## **EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2023**

**PREÂMBULO**

O Município de Cordeirópolis-SP, através da Secretaria Municipal de Educação, e mediante o(a) Pregoeiro(a) Oficial designado(a) pela Portaria n.º 11.569 de 19 de junho de 2020, Sr(a). **Adão Jorge Lopes de Souza**, torna público, para o conhecimento dos interessados que fará realizar licitação do tipo **MENOR PREÇO POR LOTE** na modalidade **PREGÃO,** na forma **ELETRÔNICA,** a fim de selecionar proposta para aquisição dos objetos enunciados no Anexo I deste edital.

**O edital poderá ser obtido na íntegra no site da Prefeitura Municipal de Cordeirópolis-SP,** [**www.cordeiropolis.sp.gov.br**](http://www.cordeiropolis.sp.gov.br) **no ícone Licitações ou através do site** [**http://comprasbr.com.br.**](http://comprasbr.com.br.)

**O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança – criptografia e autenticação – em todas as suas fases através do Sistema de Pregão Eletrônico (licitações) da plataforma Compras BR.**

**CADASTRAMENTO, ABERTURA E INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS**

**Propostas Iniciais e Documentos de Habilitação: Devem estar inseridos na plataforma de licitações até o dia 03/04/2023 às 08:00 horas.**

**Data da Abertura da Sessão Pública: 03/04/2023, às 09:00 horas.**

**Início da Sessão de Disputa de Preços (fase competitiva): 03/04/2023 às 09:05 horas**.

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

**Local de Realização:** a sessão pública dar-se-á por meio do Portal de Licitações no endereço eletrônico [**http://comprasbr.com.br**](http://comprasbr.com.br)**.**

A licitação se subordina aos ditames contidos na Lei Federal 10.520/2002 e subsidiariamente à Lei Federal 8.666/1993 com suas alterações, bem como, os Decretos Municipais n.º 10.721/2019 e 10.722/2019, observadas ainda as determinações da Lei Federal n.º 12.846/13 e demais normas e condições estabelecidas neste instrumento convocatório.

Nesta licitação ainda será as segurado tratamento jurídico diferenciado, simplificado e favorecido às Microempresas(ME), Empresas de Pequeno Porte (EPP) e Microempreendedores Individuais (MEI), em conformidade com a Lei Complementar Federal 123/2006 e suas alterações, Lei Municipal 5.142/2011 e Decreto Federal n.º8.538/15.

**Valor estimado**: R$ 4.845.482,05 (quatro milhões, oitocentos e quarenta e cinco mil, quatrocentos e oitenta e dois reais e cinco centavos)

**1. DOS ANEXOS**

* 1. São anexos deste edital:

I – Termo de Referência;

II – Modelo de Declaração de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte;

III – Modelo de Declaração de Habilitação;

IV – Modelo de Proposta Comercial;

V – Modelo de Declaração de Situação Regular perante o Ministério do Trabalho;

VI – Minuta de Ata de Registro e Preços;

VI – Termo de Ciência e Notificação.

1. **DO OBJETO**
   1. A presente licitação tem por objeto **“Registro de preços para fornecimento de carnes, aves e peixes”.**

2.1.1. Para melhor caracterização do objeto a que se destina esta licitação, este edital é composto pelo Termo de Referência que faz parte integrante desta peça e está identificado como **anexo I**.

1. **DA FORMA DE PARTICIPAÇÃO**

**3.1.** Poderão participar deste certame todos os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto desta licitação e que atendam as exigências de habilitação.

**3.2. NÃO** será permitida a participação:

a) Estrangeiras que não funcionem no país;

b) Suspensas temporariamente para licitar e impedidas de contratar com esta administração, nos termos do art. 87, inciso III, da Lei Federal nº 8.666/93;

c) Impedidas de licitar e contratar com esta administração, nos termos do art. 7º da Lei Federal nº 10.520/02;

d) Impedidas de licitar e contratar com esta administração, nos termos do art. 10º da Lei Federal nº 9.605/98;

e) Declaradas inidôneas pelo Poder Público e não reabilitadas;

f) De empresas que possuam entre seus sócios, servidor público da Prefeitura Municipal de Cordeirópolis, ou de suas autarquias.

g) Reunidas em consórcio.

1. **DO CREDENCIAMENTO DO LICITANTE NO PORTAL DE LICITAÇÕES COMPRAS BR**

**4.1 –** Os procedimentos para credenciamento, obtenção da chave, senha de acesso poderão ser iniciadas diretamente no site de licitações no endereço eletrônico [**http://comprasbr.com.br**](http://comprasbr.com.br), acesso ao link “Fornecedores” ou através dos telefones: (67) 3303-2730 | (67) 3303-2702.

**4.2 –** As dúvidas e esclarecimentos sobre credenciamento no sistema eletrônico poderão ser dirimidas através da central de atendimento aos licitantes, por telefone, Chat ou e-mail, disponíveis no endereço eletrônico [**http://comprasbr.com.br**](http://comprasbr.com.br).

**4.3 –** O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao Sistema Eletrônico.

* 1. **4.4 –** O credenciamento da Licitante e de seu representante legal junto ao Sistema Eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão.

**5. DOS RECURSOS FINANCEIROS**

**5.1.** As despesas decorrentes da contratação ora licitada,está estimada em **R$** **4.845.482,05 (quatro milhões, oitocentos e quarenta e cinco mil, quatrocentos e oitenta e dois reais e cinco centavos**), e será atendida pelas dotações consignadas no orçamento do exercício financeiro de 2023 e seu respectivo de 2024 da Prefeitura Municipal de Cordeirópolis:

| **Despesa** | **Órgão** | **Econômica** | **Funcional** | **Ação** | **Fonte** | **Aplicação** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **0687** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.361.0222** | **2080** | **01** | **0220** |
| **0688** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.361.0222** | **2080** | **02** | **0220** |
| **0689** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.361.0222** | **2080** | **05** | **0282** |
| **0701** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.365.0222** | **2081** | **01** | **0212** |
| **0702** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.365.0222** | **2081** | **01** | **0213** |
| **0703** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.365.0222** | **2081** | **05** | **0283** |
| **0704** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.365.0222** | **2081** | **05** | **0284** |
| **0807** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.365.0222** | **2081** | **05** | **0280** |
| **0905** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.365.0222** | **2055** | **05** | **0233** |

**6. DO FORNECIMENTODE INFORMAÇÕES**

**6.1.** Maiores esclarecimentos e informações sobre a presente licitação serão fornecidas pela Secretaria de Administração – Setor de Compras e Licitações da Prefeitura Municipal de Cordeirópolis, preferencialmente, através do e-mail [**suprimentos@cordeiropolis.sp.gov.br**](mailto:suprimentos@cordeiropolis.sp.gov.br)**.**

**6.2.** Em caso de não solicitação pelos proponentes de esclarecimentos e informações, pressupõe-se que os elementos fornecidos são suficientemente claros e precisos, não cabendo, portanto, posteriormente, o direito a qualquer reclamação.

**7. DA PROPOSTA COMERCIAL**

* 1. **7.1 –** A participação no certame dar-se-á por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subseqüente encaminhamento da proposta de preços, por meio do sistema eletrônico no sítio [**http://comprasbr.com.br**](http://comprasbr.com.br).
     1. **7.2 –** As propostas de preço se os demais documentos exigidos neste edital deverão ser encaminhados eletronicamente até data e horário definidos, conforme indicação no preâmbulo deste edital**.**
  2. **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.
  3. **7.4 –** Caso haja desconexão com o Pregoeiro Oficial no decorrer da etapa competitiva do pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retornando o Pregoeiro Oficial, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.
     1. **7.4.1 –** Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do pregão será suspensa e terá reinício somente após reagendamento/comunicação expressa aos participantes no sistema eletrônico, onde será designado dia e hora para a continuidade da sessão.
  4. **7.4.2 –** Caso exista a necessidade de ser suspenso o pregão, o Pregoeiro Oficial designará novo dia e horário para a continuidade do certame.
  5. **7.5 –** O andamento do procedimento de licitação entre a data de abertura das propostas e a adjudicação do objeto deve ser acompanhado pelos participantes por meio do portal [**http://comprasbr.com.br**](http://comprasbr.com.br), que veiculará avisos, convocações, desclassificações de licitantes, justificativas e outras decisões referentes ao procedimento.
  6. **7.8 –** O encaminhamento de proposta e demais documentos pressupõe também pleno conhecimento e atendimento de todas as exigências contidas no edital e seus anexos. O fornecedor será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.
     1. **7.9 –** Os produtos ofertados deverão atender a todas as especificações constantes neste Edital e Termo de Referência.
  7. **7.10 –** As propostas encaminhadas terão prazo de validade de 60 (sessenta) dias consecutivos, contados da data da sessão de abertura desta licitação, conforme disposição legal.
     1. **7.10.1 –** Os preços deverão ser cotados em moeda corrente nacional e preenchidos no campo apropriado do sistema eletrônico em **valor unitário e total global**.
     2. **7.10.2 –** O sistema estará configurado para aceitar propostas com no máximo 02 (duas) casas decimais.
  8. 7.10.3 – Os preços propostos serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração dos mesmos, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outropretexto.

7.10.4 - Nos preços deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas de custos, como por exemplo: embalagem, mão-de-obra, transporte, administração, emolumentos e tarifas, seguros, encargos sociais e trabalhistas, custos e benefícios, taxas e impostos, e quaisquer outras despesas, direta ou indiretamente relacionadas com a execução total do objeto da presente licitação

* 1. **7.10.5 –** A omissão de qualquer despesa necessária à perfeita realização do objeto será interpretada como não existente ou já incluída nos preços, não podendo o licitante pleitear acréscimo após a abertura das propostas.
  2. **7.11 –** O licitante deverá informar, em campo próprio da plataforma de licitações Compras BR, a condição da empresa, caso esteja enquadrada como microempresas, empresas de pequeno porte ou microempreendedores individuais.
  3. **7.12 –** Caberá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante todo o processo do pregão, desde a publicação até a homologação,ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante de sua desconexão ou da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou pelo pregoeiro,bem como da perda do direito de exercer o benefício previsto na Lei Complementar nº 123/06.

**7.13** - Prazo de entrega do produto cotado, que deverá ser conforme estabelecido pelas Secretarias Municipais Solicitantes**,** contados do recebimento da **Autorização de Fornecimento** pela contratada;

8. DA DOCUMENTAÇÃO

**8.1 -** Os licitantes deverão encaminhar eletronicamente os documentos abaixo mencionados até a data descrita no preâmbulo deste Edital, bem como eventual documentação específica constante no Termo de Referência, anexo a este Edital, **sob pena de inabilitação**:

8.1.1. Registro comercial, no caso de empresa individual;

8.1.2. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial ou no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, nos termos da lei e conforme o caso, em se tratando de sociedades empresárias ou simples, e, ainda, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

8.1.2.1. Os documentos descritos no subitem 8.1.2 deverão estar acompanhados de todas as ***alterações*** ou da ***consolidação*** respectiva, conforme legislação em vigor.

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

**8.2. Regularidade Fiscal e Trabalhista**

8.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (**CNPJ**);

8.2.2.Prova de **inscrição** no cadastro de contribuintes estadual **ou** municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.2.3. Prova de regularidade fiscal emitida pelas Fazendas **Federal** e **Estadual** do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei, mediante a apresentação das seguintes certidões:

8.2.3.1. Certidão Conjunta Negativa de Débitos **ou** Certidão Conjunta Positiva com Efeitos de Negativa, relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União e INSS, expedida pela Secretaria da Receita Federal; com base na Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1751, de 02 de outubro de 2014;e

8.2.3.2. Certidão de Regularidade do ICMS – Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços, expedida pela Fazenda Estadual;

8.2.3.3**.** Certidão Conjunta Negativa de Débitos **ou** Certidão Conjunta Positiva com Efeitos de Negativa, relativos a Tributos Estaduais e à Dívida Ativa Estadual.

8.2.4. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço **(FGTS),** mediante a apresentação de CRF – Certificado de Regularidade do FGTS;

8.2.5. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do trabalho, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.

**8.3. Qualificação Técnica**

**8.3.1.** Prova de aptidão para o desempenho de atividade **pertinente e compatível com o objeto desta licitação**, por meio da apresentação de Atestado(s) expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, necessariamente em nome do licitante, e que indique fornecimento compatível com o objeto desta licitação.

8.3.1.1. É facultada à Comissão ou autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta.

**8.4. Qualificação Econômico Financeira:**

8.4.1. Certidão negativa de pedido de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida em data não anterior a 90 (noventa) dias corridos da abertura da sessão deste pregão, se outro prazo não constar do documento.

8.4.1.1. Na hipótese da proponente estar em recuperação judicial, possibilita-se a apresentação de certidão positiva, juntamente com o plano de recuperação homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, apto a comprovar a sua viabilidade econômico financeira, inclusive, pelo atendimento de todos os requisitos de habilitação econômico financeira estabelecidos pelo edital.

**8.5. Documentação Complementar – Declarações**

8.5.1. Declaração de que a empresa não possui, em seu quadro de pessoal, trabalhadores menores de 18 (dezoito) anos realizando trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e de qualquer trabalho, a menores de 16 (dezesseis) anos, conforme determina o art. 27, V, da Lei Federal nº 8.666/93, alterada pela Lei Federal nº 9.854/99, observados,preferencialmente,os termos do anexo V.

8.5.2. Declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação e inexistência de qualquer fato impeditivo à participação, preferencialmente, nos moldes do **anexo III** deste edital.

8.5.3. As microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP), visando ao exercício da preferência prevista na Lei Complementar nº. 123/06 e suas alterações, deverão firmar DECLARAÇÃO, preferencialmente, nos termos do modelo estabelecido no **anexo II** deste edital

**8.6.** Os documentos de que trata o item 8.1 deverão, conforme o caso, serem digitalizados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por tabelião de notas.

8.6.1. Em todas as hipóteses referidas neste item, não serão aceitos protocolos e nem documentos com prazo de validade vencido.

8.6.2. Não serão aceitas cópias ilegíveis e que não ofereçam condições de leitura das informações nelas contidas pelo Pregoeiro Oficial e pelos membros da equipe de apoio.

**8.7.** Na hipótese de ser a licitante a matriz, toda a documentação deverá ter sido expedida em nome desta, e se for a filial, toda a documentação deverá ter sido expedida em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

8.7.1. Caso a licitante pretenda que um de seus estabelecimentos, que não o participante desta licitação, execute o futuro contrato, **DEVERÁ APRESENTAR TODA A DOCUMENTAÇÃO DE AMBOS OS ESTABELECIMENTOS.**

**8.8.** A comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato, nos termos do art. 42 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

**8.9.** As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, nos termos do art. 43 da Lei Complementar nº 147, de 7 de agosto de 2014.

8.9.1. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de **05 (cinco) dias úteis**, a contar da data da publicação do resultado do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Prefeitura Municipal de Cordeirópolis, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

8.9.2. A não-regularização da documentação, no prazo previsto no item 8.9.1, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital.

8.9.3. Ocorrendo a hipótese do subitem 8.9.2, será retomado os atos referentes ao procedimento licitatório, devendo o pregoeiro examinar as ofertas subsequentes e a qualificação dos licitantes, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor.

8.9.4. A convocação para continuação do certame dar-se-á por meio de publicação no **Diário Oficial do Estado de São Paulo**.

**9. – DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS**

* 1. **9.1 –** A partir do horário previsto neste edital, terá início à sessão pública do Pregão Eletrônico, com a divulgação das propostas de preços recebidas pelo sítio já indicado no item anterior, passando o Pregoeiro Oficial a avaliar a aceitabilidade das propostas.
  2. **9.2 –** Aberta a etapa competitiva, os representantes dos licitantes deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário e valor consignados.

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

* + 1. **9.4 –** Cada licitante poderá encaminhar lance com valor distinto e decrescente, inferiores ao menor preço consignado, desde que seja inferior ao seu último lance e diferente de qualquer outro valor ofertado, **observado como parâmetro de redução mínima o percentual de 1% (um por cento).**
    2. 9.4.1 – Não serão aceitos dois ou mais lances do mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
  1. **9.5 –** Com o intuito de conferir celeridade à condução do processo licitatório, é permitido ao Pregoeiro Oficial a abertura e gerenciamento simultâneo da disputa de vários itens da mesma licitação.
     1. **9.5.1 –** Em regra, a disputa simultânea de itens obedecerá à ordem sequencial dos mesmos. Entretanto, o Pregoeiro Oficial poderá efetuar a abertura da disputa de itens selecionados fora da ordem seqüencial.

**9.5.2 –** O tempo normal de disputa será encerrado pelo Pregoeiro Oficial e, após o término do tempo normal de disputa, o sistema disponibilizará um tempo extra, aleatoriamente determinado pelo sistema eletrônico, durante o qual se apresentará aviso de fechamento iminente dos lances, sendo que o tempo aleatório não ultrapassará a 30 (trinta) minutos.

* 1. **9.6 –** Assim que a etapa de lances for finalizada e o sistema detectar um empate, conforme estabelece os artigos 44 e 45 da LC 123/2006, a ferramenta inicia a aplicação automática do desempate, assegurando-se, como critério, a preferência de contratação para as microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais, conforme procedimento detalhado neste Edital.
     1. **9.6.1 –** Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais sejam iguais ou até 5%(cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada, quando esta for proposta de licitante não enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual. O disposto neste item somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa, empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual.
     2. **9.6.2 –** Caso ocorra a situação de empate descrita no item 9.6, o pregoeiro convocará o representante da microempresa, empresa de pequeno porte ou o microempreendedor individual melhor classificada, imediatamente e por meio do sistema eletrônico, a ofertar, no prazo máximo de 5 (cinco) minutos, lance inferior ao menor lance registrado para o item.
     3. **9.6.3 –** Caso a licitante convocada não apresente lance inferior ao menor valor registrado no prazo acima citado, as demais microempresas, empresas de pequeno porte ou microempreendedores individuais que, porventura, possuam lances ou propostas na situação do item 9.6,serão convocadas, na ordem de classificação,a oferta lances inferiores à menor proposta.
     4. **9.6.4 –** A microempresa, empresa de pequeno porte ou o microempreendedor individual que primeiro apresentar lance inferior ao menor lance ofertado na sessão de disputa será considerada arrematante pelo Pregoeiro Oficial, encerrando-se a disputa do item na sala virtual.
     5. **9.6.5 –** O não oferecimento de lances no prazo específico destinado a cada licitante produz a preclusão do direito de apresentá-los. Os lances apresentados em momento inadequado, antes do início do prazo específico ou após o seu término, serão considerados inválidos.
     6. **9.6.6 –** Caso a proposta ofertada por licitante não enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual e, inicialmente, melhor classificada, venha a ser desclassificada pelo Pregoeiro Oficial, por desatendimento ao edital, essa proposta não mais será considerada como parâmetro para o efeito do empate de que trata o item 9.6.
  2. **9.7 –** O Sistema eletrônico informará as propostas de menor preço de cada participante imediatamente após o encerramento da etapa de lances.
  3. **9.8 –** Para o julgamento das propostas, será considerado o critério de **MENOR PREÇO POR LOTE,** observadas rigorosamente as especificações constantes deste Edital**.**
  4. **9.9 –** Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o proponente desistente às penalidades constantes da Cláusula XVI deste edital.
  5. **9.10 –** Após este ato, será encerrada a etapa competitiva e ordenadas as ofertas, exclusivamente pelo critério de **MENOR PREÇO POR LOTE.**
  6. **9.11 –** O(a) Pregoeiro(a) Oficial poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta diretamente ao licitante que tenha apresentado o lance de menor valor ao item, para que seja obtido preço melhor e, assim, decidir sobre sua aceitação, observadas as condições definidas neste edital.
     1. **9.12 –** Após o encerramento da sessão de disputa e estando o valor da melhor proposta acima do valor de referência, o(a)Pregoeiro(a) Oficial negociará a redução do preço com o seu detentor.
     2. **9.13 –** O(a) Pregoeiro(a) Oficial examinará a aceitabilidade, quanto ao objeto e valor apresentado pelo primeiro classificado, conforme definido neste edital, decidindo motivadamente a respeito.
  7. **9.14 –** Encerrada a etapa de lances da sessão pública e ordenadas as ofertas, o(a) Pregoeiro(a) Oficial comprovará a regularidade de situação do autor da melhor proposta, avaliada na forma da Lei 10.520/2002 e 8.666/93, bem como, o cumprimento das demais exigências para habilitação contidas neste Edital e anexos.
     1. **9.15 –** A proposta final do(s) vencedor(es) (contendo a especificação completa do objeto, em conformidade com as exigências do Anexo I deste edital), deverá(ão) ser anexado na plataforma de licitações ComprasBR após a solicitação do pregoeiro ou enviar via email –[**suprimentos@cordeiropolis.sp.gov.br**](mailto:suprimentos@cordeiropolis.sp.gov.br) no prazo de até 02 (dois) dias úteis, contados do término da sessão.
     2. 9.15.1 – No caso de desclassificação do licitante classificado em primeiro lugar, o novo licitante convocado deverá apresentar documentação e proposta no mesmo prazo previsto no item 9.15, a contar da convocação pelo Pregoeiro Oficial através do chat de mensagens ou email.
     3. 9.15.2 **–** A inobservância aos prazos elencados nos itens 9.15, ou ainda o envio dos documentos de habilitação e da proposta de preços em desconformidade com o disposto neste edital, **ensejará a inabilitação do licitante** e, conseqüente, desclassificação no certame, salvo motivo devidamente justificado e aceito pelo Pregoeiro Oficial.
  8. **9.16 –** Caso não se realizem lances ou se o lance estiver muito acima do estimado, será verificada a conformidade entre a proposta inicial de menor preço e o valor estimado para a contratação.
  9. **9.17 –** Após constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, será declarado o proponente vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto pelo Pregoeiro Oficial.
  10. 9.17.1 **–** Se a oferta não for aceitável ou se o proponente não atender às exigências editalícias, o Pregoeiro Oficial examinará as ofertas subseqüentes, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda todas as exigências editalícias, sendo o respectivo proponente declarado vencedor e a ele adjudicado o objeto desta licitação.
  11. 9.17.2 **–** Verificando-se, no curso da análise, o descumprimento de requisitos estabelecidos neste edital, a proposta será desclassificada.
  12. 9.17.3 **–** Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista no objeto deste edital.
  13. **9.18 –** Do certame lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes e que, ao final, deverá obrigatoriamente ser assinada pelo(a) Pregoeiro(a) Oficial, membros da equipe de apoio e demais presentes.
  14. **9.19** – Da sessão será lavrada ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes e que, ao final será assinada pelo pregoeiro e Equipe de apoio.

**10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL**

**10.1. Até 02 (dois) dias úteis anteriores à data fixada para o recebimento das propostas**, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar as disposições deste edital.

* + 1. **10.2.** A petição de impugnação deve ser formalizada em campo específico do sistema de licitações através do site [**http://comprasbr.com.br**](http://comprasbr.com.br) ou através do email **suprimentos@cordeiropolis.sp.gov.br**.

10.2.1. Acolhida a petição contra o ato convocatório, em despacho fundamentado, será designada nova data para a realização deste certame.

**11. DO RECURSO ADMINISTRATIVO**

* 1. **11.1 –** Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, quando lhe será dado o prazo de 03 (três) dias úteis para apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.
     1. 11.1.1 **–** A manifestação da intenção de recorrer deve ser formalizada em campo específico do sistema de licitações através do site [**http://comprasbr.com.br**](http://comprasbr.com.br)ou através do email **suprimentos@cordeiropolis.sp.gov.br**.
     2. 11.1.2 **–** O acesso à fase de manifestação da intenção de recurso será assegurado aos licitantes classificados e desclassificados.
     3. 11.1.3 **–** A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará em decadência do direito de recurso e adjudicação do objeto pelo(a) Pregoeiro(a) Oficial ao vencedor.
  2. **11.2 –** O licitante deverá incluir peça recursal original, bem como, demais documentos no campo próprio do sistema de licitações Compras BR, acompanhada do contrato social ou do instrumento de procuração que conceda poderes de representação da empresa nesta licitação. Os demais licitantes ficarão, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões.
  3. **11.3 –** Caso a peça recursal, por algum problema técnico não puder ser inserida na plataforma digital, o licitante recorrente poderá encaminhar a peça recursal e demais documentos originais ou autenticados, aos cuidados do pregoeiro, podendo ser enviado através do e-mail [**suprimentos@cordeiropolis.sp.gov.br**](mailto:suprimentos@cordeiropolis.sp.gov.br) ou protocolizados na Central de Atendimento da Prefeitura Municipal de Cordeirópolis anexo ao Poupatempo, localizado no Edifício Jamil Abrahão Saad – Rua Carlos Gomes, 341 – Centro, de segunda-feira à sexta-feira, das 09:00 horas às 17:00 horas e aos sábados das 09:00 horas às 13:00 horas**.**
  4. **11.4 –** Qualquer recurso contra a decisão do Pregoeiro Oficial não terá efeito suspensivo.
  5. **11.5 –** O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
  6. **11.6 –** Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados na Secretaria Municipal de Administração – Diretoria de Compras, localizada na Rua Dr. Silvio Moreira, n.º 25 – Vila dos Pinheiros, Cordeirópolis – SP, CEP: 13.491-024, de segunda-feira à sexta-feira, das 08:00 horas às 17:00 horas.
  7. **12. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO**
  8. **12.1 –** Inexistindo manifestação recursal, o Pregoeiro Oficial adjudicará o objeto ao licitante vencedor, competindo à autoridade competente homologar o procedimento licitatório.
  9. **12.2 –** Decididos os recursos porventura interpostos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente adjudicará o objeto ao licitante vencedor e homologará o procedimento licitatório.

**13. DOS PAGAMENTOS**

**13.1.** Os pagamentos serão efetuados no prazo de até **30 (trinta) dias corridos** da emissão da Nota Fiscal, contados da expedição o Atestado de Recebimento, à vista de nota(s) fiscal(is)/fatura(s) apresentada(s).

13.1.1. No caso de devolução da(s) nota(s) fiscal(is)/fatura(s), por sua inexatidão ou da dependência de carta corretiva, nos casos em que a legislação admitir, o prazo fixado no item 13.1 será contado a partir da data de entrega da referida correção.

**13.2.** Os pagamentos serão efetuados mediante crédito em conta corrente da CONTRATADA preferencialmente através do **Banco do Brasil S.A.**

**13.3.** Caso o dia de pagamento coincida com sábados, domingos, feriados ou pontos facultativos, o mesmo será efetuado no primeiro dia útil subseqüente sem qualquer incidência de correção monetária ou reajuste.

**13.4.** No caso do CONTRATANTE atrasar os pagamentos, estes serão atualizados financeiramente pelo índice econômico oficial do Município de Cordeirópolis.

**14. DAS ALTERAÇÕES DE PREÇO**

**14.1.** O preço é fixo e irreajustável.

**14.2.** O equilíbrio econômico-financeiro será mantido nos termos da Lei Federal nº 9.366/93.

**15. DASCONDIÇÕES DE FORNECIMENTO**

**15.1.** O prazo de entrega do(s) produto(s) será conforme estabelecido pela Secretaria Municipal requisitante, conforme Anexo I – Termo de Referência, contados da data do recebimento de cada **Autorização de Fornecimento** emitidas pelas secretarias da contratada;

15.1.1 A entrega dos produtos ocorrerá por conta e risco da contratada, especialmente quanto aos procedimentos de **transporte**, **carga** e **descarga;**

15.1.2. O(s)produto(s) deverão ser transportados em veículo apropriado, respeitando as normas técnicas e legislação aplicável à espécie, a fim de garantir as condições que preservem as características dos mesmos, como também a sua qualidade, especificadas no anexo I – Termo de Referência, deste edital.

**15.2.** Os produtos deverão ser entregues nos locais indicados pela Secretaria Municipal requisitante nas quantidades e no horário indicado nas Autorizações de Fornecimento, devidamente acompanhados da nota fiscal de venda e com comunicação prévia.

**15.3.** Não serão recebidos os produtos que chegarem fora do horário estabelecido nos termos do item 15.2, bem como aqueles desacompanhados da respectiva **Autorização de Fornecimento** e **nota(s) fiscal(is)/fatura;**

**15.4.** O objeto será recebido:

15.4.1. *Provisoriamente*, mediante recibo, para efeito de posterior verificação da conformidade dos produtos com as respectivas especificações;

15.4.2. *Definitivamente*, após inspeção física minuciosa da qualidade dos produtos e conseqüente aceitação.

**15.5.** Constatadas **irregularidades** na entrega do objeto da presente licitação, a Prefeitura poderá:

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

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

15.5.3. As irregularidades deverão ser sanadas pela Contratada **no prazo máximo de até 48 (quarenta e oito) horas**, contado do efetivo recebimento da comunicação escrita de recusa, mantido o preço unitário inicialmente contratado;

**15.6.** Por ocasião da entrega, a Contratada deverá colher no comprovante respectivo a *data*, o *nome*, o *cargo*, a *assinatura* e o número da cédula de identidade (RG) do servidor responsável pelo recebimento

**16. DA FISCALIZAÇÃO**

**16.1.** A fiscalização do cumprimento do objeto da presente licitação, inclusive para efeito de aplicação de penalidades, será atribuição de servidor(es) público(s) designado(s) pela **Secretaria Municipal requisitante.**

**16.2.** Toda correspondência relativa à presente licitação, deverá ser processada por escrito.

**16.3.** Na hipótese da empresa contratada negar-se a assinar o recebimento com protocolo de qualquer correspondência a ela dirigida, a mesma será enviada pelo correio, registrada ou por aviso de recebimento (AR), considerando-se desta forma entregue para todos os efeitos.

**16.4.** Caberá à empresa contratada providenciar e selecionar, a seu exclusivo critério, e contratar, em seu nome, a mão-de-obra necessária a execução do objeto da presente licitação, seja ela especializada ou não, técnica ou administrativamente, respondendo por todos os encargos trabalhistas, previdenciários e sociais, **não tendo os mesmos vínculo empregatício algum com a Prefeitura Municipal de Cordeirópolis**.

**17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**17.1.** A recusa injustificada do licitante convocado em assinar a ata de registro de preço, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido neste edital, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o as seguintes penalidades:

17.1.1. Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida; ou

17.1.2. Pagamento correspondente à diferença de preço decorrente de nova licitação para o mesmo fim.

**17.2.** O atraso injustificado na execução da ata de registro de preço sujeitará a contratada à multa de mora sobre o valor da obrigação não cumprida, aplicada a partir do primeiro dia útil seguinte ao término do prazo estipulado, na seguinte proporção:

17.2.1. Multa de 10%(dez por cento) até o 30º (trigésimo) dia de atraso; e

17.2.2. Multa de 15% (quinze por cento) a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia de atraso até o 45º (quadragésimo quinto) dia de atraso.

17.2.3. A partir do 46º(quadragésimo sexto) dia estará caracterizada a inexecução total ou parcial da obrigação assumida.

**17.3.** Pela inexecução total ou parcial da ata de registro de preço, poderão ser aplicadas à contratada as seguintes penalidades:

17.3.1. Multa de 20%(vinte por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida; ou

17.3.2. Multa correspondente à diferença de preço decorrente de nova licitação para o mesmo fim.

**17.4.** As multas previstas neste item não impedem a aplicação de outras sanções previstas na Lei Federal nº 8.666/93.

17.4.1. Verificado que a obrigação foi cumprida com atraso injustificado ou caracterizada a inexecução parcial, a Prefeitura reterá, preventivamente, o valor da multa dos eventuais créditos que a contratada tenha direito, até a decisão definitiva, assegurada a ampla defesa.

17.4.2. Se a Prefeitura decidir pela não aplicação da multa, o valor retido será devolvido à contratada, devidamente corrigido pelo índice oficial do Município.

**17.5.** O valor das multas aplicadas com fulcro neste item será devidamente corrigido até a data de seu efetivo pagamento e recolhido aos cofres da Prefeitura Municipal de Cordeirópolis dentro de 03(três) dias úteis da data de sua cominação mediante guia de recolhimento oficial.

**18. DO FORO**

**18.1.** Fica eleito o Foro da Comarca de Cordeirópolis, Estado de São Paulo, para dirimir as eventuais pendências oriundas do presente Edital, excluindo-se qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

**19. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**19.1.** As dúvidas e os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro e pela Equipe de Apoio ou submetidos à Assessoria Jurídica do Departamento de Suprimentos da Prefeitura Municipal de Cordeirópolis.

**19.2.** A participação na presente licitação importa na irrestrita e irretratável aceitação desse edital e seus anexos.

**19.3.** Fica expressamente reservado à Prefeitura Municipal de Cordeirópolis, o direito de revogar ou anular em decisão fundamentada a presente licitação, ficando assegurado, em caso de desfazimento do presente processo licitatório, o direito ao contraditório e a ampla defesa.

**19.4.** As empresas proponentes que não atenderem às exigências desta licitação serão automaticamente desclassificadas.

**19.5.** Não é permitida a subcontratação parcial ou total do objeto ora licitado sem a anuência da contratante.

**19.6.** Pela elaboração e apresentação da documentação e proposta, as licitantes não farão jus a quaisquer vantagens, remuneração ou indenização de qualquer espécie.

**19.7.** Não será permitido o início do fornecimento sem que a Prefeitura Municipal de Cordeirópolis emita, previamente, a respectiva **Autorização de Fornecimento**.

**19.8.** A Prefeitura Municipal de Cordeirópolis poderá solicitar, de qualquer licitante, informações e esclarecimentos complementares para perfeito juízo e entendimento da documentação ou da proposta financeira apresentadas.

**19.9.** A licitante que não puder comprovar a veracidade dos elementos informativos apresentados à Prefeitura Municipal de Cordeirópolis, quando solicitados eventualmente neste sentido, será automaticamente excluída da presente licitação.

**19.10.** Para conhecimento do público, expede-se o presente instrumento convocatório.

Cordeirópolis, 14 de março de 2023.

**JOÃO BATISTA DE MATTOS**

Diretor Administrativo da Secretaria Municipal de Educação

**ANEXO I**

#### **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

#### **TERMO DE REFERÊNCIA**

**1. OBJETO:** Registro de preços para fornecimento de carnes, aves e peixes.

**2. JUSTIFICATIVA:** Essa solicitação se faz necessário para atender a demanda da Secretaria Municipal de Educação no fornecimento gêneros alimentícios, para merenda escolar, sendo itens necessários para compor um bom cardápio e gerando aos alunos a satisfação de ter uma alimentação de qualidade, pois muitas crianças muitas vezes tem somente a refeição escolar para se alimentar.

**3. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

**3.1.** A despesa decorrente da contratação ora licitada está estimada em **R$ 4.845.0482,05**, e será atendida pela seguinte dotação consignada no orçamento do exercício financeiro de 2023 e seu respectivo de 2024 da Prefeitura Municipal de Cordeirópolis:

| **Despesa** | **Órgão** | **Econômica** | **Funcional** | **Ação** | **Fonte** | **Aplicação** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **0687** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.361.0222** | **2080** | **01** | **0220** |
| **0688** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.361.0222** | **2080** | **02** | **0220** |
| **0689** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.361.0222** | **2080** | **05** | **0282** |
| **0701** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.365.0222** | **2081** | **01** | **0212** |
| **0702** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.365.0222** | **2081** | **01** | **0213** |
| **0703** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.365.0222** | **2081** | **05** | **0283** |
| **0704** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.365.0222** | **2081** | **05** | **0284** |
| **0807** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.365.0222** | **2081** | **05** | **0280** |
| **0905** | **02.01.00** | **3.3.90.30.00** | **12.365.0222** | **2055** | **05** | **0233** |

**4. DESCRITIVO E QUANTITATIVO DOS PRODUTOS**

| **LOTE I** | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **UNID.** | **QUANT.** | **MATERIAL** |
| 1 | KG | 9.000 | COXINHA DA ASA |
| 2 | KG | 4.000 | FILÉ DE COXA E SOBRECOXA EM CUBOS |
| 3 | KG | 5.800 | FILÉ DE PEITO DE FRANGOEM TIRAS |
| 4 | KG | 5.300 | CARNE TIPO CORTES DE FRANGO, TEMPERADOS, GRELHADOS E CONGELADOS (FILEZINHO/SASSAMI EM PARTES) |
| 5 | KG | 7.500 | ALMÔNDEGA 100% CARNE DE FRANGO IQF |
| 6 | KG | 3.000 | CARNE DE FRANGO EMPANADO COM LEGUMES |
| 7 | KG | 3.000 | CARNE IN NATURA BIFE A ROLE DE FRANGO IQF |

| **LOTE II** | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **UNID.** | **QUANT.** | **MATERIAL** |
| 1 | KG | 3.500 | ALMONDEGA 100% BOVINA CONGELADA IQF |
| 2 | KG | 2.500 | CARNE 100% BOVINA MOÍDA FORMATADA IQF,  UNID 90GRS |
| 3 | KG | 3.120 | PATINHO EM BIFE IQF |
| 4 | KG | 8.500 | PATINHO EM CUBOS IQF |
| 5 | KG | 5.500 | PATINHO EM TIRAS IQF |
| 6 | KG | 7.000 | PATINHO MOÍDO IQF |
| 7 | KG | 2.500 | CARNE BOVINA IN NATURA BIFE A ROLE IQF |
| 8 | KG | 5.632 | LAGARTO EM BIFE IQF |

| **LOTE III** | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **UNID.** | **QUANT.** | **MATERIAL** |
| 1 | KG | 8.000 | PERNIL EM CUBOS IQF |
| 2 | KG | 3.680 | LOMBO EM BIFE IQF |
| 3 | KG | 3.000 | LOMBO SUÍNO EMPANADO |

| **LOTE IV** | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **UNID.** | **QUANT.** | **MATERIAL** |
| 1 | KG | 900 | ATUM RALADO COM ÓLEO |
| 2 | KG | 3.500 | ISCA DE FILÉ DE PIRAMUTABA IQF |

| **LOTE V** | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **UNID.** | **QUANT.** | **MATERIAL** |
| 1 | CX | 220 | HAMBURGUER |
| 2 | KG | 1.600 | NHOQUE DE SOJA IQF |

| **LOTE VI** | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **UNID.** | **QUANT.** | **MATERIAL** |
| 1 | KG | 560 | PEITO DE FRANGO COZIDO E DESFIADO |
| 2 | KG | 2.200 | ALMÔNDEGA BOVINA ASSADA IQF |
| 3 | KG | 2.400 | CARNE MOÍDA ASSADO E CONGELADO IQF |
| 4 | KG | 1.200 | MINI ALMÔNDEGA BOVINA COZIDA IQF |

| **LOTE VII** | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **UNID.** | **QUANT.** | **MATERIAL** |
| 1 | KG | 600 | BACON DEFUMADO |
| 2 | KG | 600 | LINGÜIÇA CALABRESA FATIADA |

**ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO**

# **AVE – COXINHA DA ASA IQF**

DESCRIÇÃO: carne de frango limpa, em pedaços, tipo “coxinha da asa”, com as respectivas peles e ossos, manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. A carne de frango deverá ser congelada individualmente (IQF – Individual Quick Frozen) a temperatura de -12°C, e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. A carne de frango limpa, em pedaços “coxinha da asa” deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal".

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - aspecto: próprio, não amolecido e nem pegajoso, - cor: própria sem manchas esverdeadas,- odor: próprio, - sabor: próprio.

PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: Primária: saco de polietileno atóxico, leitoso ou transparente e resistente ao transporte e armazenamento, termossoldado, com etiqueta de identificação ou informações na embalagem, com peso de 1,0kg (um quilo), contendo apenas 01(um) tipo de corte – coxinha da asa.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: OPÇÃO 1: Caixa de papelão reforçado (fundo e tampa), resistente ao impacto e às condições de estocagem resfriada, lacrada com fita de arquear, garantindo a inviolabilidade da mesma, com capacidade para 15,0kg (quinze quilos). A caixa deve conter as informações necessárias impressas ou em etiquetas. OPÇÃO 2: Fundo de papelão, envolto em polietileno termo-encolhível, resistente ao impacto e às condições de estocagem, garantindo a inviolabilidade da mesma, com capacidade para 15,0kg (quinze quilos). A caixa deve conter as informações necessárias impressas ou em etiquetas.

# **AVE – FILÉ DE COXA E SOBRECOXA EM CUBOS IQF**

DESCRIÇÃO: carne de frango limpa, em cubos, tipo coxa e sobrecoxa, aparadas, sem pele e sem osso, manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. A carne de frango deverá ser congelada individualmente (IQF – Individual Quick Frozen) a temperatura de -12°C, e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. A carne de frango limpa, em cubos coxa e sobrecoxa deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" e estar de acordo com a legislação vigente.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - aspecto: próprio, não amolecido e nem pegajoso, - cor: própria sem manchas esverdeadas, - odor: próprio, - sabor: próprio.

PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: Primária: saco de polietileno atóxico, leitoso ou transparente e resistente ao transporte e armazenamento, termossoldado, com informações na embalagem conforme legislação vigente, constando o peso líquido, com 2,0kg (dois quilos).

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: OPÇÃO 1: Caixa de papelão reforçado (fundo e tampa), resistente ao impacto e às condições de estocagem resfriada, lacrada com fita de arquear, garantindo a inviolabilidade da mesma, com capacidade para até 12,0kg (doze quilos). A caixa deve conter as informações necessárias impressas ou em etiquetas. OPÇÃO 2: Fundo de papelão, envolto em polietileno termo-encolhível, resistente ao impacto e às condições de estocagem, garantindo a inviolabilidade da mesma, com capacidade para até 12,0kg (doze quilos). A caixa deve conter as informações necessárias impressas ou em etiquetas.

# **AVE – FILEZINHO EM TIRAS IQF**

DESCRIÇÃO: carne de frango limpa, sem as respectivas peles e ossos e cartilagens. Manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. A carne de frango filezinho em tiras deverá ser congelada individualmente (IQF – Individual Quick Frozen) a temperatura de -12°C e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. A carne de frango limpa de filezinho em tiras deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" e estar de acordo com a legislação vigente.

PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco de polietileno atóxico, leitoso ou transparente e resistente ao transporte e armazenamento, termossoldado, com informações na embalagem conforme legislação vigente, constando o peso líquido, com 2,0kg (dois quilos).

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: OPÇÃO 1: Caixa de papelão reforçado (fundo e tampa), resistente ao impacto e às condições de estocagem resfriada, lacrada com fita de arquear, garantindo a inviolabilidade da mesma, com capacidade para até 12 kg (doze quilos), contendo apenas 01(um) tipo de corte;

OPÇÃO 2: Fundo de papelão, envolto em polietileno termo-encolhível, resistente ao impacto e às condições de estocagem resfriada, garantindo a inviolabilidade da mesma, com capacidade para até 12 kg (doze quilos), contendo apenas 01(um) tipo de corte.

**CARNE TIPO CORTES DE FRANGO, TEMPERADOS, GRELHADOS E CONGELADOS (FILEZINHO/SASSAMI EM PARTES)**

DESCRIÇÃO: Cortes de frango, água sal, amido de arroz dextrose de milho. Não contem glúten com registro no SIF/DIPOA; cortado em 4 partes com peso de 5 a 40 gramas (80% das peças para preparo direto ao forno Característica: de acordo com a legislação vigente e atender aos itens: proporção natural 5 a 80 gramas, coloração uniforme, levemente dourada, não queimada, tempero suave com pouco sal, textura macia.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote de polietileno transparente, impresso , atóxico, resistente hermeticamente fechado, lacre por termo soldagem, contendo 2,5 a 3,0 quilogramas do produto. Rotulagem: o produto deve ser identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas por lei (Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.).A data de embalagem do produto não poderá ser anterior a 30 dias da data de entrega.

EMBALAGEM SECUNDARIA: de papelão ondulado tendo rotulagem de acordo com a legislação vigente. Com peso Maximo de 12 kg

**ALMÔNDEGA 100% CARNE DE FRANGO IQF**

DESCRIÇÃO: Carne 100% de frango processada com formato de almondega de 15gr a 25 gr. Congelado. Toda matéria prima de origem animal utilizada deverá ser proveniente de estabelecimento inspecionado pelo orgão competente.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco de material flexível, resistente, contendo etiqueta primaria com rotulagem de acordo com a legislação vigente (RDC 360) aprovada para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da anvisa. Pacotes de aproximadamente 2 kg.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: 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, transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado. Caixas com capacidade de até 20 kg.

**CARNE DE FRANGO EMPANADO COM LEGUMES**

DESCRIÇÃO: Recortes de filé de peito, ou coxa e sobrecoxa, CMS (carne mecanicamente separada), farinha de trigo fortificada com ferro e acido fólico, farinha inativada, amido de milho, sal, açúcar, água, PTS (proteínatesturizada de soja), proteína isolada de soja, CMS (carne mecanicamente separada) 8,8% fécula de mandioca, pele de frango, dextrina, especiarias, vegetais (cenourabrócolis-milho) emulsificantes, mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471), corante natural de urucum (INS 160b), corante natural caramelo (INS 150a), polifosfato de sódio (INS 452i), espessante goma guar (INS 412), realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621), acidulante acido cítrico (INS 330) antioxidante isoacorbato de sódio (INS 316), aromatizantes naturais e gordura vegetal . Contém glúten

EMBALAGEM PRIMÁRIA:Saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente com capacidade para 2kg de produto. EMBALAGEM SECUNDÁRIA:Caixa de papelão ondulado, reforçado, lacrado com fita adesiva, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, com capacidade para 4 (quatro) pacotes.

**CARNE IN NATURA BIFE A ROLE DE FRANGO (IQF)**

DESCRIÇÃO: Com cenoura e vagem preparado com file de peito de frango e legumes (cenoura e vagem), temperos naturais, isento de glutamato monossódigo; role fixo por cola comestível, isento de objetos perfurantes; produto congelado em IQF – peso médio unitário aproximado de 100g (com variação de +/- 10%); embalagem primaria: sacos de polietileno de 1 a 5kg; embalagem secundaria: caixas de papelão resistente, lacradas, com 2 a 10kg. Valores nutricionais g/100 (iguais ou acima); proteínas: 17; gorduras totais (Max):6 . Embalagem primária: pacote de polietileno transparente, impresso, atóxico, resistente hermeticamente fechado, lacre por termo soldagem, contendo 2,0 a 3,0 quilogramas do produto. Rotulagem: o produto deve ser identificado de forma clara e indelével com todas as informações exigidas por lei (resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003). A data de embalagem do produto não poderá ser anterior a 30 dias da data de entrega. Embalagem secundária: de papelão ondulado tendo rotulagem de acordo com a legislação vigente. Com peso máximo de 12kg.

**ALMONDEGA 100% BOVINA CONGELADA (IQF**)

DESCRIÇÃO: Almondegas 100% carne bovina, com 15 gramas cada unidade, sendo aceito uma variação no peso individual de até 7%, sem temperos ou condimentos. EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco de polietileno de baixa densidade, transparente, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, resistente ao transporte e armazenamento, com peso de 2 Kg. No rótulo da embalagem devem constar de forma clara as seguintes informações: nome do produto, nome do fabricante, data de fabricação, data de validade, peso liquido, número do lote, número do registro do produto no órgão competente, carimbo SIF/SISP.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão resistente. No ato da entrega o produto deverá estar totalmente congelado (temperatura aproximada de -18°C) e com validade de 180 dias

**CARNE 100%** **BOVINA MOÍDA FORMATADA IQF 90GRS**

DESCRIÇÃO: Hambúrguer 100% carne bovina, sem adição de condimentos e aditivos. Isento de glúten. Congelados individualmente (IQF), com peso por unidade de 90g. Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF).

Embalagem primária: embalagem atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação ou informações na embalagem, contendo peso líquido de 1kg a 5kg.

O produto deverá estar totalmente congelado (temperatura aproximada de -18°C) e com validade de 180 dias

# **PATINHO EM BIFE IQF**

DESCRIÇÃO: carne apresentada no corte “patinho”, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária; manipulada em condições higiênicas satisfatórias; cortada em bife de 40 a 60 gramas. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina patinho em bife deverá ser congelada individualmente (IQF – Individual Quick Frozen) a temperatura de -12°C, e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. A carne bovina em bife no corte patinho deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidade e larva e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal".

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: - aspecto: próprio da espécie, não amolecida, nem pegajosa, - cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, - odor: próprio.

PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco de polietileno atóxico, leitoso ou transparente e resistente ao transporte e armazenamento, termossoldado, com etiqueta de identificação ou informações na embalagem, contendo 2,0kg (dois quilograma) de carne em bife de aproximadamente 80 (oitenta) gramas.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçado (fundo e tampa), resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, lacrada com fita de arquear, garantindo a inviolabilidade da mesma, com capacidade para 20,0kg (vinte quilos), contendo apenas 01(um) tipo de corte. A caixa deve conter as informações necessárias impressas ou em etiquetas.

# **BOVINA – PATINHO EM CUBOS IQF**

DESCRIÇÃO: carne apresentada no corte “patinho”, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária; manipulada em condições higiênicas satisfatórias; cortada em cubos de 2,0cm (dois centímetros) x 2,0cm (dois centímetros). Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina patinho em cubos deverá ser congelada individualmente (IQF – Individual Quick Frozen) a temperatura de -12°C, e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. A carne bovina em cubo no corte patinho deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidade e larva e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal".

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: - aspecto: próprio da espécie, não amolecida, nem pegajosa, - cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, - odor: próprio.

PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 300 (trezentos) dias.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco de polietileno atóxico, leitoso ou transparente e resistente ao transporte e armazenamento, termossoldado, com etiqueta de identificação ou informações na embalagem, contendo 2,0kg (dois quilograma) de carne, em cubos de 3,0cm (três centímetros) x 3,0cm (três centímetros).

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçado (fundo e tampa), resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, lacrada com fita de arquear, garantindo a inviolabilidade da mesma, com capacidade para 12,0kg (doze quilos), contendo apenas 01(um) tipo de corte. A caixa deve conter as informações necessárias impressas ou em etiquetas.

# **BOVINA – PATINHO EM TIRAS IQF**

DESCRIÇÃO: carne apresentada no corte “patinho”, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária; manipulada em condições higiênicas satisfatórias; cortada em tiras de aproximadamente 7,0cm (sete centímetros) x 1,5cm (um centímetro e meio). Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina patinho em tiras deverá ser congelada individualmente (IQF – Individual Quick Frozen) a temperatura de -12°C, e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. A carne bovina em tiras no corte patinho deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidade e larva e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal".

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: - aspecto: próprio da espécie, não amolecida, nem pegajosa, - cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, - odor: próprio.

TEMPERATURA PARA ENTREGA: – 12ºC ou inferior.

PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 300 (trezentos) dias.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco de polietileno atóxico, leitoso ou transparente e resistente ao transporte e armazenamento, termossoldado, com etiqueta de identificação ou informações na embalagem, contendo 2,0kg (dois quilograma) de carne em tiras de tamanhos uniformes.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçado (fundo e tampa), resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, lacrada com fita de arquear, garantindo a inviolabilidade da mesma, com capacidade para 12,0kg (dose quilos), contendo apenas 01(um) tipo de corte. A caixa deve conter as informações necessárias impressas ou em etiquetas.

# **BOVINA – PATINHO MOÍDO IQF**

DESCRIÇÃO: carne apresentada no corte patinho, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, moída e congelada imediatamente com a tecnologia IQF – Individual Quick Frozen. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses. A carne bovina patinho moída granulada em temperatura de -18°C, transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. A carne bovina moída no corte patinho deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidade e larva e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal".

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: - aspecto: próprio da espécie, não amolecida, nem pegajosa, - cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas - odor: próprio.

PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 300 (trezentos) dias.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos plásticos de polietileno, atóxico, transparente e resistente, termossoldado, com etiqueta de identificação ou informações na embalagem, contendo 2,0kg (dois quilos) do produto.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçado (fundo e tampa), resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, lacrada com fita de arquear, garantindo a inviolabilidade da mesma, com capacidade para 12,0kg (doze quilos), contendo apenas 01(um) tipo de corte. A caixa deve conter as informações necessárias impressas ou em etiquetas.

**CARNE BOVINA IN NATURA BIFE A ROLE IQF**

DESCRIÇÃO: Carnebovinarecheado com cenoura e vagem, legumes (cenoura e vagem), temperos naturais, isento de glutamato monossódico - role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes;- produto congelado IQF peso médio unitário de aproximadamente 100g com (variação de +/- 10%)- valores nutricionais iguais ou acima (g/100): proteína 20. Gordura totais (max): 6

EMBALAGEM PRIMARIA: sacos de polietileno de 1 a 3kg- embalagem secundaria: caixas de papelão resistente, lacradas, com 2 a 10kg)

EMBALAGEM PRIMÁRIA: plástica própria, resistente, fechada contendo peso líquido de 1 a 3kg. Rotulagem: o produto deve ser identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas por lei (Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.) Embalagem secundaria: de caixa de papelão tendo rotulagem de acordo com a legislação.

# **LAGARTO EM BIFE IQF**

DESCRIÇÃO: carne apresentada no corte “lagarto”, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária; manipulada em condições higiênicas satisfatórias; cortada em bife de aproximadamente 80 (oitenta) gramas. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina lagarto em bife deverá ser congelada individualmente (IQF – Individual Quick Frozen) a temperatura de -12°C, e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. A carne bovina em bife no corte lagarto deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidade e larva e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal".

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: - aspecto: próprio da espécie, não amolecida, nem pegajosa, - cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas, - odor: próprio.

PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 300 (trezentos) dias.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco de polietileno atóxico, leitoso ou transparente e resistente ao transporte e armazenamento, termossoldado, com etiqueta de identificação ou informações na embalagem, contendo 2,0kg (dois quilograma) de carne em bife de aproximadamente 80 (oitenta) gramas.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçado (fundo e tampa), resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, lacrada com fita de arquear, garantindo a inviolabilidade da mesma, com capacidade para 12,0kg (doze quilos), contendo apenas 01(um) tipo de corte. A caixa deve conter as informações necessárias impressas ou em etiquetas.

# **SUÍNA – PERNIL SEM OSSO EM CUBOS IQF**

DESCRIÇÃO: Carne proveniente de machos de espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, aparada e apresentada nos cortes: pernil em cubos de 2 cm (dois centímetros) x 2 cm (dois centímetros), congelada imediatamente com a tecnologia IQF – Individual Quick Frozen. O pernil é constituído das massas musculares que envolvem o fêmur. O corte é obtido pela liberação, à faca, da carne que se encontra junto ao fêmur. Deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne suína deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal".

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; - cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor: próprio.

PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias, sob refrigeração adequada.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem a vácuo tipo “Cryovac”, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação ou informações na embalagem, contendo 2,0kg (dois quilos) de carne em cubos de 2 cm (dois centímetros) x 2 cm (dois centímetros).

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, lacrada com fita de arquear, garantindo a inviolabilidade da mesma, com capacidade para 6kg (seis quilos), contendo apenas 01(um) tipo de corte. A caixa deve conter as informações necessárias impressas ou em etiquetas.

# **LOMBO EM BIFE IQF**

DESCRIÇÃO: Carne proveniente de machos de espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, aparada e apresentada no corte lombo em bifes, congelada imediatamente com a tecnologia IQF – Individual Quick Frozen. O lombo deverá ser transportado em condições que preservem tanto as características do alimento, como também, a qualidade do mesmo. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne suína deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal".

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; - cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor: próprio.

PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias, sob refrigeração adequada.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação ou informações na embalagem, contendo peso líquido de 1kg a 2kg.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a inviolabilidade da mesma, com capacidade para 20kg (vinte quilos), contendo apenas 01(um) tipo de corte. A caixa deve conter as informações necessárias impressas ou em etiquetas.

**LOMBO SUÍNO EMPANADO**

DESCRIÇÃO: Especificação: lombo de suino fatiado, farinha para empanar (Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, farinha de milho\*, sal, açúcar, fermentos químicos: bicarbonato de sódio (INS 500ii) e pirofosfato ácido de sódio (INS 450i), emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471) e corante natural de urucum (INS160b)), solução ligante (Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, amido de milho\*, sal, açúcar e espessantes goma guar (INS 412) e goma xantana (INS 415)), farinha de arroz, gordura vegetal, água (9%), sal refinado, especiarias (alho, cebola, noz moscada, pimenta preta), aromatizantes naturais (óleo resina de pimenta preta e óleo essencial de cebola), fécula de mandioca, estabilizante tripolifosfato de sódio (INS 451i)), antioxidante isoascorbato de sódio (INS 316) e realçador de sabor glutamato monossódico (INS 621). Contém glúten. Alérgicos: contém derivados de trigo. Pode conter soja, centeio, cevada, aveia, peixe e derivados de leite. Valor Energético 302 kcal, Carboidratos 25g, Proteína 19g, Gorduras Totais 14g, Gorduras Saturadas 4g, Gorduras Trans 0g, Fibras 0g, Sódio 741mg.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: Sistema plástico termossoldado, transparente, resistente e atóxico, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de acondicionamento 700g

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçada, resistente ao impacto e as condições de estocagem em sistema de congelamento. Capacidade para 10kg.

# **PEIXE – ATUM RALADO COM ÓLEO**

DESCRIÇÃO: atum ralado com óleo comestível e caldo vegetal.

COMPOSICAO: atum ralado, óleo comestível, caldo vegetal e sal.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (antes e após cocção): cor: característica; odor: característico; sabor: característico; textura: característica.

PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: bolsa metálica flexível esterilizável composta por PET, alumínio e polipropileno; fechamento por selagem térmica; contendo 500g (quinhentos gramas) a 1,0kg (um quilograma).

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão com 12 unidades.

# **PEIXE – FILÉ DE PIRAMUTABA SEM PELE E SEM ESPINHA EM ISCA IQF**

DESCRIÇÃO: Produto obtido de pescado, limpo, cortado em filé/tira de peso aproximado de 60 (sessenta) gramas, sem espinha e sem pele. Deve estar congelado com a tecnologia IQF – Individual Quick Frozen. O produto deve apresentar-se livre de parasitas ou de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Não deve apresentar aspecto alterado, mutilado, traumatizado ou deformado, lesões, doenças microbianas, cheiro ou sabor anormal. Não deve ser proveniente de água contaminada ou poluída, nem recolhido já morto. O produto deve estar em conformidade com a legislação vigente.

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (antes e após cocção): aspecto: próprio; cor: característica; odor: característico; sabor: característico; textura: característica.

PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem tipo “Cryovac”, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação ou informações na embalagem, contendo 2,0kg (dois quilos) do produto.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçado (fundo e tampa), resistente ao impacto e às condições de estocagem resfriada, com capacidade para 20,0kg (vinte quilos), contendo apenas 01(um) tipo de corte. A caixa deve conter as informações necessárias impressas ou em etiquetas.

# **HAMBÚRGUER DE CARNE DE AVES E BOVINA**

DESCRIÇÃO: produto cárneo industrializado obtido a partir de carne moída de aves e de carne bovina, moldado e submetido ao processo tecnológico adequado. Deverá ser congelada à temperatura de -12ºC (doze graus centigrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.

CARACTERÍSTICAS GERAIS: o produto devera ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob prévia inspeção sanitária. A mistura cárnea modelada e congelada deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa encobrir alguma alteração.

Os hambúrgueres deverão apresentar tamanho uniforme, sem ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo de superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar 56g (cinquenta e seis gramas). O produto devera ser armazenado e transportado a -12ºC (doze graus centigrados negativos).

CARACTERISTICAS ORGANOLIPTICAS (ANTES E APOS COCÇÃO): cor: característica; odor: característico; sabor: característico; e textura: característica.

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

EMBALAGEM PRIMÁRIA: Envelopado individualmente em saco de polietileno liso, transparente e com informações na embalagem.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada, com capacidade para 36 (trinta e seis) unidades. A caixa deve conter as informações necessárias impressas ou em etiquetas.

# **NHOQUE DE SOJA**

DESCRIÇÃO: produto obtido pelo amassamento de farinha de soja, extrato de soja, farinha de trigo, margarina vegetal de palma, farinha de linhaça, sal e demais ingredientes necessários, adicionado de farinha de linhaça. O nhoque deverá ser preparado com matérias-primas em perfeito estado de conservação, não sendo permitido produtos transgênicos e congelado imediatamente com a tecnologia IQF – Individual Quick Frozen.

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

EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, termossoldado, transparente, com etiqueta de identificação ou informações na embalagem e com capacidade para armazenar e transportar 1,0kg (um quilograma) do produto.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, com capacidade para 10 (dez) pacotes com peso líquido de 1,0kg (um quilograma). A caixa deve conter as informações necessárias impressas ou em etiquetas.

# **PEITO DE FRANGO COZIDO E DESFIADO**

DESCRIÇÃO: Filé de peito de frango cozido, desfiado e congelado.

CARACTERÍSTICAS GERAIS: Filé de peito de frango temperado, cozido, desfiado e congelado, obtido após os processos de limpar, temperar, cozinhar, desfiar e empacotar o produto. O produto poderá ser temperado com especiarias (exceto pimenta).

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: proteína mínimo de 20%; gordura total máxima de 3% e sódio máximo de 600 mg em 100g. Características sensoriais, físico-químicas, microbiológicas, macroscópicas e microscópicas devem atender à legislação vigente. O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente.

PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 (doze) meses.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco de polietileno de alta densidade, atóxico, termossoldado, apropriado para contato direto com alimentos, com peso líquido de 1 kg ou 2 kg. Deverão estar impressos na embalagem o peso líquido, data de fabricação e data de validade.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão, com etiquetas de identificação, resistente ao impacto e às condições de estocagem, com capacidade para no máximo 12 kg.

# **BOVINA – ALMÔNDEGA BOVINA ASSADA IQF**

DESCRIÇÃO: carne bovina moída, adicionada água, proteína de soja, farinha de rosca, farinha de mandioca, levemente temperada com alho, cebola, especiarias (exceto pimenta), sal, açúcar e demais substâncias permitidas, desde que declaradas. As almondegas deverão ser assadas e congelada individualmente pelo sistema IQF – Individually Quick Frozen.

CARACTERÍSTICAS GERAIS: Cada unidade deverá pesar de 17 a 21 gramas. As almôndegas, moldadas na forma arredondada, deverão apresentar tamanho uniforme, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, portando com coloração normal. O produto deverá ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária. A mistura cárnea deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração.

PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 (doze) meses.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, termossoldado, apropriado para contato direto com alimentos, com peso líquido de 1 kg ou 2 kg. Deverão estar impressos na embalagem o peso líquido, data de fabricação e data de validade.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão, com etiquetas de identificação, resistente ao impacto e às condições de estocagem, com capacidade para no máximo 14 kg.

# **CARNE MOÍDA ASSADA E CONGELADA IQF**

DESCRIÇÃO: carne bovina moída, assada e congelada individualmente pelo sistema IQF – Individually Quick Frozen. Sem adição de aditivos e conservantes.

CARACTERÍSTICAS GERAIS: A carne moída deverá apresentar tamanho uniforme, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, portando com coloração normal. O produto deverá ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária. A carne deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: proteína mínimo de 21%; gordura total máxima de 20% e sódio máximo de 500 mg em 100g.

PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 (doze) meses.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco de polietileno de alta densidade, atóxico, termossoldado, apropriado para contato direto com alimentos, com peso líquido de 1 kg ou 2 kg. Deverão estar impressos na embalagem o peso líquido, data de fabricação e data de validade.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão, com etiquetas de identificação, resistente ao impacto e às condições de estocagem, com capacidade para no máximo 14 kg.

# **BOVINA – MINI ALMÔNDEGA BOVINA COZIDA IQF**

DESCRIÇÃO: carne bovina moída, adicionada água, gordura bovina, amido de mandioca, farinha de rosca, proteína de soja, cebola, açúcar, sal, alho e demais substâncias permitidas (exceto pimenta), desde que declaradas. As minis almondegas deverão ser cozidas e congeladas individualmente pelo sistema IQF – Individually Quick Frozen.

CARACTERÍSTICAS GERAIS: Cada unidade deverá pesar de 02 a 04 gramas. As almôndegas, moldadas na forma arredondada, deverão apresentar tamanho uniforme, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, portando com coloração normal. O produto deverá ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária. A mistura cárnea deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: proteína mínimo de 15%; gordura total máxima de 15% e sódio máximo de 500 mg em 100g.

PRAZO DE VALIDADE: Mínimo 12 (doze) meses.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco de polietileno de alta densidade, atóxico, termossoldado, apropriado para contato direto com alimentos, com peso líquido de 1 kg ou 2 kg. Deverão estar impressos na embalagem o peso líquido, data de fabricação e data de validade.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão, com etiquetas de identificação, resistente ao impacto e às condições de estocagem, com capacidade para no máximo 16 kg.

# **SUÍNA – BACON DEFUMADO EM CUBOS**

DESCRIÇÃO: carne suína defumada com aspecto firme, não pegajoso, com cor característica da espécie, sem manchas pardacentas ou esverdeadas, com odor característico não devendo apresentar sinais de bolor ou mofo e estufamento, apresentado em cubos.

COMPOSIÇÃO: barriga de suíno e salmoura (sal, açúcar estabilizante polifosfato de sódio), antioxidante, conservante nitrito e nitrato.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - aspecto: próprio, não amolecida nem pegajosa; - cor: própria, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor: próprio.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem a vácuo tipo “Cryovac”, termo-encolhível, atóxica, transparente resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, termossoldada, garantindo a inviolabilidade da mesma, contendo 1,5kg (um quilograma e quinhentos gramas).

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçado (fundo e tampa), resistente ao impacto e às condições de estocagem resfriada, com capacidade para 3,0kg (três quilos). A caixa deve conter as informações necessárias impressas ou em etiquetas.

# **SUÍNA – LINGÜIÇA CALABRESA FATIADA**

DESCRIÇÃO: produto cárneo industrializado, obtido da carne suína, adicionado de ingredientes

e condimentos, embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. A linguiça calabresa deverá fatiada e refrigerada. O transporte deverá ser em condições que preservem a qualidade e as características do alimento. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal".

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ANTES E APÓS A COCÇÃO: - aspecto: característico; - cor: característica, sem manchas pardacentas ou esverdeadas; - odor: característico; - textura: característica.

PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 60 (sessenta) dias.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: produto embalado a vácuo, termoformada, atóxico, transparente e lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, com informações na embalagem, contendo peso líquido 1,5kg (um quilo e quinhentos gramas).

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada, com capacidade para 3kg (três quilosgramas). A caixa deve conter as informações necessárias impressas ou em etiquetas.

**INFORMAÇÕES ADICIONAIS**

EMBALAGEM

Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na legislação vigente.

Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento.

ROTULAGEM

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas de forma clara e indelével, as seguintes informações:

* Denominação de venda do produto (nome do produto e marca);
* Identificação da origem (nome e endereço do fabricante, país de origem / expressão “indústria brasileira” e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador);
* Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote;
* Lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados;
* Conteúdo líquido;
* Instruções sobre o preparo (na embalagem primária);
* Condições de armazenamento;
* Empilhamento máximo (na embalagem secundária);
* Número de registro do produto no órgão competente.

**Observações:**

**a)** A impressão do subitem data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote poderá ser em relevo, "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem.

**b)** No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.

TRANSPORTE E ENTREGADOR

Deverão obedecer aos parâmetros indicados pela Portaria n° 05/CVS-SP de 9 de abril de 2013.

AVALIAÇÃO DA QUALIDADE

A avaliação da qualidade do produto em questão, com relação à: descrição, características, embalagem, peso líquido e rotulagem, especificadas no Termo de Referência serão efetuados, por ocasião da entrega e sempre que o nutricionista responsável pela Alimentação Escolar julgar necessário.

Caso a qualidade do produto não corresponda às exigências da presente concorrência, a mercadoria será devolvida a qualquer tempo e deverá ser substituída pelo fornecedor, no prazo máximo de 24 horas, sendo aceita pela Administração uma única substituição, sem qualquer ônus para a Municipalidade, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis.

Para avaliação de qualidade poderá ser solicitado, pela contratante, exames bromatológicos e laudos que comprovem as características sensoriais, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, para análise de alimentos por laboratórios credenciados, conforme Artigo 75 da Lei Federal nº 8.666/93, estes deverão ser apresentados com data de validade não superior a 12 (doze) meses. Para os exames e laudos, estes poderão ser solicitados pela Prefeitura Municipal de Cordeirópolis a qualquer tempo, desde que estejam dentro do prazo de validade do produto apresentado e correrá por conta e risco da licitante vencedora. Constatada a irregularidade os itens deverão ser substituídos no prazo máximo de 05 (cinco) dias, contados a partir da data da comunicação por escrito.

DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA NECESSÁRIA

* Registro do Rótulo;
* Registro no Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal;
* Ficha técnica do produto, assinada pelo RT (Responsável Técnico);
* Alvará da Vigilância Sanitária expedida pelo órgão sanitário estadual ou municipal competente;
* Laudo Bromatologico

**OBS:** Os laudos bromatológicos deveram ser emitidos por laboratório oficial. Para os itens de carne bovina deverá ser apresentado características físico-química: teor de colágeno 1% (máximo) através do laudo bromatológico

**OBS:** A documentação técnica será exigida somente do licitante vencedor, no prazo de até 08(oito) dias úteis, da data do término da sessão da licitação, juntamente com 1 amostra de cada item do lote que vencer, que será entregue ao Setor de Licitações, aos cuidados do Pregoeiro.

**5. PRAZO DE ENTREGA**

As entregas serão realizadas nas unidades Escolares do município uma vez por semana, havendo a necessidade de apresentação dos produtos na Secretaria de Educação para a liberação das entregas.

As entregas poderão ocorrer de segunda à sexta-feira das 07:30 as 16:00h, conforme solicitação **Autorização de Fornecimento** pela unidade requisitante.

**6. DOS PAGAMENTOS**

**6.1** Os pagamentos serão efetuados no prazo de até **30 (trinta) dias corridos,** contados da expedição do **Atestado de Entrega dos Produtos,** à vista de nota(s) fiscal(is)/fatura(s) apresentada(s)**.**

**7. VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:**

**7.1.** A Ata de Registro de Preços terá validade de 12 (doze) meses, não podendo ser prorrogada.

08. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

08.1 O Objeto será recebido:

08.1.1 Provisoriamente, mediante recibo, para efeito de posterior verificação da conformidade dos produtos com as respectivas especificações;

* + 1. Definitivamente, após inspeção da qualidade dos produtos e consequentemente aceitação.

08.2 Constatadas irregularidades na entrega do objeto da presente licitação, a Secretaria de Educação poderá:

* + 1. Rejeitá-lo no todo ou em partes, se disser respeito à especificação, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
    2. Se disser respeito à diferença de quantidade, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo cabível;
  1. Realizar os pagamentos na data devida.

09. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

09.1 As entregas dos produtos ocorrerão por conta e risco da contratada, especialmente quanto aos procedimentos de transporte, carga e descarga;

* 1. Os produtos deverão ser transportados em veículo apropriado, respeitando as normas técnicas e legislação aplicável à espécie, a fim de garantir as condições que preservem as características dos mesmos, como também a sua qualidade, especificadas no termo de referência;
  2. Os produtos deverão ser entregues nos locais indicados pela Secretaria Requisitante nas quantidades e no horário indicado nas Autorizações de Fornecimento, com a(s) respectiva(s) nota(s) fiscal(is)/fatura(s).
  3. Não serão recebidos os produtos que chegarem fora do horário estabelecido, bem como aqueles desacompanhados da respectiva Autorização de Fornecimento e nota(s) fiscal(is) / fatura;
  4. O produto será recebido;
  5. Provisoriamente, mediante recibo, para efeito de posterior verificação da conformidade dos produtos com as respectivas especificações;
  6. Definitivamente, após inspeção física minuciosa da qualidade dos equipamentos e consequente aceitação.
  7. Somente serão aceitos os produtos que, na data de entrega à unidade requisitante, apresentem validade equivalente a, pelo menos, 70% (setenta por cento), do prazo total de validade previsto na embalagem.
  8. Constatadas irregularidades na entrega do objeto da presente licitação, a Prefeitura poderá:
  9. Rejeitá-lo no todo ou em parte, se disser respeito à especificação, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
  10. Se disser respeito à diferença de quantidade, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

**09.12** As irregularidades deverão ser sanadas pela Contratada no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contado do efetivo recebimento da comunicação escrita de recusa, mantido o preço unitário inicialmente contratado;

* 1. Por ocasião da entrega, a Contratada deverá colher no comprovante respectivo a data, o nome, o cargo, a assinatura e o número da cédula de identidade (RG) do servidor responsável pelo recebimento.

**10. FORMAS E LOCAIS DE ENTREGA:**

* 1. Os fornecimentos deverão ser efetuados nas quantidades e horários indicados pela Secretaria Municipal de Educação com a(s) respectiva (s) nota (s) fiscal (is)/fatura(s).

10.2 ENDEREÇO DE ENTREGA:

* C.E.I. “LILIA INÊS THIRION VITTE”, Rua Laurentino Fonseca, 640, Vila Santo Antonio;
* C.E.I. “UARDE A. DE CAMPOS TOLEDO”, Rua Lourenço E. Mazutti, 777, Jd José Corte;
* C.E.I. “LEONOR RODRIGUES MARCICANO”, Rua Camilo Botechia, 232, Vila São José I;
* C.E.I. “LEONOR FORTUNATO”, Rua Ulisses Gardezani, 1477, Jd Cordeiro;
* C.E.I. “MARTHA SALIBE ABRAHÃO”, Rua José Oliva Del Teso, 657, Jd Progresso;
* C.E.I. “MARIA MINATEL PERUCHI”, Rua Presidente Castelo Branco, 1670, Jd Eldorado;
* C.E.I. “MILTON VITTE”, Rua Uarde A. de Campos Toledo, 625, Jd. São Francisco;
* E.M.E.I.E.F. “PROFª. AMÁLIA M. MOREIRA”, Rua Padre Santo Armelim, 269, Jardim Planalto;
* E.M.E.I.E.F. “MARIA NAZARETH S. LORDELLO”, Rua São João Evangelista, 501, Vila São José I;
* E.M.E.I.E.F. “PROF GERALDO APP. ROCHA”, Rua dos Cravos, 145, Jd Eldorado;
* E.M.E.I.E.F. “MARIA AP. PAGOTO MORAES”: Rua Galdino de Souza Barboza, 400, Jd. Cordeiro;
* E.M.E.I.E.F. “PROF. JORGE FERNANDES”, Rod. SP 316, Bairro Cascalho;
* E.E/E.M.E.F. “CEL JOSÉ LEVY”, Rua Visconde do Rio Branco, 417, Centro;
* E.E. “JAMIL A SAAD”, Rua Carlos Gomes, 839, Centro;
* E.E. “PROF. ODÉCIO LUCKE”, Av. Ana R. Alves, Jd Progresso;
* A.P.A.E., Rua Lourenço E. Mazutti, 664, Vla Olimpia;
* C.A.P. – Centro de Apoio Psicopedagógico, Rua Dr. José Luis Cembranelli, nº 421 Vila Nossa Senhora Aparecida – Cordeirópolis;
* Projeto Escola do Futuro (Escola Amália) Rua Padre Santo Armelim, 420, Jardim Planalto, Cordeirópolis - SP.

**11. CRITÉRIO DE JULGAMENTO:** **MENOR PREÇO POR LOTE.**

**12. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

As especificações técnicas contidas no presente memorial/termo de referência não conduzem a determina marca ou fornecedor.

Cordeirópolis, 14 de março de 2023.

**JOÃO BATISTA DE MATTOS**

**Diretor Administrativo**

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

**ANEXO II**

**(MODELO)**

**DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

**Licitação:** Pregão Eletrônico nº 13/2023.

Objeto: “Registro de preços para fornecimento de carnes, aves e peixes”.

DECLARO, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, que a empresa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (*razão social*), inscrita no CNPJ/MF sob o nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_é **Microempresa(ME) ou Empresa de Pequeno Porte(EPP)**, nos termos da **Lei Complementar nº 123/06 suas alterações**, estando apta, portanto, a exercer o direito de preferência a que faz jus no procedimento licitatório em epígrafe, realizado pela PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS/SP.

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

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Assinatura do Representante Legal**

**Nome:**

**RG:**

**CPF:**

**ANEXO III**

**(MODELO)**

**DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO**

**Licitação:** Pregão Eletrônico nº 13/2023.

Objeto: “Registro de preços para fornecimento de carnes, aves e peixes”.

Eu \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(*nome completo*), representante legal da empresa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(*razão social*), inscrita no CNPJ/MF sob o nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, **DECLARO**, sob as penas da lei, que a empresa cumpre plenamente as exigências e os requisitos de habilitação previstos no edital da licitação em epígrafe, realizado pela PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS/SP, **inexistindo qualquer fato impeditivo de sua participação neste certame**.

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

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Assinatura do Representante Legal**

**Nome:**

**RG:**

**CPF:**

**ANEXO IV**

**(MODELO)**

PROPOSTA COMERCIAL

**Licitação:** Pregão Eletrônico nº 13/2023.

Objeto: “Registro de preços para fornecimento de carnes, aves e peixes”.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DADOS DO LICITANTE** | | | |
| **Razão Social:** | | | |
| **Endereço:** | | | |
| **Município:** | | | **UF:** |
| **CEP:** | **Fone:** | | **Fax:** |
| **e-mail:** | | **CNPJ:** | |
| **Banco:** | **Agência:** | **Conta:** | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL DA LICITANTE** | | | | | | | |
| **Nome:** | | | | | | | |
| **Qualificação[[1]](#footnote-2):** | | | | | | | |
| **RG:** | | **CPF:** | | | | | |
| **e-mail:** | | **Tel.:** | | | | | |
| **Cargo:** | | | | | | | |
| **Item** | **Descrição** | | **Quant.** | **UN** | **Marca** | **Valor Unitário** | **Valor Total** |
| **1** |  | |  |  |  |  |  |
| **2** |  | |  |  |  |  |  |
| **3** |  | |  |  |  |  |  |
| **Valor total dos itens – R$:** | | |  | | | | |
| **Preço Total dos itens p/ extenso:** | | |  | | | | |
| **Prazo de validade da proposta:** | | | 60 dias corridos | | | | |
| **Prazo de entrega dos produtos:** | | | Conforme Anexo I | | | | |
| **Forma de pagamento:** | | | 30 dias corridos | | | | |

**DECLARO**, sob as penas da lei, que o fornecimento ocorrerá em conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência – anexo I, as normas técnicas aplicáveis e a legislação ambiental.

**DECLARO**, sob as penas da lei, que os preços cotados contemplam todos os custos diretos e indiretos incorridos na data da apresentação desta proposta incluindo, entre outros: *tributos, encargos sociais, material, despesas administrativas, seguro, frete e lucro*.

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

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Assinatura do Representante Legal**

**ANEXO V**

**(MODELO)**

**DECLARAÇÃO DE SITUAÇÃO REGULAR PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO**

**Licitação:** Pregão Eletrônico nº 13/2023.

Objeto: “Registro de preços para fornecimento de carnes, aves e peixes”.

Eu \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(*nome completo*), representante legal da empresa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(*razão social*), interessada em participar da licitação em epígrafe, da PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS/SP, **DECLARO**, sob as penas da lei, que a \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(*nome da pessoa jurídica*) **encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal**.

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

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Assinatura do Representante Legal**

**Nome:**

**RG:**

**CPF:**

**ANEXO VI**

(MODELO)

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

**Licitação:** Pregão Eletrônico nº 13/2023.

Objeto: “Registro de preços para fornecimento de carnes, aves e peixes”.

A PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS, Estado de São Paulo, pessoa jurídica de direito público, devidamente inscrita no CNPJ/MF sob o nº 44.660.272/0001-93, com sede administrativa à Praça Francisco Orlando Stocco, n.º 35, Centro, na cidade de Cordeirópolis, Estado de São Paulo, neste ato devidamente representada pelo Prefeito Municipal de Cordeirópolis, Senhor JOSÉ ADINAN ORTOLAN, brasileiro, casado, empresário, portador da cédula de identidade RG nº... SSP/SP, inscrito no CPF/MF sob o nº..., residente e domiciliado na cidade de Cordeirópolis, Estado de São Paulo, e a(s) empresa(s) abaixo relacionada(s), representada(s) na forma de seu(s) estatuto(s) social(is), em ordem de preferência por classificação, doravante denominada(s) DETENTORAS, resolve(m) firmar o presente ajuste para Registro de Preços, no termos da Lei Federal nº 8.666/93 e 10.520/02, e Decretos Municipais nº 2.587/08 e 2.105/01, bem como do edital do Pregão, mediante condições a seguir estabelecidas:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **DADOS DA DETENTORA** | | | | |
| **Razão Social:** | | | | |
| **Endereço:** | | | | |
| **Município:** | | | | **UF:** |
| **CEP:** | **Fone:** | | **Fax:** | |
| **e-mail:** | | | **CNPJ:** | |
| **Representante:** | | | | |
| **CPF:** | | **RG:** | | |

CLÁUSULA 1ª – DO OBJETO

* 1. A presente licitação tem por objeto o Registro de preços para fornecimento de carnes, aves e peixes.

**1.1.1.** Para melhor caracterização do objeto a que se destina esta licitação, este edital é composto pelo Termo de Referência que faz parte integrante desta peça e está identificado como **anexo I**.

CLÁUSULA 2ª – CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

**2.1.** O prazo de entrega dos produtos será conforme estabelecido pela Secretaria Municipal requisitante**,** contados da data do recebimento da **Autorização de Fornecimento** pela contratada.

**2.1.1.** A entrega dos produtos ocorrerá por conta e risco da contratada, especialmente quanto aos procedimentos de **transporte**, **carga** e **descarga**.

**2.1.2.** Os produtos deverão ser transportados em veículo apropriado, respeitando as normas técnicas e legislação aplicável à espécie, a fim de garantir as condições que preservem as características dos mesmos, como também a sua qualidade.

**2.2.**Os produtos deverão ser entregues nos locais indicados pelas Secretarias Municipais requisitantes**,** nas quantidades e no horário indicado nas **Autorizações de Fornecimento**, com a(s) respectiva(s) nota(s) fiscal(is)/fatura(s).

**2.3.** Não serão recebidos os produtos que chegarem fora do horário estabelecido, bem como aqueles desacompanhados da respectiva **Autorização de Fornecimento** e **nota(s) fiscal(is)/fatura**.

**2.4.** O objeto será recebido:

**2.4.1.** *Provisoriamente*, mediante recibo, para efeito de posterior verificação da conformidade dos produtos com as respectivas especificações;

**2.4.2.** *Definitivamente*, após inspeção física minuciosa da qualidade dos produtos e conseqüente aceitação.

**2.5.** Constatadas **irregularidades** na entrega do objeto da presente licitação, a Prefeitura poderá:

**2.5.1.** Rejeitá-lo no todo ou em parte, se disser respeito à especificação, determinando sua substituição **ou** rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

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

**2.5.3.**As irregularidades deverão ser sanadas pela Detentora **no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas**, contado do efetivo recebimento da comunicação escrita de recusa, mantido o preço unitário inicialmente contratado.

2.6. Por ocasião da entrega, a Detentora deverá colher no comprovante respectivo a *data*, o *nome*, o *cargo*, a *assinatura* e o número da cédula de identidade (RG) do servidor responsável pelo recebimento.

CLÁUSULA 3ª – DA VIGÊNCIA DA ATA

3.1. O prazo de vigência desta ata de registro de preços é de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura da Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA 4ª – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

**4.1.** São obrigações da detentora:

* + 1. Realizar o fornecimento do produto cujo preço constitui objeto de registro nesta ata, nas condições previstas no edital do Pregão Eletrônico n.º 13/2023.

**4.1.2.** Manter durante toda a vigência desta ata, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

**4.2.** São obrigações da Prefeitura Municipal de Cordeirópolis:

**4.2.1.**Cumprir o prazo fixado para realização do pagamento;

**4.2.2.** Indicar o funcionário responsável pelo acompanhamento deste Registro de Preços;

**4.2.3.** Permitir acesso dos funcionários da DETENTORA ao local determinado para a entrega do objeto contratado;

**4.2.4.**Comunicar à DETENTORA sobre qualquer irregularidade no fornecimento do produto.

CLÁUSULA 5ª – DAS SANÇÕES

**5.1.** A recusa injustificada da detentora convocado em assinar a ata de registro de preços, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido no edital do Pregão Eletrônico n.º 13/2023, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o as seguintes penalidades:

**5.1.1.** Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida; ou

**5.1.2.** Pagamento correspondente à diferença de preço decorrente de nova licitação para o mesmo fim.

**5.2.** O atraso injustificado na execução do ajuste sujeitará a detentora à multa de mora sobre o valor da obrigação não cumprida, aplicada a partir do primeiro dia útil seguinte ao término do prazo estipulado, na seguinte proporção:

**5.2.1.** Multa de 10%(dez por cento) até o 30º (trigésimo) dia de atraso; e

**5.2.2.** Multa de 15% (quinze por cento) a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia de atraso até o 45º (quadragésimo quinto) dia de atraso.

**5.2.3.** A partir do 46º(quadragésimo sexto) dia estará caracterizada a inexecução total ou parcial da obrigação assumida.

**5.3.** Pela inexecução total ou parcial do ajuste, poderão ser aplicadas à detentora as seguintes penalidades:

**5.3.1.** Multa de 20%(vinte por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida; ou

**5.3.2.** Multa correspondente à diferença de preço decorrente de nova licitação para o mesmo fim.

**5.4.** As multas previstas nesta cláusula não impedem a aplicação de outras sanções previstas na Lei Federal nº 8.666/93.

**5.4.1.** Verificado que a obrigação foi cumprida com atraso injustificado ou caracterizada a inexecução parcial, a Prefeitura reterá, preventivamente, o valor da multa dos eventuais créditos que a detentora tenha direito, até a decisão definitiva, assegurada a ampla defesa.

**5.4.2.** Se a Prefeitura decidir pela não aplicação da multa, o valor retido será devolvido à detentora, devidamente corrigido pelo índice oficial do Município.

**5.5.** O valor das multas aplicadas com fulcro neste item será devidamente corrigido até a data de seu efetivo pagamento e recolhido aos cofres da Prefeitura Municipal de Cordeirópolis dentro de 03 (três) dias úteis da data de sua cominação mediante guia de recolhimento oficial.

CLÁUSULA 6ª – DO FORO

6.1.Fica eleito o Foro da Comarca de Cordeirópolis, Estado de São Paulo, para dirimir as eventuais pendências oriundas desta ata, excluindo-se qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

CLÁUSULA 7ª – DOS PAGAMENTOS

**7.1.** Os pagamentos serão efetuados no prazo de até 30 (trinta) dias corridos**,** contados da expedição do Atestado de Recebimento, à vista de nota(s) fiscal(is)/fatura(s) apresentada(s).

**7.1.1.**No caso de devolução da(s) nota(s) fiscal(is)/fatura(s), por sua inexatidão ou da dependência de carta corretiva, nos casos em que a legislação admitir, o prazo fixado no item 7.1 será contado a partir da data de entrega da referida correção.

**7.2.**Os pagamentos serão efetuados mediante crédito em conta corrente da CONTRATADA preferencialmente através do **Banco do Brasil S.A.**

**7.3.** Caso o dia de pagamento coincida com sábados, domingos, feriados ou pontos facultativos, o mesmo será efetuado no primeiro dia útil subseqüente sem qualquer incidência de correção monetária ou reajuste.

**7.4.** No caso do CONTRATANTE atrasar os pagamentos, estes serão atualizados financeiramente pelo índice econômico oficial do Município de Cordeirópolis.

CLÁUSULA 8ª – DISPOSIÇÕES GERAIS

**8.1.** Considera-se parte integrante deste ajuste, como se nele estivessem transcritos, o edital do Pregão Eletrônico n.º 13/2023 e seus anexos, e a(s) proposta(s) da(s) DETENTORA(S).

**8.2.** A existência de preços registrados não obriga a Prefeitura Municipal de Cordeirópolis a firmar as contratações que deles poderão advir.

Cordeirópolis, de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_de 2023.

JOSÉ ADINAN ORTOLAN

Prefeito Municipal de Cordeirópolis

p.PREFEITURA MUNICIPAL DE CORDEIRÓPOLIS

p. DETENTORA

**ANEXO VII**

**TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO**

**CONTRATANTE**: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**CONTRATADO**: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**CONTRATO Nº (DE ORIGEM)**: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

OBJETO: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ADVOGADO (S)/ Nº OAB**:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

**1. Estamos CIENTES de que:**

a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;

b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;

c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;

d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº 01/2020, conforme “Declaração(ões) de Atualização Cadastral” anexa (s);

e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

**2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:**

a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e conseqüente publicação;

b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

LOCAL e DATA: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:**

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

Cargo: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

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

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

Cargo: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

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

**RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:**

**Pelo contratante:**

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

Cargo: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

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

**Pela CONTRATADA:**

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

Cargo: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

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

**ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:**

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

Cargo: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

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

1. *Nacionalidade, estado civil e profissão.* [↑](#footnote-ref-2)