proteína e não conter aditivos.</p> <p><b>NOTA:</b> Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se</p>	Kg	2.000



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE  
Estado de São Paulo

		<p>tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênicosanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.</p> <p><b>4. Características microbiológicas</b></p> <p>Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 5, item a.</p> <p><b>5. Características microscópicas</b></p> <p><b>5.1. Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</b></p> <p><b>5.2. Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto.</b></p> <p><b>6. Prazo de validade</b></p> <p><b>12 meses</b></p> <p><b>6.1. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega à DAE.</b></p> <p><b>7. Embalagem</b></p> <p>Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, embalados a vácuo, em pacotes com peso padronizado de 1 a 5 kg.</p> <p>Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas de 10, 15 ou 20 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem a vácuo (primária).</p> <p><b>8. Rotulagem</b></p> <p>O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005).</p>		
24	Presunto	Presunto; magro; cozido; peça pesando de 2 a 4 kg; obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio; com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, embalado	Kg	1.200



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE  
Estado de São Paulo

		<p>em plástico inviolável, selado a vácuo, com rótulo contendo data de fabricação, validade, peso e selo S.I.F. (Serviço de Inspeção Federal), e validade mínima de 50 dias a contar da data de entrega.</p>		
25	Salsicha	<p><b>SALSICHA CONGELADA A -18°C.</b> Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, as carnes e toucinhos deverão estar em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição de toucinho por gorduras bovinas e nem o emprego de carnes provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos; adicionado de ingredientes e condimentos exceto pimenta. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p><b>2. Características organolépticas</b></p> <p>2.1. Textura: característica; 2.2. Cor: característica; 2.3. Sabor: característico, 2.4. Odor: característico.</p> <p><b>3. Características físico-químicas</b></p> <p>Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido máximo de 2,0% p/p, cloreto de sódio máximo de 2,0% p/p, soja e corantes naturais; a porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso</p> <p>NOTA: Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico/sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.</p> <p><b>4. Características microbiológicas</b></p> <p>Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 5, item i.</p> <p><b>5. Características microscópicas</b></p> <p>5.1. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. 5.2. Verificação da presença dos elementos</p>	Kg	15.000



## PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE

Estado de São Paulo

	<p>histológicos dos ingredientes que compõem o produto.</p> <p><b>6. Prazo de validade</b></p> <p>60 dias.</p> <p>6.1. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega à DAE.</p> <p><b>7. Embalagem</b></p> <p><b>Embalagem primária:</b> sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, embalados a vácuo, em pacotes com peso padronizado de 3 kg.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> caixas de papelão padronizadas, reforçadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistentes ao impacto e às condições de estocagem, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem a vácuo (primária).</p> <p><b>8. Rotulagem</b></p> <p>O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005 - MAPA).</p>	
--	---	--

Todos os produtos deverão apresentar amostra conforme anexo VII e VIII  
O veículo de transporte deverá ser em carroceria fechada, frigorificado (respeitando a temperatura de transporte do produto). As entregas deverão ser efetuadas às quartas feiras às 07:00h; no caso de dúvida em relação a qualidade do produto, será retirada uma amostra do lote a ser entregue para análise, sendo as custas laboratoriais por conta da empresa ganhadora.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE**  
*Estado de São Paulo*

**ANEXO II**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 043/2015**  
**DECLARAÇÃO DE FATOS IMPEDITIVOS**

**DECLARAÇÃO**

(Nome da Empresa)

CNPJ/MF      Nº \_\_\_\_\_,  
sediada.

(Endereço Completo)

Declara, sob as penas da Lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo e que está ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

(Local e Data)

(Nome e Número da Carteira de Identidade do Declarante)

OBS. Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE**  
*Estado de São Paulo*

**ANEXO III**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 043/2015**

**DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO EM REGIME DE TRIBUTAÇÃO DE MICRO  
EMPRESA**

Modelo de Declaração de Enquadramento em Regime de Tributação de Micro Empresa ou Empresa de Pequeno Porte. (Na hipótese do licitante ser ME ou EPP)

(Nome da empresa), CNPJ / MF nº, sediada (endereço completo) Declaro (amos) para todos os fins de direito, especificamente para participação de licitação na modalidade de Pregão, que estou (amos) sob o regime de ME/EPP, para efeito do disposto na LC 123/2006.

---

Local e data

---

Nome e nº da cédula de identidade do declarante



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE**  
*Estado de São Paulo*

**ANEXO IV**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 043/2015**  
**DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENOR**

(Nome da Empresa)

CNPJ/MF Nº \_\_\_\_\_, sediada

(Endereço Completo)

Declaro que não possuímos, em nosso Quadro de Pessoal, empregados menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e em qualquer trabalho, menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, em observância à Lei Federal nº 9854, de 27.10.99, que acrescentou o inciso V ao art. 27 da Lei Federal nº 8666/93.

(Local e Data)

(Nome e Número da Carteira de Identidade do Declarante)

OBS. 1) Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.

2) Se a empresa licitante possuir menores de 14 anos aprendizes deverá declarar essa condição.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE  
Estado de São Paulo

ANEXO V  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 043/2015

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PROCESSO Nº 88.904/2015

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 043/2015

INTERESSADO: PREFEITURA DE SANTO ANTONIO DE POSSE/SP

Aos \_\_\_\_\_ dias do mês de \_\_\_\_\_ do ano de 2015, na cidade de Santo Antonio de Posse, Estado de São Paulo, autorizo pelo processo de Pregão eletrônico n.º 043/2015, foi expedida a presente Ata de Registro de Preços, de acordo com o disposto no inciso II do artigo 15 da Lei Federal n.º 8.666/93 e suas alterações e no Decreto Municipal n.º2465 de 05 de setembro de 2001, alterado pelo Decreto Municipal n.º 2488 de 16/01/2008, que conjuntamente com as condições estipuladas, regem o relacionamento entre a Prefeitura do Município de Santo Antonio de Posse e a Licitante Vencedora.

A Prefeitura Municipal de Santo Antonio de Posse, com sede na Praça Chafia Chaib Baracat, 351, Vila Esperança, Santo Antônio de Posse - SP, inscrita no CNPJ:45.331.196/0001-35, e Inscrição Estadual isenta, devidamente representada e neste ato pelo Prefeito do Município **Dr. Mauricio Dimas Comisso**, brasileiro, casado bacharel em Direito, portador do RG:17.294.469 e do CPF N.º 077.679.578-37, e a empresa \_\_\_\_\_, com sede na cidade de \_\_\_\_\_, Estado \_\_\_\_\_ na Rua \_\_\_\_\_, n.º \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob n.º \_\_\_\_\_ neste ato representada por seu sócio/procurador \_\_\_\_\_, (nacionalidade),(estado civil), (profissão), portador do RG.n.º \_\_\_\_\_ e do CPF N.º \_\_\_\_\_, residente e domiciliado na Rua \_\_\_\_\_, n.º \_\_\_\_\_ Bairro \_\_\_\_\_ na cidade de \_\_\_\_\_, Estado de \_\_\_\_\_, acordam proceder, nos termos do Decreto Federal n.º 3931/20001 e alterações, conforme, conforme cláusulas á seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

Constitui objeto da presente Ata de Registro de Preços:

OBJETO:Aquisição de Carnes Frios Embutidos, pelo período de 12 (doze) meses, conforme quantidades e especificações contidas no ANEXO I, que faz parte integrante do presente Edital.

Preços Registrados:

ITEM	PRODUTO	Quant. Est.	Unid.	Marca	Preço Unit.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE**  
*Estado de São Paulo*

**CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA**

1. O prazo de vigência da presente Ata será de 12 (doze) meses.

**CLÁUSULA TERCEIRA - DOS PRAZOS, DAS CONDIÇÕES E DO LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO DA LICITAÇÃO.**

1. O objeto desta licitação deverá ser fornecido conforme especificado no Edital de Licitação do Pregão Eletrônico nº 043/2015.

2. Os fornecedores deverão entregar os itens relativos ao objeto da licitação na rua Joaquim de Barros Aranha, 210 – centro – Santo Antonio de Posse/SP CEP: 13830-000,a entrega será por conta e risco do fornecedor, inclusive a descarga, no horário das 7:00 horas todas as quartas-feiras, e deverá ser entregues semanalmente.

3. O encarregado pela conferência e acompanhamento da entrega do objeto desta licitação será servidor pertencente ao quadro da Prefeitura Municipal, situado à Praça Chafia Chaib Baracat, 351-Vila Esperança.

**CLÁUSULA QUARTA - DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO**

1. O objeto da presente licitação será recebido provisoriamente, no ato da entrega, para efeito de posterior verificação da conformidade dos produtos com as especificações do edital e seus anexos.

2. 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, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de 01(um) dia, contados da notificação por escrito, 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;

b.1) na hipótese de complementação, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação do Contratante, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

3. O recebimento do objeto dar-se-á em definitivo após verificação do atendimento integral da quantidade e das especificações contratadas.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE**  
*Estado de São Paulo*

#### **CLÁUSULA QUINTA – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

1. O pagamento será efetuado, até 28 (vinte e oito) dias após entrega das notas fiscais e onerará a Prefeitura Municipal na seguinte Dotação Orçamentária:

02.19 – Merenda escolar.

2058 – Manutenção de merenda escolar.

3.3.90.30 – Material de consumo.

2. As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu vencimento ocorrerá 07 (sete) dias após a data de sua apresentação válida.

#### **CLÁUSULA SEXTA – DAS MULTAS E PENALIDADES**

1 - A vencedora do certame que descumprir quaisquer das cláusulas ou condições do presente edital ficará sujeita às penalidades previstas no art. 7º da Lei Federal nº. 10.520/02, bem como aos artigos. 86 e 87 da Lei Federal nº. 8.666/93 e alterações posteriores.

2 - De conformidade com art. 86 da Lei Federal nº. 8.666/93, a Contratada, garantida a prévia defesa, ficará sujeita à multa de 1% (um por cento) sobre o valor contratado, por dia de atraso em que, sem justa causa, não cumprir as obrigações assumidas, até o máximo de 20 (vinte) dias, sem prejuízo das demais penalidades previstas na Lei Federal nº. 8.666/93.

3 - Nos termos do art. 87 da Lei Federal nº. 8.666/93, pela execução total ou parcial deste contrato, a Contratada, garantida a prévia defesa, ficará sujeita às seguintes sanções:

Advertência;

Multa de 10% (dez por cento) do valor contratado;

Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com este órgão promotor do certame, pelo prazo de até 02 (dois) anos;

Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública em geral, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorridos o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.

4 - Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido, será automaticamente descontado da primeira parcela de preço a que a Contratada vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

5 - Após a aplicação de quaisquer das penalidades acima previstas, realizar-se-á comunicação escrita à empresa e publicação no órgão da imprensa oficial (excluídas as



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE**  
*Estado de São Paulo*

penalidades de advertência e multa de mora), constatando o fundamento legal da punição, informando ainda que o fato seja registrado no cadastro correspondente.

**CLÁUSULA SÉTIMA - DAS CONDIÇÕES GERAIS:**

1. O fornecimento do objeto deste Pregão será efetuado conforme as necessidades da Administração Municipal, mediante expedição pelo Setor de Compras, do Pedido de Fornecimento, do qual constará a data de expedição, especificações dos produtos e quantitativos, sendo que o Pedido substituirá o Termo de Contrato.
2. Durante o prazo de validade da Ata de Registro de Preços, sua detentora fica obrigada a fornecer os produtos ou serviços ofertados, nas quantidades indicadas pelo Setor de Compras, em cada Pedido de Fornecimento.
3. A Administração não está obrigada a adquirir uma quantidade mínima dos produtos ou serviços objeto, ficando o seu exclusivo critério a definição da quantidade e do momento da aquisição, conforme as suas necessidades.
- 4 Os quantitativos totais expressos no Anexo I são estimativos e representam as previsões de uso dos Departamentos da Prefeitura durante um período de 12 (doze) meses.
5. A existência do preço registrado não obriga a Administração a firmar as contratações que dele poderão advir, sendo facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação vigente, para a aquisição, assegurando-se à detentora da Ata de Registro de Preços preferência, em igualdade de condições.
6. Constituem motivos para o cancelamento da Ata de Registro de Preços as situações referidas nos artigos 77 e 78 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993.
7. Os preços registrados obrigam os proponentes e poderão, justificadamente, ser objeto de reequilíbrio econômico-financeiro, para menos ou para mais.
8. Independentemente de solicitação dos contratados, a Administração poderá convocar o licitante vencedor, após a assinatura da ata de registro de preços, para negociar a redução dos preços visando manter o objeto cotado na qualidade e nas especificações indicadas na proposta, em virtude da redução dos preços de mercado.
9. A Ata de Registro de Preços poderá ser ainda cancelada, a critério da Administração, quando comprovado o desequilíbrio econômico-financeiro, desonerando-se o licitante vencedor, neste caso, do compromisso ajustado.
  - 9.1 A comprovação deverá ser feita acompanhada de documentos, tais como lista de preços de fabricantes, notas fiscais de aquisição de matérias-primas, serviços e outros insumos e de transporte de mercadorias, alusivas à época da elaboração da proposta e do momento do pedido de desoneração do compromisso.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE**  
*Estado de São Paulo*

9.2 Reconhecendo o desequilíbrio econômico-financeiro, a Administração poderá cancelar formalmente o registro em relação ao item.

9.3 A Administração, simultaneamente ou após a desoneração, poderá promover licitação específica para o item, bem como se utilizar de outros meios, a fim de manter os preços de acordo com os praticados no mercado.

10. Integra a presente Ata, para todos os fins, o Edital e seus anexos, a proposta da contratada, bem como a Ata da Sessão do Pregão.

#### **CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÃO DA CONTATADA**

1. A Contratada deverá apresentar Amostras e Fichas Técnicas de todos os produtos licitados.

##### **Condições de análise de amostras:**

Os produtos ofertados serão submetidos às análises e avaliação de acordo como os parâmetros descritos abaixo e ficam desde já cientes os licitantes de que os produtos considerados insatisfatórios em qualquer das análises serão automaticamente desclassificados do processo licitatório em epígrafe.

Analise visual da EMBALAGE, será considerado os parâmetros: MATERIAL e PESO. Lembramos que embalagens diferentes das descritas neste edital poderão ser propostas e apresentadas pelo interessados, estando estas, porém sujeita à aprovação do setor competente.

Analise técnica da DOCUMENTAÇÃO TECNICA, será avaliada a apresentação e as informações contidas na FICHA TÉCNICA , no REGISTRO DO PRODUTO, no REGISTRO DO FABRICANTE NUTACIONAL, REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.

Analise técnica da DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA, será avaliada a apresentação e as informações contidas na FICHA TÉCNICA, no REGISTRO DO PRODUTO, no REGISTRO DO FABRICANTE e do LICITANTE.

Para os produtos aprovados nas etapas acima será ainda atribuída a análise que segue:

Analise sensorial das CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, que será realizada por equipe técnica onde serão considerados os seguintes parâmetros para avaliação: SABOR, TEXTURA, CONSISTENCIA, RENDIMENTO.

Todos os gêneros cotados e apresentados serão avaliados com base nos parâmetros descritos, onde será usado o critério SATISFATORIO ou INSATISFATÓRIO, sendo que o produto só será considerado aprovado quando for classificado como SATISFATÓRIO em **TODOS** os parâmetros analisados.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE**  
*Estado de São Paulo*

Os produtos ofertados deverão estar de acordo com a legislação vigente pertinente ao produto licitado, em especial, Resolução Nº273 de 22/09/2005 da ANVISA/MS; Resolução nº388 de 05/08/99, ANVS/MS; Resolução RDC nº12, de 02/01/01, ANVISA/MS; Resolução RCD nº259 de 20/09/02, ANVISA/MS; Resolução RCD nº360, de 23/12/03, ANVISA/MS; Resolução RCD nº175, de 08/07/03, ANVISA/MS e a Lei 10.674 de 16/05/03, Instrução Normativa nº 28, de 12/06/2007, Ministério da Agricultura, Decreto nº6871, de 04/06/09, Ministério da Agricultura, Portaria nº327 de 17/09/09, Ministério da Agricultura, Informe Técnico nº26 de 14/06/07, ANVISA/MS.

### **Laudos de análise**

2. Atendendo ainda a RESOLUÇÃO/FNDE/CD/No 38 de 19 DE AGOSTO DE 2009. RESOLUÇÃO/FNDE/CD/No 32 DE 10 DE AGOSTO DE 2006, e então a SÚMULA 14 DO TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE SÃO PAULO – TCE o licitante **VENCEDOR** deverá apresentar quando solicitado por escrito, em até 10 (dez) dias corridos LAUDO BROMATOLÓGICO emitido por laboratório de notoriedade publica que comprove as características SENSORIAL, FISICO QUIMICAS, MICROBIOLOGICAS E TOXICOLOGICAS do produto da marca vencedora com validade não superior a 360 (trezentos e sessenta) dias.

Fundamentada ainda no que preconiza a RESOLUÇÃO/FNDE/DC/Nº 32 DE 10 DE AGOSTO DE 2006, VI - DO CONTROLE DE QUALIDADE DO PROGRAMA, Art. 15, §1º ao 4º, a qualquer momento do fornecimento do produto licitado descrito neste edital o DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR no atributo de responsabilidade pela garantia da qualidade dos produtos ofertados em cumprimento ao programa de merenda escolar, poderá solicitar analises de laboratório da rede oficial ou pertencente a universidades federais/estaduais ou ainda de notoriedade publica, de SUA ESCOLHA ainda que comprovem as características bem como a qualidade do produto ofertado. REGISTRAMOS ainda que as despesas de COLETAS E ANALISES correrão por conta do licitante detentor do contrato será comunicado oficialmente pelo órgão solicitante, podendo este como previsto em lei acompanhar o processo de coleta em data e horário determinado pelo SETOR MUNICIPLA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR e conjunto com a disponibilidade de coleta do LABORATORIO.

Santo Antonio de Posse, ..... de ..... de 2015.

Contratante:

**MAURICIO DIMAS COMISSO**  
Prefeito Municipal



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE**  
*Estado de São Paulo*

Detentor Da Ata :JOCYMARA APARECIDA DE CAMPOS

**Testemunhas:**

-----

-----



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE  
Estado de São Paulo

ANEXO VI  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 043/2015

TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO  
CONTRATOS OU ATOS JURÍDICOS ANÁLOGOS

CONTRATANTE: PREFEITURA SANTO ANTONIO DE POSSE/SP

CONTRATADA:

CONTRATO N°

**OBJETO: Aquisição de Carnes Frios Embutidos, pelo período de 12 (doze) meses, conforme Edital Pregão Eletrônico nº 043/2015 e demais anexos, que, independentemente de transcrição, ficam fazendo parte deste instrumento.**

ADVOGADO(S): (\*)

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

Outrossim, estamos CIENTES, doravante, de que todos os despachos e decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, de conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar Estadual nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais.

Santo Antônio de Posse, XX de 2015.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE**  
*Estado de São Paulo*

**MAURICIO DIMAS COMISSO**  
**PREFEITO MUNICIPAL**

**CONTRATADA:**

(\*) Facultativo. Indicar quando já constituído.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE  
Estado de São Paulo

ANEXO VII  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 043/2015

CONDIÇÕES DE ANÁLISE DE AMOSTRAS

Os produtos ofertados serão submetidos às análises e avaliação de acordo com os parâmetros descritos abaixo e ficam desde já cientes os licitantes de que os produtos considerados insatisfatórios em qualquer das análises serão automaticamente desclassificados do processo licitatório em epígrafe.

- ⇒ Análise visual da EMBALAGEM, será considerado os parâmetros: MATERIAL e PESO.  
\* Lembramos que embalagens diferentes das descritas neste edital poderão ser propostas e apresentadas pelos interessados, estando estas, porém sujeita à aprovação do setor competente.
- ⇒ Análise visual da ROTULAGEM serão considerados os parâmetros: INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE
- ⇒ Análise técnica da DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA, será avaliada a apresentação e as informações contidas na FICHA TÉCNICA, no REGISTRO DO PRODUTO, no REGISTRO DO FABRICANTE e do LICITANTE.

Para os produtos aprovados nas etapas acima será ainda atribuída a análise que segue:

- ⇒ Análise sensorial das CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, que será realizada por equipe técnica onde serão considerados os seguintes parâmetros para avaliação: SABOR, TEXTURA, CONSISTÊNCIA, RENDIMENTO.

Todos os gêneros cotados e apresentados serão avaliados com base nos parâmetros descritos, onde será usado o critério SATISFATÓRIO ou INSATISFATÓRIO, sendo que o produto só será considerado aprovado quando for classificado como SATISFATÓRIO em **TODOS** os parâmetros analisados.

Os produtos ofertados deverão estar de acordo com a legislação vigente pertinente ao produto licitado, em especial, Resolução Nº 273 de 22/09/2005 da ANVISA/ MS; Resolução Nº 388 de 05/08/99, ANVS/ MS; Resolução RDC Nº 12, de 02/01/01,



**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE**  
*Estado de São Paulo*

ANVISA/ MS; Resolução RCD Nº 259 de 20/09/02, ANVISA/ MS; Resolução RCD Nº 360, de 23/12/03, ANVISA/ MS; Resolução RCD Nº 175, de 08/07/03, ANVISA /MS e a Lei 10.674 de 16/05/03, Instrução Normativa Nº 28, de 12/06/2007, Ministério da Agricultura, Decreto Nº6871, de 04/06/09, Ministério da Agricultura, Portaria Nº 327 de 17/09/09, Ministério da Agricultura, Informe Técnico Nº26 de 14/06/07, ANVISA/MS.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTONIO DE POSSE  
Estado de São Paulo

ANEXO VIII  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 043/2015

LAUDOS DE ANÁLISE

Atendendo ainda a RESOLUÇÃO/FNDE/CD/No 38 DE 19 DE AGOSTO DE 2009, RESOLUÇÃO/FNDE/CD/No 32 DE 10 DE AGOSTO DE 2006, e então a SÚMULA 14 DO TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE SÃO PAULO – TCE o licitante **VENCEDOR** deverá apresentar quando solicitado por escrito, em até 10(dez) dias corridos LAUDO BROMATOLÓGICO emitido por laboratório de notoriedade publica que comprove as características SENSORIAIS, FÍSICO QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS e TOXICOLÓGICAS do produto da marca vencedora com validade não superior a 360 (trezentos e sessenta) dias.

Fundamentada ainda no que preconiza a RESOLUÇÃO/FNDE/CD/Nº 32 DE 10 DE AGOSTO DE 2006, VI – DO CONTROLE DE QUALIDADE DO PROGRAMA, Art.15, §1º ao 4º, a qualquer momento do fornecimento do produto licitado descrito neste edital o DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR no atributo de responsabilidade pela garantia da qualidade dos produtos ofertados em cumprimento ao programa de merenda escolar, poderá solicitar análises de laboratório da rede oficial ou pertencente a universidades federais/estaduais ou ainda de notoriedade pública, de SUA ESCOLHA que comprovem as características bem como a qualidade do produto ofertado. REGISTRAMOS ainda que as despesas de COLETA e ANÁLISE correrão por conta do licitante detentor do contrato. No ato da solicitação da coleta ao laboratório o licitante detentor do contrato será comunicado oficialmente pelo órgão solicitante, podendo este como previsto em lei acompanhar o processo de coleta em data e horário determinado pelo SETOR MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR e conjunto com a disponibilidade de coleta do LABORATÓRIO.