



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 087/2023

PROCESSO Nº 320/2023

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO DO ITEM

LOCAL: www.novobbmnet.com.br

FINALIDADE: REGISTRO DE PREÇOS – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS: PERECÍVEIS

INICIO DE RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: 15 DE DEZEMBRO DE 2023 ÀS 08H00MIN

TÉRMINO DO RECEBIMENTO DE PROPOSTAS: 04 DE JANEIRO DE 2024 ÀS 08H00MIN

ABERTURA E ANÁLISE DE PROPOSTA: 04 DE JANEIRO DE 2024 DAS 08H01MIN ÀS 14H00MIN

INÍCIO DA ETAPA DE LANCES: 04 DE JANEIRO DE 2024 ÀS 14H01MIN

SISTEMA: BBMNET LICITAÇÕES ELETRONICAS

MODO DE DISPUTA: ABERTO

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS para eventual aquisição de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS**, para a execução do Programa de Alimentação Escolar, ano 2023/2024, pelo período de 12 (doze) meses, conforme especificações e quantidades descritas no Termo de Referência – ANEXO I.

EXCLUSIVO PARA ME/EPP: NÃO

VALIDADE DA PROPOSTA: 60 DIAS

VALOR DA CONTRATAÇÃO: R\$ 6.333.389,00 (seis milhões, trezentos e trinta e três mil e trezentos e oitenta e nove reais).

Tornamos público a quem interessar possa que, por determinação do Excelentíssimo Senhor Prefeito do Município de Novo Horizonte, Estado de São Paulo, encontra-se aberta nesta Prefeitura a presente Licitação, na modalidade de **PREGÃO (ELETRÔNICO)**, a qual será processada sob a forma de execução indireta, sendo o tipo de licitação o de **MENOR PREÇO UNITÁRIO DO ITEM**, e será regida pela Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021; Decretos Municipais nº 7573 de 21 de dezembro de 2021; Nº 8133 de 13 de março de 2023; 8134 de 13 de março de 2023, 8135 de 13 de março de 2023 e 8136 de 13 de março de 2023; Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2.006, com suas alterações; à Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1.990 (Código de Defesa do Consumidor); à Lei Orgânica do Município, de 04 de abril de 1.990, e às normas estabelecidas neste Instrumento Convocatório e seus Anexos, que integram o presente, independentemente de transcrições.

1. DO OBJETO

1.1. **REGISTRO DE PREÇOS** para eventual aquisição de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS**, para a execução do Programa de Alimentação Escolar, ano 2023/2024, pelo período de 12 (doze) meses, conforme especificações e quantidades descritas no Termo de Referência – ANEXO I.



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Plataforma BBMNET Licitações Eletrônicas da Bolsa Brasileira de Mercadorias, no endereço www.novobbmnet.com.br.

2.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

2.3. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

2.4. Não poderão disputar esta licitação:

2.4.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

2.4.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

2.4.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

2.4.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

2.4.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

2.4.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

2.4.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

2.4.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

2.4.9. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

2.4.10. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei n.º 14.133, de 2021.

2.5. O impedimento de que trata o item 2.4.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.6. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.4.2 e 2.4.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

2.7. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

2.8. O disposto nos itens 2.4.2 e 2.4.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

2.9. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.

2.10. A vedação de que trata o item 2.4.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

3.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até o fim do recebimento de propostas.

3.2. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

3.2.1. cumpre plenamente os requisitos de habilitação;

3.2.2. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada está em conformidade com o edital e que o valor ofertado compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo;



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

3.2.3. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

3.2.4. não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

3.2.5. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas no art. 93 da Lei 8.213/1991.

3.3. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

3.4. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

3.4.1. no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “nenhuma”, impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

3.4.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “nenhuma”, apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

3.5. A falsidade da declaração de que trata os itens 3.2 ao 3.4 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

3.6. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

3.7. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, a partir da fase de julgamento e aceitação das propostas.

3.8. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

3.9. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para providências.



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

4. DO PREENCHIMENTO E ENVIO DA PROPOSTA

4.1 As licitações aptas para o recebimento de propostas estão disponíveis na Plataforma BBMNET no menu “**Sala de Disputa**”, no campo das licitações na coluna (menu) da etapa “**Aberto para receber propostas**”.

4.1.1. O licitante interessado poderá utilizar filtros de buscas e selecionar o lote/item de interesse e, posteriormente preencher os campos exigidos no sistema e finalizar no comando “enviar proposta”.

4.1.2. O licitante deverá enviar a sua proposta mediante o preenchimento prévio das informações exigidas no Sistema.

4.1.3 O Acesso para participar das licitações está condicionado ao cadastro prévio do interessado na Plataforma BBMNET Licitações.

4.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

4.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

4.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante.

4.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

4.6. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, dentro do período em que o sistema esteja aberto para o recebimento de proposta. Os documentos de habilitação não poderão ser excluídos ou alterados a partir do prazo em que recebimentos das propostas estiver encerrado.

4.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

4.8. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

4.9. Eventual sobrepreço ou superfaturamento da proposta ou lance poderá ser objeto de apuração de responsabilidade.

4.10. Independente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão respeitados os procedimentos próprios da Administração Pública e efetuadas as retenções na fonte dos percentuais estabelecidos na legislação vigente.

4.11. Considerando a Instrução Normativa RFB nº 2043, de 12 de agosto de 2021 e alterações posteriores, que dispõe sobre a Escrituração Fiscal Digital de Retenções e Outras



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

Informações Fiscais — EFD-Reinf, o gestor do contrato e a empresa licitada devem respeitar o critério da competência, e por isso, o mês de emissão da nota fiscal deve ser o mesmo da liquidação do empenho para pagamento, devendo ser a Nota Fiscal, devidamente habilitada para a liquidação (conforme artigo 63 da Lei 4.320), enviada à Diretoria de Finanças, Planejamento e Arrecadação até o prazo máximo do dia 25 do mesmo mês da emissão da nota.

4.12. Quando for exigido pelo Pregoeiro, o licitante deverá preencher a ficha técnica do produto ou serviços, juntamente com as informações adicionais. A ficha técnica, quando obrigatória, será enviada através de comando próprio disponível no Sistema ao licitante.

4.12.1. *O licitante não poderá em hipótese nenhuma se identificar na ficha técnica, sob pena de desclassificação.*

5. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

5.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

5.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a etapa de abertura da sessão pública,

5.3. Quando autorizado e devidamente justificado pelo pregoeiro, os licitantes poderão alterar a proposta anteriormente inserida no sistema durante a fase de análise de propostas.

5.3.1. *Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.*

5.3.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

5.3.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

5.4. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

5.5. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes, bem como as mensagens automáticas enviadas pelo próprio sistema.

5.6. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

5.7. O lance deverá ser ofertado pelo **valor unitário do item**.

5.8. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

5.9. O licitante somente poderá oferecer lance *de valor inferior* ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

5.10. O **intervalo mínimo** de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser **de 1% (um por cento)**.

5.11. O procedimento seguirá de acordo com o **MODO DE DISPUTA ABERTO**.

5.12. No pregão eletrônico o **MODO DE DISPUTA "ABERTO"**, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

5.12.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

5.12.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

5.12.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

5.13 Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

5.14 No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

5.15 Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a 3 (três) horas a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

5.16 Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

5.17 Encerrada a etapa de lances, o sistema identificará as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006.

5.17.1 Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

5.17.2 A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

5.17.3 Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

5.17.4 Não se aplicará o desempate de que tratam os arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, quando a primeira colocada também tiver se declarado microempresa ou empresa de pequeno porte.

5.17.5 Havendo empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

5.17.5.1 disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

5.17.5.2 avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

5.17.5.3 desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

5.17.5.4 desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade (*compliance*), conforme orientações dos órgãos de controle.

5.17.6 Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

5.17.6.1 empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

5.17.6.2 empresas brasileiras;

5.17.6.3 empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

5.17.6.4 empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

5.18 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

5.18.1 A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

5.18.2 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

5.18.3 O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

5.19 Será desclassificada a proposta que:



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

- 5.19.1 conter vícios insanáveis;
- 5.19.2 não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- 5.19.3 apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 5.19.4 não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 5.19.5 apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 5.20 No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.
- 5.20.1 A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:
- 5.20.1.1 que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- 5.20.1.2 inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 5.21 Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
- 5.22 Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.
- 5.23 Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço.
- 5.23.1 O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
- 5.23.2 Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.
- 5.23.3 O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 24 horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, em campo próprio indicado, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
- 5.23.4 Quando o lote negociado conter vários itens, é necessário que o licitante mais bem classificado aplique o percentual de desconto indicado na sua proposta em cada item do lote de forma proporcional, caso contrário, o último lance ofertado não será considerado como válido e adequado.



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

5.23.5 É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

6 DA FASE DE HABILITAÇÃO

6.1 Encerrada a etapa de negociação e aceitação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 2.5 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- a) Registro Cadastral ou Registro de Sanções Administrativas do órgão licitante, se houver; e
- b) Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica (TCU) (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>).

6.2 Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

6.3 Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar enquadre-se no tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro obedecerá ao disposto nos arts. 42 e 43 da Lei Complementar nº 23/06.

6.4 Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos do licitante melhor classificado para fins de habilitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

6.5 Habilitação Jurídica

6.5.1 Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, ou registro empresarial devidamente registrado. Em se tratando de sociedade por ações, o estatuto social deverá vir acompanhado dos documentos de eleição de seus administradores.

6.5.2 Autorização para o exercício da atividade a ser contratada, quando cabível.

6.6 Regularidade Fiscal Federal e Trabalhista

6.6.1 CNPJ – Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica emitido pelo Ministério da Fazenda.

6.6.2 Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, relativo à sede ou domicílio do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;

6.6.3 Prova de Regularidade para com a Fazenda Nacional, comprovada mediante fornecimento de Certidão conjunta negativa de débitos relativos a Tributos Federais e a Dívida Ativa da União, e Seguridade Social.

6.6.4 Certidão de regularidade de débitos tributários com a Fazenda Estadual e Municipal;

6.6.5 FGTS - Prova de regularidade de recolhimento de Fundo de Garantia por Tempo de Serviço-FGTS, mediante a apresentação de Certificado fornecido pela Caixa Econômica Federal.



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

6.6.6 CNDT - Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, disponível no Portal do Tribunal Superior do Trabalho (www.tst.jus.br/certidao)

6.7 Qualificação Técnica

6.7.1 Prova de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto desta licitação, por meio da apresentação de atestado(s) expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome da licitante, comprovando que a licitante forneceu/executou, bens/serviços com características semelhantes e compatíveis com o objeto do Edital.

6.8 Qualificação Econômico-Financeira

6.8.1 Certidão negativa de feitos sobre falência, expedida pelo distribuidor da sede da licitante.

6.9 Declarações complementares de apresentação obrigatória:

6.9.1 Declaração de pleno cumprimento dos requisitos de habilitação.

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

6.9.3 Em se tratando de cooperativa que preencha as condições estabelecidas no artigo 34 da Lei Federal nº 11.488/2007, declaração subscrita por representante legal do licitante afirmando que seu estatuto foi adequado à Lei Federal nº 12.690/2012 e que auferir Receita Bruta até o limite definido no inciso II do caput do art. 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006.

6.9.4 Declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas no art. 93 da Lei nº 8.213/1991.

6.10 *Os documentos exigidos para fins de habilitação serão apresentados por meio eletrônico, via Sistema BBMNET.*

6.10.1 Havendo dúvida sobre a veracidade do documento, será exigida a apresentação dos originais não-digitais.

6.11 Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

6.12 Eventual inabilitação do licitante será considerada para fins de apuração da veracidade das informações prestadas na declaração de cumprimento aos requisitos de habilitação, conforme o art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021.

6.13 **O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração** de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

6.14 A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

6.15 Os documentos adicionais exigidos para habilitação serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo estipulado pelo pregoeiro.

6.16 Após a vinculação dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência:

6.16.1 complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

6.16.2 atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

6.17 Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

6.18 Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.

7 DOS RECURSOS

7.1 A interposição de recurso contra a decisão proferida pelo pregoeiro observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2 O prazo para apresentação das razões recursais é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata. A interposição do recurso será comunicada aos demais licitantes, os quais poderão apresentar contrarrazões em igual prazo, contado da interposição do recurso, sendo assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses

7.3 A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente após a declaração de vencedor, sob pena de preclusão.

7.3.1 O tempo mínimo para manifestação da intenção de recurso será de 30 minutos, podendo o pregoeiro dar provimento ou negar o mesmo.

7.4 Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

7.5 O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

7.6 Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

7.7 O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

8 DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

8.1 Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

8.1.1 deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

8.1.2 Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:

8.1.2.1 não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

8.1.2.2 recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

8.1.2.3 injustificadamente, pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

8.1.2.4 deixar de apresentar amostra;

8.1.2.5 apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

8.1.3 não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

8.1.3.1 recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

8.1.4 apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

8.1.5 fraudar a licitação

8.1.6 comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

8.1.6.1 agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

8.1.6.2 induzir deliberadamente a erro no julgamento;

8.1.6.3 apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

8.1.7 praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

8.1.8 praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013](#).

8.2 Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

8.2.1 advertência;

8.2.2 multa;

8.2.3 impedimento de licitar e contratar e



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

8.2.4 declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

8.3 Na aplicação das sanções serão considerados os elementos previstos no art. 156, § 1º, da Lei 14.133/2021.

8.4 As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade, bem como a sanção de multa aplicada em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor da proposta, respeitarão o devido processo legal, obedecerão ao prazo de defesa previsto nos arts. 156 e seguintes, da Lei 14.133/2021.

8.5 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida.

9 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

9.1 Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar o Edital ou solicitar esclarecimentos, devendo protocolar o pedido no prazo de até 3 (cinco) dias úteis antes da data da abertura do certame.

9.2 A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

9.3 A impugnação ao edital e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados na forma eletrônica, via Sistema BBMNET.

9.4 Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

10 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

10.1 Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

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

10.3 Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

10.4 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

10.5 As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

10.7 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

10.8 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

10.9 O Manual de operações da Plataforma BBMNET Licitações encontra-se disponível aos interessados no Portal www.novobbmnet.com.br.

10.10 Dúvidas ou esclarecimentos adicionais sobre o uso da Plataforma BBMNET Licitações podem ser obtidas nos canais de atendimento da Plataforma BBMNET Licitações, por e-mail, whatsapp, telefone e chat disponíveis no Portal www.novobbmnet.com.br.

10.11 Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

10.12 O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico www.sistemas.novohorizonte.sp.gov.br/comprasedital/

10.13 Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

10.13.1 ANEXO I - Termo de Referência

10.25.1.1 Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

10.13.2 ANEXO II – Minuta da Ata de Registro de Preços.

10.13.3 ANEXO III – Modelos de Declarações

Novo Horizonte – SP, 13 de dezembro de 2023.

FABIANO DE MELLO BELENTANI

PREFEITO MUNICIPAL



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO: Contratação de empresa especializada em eventual fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis para a manutenção da Alimentação Escolar, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

2. ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO/SERVIÇO

ITEM	QUANT	OBJETO	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	2.000 KG	BANHA	Banha Suína, 100% Pura, 100% Natural. Sem sal. Sabor Neutro. Embalagem de 400g a 1Kg. Banha suína sem conservantes, 100% natural e pura. Sem sal. Sabor neutro, característico. Embalada em recipiente plástico, atóxico, pesando de 400g a 1Kg. Inspeccionada pelo ministério da Agricultura e com selo do SIF. Rótulo com procedência, data de fabricação e prazo de validade. Validade igual ou superior a 5 meses a contar da data da entrega. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (inferior a 10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. O produto deve estar de acordo com as NTAs 2-50-84 (Normas Técnicas para Rotulagem; Óleos e Gorduras Comestíveis; Produtos Perecíveis – Decreto nº12.486 de 20 de outubro de 1978) e demais Resoluções, Portarias e Instruções Normativas referentes ao padrão de qualidade da mesma.	R\$ 15,12	R\$ 30.240,00
2	6.750 KG	CARNE BOVINA COXÃO EM BIFES MOLE IQF	CARNE BOVINA COXÃO MOLE – TECNOLOGIA IQF (CONGELADA INDIVIDUALMENTE, UM A UM. NÃO SE APRESENTA EM BLOCOS) – CONGELADO. FORMATO EM BIFES Característica do produto: Carne Bovina Coxão Mole, congelamento IQF, formato em bifes. Embalagem asséptica de no máximo 2 a 5 kg, própria para tecnologia IQF. O produto deve ser congelado, de abate recente de gado sadio, desossado e limpo. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser embalado em embalagem plástica de polietileno, de material atóxico, resistente, com identificação e vedação termossoldada. Reembalado em caixas de papelão ondulado, lacrada e devidamente identificada. A carne bovina de coxão mole deve ser congelada com tecnologia IQF em formato de bifes, o produto deve se apresentar sem sebo, isento de cartilagens e isento de ossos e com no máximo 5% do peso em gordura, sem aparas, sebo e aponevroses. O produto deverá ser entregue com temperatura que preserve as características de qualidade do mesmo - 12°C ou mais frio e entrega semanal a combinar (1vez / semana). O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias e a embalagem deve permanecer íntegra por todo o período de validade, não apresentando vazamento de sangue no seu descongelamento. As condições do produto, temperatura de entrega e o rótulo da embalagem deverão apresentar as especificações conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA, Ministério da	R\$ 38,61	R\$ 260.617,50



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

			Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual, Municipal – SIF / SISP) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1-2-3-76-84 (Normas Técnicas para Produtos “IN NATURA”; Rotulagem, Carnes, Alimentos Rapidamente Congelados ou Supercongelados, Produtos Perecíveis – Decreto nº12.486 de 20 de outubro de 1978) e demais Resoluções, Portarias e Instruções Normativas referentes ao padrão de qualidade da mesma.		
3	6.750 KG	CARNE BOVINA COXÃO MOLE EM TIRAS IQF	CARNE BOVINA COXÃO MOLE – TECNOLOGIA IQF (CONGELADA INDIVIDUALMENTE, UM A UM. NÃO SE APRESENTA EM BLOCOS) – CONGELADO. FORMATO EM TIRAS Característica do produto: Carne Bovina Coxão mole, congelamento IQF, formato em tiras. Embalagem asséptica de no máximo 2 a 5 kg, própria para tecnologia IQF. O produto deve ser congelado, de abate recente de gado sadio, desossado e limpo. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser embalado em embalagem plástica de polietileno, de material atóxico, resistente, com identificação e vedação termossoldada. Reembalado em caixas de papelão ondulado, lacrada e devidamente identificada. A carne bovina coxão mole deve ser congelado com tecnologia IQF em formato de tiras, o produto deve se apresentar sem sebo, isento de cartilagens e isento de ossos e com no máximo 5% do peso em gordura, sem aparas, sebo e aponevroses. O produto deverá ser entregue com temperatura que preserve as características de qualidade do mesmo - 12°C ou mais frio e entrega semanal a combinar (1vez / semana). O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias e a embalagem deve permanecer integra por todo o período de validade, não apresentando vazamento de sangue no seu descongelamento. As condições do produto, temperatura de entrega e o rótulo da embalagem deverão apresentar as especificações conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual, Municipal – SIF / SISP) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1-2-3-76-84 (Normas Técnicas para Produtos “IN NATURA”; Rotulagem, Carnes, Alimentos Rapidamente Congelados ou Supercongelados, Produtos Perecíveis – Decreto nº12.486 de 20 de outubro de 1978) e demais Resoluções, Portarias e Instruções Normativas referentes ao padrão de qualidade da mesma.	R\$ 39,04	R\$ 263.520,00
4	8.000 KG	CARNE BOVINA MÚSCULO DIANTEIRO EM CUBOS IQF	CARNE BOVINA MÚSCULO DIANTEIRO EM CUBOS IQF CARNE BOVINA MÚSCULO DIANTEIRO - TECNOLOGIA IQF (CONGELADA INDIVIDUALMENTE, UM A UM. NÃO SE APRESENTA EM BLOCOS) – CONGELADO. FORMATO EM CUBOS. Característica do produto: Carne Bovina Músculo dianteiro, congelamento IQF, formato em cubos.	R\$ 29,88	R\$ 239.040,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

			Embalagem asséptica de no máximo 2 a 5 kg, própria para tecnologia IQF. O produto deve ser congelado, de abate recente de gado sadio, desossado e limpo. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser embalado em embalagem plástica de polietileno, de material atóxico, resistente, com identificação e vedação termossoldada. Reembalado em caixas de papelão ondulado, lacrada e devidamente identificada. A carne bovina músculo dianteiro deve ser congelado com tecnologia IQF, em formato em cubos, o produto deve se apresentar sem sebo, isento de cartilagens e isento de ossos e com no máximo 5% do peso em gordura, sem aparas, sebo e aponevroses. O produto deverá ser entregue com temperatura que preserve as características de qualidade do mesmo - 12°C ou mais frio e entrega semanal a combinar (1vez / semana). O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias e a embalagem deve permanecer integra por todo o período de validade, não apresentando vazamento de sangue no seu descongelamento. As condições do produto, temperatura de entrega e o rótulo da embalagem deverão apresentar as especificações conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual, Municipal – SIF / SISF) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1-2-3-76-84 (Normas Técnicas para Produtos “IN NATURA”; Rotulagem, Carnes, Alimentos Rapidamente Congelados ou Supercongelados, Produtos Perecíveis – Decreto nº12.486 de 20 de outubro de 1978) e demais Resoluções, Portarias e Instruções Normativas referentes ao padrão de qualidade da mesma.		
5	8.000 KG	CARNE BOVINA MUSCULO DIANTEIRO MOIDO IQF	CARNE BOVINA MÚSCULO DIANTEIRO - TECNOLOGIA IQF (CONGELADA INDIVIDUALMENTE, UM A UM. NÃO SE APRESENTA EM BLOCOS) – CONGELADO. FORMATO MOÍDO. Característica do produto: Carne Bovina Músculo dianteiro, congelamento IQF, formato moído. Embalagem asséptica de no máximo 2 a 5 kg, própria para tecnologia IQF. O produto deve ser congelado, de abate recente de gado sadio, desossado e limpo. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser embalado em embalagem plástica de polietileno, de material atóxico, resistente, com identificação e vedação termossoldada. Reembalado em caixas de papelão ondulado, lacrada e devidamente identificada. A carne bovina deve ser congelada com tecnologia IQF em formato moído, o produto deve se apresentar sem sebo, isento de cartilagens e isento de ossos e com no máximo 5% do peso em gordura, sem aparas, sebo e aponevroses. O produto deverá ser entregue com temperatura que preserve as características de qualidade do mesmo - 12°C ou mais frio e entrega semanal a combinar (1vez	R\$ 30,42	R\$ 243.360,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

			/ semana). O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias e a embalagem deve permanecer íntegra por todo o período de validade, não apresentando vazamento de sangue no seu descongelamento. As condições do produto, temperatura de entrega e o rótulo da embalagem deverão apresentar as especificações conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual, Municipal – SIF / SISP) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1-2-3-76-84 (Normas Técnicas para Produtos “IN NATURA”; Rotulagem, Carnes, Alimentos Rapidamente Congelados ou Supercongelados, Produtos Perecíveis – Decreto nº12.486 de 20 de outubro de 1978) e demais Resoluções, Portarias e Instruções Normativas referentes ao padrão de qualidade da mesma.		
6	15.000 KG	CARNE BOVINA PATINHO EM BIFES IQF	CARNE BOVINA PATINHO – TECNOLOGIA IQF (CONGELADA INDIVIDUALMENTE, UM A UM. NÃO SE APRESENTA EM BLOCOS) – CONGELADO. FORMATO EM BIFES Característica do produto: Carne Bovina Patinho, congelamento IQF, formato em bifés. Embalagem asséptica de no máximo 2 a 5 kg, própria para tecnologia IQF. O produto deve ser congelado, de abate recente de gado sadio, desossado e limpo. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser embalado em embalagem plástica de polietileno, de material atóxico, resistente, com identificação e vedação termossoldada. Reembalado em caixas de papelão ondulado, lacrada e devidamente identificada. A carne bovina patinho deve ser congelada com tecnologia IQF em formato de bifés, o produto deve se apresentar sem sebo, isento de cartilagens e isento de ossos e com no máximo 5% do peso em gordura, sem aparas, sebo e aponevroses. O produto deverá ser entregue com temperatura que preserve as características de qualidade do mesmo - 12°C ou mais frio e entrega semanal a combinar (1vez / semana). O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias e a embalagem deve permanecer íntegra por todo o período de validade, não apresentando vazamento de sangue no seu descongelamento. As condições do produto, temperatura de entrega e o rótulo da embalagem deverão apresentar as especificações conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual, Municipal – SIF / SISP) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1-2-3-76-84 (Normas Técnicas para Produtos “IN NATURA”; Rotulagem, Carnes, Alimentos Rapidamente Congelados ou Supercongelados, Produtos Perecíveis – Decreto nº12.486 de 20 de outubro de 1978) e demais Resoluções, Portarias e Instruções Normativas referentes ao padrão de qualidade da mesma.	R\$ 34,34	R\$ 515.100,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

7	15.000 KG	CARNE BOVINA PATINHO EM CUBOS IQF	CARNE BOVINA PATINHO - TECNOLOGIA IQF (CONGELADA INDIVIDUALMENTE, UM A UM. NÃO SE APRESENTA EM BLOCOS) – CONGELADO. FORMATO EM CUBOS. Característica do produto: Carne Bovina Patinho, congelamento IQF, formato em cubos. Embalagem asséptica de no máximo 2 a 5 kg, própria para tecnologia IQF. O produto deve ser congelado, de abate recente de gado sadio, desossado e limpo. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser embalado em embalagem plástica de polietileno, de material atóxico, resistente, com identificação e vedação termossoldada. Reembalado em caixas de papelão ondulado, lacrada e devidamente identificada. A carne bovina patinho deve ser congelada com tecnologia IQF, em formato em cubos, o produto deve se apresentar sem sebo, isento de cartilagens e isento de ossos e com no máximo 5% do peso em gordura, sem aparas, sebo e aponevroses. O produto deverá ser entregue com temperatura que preserve as características de qualidade do mesmo - 12°C ou mais frio e entrega semanal a combinar (1vez / semana). O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias e a embalagem deve permanecer integra por todo o período de validade, não apresentando vazamento de sangue no seu descongelamento. As condições do produto, temperatura de entrega e o rótulo da embalagem deverão apresentar as especificações conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual, Municipal – SIF / SISP) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1-2-3-76-84 (Normas Técnicas para Produtos “IN NATURA”; Rotulagem, Carnes, Alimentos Rapidamente Congelados ou Supercongelados, Produtos Perecíveis – Decreto nº12.486 de 20 de outubro de 1978) e demais Resoluções, Portarias e Instruções Normativas referentes ao padrão de qualidade da mesma.	R\$ 37,07	R\$ 556.050,00
8	15.000 KG	CARNE BOVINA PATINHO MOÍDO IQF	CARNE BOVINA PATINHO - TECNOLOGIA IQF (CONGELADA INDIVIDUALMENTE, UM A UM. NÃO SE APRESENTA EM BLOCOS) – CONGELADO. FORMATO MOÍDO. Característica do produto: Carne Bovina Patinho, congelamento IQF, formato moído. Embalagem asséptica de no máximo 2 a 5 kg, própria para tecnologia IQF. O produto deve ser congelado, de abate recente de gado sadio, desossado e limpo. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser embalado em embalagem plástica de polietileno, de material atóxico, resistente, com identificação e vedação termossoldada. Reembalado em caixas de papelão ondulado, lacrada e devidamente identificada.	R\$ 35,73	R\$ 535.950,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

			A carne bovina deve ser congelada com tecnologia IQF em formato moído, o produto deve se apresentar sem sebo, isento de cartilagens e isento de ossos e com no máximo 5% do peso em gordura, sem aparas, sebo e aponevroses. O produto deverá ser entregue com temperatura que preserve as características de qualidade do mesmo - 12°C ou mais frio e entrega semanal a combinar (1vez / semana). O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias e a embalagem deve permanecer integra por todo o período de validade, não apresentando vazamento de sangue no seu descongelamento. As condições do produto, temperatura de entrega e o rótulo da embalagem deverão apresentar as especificações conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual, Municipal – SIF / SISP) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1-2-3-76-84 (Normas Técnicas para Produtos “IN NATURA”; Rotulagem, Carnes, Alimentos Rapidamente Congelados ou Supercongelados, Produtos Perecíveis – Decreto nº12.486 de 20 de outubro de 1978) e demais Resoluções, Portarias e Instruções Normativas referentes ao padrão de qualidade da mesma.		
9	15.000 KG	CARNE BOVINA PATINHO EM TIRAS IOF	CARNE BOVINA PATINHO – TECNOLOGIA IQF (CONGELADA INDIVIDUALMENTE, UM A UM. NÃO SE APRESENTA EM BLOCOS) – CONGELADO. FORMATO EM TIRAS Característica do produto: Carne Bovina Patinho, congelamento IQF, formato em tiras. Embalagem asséptica de no máximo 2 a 5 kg, própria para tecnologia IQF. O produto deve ser congelado, de abate recente de gado sadio, desossado e limpo. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser embalado em embalagem plástica de polietileno, de material atóxico, resistente, com identificação e vedação termossoldada. Reembalado em caixas de papelão ondulado, lacrada e devidamente identificada. A carne bovina patinho deve ser congelada com tecnologia IQF em formato de tiras, o produto deve se apresentar sem sebo, isento de cartilagens e isento de ossos e com no máximo 5% do peso em gordura, sem aparas, sebo e aponevroses. O produto deverá ser entregue com temperatura que preserve as características de qualidade do mesmo - 12°C ou mais frio e entrega semanal a combinar (1vez / semana). O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias e a embalagem deve permanecer integra por todo o período de validade, não apresentando vazamento de sangue no seu descongelamento. As condições do produto, temperatura de entrega e o rótulo da embalagem deverão apresentar as especificações conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual, Municipal – SIF / SISP) e informações sobre a procedência do mesmo, validade,	R\$ 36,88	R\$ 553.200,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

			condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1-2-3-76-84 (Normas Técnicas para Produtos "IN NATURA"; Rotulagem, Carnes, Alimentos Rapidamente Congelados ou Supercongelados, Produtos Perecíveis – Decreto nº12.486 de 20 de outubro de 1978) e demais Resoluções, Portarias e Instruções Normativas referentes ao padrão de qualidade da mesma.		
10	24.000 KG	CARNE DE FRANGO PEITO DE FRANGO SASSAMI IQF	CARNE DE FRANGO- SASSAMI – TECNOLOGIA IQF (CONGELADO INDIVIDUALMENTE, UM A UM. NÃO SE APRESENTA EM BLOCOS) – CONGELADO. FORMATO EM BIFES Característica do produto: Carne de frango-Sassami, congelamento IQF, formato em bifes. Embalagem asséptica de no máximo 2 a 5 kg, própria para tecnologia IQF. O produto deve ser congelado, de abate recente de animal sadio, desossado e limpo. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser embalado em embalagem plástica de polietileno, de material atóxico, resistente, com identificação e vedação termossoldada. Reembalado em caixas de papelão ondulado, lacrada e devidamente identificada. A carne de frango -Sassami deve ser congelado com tecnologia IQF em formato em bifes, o produto deve se apresentar sem sebo, isento de cartilagens e isento de ossos e com no máximo 5% do peso em gordura, sem aparas, sebo e aponevroses. O produto deverá ser entregue com temperatura que preserve as características de qualidade do mesmo - 12°C ou mais frio e entrega semanal a combinar (1vez / semana). O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias e a embalagem deve permanecer integra por todo o período de validade, não apresentando vazamento de sangue no seu descongelamento. As condições do produto, temperatura de entrega e o rótulo da embalagem deverão apresentar as especificações conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual, Municipal – SIF / SISF) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1-2-3-76-84 (Normas Técnicas para Produtos "IN NATURA"; Rotulagem, Carnes, Alimentos Rapidamente Congelados ou Supercongelados, Produtos Perecíveis – Decreto nº12.486 de 20 de outubro de 1978) e demais Resoluções, Portarias e Instruções Normativas referentes ao padrão de qualidade da mesma.	R\$ 20,67	R\$496.080,00
11	1.600 GALÕES DE 5 LITROS	CONCENTRADO PARA SUCO, NATURAL, SABORES DIVERSOS.	CONCENTRADO PARA SUCO, NATURAL, SABORES DIVERSOS, SEM CONSERVANTES E CORANTES ARTIFICIAIS Classificação/ Características gerais: o produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Ingredientes: suco concentrado de fruta, natural, isento de corantes artificiais e conservantes. Diluição mínima: 1:6 (01 parte do produto para 06 partes de água). O produto deverá ser submetido a um tratamento que assegure a sua apresentação e conservação em um prazo de no	R\$ 76,82	R\$ 122.912,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

			mínimo 10 meses a contar da data de entrega, deverá ser congelado (temperatura de -5º C a -12º C). Embalagens: galões de 5L. Rotulagem: o rótulo deverá conter todas as informações, de acordo com a legislação vigente, deverá estar de forma clara de indelével, o sabor correspondente, data de fabricação e validade, temperatura de armazenamento. A embalagem deverá estar lacrada. Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. O produto deverá estar em conformidade com as Resoluções, Portarias e Instruções Normativas referentes ao padrão de qualidade do mesmo. NOTA IMPORTANTE: - O PRODUTO QUE NÃO APRESENTAR ESTAS CARACTERÍSTICAS SERÁ DEVOLVIDO APÓS A MANIPULAÇÃO E CONSTATAÇÃO DAS IRREGULARIDADES. JUSTIFICATIVA: PRODUTO BEM ACEITO PELOS ALUNOS, FÁCIL ARMAZENAMENTO / MANIPULAÇÃO / PRATICIDADE E PROPORCIONA VARIEDADE NO CARDÁPIO. O produto deve estar de acordo com as NTAs 2-84 (Normas Técnicas para Rotulagem; Produtos Perecíveis – Decreto nº12.486 de 20 de outubro de 1978) e demais Resoluções, Portarias e Instruções Normativas referentes ao padrão de qualidade da mesma.		
12	800 KG	ERVILHA CONGELADA	ERVILHA CONGELADA Característica do produto: Ervilha in natura congelada, pacotes de 2 a 3 kg. Ervilha congelada a partir de grãos íntegros, frescos, limpos e de boa qualidade, que foram selecionados, lavados, branqueados, resfriados, rapidamente congelados e armazenados à temperatura de congelamento. Grãos livres de impurezas (corpo estranho e/ou pragas) . Admitem-se pedaços de vegetais oriundos da planta de ervilha de 0,5 a 1 %. Odor característico de ervilha fresca , cor verde-claro, uniformemente distribuído, característico de ervilha fresca, consistência não fibrosa . Embalagem primária: Sacos de Polietileno, embalagem secundária: caixas de papelão. Prazo de validade de no mínimo 18 meses a partir da data de fabricação e de 12 meses a partir da data de entrega. -100 % ervilha -Sem aditivos e conservantes. As condições do produto, temperatura de entrega e o rótulo da embalagem deverão apresentar as especificações conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual, Municipal – SIF / SISP) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1-2-76-84 (Normas Técnicas para Produtos “IN NATURA”; Rotulagem; Alimentos Rapidamente Congelados ou Supercongelados; Produtos Perecíveis – Decreto nº12.486 de 20 de outubro de 1978) e demais Resoluções, Portarias e Instruções Normativas referentes ao padrão de qualidade da mesma.	R\$ 16,84	R\$ 13.472,00
13	4.000 PACOTES DE 500 GRAMAS	FERMENTO BIOLOGICO FRESCO	FERMENTO BIOLOGICO FRESCO. Pacote de 500 gramas, embalado individualmente em papel apropriado. Utilização: preparo de pães, certos tipos de biscoitos e produtos de confeitaria.	R\$ 11,30	R\$ 45.200,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

			Definição: Fermento Biológico é o produto obtido de culturas puras de leveduras (<i>Saccharomyces cerevisias</i>) Por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos forneados. O produto pode ser designado: "Fermento Biológico" ou "Levedura Ativa". Classificação: Fermento Biológico Fresco, também denominado Fermento Prensado, Fermento Verde e Levedura Prensada. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: Fermento Fresco: Umidade: máximo75% p/p Cinzas: máximo 5% p/p Poder fermentativo (Haydyck-Nagel): mínimo 800 ml de Dióxido de Carbono em 2 horas. HIGIENE: O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. O produto não deverá conter substâncias estranhas à sua composição. Não deverá possuir cheiro a mofo e sabor amargo. CONTAMINANTES MICROBIANOS: Coliformes ausência em 0,1 g. E. coli ausência em 1 g. Salmonelasausência em 50 g. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS; Fermento Fresco: Aspecto: massa prensada, homogênea, pastosa de consistência firme. Cor: creme claro, característico Cheiro: próprio Sabor: próprio TEMPERATURA NO ATO DA ENTREGA: entre 1 e 8 graus C. DATA DE VALIDADE NO ATO DA ENTREGA: No mínimo validade de 30 dias a partir da data de entrega. EMBALAGEM: Caixas de Papelão de 10 a 25 kg com 20 a 50 unidades (pacotes) de 500g embaladas individualmente em papel apropriado e atóxico. O produto e suas condições deverão estar em conformidade com a Resolução CNNPA no. 38 de 1977, da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos do Ministério da Saúde.		
14	1.500 KG	HAMBURGER 100 % CARNE BOVINA GRELHADO SABOR CHURRASCO, TECNOLOGIA IQF CONGELADO INDIVIDUALMENTE. CONGELADO.	Tamanho: 40 a 60 g por unidade aproximadamente, (a combinar no ato do pedido). Embalagem asséptica de 1 kg a 5 kg, própria para tecnologia IQF. Produto obtido pela mistura de carne bovina, adicionado ou não de gordura bovina e demais ingredientes permitidos desde que mencionados, moldado e submetido a processo tecnológico adequado. Carne Bovina Moída, com leve sabor de churrasco e um toque de alho e cebola. Textura macia e suculenta. Produto assado com marca de grelha e congelado TECNOLOGIA IQF. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto deve apresentar tamanho uniforme (40 a 60 g por unidade), livres de ossos quebrados,	R\$ 29,25	R\$ 43.875,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

			cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície. Toda a matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados devem ser provenientes de estabelecimentos inspecionados pelo Serviço de Inspeção Federal. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica de polietileno, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso aproximado de 01 a 5 kg cada. Deve apresentar etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada, sem perfurações. O produto deve ser reembalado em caixa de papelão ondulada, reforçada, lacrada com fita adesiva e devidamente identificada. O produto deverá ser entregue com temperatura que preserve as características de qualidade do mesmo: - 12°C ou mais frio e entrega semanal a combinar (1 vez / semana). O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias da data da entrega e a embalagem deve permanecer integra por todo o período de validade, não apresentando vazamento de sangue no seu descongelamento.		
15	75.000 MIL LITROS	LEITE PASTEURIZADO A2	LEITE PASTEURIZADO, PADRONIZADO, HOMOGENEIZADO, PROVENIENTE DE VACAS COM BETA CASEÍNA A2 Característica do produto: Leite pasteurizado, homogeneizado e padronizado proveniente de vacas com beta caseína A2, que foi submetido ao tratamento térmico adequado (aquecimento e resfriamento). Envasado em linha fechada. Embalagem plástica flexível, atóxica de 1L. Sabor e cor característicos. Mínimo de 3% de gordura, acidez do leite entre 14 e 18oD. Armazenamento em temperatura entre 2 a 7oC. Validade igual ou superior a 5 dias a contar da data da entrega. O produto deverá ser transportado em veículo com resfriador para preservar as características de qualidade do mesmo (2°C a 5°C) e entrega a combinar (1 a 2 vezes / semana). O produto deverá se apresentar sem alterações nas características organoléticas por todo o período de validade e com embalagem íntegra. As condições do produto, temperatura de entrega e o rótulo da embalagem deverão apresentar as especificações conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual, Municipal – SIF / SISP) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento e etc. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1-2-84 (Normas Técnicas para Produtos “IN NATURA”; Rotulagem, Produtos Perecíveis – Decreto nº12.486 de 20 de outubro de 1978) e demais Resoluções, Portarias e Instruções Normativas referentes ao padrão de qualidade do mesmo.	R\$ 7,30	R\$547.500,00
16	3.000 KG	LOMBO SUÍNO EM TIRAS IQF	LOMBO SUÍNO – TECNOLOGIA IQF (CONGELADO INDIVIDUALMENTE, UM A UM. NÃO SE APRESENTA EM BLOCOS) – CONGELADO. FORMATO EM TIRAS Característica do produto: Lombo suíno, congelamento IQF, formato em tiras. Embalagem asséptica de no máximo 2 a 5 kg, própria para tecnologia IQF. O produto deve ser congelado, de abate recente de animal sadio, desossado e limpo. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com	R\$25,46	R\$ 76.380,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

			cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser embalado em embalagem plástica de polietileno, de material atóxico, resistente, com identificação e vedação termossoldada. Reembalado em caixas de papelão ondulado, lacrada e devidamente identificada. O lombo suíno deve ser congelada com tecnologia IQF em formato de tiras, o produto deve se apresentar sem sebo, isento de cartilagens e isento de ossos e com no máximo 5% do peso em gordura, sem aparas, sebo e aponevroses. O produto deverá ser entregue com temperatura que preserve as características de qualidade do mesmo - 12°C ou mais frio e entrega semanal a combinar (1vez / semana). O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias e a embalagem deve permanecer integra por todo o período de validade, não apresentando vazamento de sangue no seu descongelamento. As condições do produto, temperatura de entrega e o rótulo da embalagem deverão apresentar as especificações conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual, Municipal – SIF / SISP) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1-2-3-76-84 (Normas Técnicas para Produtos “IN NATURA”; Rotulagem, Carnes, Alimentos Rapidamente Congelados ou Supercongelados, Produtos Perecíveis – Decreto nº12.486 de 20 de outubro de 1978) e demais Resoluções, Portarias e Instruções Normativas referentes ao padrão de qualidade da mesma.		
17	3.000 KG	LOMBO SUÍNO EM BIFES IQF	LOMBO SUÍNO EM BIFE IQF LOMBO SUÍNO – TECNOLOGIA IQF (CONGELADO INDIVIDUALMENTE, UM A UM. NÃO SE APRESENTA EM BLOCOS) – CONGELADO. FORMATO EM BIFES Característica do produto: Lombo Suíno, congelamento IQF, formato em bifes. Embalagem asséptica de no máximo 2 a 5 kg, própria para tecnologia IQF. O produto deve ser congelado, de abate recente de animal sadio, desossado e limpo. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser embalado em embalagem plástica de polietileno, de material atóxico, resistente, com identificação e vedação termossoldada. Reembalado em caixas de papelão ondulado, lacrada e devidamente identificada. O lombo suíno deve ser congelado com tecnologia IQF em formato moído, o produto deve se apresentar sem sebo, isento de cartilagens e isento de ossos e com no máximo 5% do peso em gordura, sem aparas, sebo e aponevroses. O produto deverá ser entregue com temperatura que preserve as características de qualidade do mesmo - 12°C ou mais frio e entrega semanal a combinar (1vez / semana). O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias e a embalagem deve permanecer integra por todo o período de validade, não apresentando vazamento de sangue no seu descongelamento. As condições do produto, temperatura de entrega e o rótulo da embalagem deverão apresentar as	R\$25,12	R\$75.360,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

			especificações conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual, Municipal – SIF / SISP) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1-2-3-76-84 (Normas Técnicas para Produtos “IN NATURA”; Rotulagem, Carnes, Alimentos Rapidamente Congelados ou Supercongelados, Produtos Perecíveis – Decreto nº12.486 de 20 de outubro de 1978) e demais Resoluções, Portarias e Instruções Normativas referentes ao padrão de qualidade da mesma.		
18	5.000 POTES DE 500 GRAMAS	MANTEIGA COM SAL	MANTEIGA COM SAL POTE 500 GRAMAS. SEM ADITIVOS QUÍMICOS. Característica do produto: Manteiga pote de 500 gramas Manteiga pura com sal. Embalagem de 500g Produto obtido do creme de leite adicionado de cloreto de sódio (sal) e corante natural, SEM ADITIVOS QUÍMICOS, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura Pecuária e Abastecimento. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresente estufadas ou alteradas. Prazo de validade do produto de 4 meses ou mais, e de mínimo 3 meses de validade a partir da data da entrega. -Contém derivados do leite - Não contém glúten O produto deve estar de acordo com as NTAs 2-84 (Normas Técnicas para Rotulagem; Produtos Perecíveis – Decreto nº12.486 de 20 de outubro de 1978) e demais Resoluções, Portarias e Instruções Normativas referentes ao padrão de qualidade da mesma.	R\$ 27,15	R\$135.750,00
19	1.000 POTES DE 200 GRAMAS	MANTEIGA COM SAL SEM LACTOSE	MANTEIGA SEM LACTOSE. POTES DE 200 GRAMAS Característica do produto: Manteiga sem lactose, com sal, potes de 200 g Manteiga com sal sem lactose. Embalagem de 200 gramas. Ingredientes: creme de leite, cloreto de sódio, enzima lactase e corante natural . Embalagem deve conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Justificativa: crianças com alergia à proteína do leite e com intolerância à lactose só se adaptaram com esta manteiga, por o sabor ser bem próximo ao sabor da manteiga tradicional. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentar estufadas ou alteradas. Prazo de validade do produto de 4 meses ou mais, e de mínimo 3 meses de validade a partir da data da entrega. -Contém derivados do leite - Não contém glúten O produto deve estar de acordo com as NTAs 2-84 (Normas Técnicas para Rotulagem; Produtos Perecíveis – Decreto nº12.486 de 20 de outubro de 1978) e demais Resoluções, Portarias e Instruções	R\$17,42	R\$17.420,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

			Normativas referentes ao padrão de qualidade da mesma.		
20	1.000 POTES DE 500 GRAMAS	MARGARINA VEGETAL SEM LACTOSE	Margarina Vegetal Cremosa COM SAL, SEM LACTOSE de 1ª linha: POTES DE 500 GRAMAS. 1ª Qualidade. Produto que se apresenta sob forma de emulsão plástica ou fluída. Ingredientes: água, óleo de soja, gordura vegetal, sal (cloreto de sódio), cloreto de potássio, leite em pó integral sem lactose, vitamina A, estabilizantes, conservantes e aromatizantes. O produto deve apresentar aspecto de emulsão plástica, homogênea e uniforme, e cor amarela homogênea. O produto deve estar acondicionado em embalagem adequada de balde plástico atóxico, resistentes, com lacre de proteção intacto, de 500 gramas. O produto deve apresentar selo do SIF e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 50 (Normas Técnicas para Óleos e Gorduras Comestíveis - Decreto nº 12.486 de 20/10/78) e conforme as Portarias, Resoluções e Instruções Normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) conforme legislação vigente. O produto deve estar de acordo com as NTAs 2-84 (Normas Técnicas para Rotulagem; Produtos Perecíveis – Decreto nº12.486 de 20 de outubro de 1978) e demais Resoluções, Portarias e Instruções Normativas referentes ao padrão de qualidade da mesma.	R\$9,07	R\$9.070,00
21	150 BALDES DE 15 KG	MARGARINA VEGETAL BALDE	Margarina Vegetal Cremosa COM SAL de 1ª linha: Baldes de 15 kg. 1ª Qualidade. Produto que se apresenta sob forma de emulsão plástica ou fluída: principalmente do tipo água em óleo, produzido basicamente a partir de óleos e/ou gorduras comestíveis, leite e seus constituintes, sal (cloreto de sódio, máximo de 3% sobre o peso do produto), água, vitamina A e outras substâncias permitidas desde que mencionadas. O produto deve conter de 55% a 80% de lipídios, livre de gordura trans e conteúdo máximo de água de 16% sobre o peso do produto. O produto deve ser fabricado a partir de matérias primas selecionadas, livre de matéria terrosa, parasitas e de detritos animais e vegetais, isento de ranço e bolor e outras características indesejáveis. O produto deve apresentar aspecto de emulsão plástica, homogênea e uniforme, e cor amarela homogênea. O produto deve estar acondicionado em embalagem adequada de balde plástico atóxico, resistentes, com lacre de proteção intacto, de 15 kg. O produto deve apresentar selo do SIF e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 50 (Normas Técnicas para Óleos e Gorduras Comestíveis - Decreto nº 12.486 de 20/10/78) e conforme as Portarias, Resoluções e Instruções Normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) conforme legislação vigente. O produto deve estar de acordo com as NTAs 2-84 (Normas Técnicas para Rotulagem; Produtos Perecíveis – Decreto nº12.486 de 20 de outubro de 1978) e demais Resoluções, Portarias e Instruções Normativas referentes ao padrão de qualidade da mesma.	R\$ 147,75	R\$ 22.162,50
22	3.000 KG	MILHO CONGELADO IN NATURA	MILHO CONGELADO IN NATURA PACOTES DE 300 GRAMAS A 3 KG Característica do produto: Milho congelado in natura com pacotes de 300 gramas a 3 KG	R\$21,42	R\$ 64.260,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

			Milho Verde congelado in natura, pacotes de 300 gramas a 3,0 kg. Milho Verde congelado selecionado, lavado, branqueado, congelado, embalado e armazenado nos padrões técnicos, grãos uniformes, embalados em sacos plásticos de polietilenos resistentes de 300 gramas a 3,0 quilos e reembalados em caixas de papelão. Prazo de validade do produto 12 meses, e do mínimo de 10 meses a partir da entrega, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresente estufadas ou alteradas. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1-2-76-84 (Normas Técnicas para Produtos "IN NATURA"; Rotulagem; Alimentos Rapidamente Congelados ou Supercongelados; Produtos Perecíveis – Decreto nº12.486 de 20 de outubro de 1978) e demais Resoluções, Portarias e Instruções Normativas referentes ao padrão de qualidade da mesma.		
23	3.000 KG	NHOQUE DE SOJA	NHOQUE DE SOJA TRADICIONAL, 100 % NATURAL- CONGELAMENTO IQF -PACOTES DE 1 KG- Ingredientes Principais: farinha de soja integral não transgênica, extrato de soja não transgênica, fibra de aveia, amido, entre outros. SEM CORANTES, SEM CONSERVANTES, SEM REALÇADOR DE SABOR. PRAZO DE VALIDADE: NO MINIMO 6 MESES.O produto deve estar de acordo com as NTAs 2-76-84 (Normas Técnicas para Rotulagem; Alimentos Rapidamente Congelados ou Supercongelados; Produtos Perecíveis – Decreto nº12.486 de 20 de outubro de 1978) e demais Resoluções, Portarias e Instruções Normativas referentes ao padrão de qualidade da mesma.	R\$ 25,83	R\$ 77.490,00
24	4.000 KG	PÃO DE QUEIJO CONGELAD O IQF	PÃO DE QUEIJO TIPO COQUETEL – TECNOLOGIA IQF (CONGELADO INDIVIDUALMENTE, UM A UM. NÃO SE APRESENTA EM BLOCOS) – CONGELADO. Peso da unidade: mínimo 15g / máximo 30g aproximadamente, (a combinar no ato do pedido). Produto obtido da emulsão de fécula de mandioca ou polvilho, queijo e outros ingredientes permitidos, modelados e submetidos a processo térmico adequado (congelamento). O produto deverá ser elaborado com fécula de mandioca (polvilho doce ou azedo), queijo, ovos, óleo, leite, sal, sem glúten e sem glutamato monossódico. Poderão ser adicionados temperos e condimentos especiarias e outros ingredientes permitidos conforme a legislação vigente, que não descaracterizem o produto. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, resistente ao impacto, termossoldado, transparente de 1 a 5 kg cada e que confira ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento. A embalagem secundária deve ser de caixas de papelão resistente. O produto deverá ser entregue com temperatura que preserve as características de qualidade do mesmo: - 12°C ou mais frio e entrega semanal a combinar (1 vez / semana). O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias da data de entrega. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente. O produto solicitado deverá apresentar suas condições, temperatura de entrega e rotulagem de	R\$ 21,29	R\$ 85.160,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

			acordo com a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e Serviço de Inspeção Federal, Estadual, Municipal – SIF / SISP), e demais Resoluções, Portarias e Instruções Normativas do Ministério de Agricultura, Pecuária e do Abastecimento que aprovam o Padrão de Qualidade do mesmo. TEOR DE SÓDIO: MÁXIMO 350 MG POR PORÇÃO DE 50 G. TEOR DE GORDURA SATURADA: MÁXIMO 6,0 G POR PORÇÃO DE 50 G.		
25	10.000 KG	PEITO DE FRANGO EM CUBOS IQF	PEITO DE FRANGO – TECNOLOGIA IQF (CONGELADO INDIVIDUALMENTE, UM A UM. NÃO SE APRESENTA EM BLOCOS) – CONGELADO. FORMATO EM CUBOS. Característica do produto: Peito de frango, congelamento IQF, formato em cubos. Embalagem asséptica de no máximo 2 a 5 kg, própria para tecnologia IQF. O produto deve ser congelado, de abate recente de animal sadio, desossado e limpo. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser embalado em embalagem plástica de polietileno, de material atóxico, resistente, com identificação e vedação termossoldada. Reembalado em caixas de papelão ondulado, lacrada e devidamente identificada. O peito de frango deve ser congelado com tecnologia IQF em formato em tiras, o produto deve se apresentar sem sebo, isento de cartilagens e isento de ossos e com no máximo 5% do peso em gordura, sem aparas, sebo e aponevroses. O produto deverá ser entregue com temperatura que preserve as características de qualidade do mesmo - 12°C ou mais frio e entrega semanal a combinar (1vez / semana). O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias e a embalagem deve permanecer integra por todo o período de validade, não apresentando vazamento de sangue no seu descongelamento. As condições do produto, temperatura de entrega e o rótulo da embalagem deverão apresentar as especificações conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual, Municipal – SIF / SISP) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1-2-3-76-84 (Normas Técnicas para Produtos “IN NATURA”; Rotulagem, Carnes, Alimentos Rapidamente Congelados ou Supercongelados, Produtos Perecíveis – Decreto nº12.486 de 20 de outubro de 1978) e demais Resoluções, Portarias e Instruções Normativas referentes ao padrão de qualidade da mesma.	R\$ 21,53	R\$ 215.300,00
26	3.000 KG	PERNIL SUÍNO EM CUBOS IQF	PERNIL SUÍNO IQF EM CUBOS PERNIL SUÍNO – TECNOLOGIA IQF (CONGELADO INDIVIDUALMENTE, UM A UM. NÃO SE APRESENTA EM BLOCOS) – CONGELADO. FORMATO EM CUBOS Característica do produto: Pernil suíno, congelamento IQF, formato em cubos. Embalagem asséptica de no máximo 2 a 5 kg, própria para tecnologia IQF. O produto deve ser congelado, de abate recente de animal sadio, desossado e limpo. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com	R\$ 21,46	R\$ 64.380,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

			cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser embalado em embalagem plástica de polietileno, de material atóxico, resistente, com identificação e vedação termossoldada. Reembalado em caixas de papelão ondulado, lacrada e devidamente identificada. O pernil suíno deve ser congelado com tecnologia IQF em formato de cubos, o produto deve se apresentar sem sebo, isento de cartilagens e isento de ossos e com no máximo 5% do peso em gordura, sem aparas, sebo e aponevroses. O produto deverá ser entregue com temperatura que preserve as características de qualidade do mesmo - 12°C ou mais frio e entrega semanal a combinar (1vez / semana). O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias e a embalagem deve permanecer integra por todo o período de validade, não apresentando vazamento de sangue no seu descongelamento.		
27	1.000 KG	QUEIJO MUÇARELA	QUEIJO MOZZARELLA (MUZZARELLA OU MUSSARELLA). RESFRIADO. Ingredientes básicos: Leite Pasteurizado, sal, cloreto de cálcio, cloreto de sódio, fermento lácteo, coagulante. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE. NÃO CONTÉM GLUTEN. Embalagem primária à vácuo de 3 a 5 kg cada, atóxica, resistente e que confira ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento e embalagem secundária de caixas de papelão resistente, com temperatura no ato da entrega de até +5°C ou conforme instruções do fabricante e entrega semanal a combinar (1 vez por semana) No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias da data de entrega. O produto solicitado deverá apresentar suas condições, temperatura de entrega e rotulagem de acordo com a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e Serviço de Inspeção Federal, Estadual, Municipal – SIF / SISP / SIM), e demais Resoluções, Portarias e Instruções Normativas do Ministério de Agricultura e do Abastecimento que aprova o "Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade do Queijo Mozzarella (Muzzarela ou Mussarela)" e NTA 11 e 84 (Normas Técnicas para Queijos e Produtos Perecíveis - Decreto nº 12.486 de 20/10/78). TEOR DE SÓDIO: MÁXIMO 200 MG POR PORÇÃO DE 30 G. TEOR DE GORDURA SATURADA: MÁXIMO 6,0 G POR PORÇÃO DE 30 G. NOTA IMPORTANTE: - O PRODUTO QUE NÃO APRESENTAR ESTAS CARACTERÍSTICAS SERÁ DEVOLVIDO APÓS A MANIPULAÇÃO E CONSTATAÇÃO DAS IRREGULARIDADES.	R\$ 41,48	R\$ 41.480,00
28	3.000 KG	QUEIJO MUÇARELA /FATIADO/ INTERFOLHADO	QUEIJO MOZZARELLA (MUZZARELLA OU MUSSARELLA). RESFRIADO/ FATIADO/INTERFOLHADO. EMBALAGEM DE 1KG Ingredientes básicos: Leite Pasteurizado, sal, cloreto de cálcio, cloreto de sódio, fermento lácteo, coagulante. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE. NÃO CONTÉM GLUTEN. Embalagem primária: termoformada e com atmosfera modificada, com abre fácil, INTERFOLHADO, com parte transparente (visor), atóxica, resistente e que	R\$ 42,69	R\$ 128.070,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

			confira ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento e embalagem secundária de caixas de papelão resistente, com temperatura no ato da entrega de até +5°C ou conforme instruções do fabricante e entrega semanal a combinar (1 vez por semana). O produto solicitado deverá apresentar suas condições, temperatura de entrega e rotulagem de acordo com a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e Serviço de Inspeção Federal, Estadual, Municipal – SIF / SISP / SIM), e demais Resoluções, Portarias e Instruções Normativas do Ministério de Agricultura e do Abastecimento que aprova o "Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade do Queijo Mozzarella (Mozzarella ou Mussarela)" e NTA 11 e 84 (Normas Técnicas para Queijos e Produtos Perecíveis - Decreto nº 12.486 de 20/10/78). TEOR DE SÓDIO: MÁXIMO 200 MG POR PORÇÃO DE 30 G. TEOR DE GORDURA SATURADA: MÁXIMO 6,0 G POR PORÇÃO DE 30 G. NOTA IMPORTANTE: - O PRODUTO QUE NÃO APRESENTAR ESTAS CARACTERÍSTICAS SERÁ DEVOLVIDO APÓS A MANIPULAÇÃO E CONSTATAÇÃO DAS IRREGULARIDADES.		
29	1.000 KG	QUEIJO MUÇARELA/FATIADO SEM LACTOSE	QUEIJO MOZZARELLA (MUZZARELLA OU MUSSARELA). RESFRIADO. FATIADO, SEM LACTOSE. EMBALAGEM DE 100 a 300 gramas. Ingredientes básicos: Leite Pasteurizado, cloreto de sódio, enzima lactase, coagulante, cloreto de cálcio e fermento lacteo. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE. NÃO CONTÉM GLUTEN. Embalagem primária: termoformada e com atmosfera modificada, com abre fácil, com parte transparente (visor), atóxica, resistente e que confira ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento e embalagem secundária de caixas de papelão resistente, com temperatura no ato da entrega de até +5°C ou conforme instruções do fabricante e entrega semanal a combinar (1 vez por semana). O produto solicitado deverá apresentar suas condições, temperatura de entrega e rotulagem de acordo com a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e Serviço de Inspeção Federal, Estadual, Municipal – SIF / SISP / SIM), e demais Resoluções, Portarias e Instruções Normativas do Ministério de Agricultura e do Abastecimento que aprova o "Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade do Queijo Mozzarella (Mozzarella ou Mussarela)" e NTA 11 e 84 (Normas Técnicas para Queijos e Produtos Perecíveis - Decreto nº 12.486 de 20/10/78). TEOR DE SÓDIO: MÁXIMO 200 MG POR PORÇÃO DE 30 G. TEOR DE GORDURA SATURADA: MÁXIMO 6,0 G POR PORÇÃO DE 30 G. NOTA IMPORTANTE: - O PRODUTO QUE NÃO APRESENTAR ESTAS CARACTERÍSTICAS SERÁ DEVOLVIDO APÓS A MANIPULAÇÃO E CONSTATAÇÃO DAS IRREGULARIDADES.	R\$ 54,72	R\$ 54.720,00
30	1.000 KG	REQUEIJÃO SEM LACTOSE	REQUEIJÃO SEM ADIÇÃO DE AMIDO, SEM LACTOSE. POTES DE 100 A 250G	R\$28,65	R\$ 28.650,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

			Requeijão Cremoso: obtido por fusão de uma massa de coalhada dessorada e lavada obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite, com adição de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou butter oil. Deve ser designado "REQUEIJÃO SEM LACTOSE. Ingredientes Obrigatórios: Creme de leite para dietas com restrição de lactose, massa coalhada para dietas com restrição de lactose (leite pasteurizado, fermento lácteo, cloreto de cálcio, coagulante e enzima lactase), cloreto de sódio (sal), enzima lactase. Textura: cremosa fina lisa. Cor: característica, branco creme - homogênea. Odor: característico. Sabor: característico. Requisito Físico-Químico: O produto não deve conter substâncias estranhas macro e/ou microscópicas de qualquer natureza. O produto deve estar envasado em materiais adequados para as perfeitas condições de transporte, armazenamento e consumo previstas. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias da data da entrega. Opções de embalagem: potes de 100 a 250g, atóxico, resistente e que confira ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento e embalagem secundária de caixas de papelão resistente, com temperatura no ato da entrega de até +5°C ou conforme instruções do fabricante e entrega semanal a combinar (1 vez por semana). No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente. - NÃO CONTEM GLUTEN. - TEOR MÁXIMO DE SÓDIO: 160mg por porção de 30 gramas - TEOR MÁXIMO DE GORDURA SATURADA: 5g por porção de 30 gramas. -		
31	2.000 KG	REQUEIJÃO O CREMOSO	REQUEIJÃO CREMOSO SEM ADIÇÃO DE AMIDO. POTES DE 400 A 500G. Produto no qual a base láctea não contém gordura e/ou proteína de origem não láctea. Requeijão Cremoso: obtido por fusão de uma massa de coalhada dessorada e lavada obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite, com adição de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou butter oil. Deve ser designado "REQUEIJÃO CREMOSO". Ingredientes Obrigatórios: Leite ou leite reconstituído, creme e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou butter oil. Textura: cremosa fina lisa. Cor: característica, branco creme - homogênea. Odor: característico. Sabor: característico. Requisito Físico-Químico: O produto não deve conter substâncias estranhas macro e/ou microscópicas de qualquer natureza. O produto deve estar envasado em materiais adequados para as perfeitas condições de transporte, armazenamento e consumo previstas. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias da data da entrega. Opções de embalagem: potes de 400 a 500g, atóxico, resistente e que confira ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento e embalagem secundária de caixas de papelão resistente, com temperatura no ato da entrega de até	R\$ 22,18	R\$ 44.360,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

			+5°C ou conforme instruções do fabricante e entrega semanal a combinar (1 vez por semana). No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente. - NÃO CONTEM GLUTEN. - TEOR MÁXIMO DE SÓDIO: 160mg por porção de 30 gramas - TEOR MÁXIMO DE GORDURA SATURADA: 5g por porção de 30 gramas. - PRODUTO SEM AMIDO. - EMBALAGEM: POTES DE 400 A 500g - O PRODUTO QUE NÃO APRESENTAR ESTAS CARACTERÍSTICAS SERÁ DEVOLVIDO APÓS A MANIPULAÇÃO E CONSTATAÇÃO DAS IRREGULARIDADES.		
32	8.000 kg	SALSICHA	SALSICHA PARA CACHORRO QUENTE - TIPO HOT DOG. NÃO É SALSICHA DE FRANGO. RESFRIADA / CONGELADA. Produto preparado com carnes selecionadas, toucinhos (gordura suína) e condimentos, perfeitamente triturados e misturados, embutidos adequadamente, com no máximo 2% de amido, e máximo de 10% de água ou gelo. O produto deverá ser embalado a vácuo, em embalagem primária plástica flexível, atóxica, resistente, lacrada, transparente, em pacotes com peso de 03 a 05 kg cada, com peso por unidade de aproximadamente 50g cada. A embalagem primária deverá estar íntegra e deve conferir ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, sendo acondicionada em embalagem secundária de papelão resistente, com temperatura na entrega máximo +5º C (resfriada) ou -12ºC ou mais frio (congelada), recomendada pelo fabricante e entrega semanal a combinar (1 vez por semana). O produto deverá apresentar aspecto próprio, carne não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas, cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto deve apresentar tamanho uniforme, livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície. Toda a matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados devem ser provenientes de estabelecimentos inspecionados pelo Serviço de Inspeção Federal. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente, com identificação do SIF ou SISP. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias da data de entrega. O produto solicitado deverá apresentar suas condições, temperatura de entrega e rotulagem de acordo com a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e Serviço de Inspeção Federal, Estadual, Municipal – SIF / SISP / SIM), e suas características deverão estar de acordo com as NTAs 2-5-84 (Rotulagem, Normas Técnicas para Carnes Preparadas Embutidas; Produtos Perecíveis – Decreto nº 12.486 de 20/10/1978) e de acordo com as Instrução Normativa, Portarias e Resoluções que aprovam “Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Carne Mecanicamente Separada, de Mortadela, de Lingüiça e de Salsicha”. TEOR DE SÓDIO: MÁXIMO 600 MG POR PORÇÃO DE 50 G.	R\$ 12,40	R\$ 99.200,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

			TEOR DE GORDURA SATURADA: MÁXIMO 3 G POR PORÇÃO DE 50 G. NÃO CONTEM GLUTEN NOTA IMPORTANTE: - NÃO É SALSICHA DE FRANGO. - O PRODUTO QUE NÃO APRESENTAR ESTAS CARACTERÍSTICAS SERÁ DEVOLVIDO APÓS A MANIPULAÇÃO E CONSTATAÇÃO DAS IRREGULARIDADES.		
33	2.000 KG	SELETA CONGELADA A	SELETA DE LEGUMES CONGELADA IN NATURA PACOTES DE 500 GRAMAS A 3 KG Característica do produto: Seleta de legumes congelada in natura com pacotes de 500 gramas a 3 KG Seleta de legumes congelada in natura (com batata, cenoura e ervilha), selecionados, branqueados, congelada, de 500 gramas a 3,0 kg. Prazo de validade do produto 12 meses, e do mínimo de 10 meses a partir da entrega, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresente estufadas ou alteradas. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1-2-76-84 (Normas Técnicas para Produtos "IN NATURA"; Rotulagem; Alimentos Rapidamente Congelados ou Supercongelados; Produtos Perecíveis – Decreto nº12.486 de 20 de outubro de 1978) e demais Resoluções, Portarias e Instruções Normativas referentes ao padrão de qualidade da mesma.	R\$ 20,63	R\$ 41.260,00
34	20.000 KG	SOBRECORA DE FRANGO INTEIRA CONGELADA, SEM PELE E SEM OSSO EM IQF	SOBRECORA DE FRANGO – TECNOLOGIA IQF (CONGELADA INDIVIDUALMENTE, UM A UM. NÃO SE APRESENTA EM BLOCOS) – CONGELADO. INTEIRA, DESSOSSADA, SEM PELE E SEM OSSO. Característica do produto: Sobrecoxa de frango, congelamento IQF INTEIRA, SEM PELE E SEM OSSO. Embalagem asséptica de no máximo 2 a 5 kg, própria para tecnologia IQF. O produto deve ser congelado, de abate recente de animal sadio, desossado e limpo. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser embalado em embalagem plástica de polietileno, de material atóxico, resistente, com identificação e vedação termossoldada. Reembalado em caixas de papelão ondulado, lacrada e devidamente identificada. A sobrecoxa de frango deve ser congelada com tecnologia IQF inteira, o produto deve se apresentar sem sebo, isento de cartilagens e isento de ossos e com no máximo 5% do peso em gordura, sem aparas, sebo e aponevroses. O produto deverá ser entregue com temperatura que preserve as características de qualidade do mesmo - 12°C ou mais frio e entrega semanal a combinar (1vez / semana). O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias e a embalagem deve permanecer íntegra por todo o período de validade, não apresentando vazamento de sangue no seu descongelamento. As condições do produto, temperatura de entrega e o rótulo da embalagem deverão apresentar as especificações conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA, Ministério da	R\$ 15,54	R\$ 310.800,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

			Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual, Municipal – SIF / SISP) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc.		
35	15.000 KG	SOBRECXA DE FRANGO CONGELADO EM CUBOS IQF	SOBRECXA DE FRANGO EM CUBOS IQF SOBRECXA DE FRANGO – TECNOLOGIA IQF (CONGELADA INDIVIDUALMENTE, UM A UM. NÃO SE APRESENTA EM BLOCOS) – CONGELADO. FORMATO EM CUBOS Característica do produto: Sobrecoxa de frango, congelamento IQF, formato em cubos. Embalagem asséptica de no máximo 2 a 5 kg, própria para tecnologia IQF. O produto deve ser congelado, de abate recente de animal sadio, desossado e limpo. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser embalado em embalagem plástica de polietileno, de material atóxico, resistente, com identificação e vedação termossoldada. Reembalado em caixas de papelão ondulado, lacrada e devidamente identificada. A sobrecoxa de frango deve ser congelada com tecnologia IQF em formato de cubos, o produto deve se apresentar sem sebo, isento de cartilagens e isento de ossos e com no máximo 5% do peso em gordura, sem aparas, sebo e aponevroses. O produto deverá ser entregue com temperatura que preserve as características de qualidade do mesmo - 12°C ou mais frio e entrega semanal a combinar (1vez / semana). O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias e a embalagem deve permanecer íntegra por todo o período de validade, não apresentando vazamento de sangue no seu descongelamento. As condições do produto, temperatura de entrega e o rótulo da embalagem deverão apresentar as especificações conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual, Municipal – SIF / SISP) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1-2-3-76-84 (Normas Técnicas para Produtos “IN NATURA”; Rotulagem, Carnes, Alimentos Rapidamente Congelados ou Supercongelados, Produtos Perecíveis – Decreto nº12.486 de 20 de outubro de 1978) e demais Resoluções, Portarias e Instruções Normativas referentes ao padrão de qualidade da mesma.	R\$ 18,40	R\$ 276.000,00

3. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

Julgamento: O critério de julgamento da proposta é valor unitário.

3.1 JUSTIFICATIVA DA DIVISÃO DO OBJETO:

Quanto ao fornecimento dos gêneros alimentícios objeto desse termo de referência será efetuado de acordo com as necessidades do Centro Municipal de Alimentação Escolar pelo período de um 1 ano, de forma parcelada, com frequência semanal. A razão pelo fornecimento semanal é devido a estocagem dos alimentos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

4. PRAZO DO CONTRATO

- 3.1 A presente contratação terá vigência de 1 ano, a partir da assinatura do contrato e poderá ser prorrogado por igual período.

5. LOCAL DE ENTREGA

Centro Municipal de Alimentação Escolar, Rua Bernadino Guerra, 96, Vila Patty.

6. REGRAS DE RECEBIMENTO PROVISÓRIO E DEFINITIVO

- 6.1 O objeto será recebido, provisoriamente, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência.
- 6.2 A verificação da conformidade das especificações do objeto ocorrerá no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados a partir do recebimento provisório. Atestada a conformidade quantitativa e qualitativa, o material será recebido definitivamente.
- 6.3 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

7. GARANTIA

- 7.1 Substituir às suas expensas, todo e qualquer material entregue em desacordo com as especificações exigidas e padrões de qualidade exigidos, com defeito, vício ou que vier a apresentar problema quanto ao seu uso dentro do período de garantia.

8. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO E JUSTIFICATIVA

Necessidade da Contratação: O Centro Municipal de Alimentação Escolar produz mais de 15 mil refeições diárias, distribuídas em escolas da Rede Municipal e Estadual do município de Novo Horizonte.

Entende-se por alimentação escolar todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo.

A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vista aos atendimentos das diretrizes estabelecidas na Resolução nº06, de 08 de maio de 2020.

Justificativa da Solução Escolhida: Por meio desse processo licitatório será possível adquirir alimentos fontes de vitaminas, minerais e fibras para atender as exigências da Resolução nº 06 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar-PNAE.

Justificativa da Quantidade: As quantidades a serem contratadas nesse processo licitatório são baseadas em consumos de anos anteriores, demanda pela oferta de Alimentação Escolar e os alimentos que tem maior aceitabilidade na Rede Municipal e Estadual de Ensino.

Resultados Pretendidos: O emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive os que necessitam de atenção específica.

9. REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO

Requisitos Indispensáveis do Objeto:

- 01** – No ato da entrega, a data de fabricação/empacotamento de todos os produtos deverá ser de no máximo 30 (trinta dias). Serão recusados os produtos que não apresentarem este requisito. Serão devolvidos os produtos que apresentarem prazo de validade anterior ao período de consumo do produto;



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

02 – Os produtos devem chegar em embalagens intactas, acompanhados das devidas notas fiscais (que devem conter a descrição do produto), separado por pedidos e produtos (para facilitar a especificação no recibo de entrega para as cozinhas e unidades escolares, possibilitando a identificação e possível devolução dos mesmos à empresa em caso de quaisquer problemas encontrados, antes ou após a abertura das embalagens e no momento ou após o recebimento), pois dessa maneira, o suposto produto problema poderá ser devidamente identificado pela contratante e pela contratada.

03 – Na entrega, os produtos serão descarregados de acordo com a ordem de chegada de cada empresa, uma de cada vez. Deve ser considerado o tempo dos entregadores que será consumido no momento de pesagem e conferência dos produtos, pois o processo não é tão rápido e requer paciência dos mesmos.

04 – Todos os gêneros alimentícios devem apresentar data de validade na embalagem primária e secundária, conforme a determinação de cada item. A Empresa contratada deverá repor os produtos dentro do prazo de validade e/ou vida útil, no caso de qualquer alteração dos mesmos;

05 – Todos os gêneros alimentícios devem estar acondicionados na embalagem original de fábrica, conforme a determinação para cada item. As embalagens e seus respectivos rótulos devem atender as recomendações da legislação em vigor e devem apresentar segurança, proteção, conservação e integridade dos produtos, ter boa apresentação e facilidade para fiscalização de qualidade, identificação, tamanho, forma, capacidade e peso dos produtos; ser resistente e compatível aos produtos acondicionados;

06 – Todos os gêneros alimentícios devem ter suas condições de Rotulagem conforme o Decreto nº 12.486, de 20 de outubro de 1978 - "Aprova Normas Técnicas Especiais Relativas a Alimentos e Bebidas" - NTA 02 - "Normas Técnicas para Rotulagem";

07 – Todos os gêneros alimentícios deverão estar de acordo com a Legislação de Alimentos estabelecida pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde), e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, conforme cada Resolução, Portaria e Instrução Normativa vigente, e Resolução FNDE / CD nº. 38 de 16 de julho de 2009 (*Controle de Qualidade da Alimentação Escolar);

08 – Os produtos deverão ser entregues no Centro Municipal de Alimentação Escolar, do município de Novo Horizonte, S.P. - Rua Bernardino Guerra, nº.96 - Vila Patti - fone (17) - 3542 – 4452;

09 - As entregas dos gêneros devem ser realizadas nas 2ª feiras à 6ª feiras, 1 vez por semana no horário das 7:00 às 10:00 horas e das 12:00 às 15:00 horas. Os gêneros que não corresponderem às especificações contidas neste edital ou se considerados irregulares serão devolvidos à empresa, que terá o prazo de 48 horas para substituir os itens devolvidos.

10 – O transporte e entrega dos gêneros alimentícios que necessitam de refrigeração deverão ser efetuadas em Veículo Isotérmico, Carroceria Fechada, apresentando condições higiênicas satisfatórias e Certificado de Vistoria concedido pela autoridade sanitária. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas, assim como as caixas transportadoras deverão estar higienizadas e em bom estado de conservação. O caminhão deverá permanecer ligado durante todo período de espera e no momento da entrega, mantendo o sistema refrigerado do caminhão funcionando para garantir a qualidade do produto e a segurança alimentar;

11 – O Centro Municipal de Alimentação Escolar poderá controlar periodicamente a qualidade dos produtos, enviando amostras para serem analisadas em órgãos oficiais



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

com o objetivo de verificar se os produtos estão dentro dos padrões estabelecidos pelo Ministério da Saúde;

12 – O Centro Municipal de Alimentação Escolar fornecerá, de acordo com a necessidade, cronograma de entrega, determinando as quantidades exatas a serem entregues;

13 – Não serão aceitos produtos/embalagens danificados, sem rótulos e/ou especificações, amassados e/ou mal acondicionados, ficando a contratada responsável pelo transporte e entrega dos produtos. No caso de devolução de produtos, os mesmos deverão ser repostos dentro do prazo de 48 horas;

14 – As mercadorias constantes na Nota Fiscal deverão estar discriminadas conforme descrição no Edital;

15 – Os produtos entregues deverão ser das mesmas marcas propostas pelos fornecedores no Edital, ficando à critério do Centro de Alimentação Escolar aceitar outra marca que não seja a especificada no Edital;

16- Não é necessário o envio das amostras, devido ao grande volume de produtos do edital. Porém, o produto só será aceito de fato no ato das entregas, onde será analisado de forma mais minuciosa se as características do produto e da embalagem de fato batem com o descritivo do edital e/ ou fichas técnicas;

17- O produto deverá ser entregue no prazo de 5 dias uteis, após a realização do pedido.

Resolução / FNDE/CD/Nº. 06 de 08 de maio de 2020 e FNDE/CD/Nº 26 de 17 de junho de 2013 que “Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE”.

“...VII – DO CONTROLE DE QUALIDADE DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR:

Art. 25: Parágrafo1º: Os produtos alimentícios a serem adquiridos para a clientela do PNAE deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária / Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

DO CONTROLE DE QUALIDADE DO PROGRAMA: Resolução FNDE nº32/agosto 2006. “A Entidade Executora deverá prever em Edital de Licitação a obrigatoriedade de o fornecedor apresentar a ficha técnica ou declaração com informações sobre a composição nutricional do produto, com laudo de laboratório qualificado e/ou laudo de inspeção sanitária dos produtos, como forma de garantir a qualidade dos alimentos oferecidos aos alunos atendidos, e ainda estabelecer:

- a) a responsabilidade dos fornecedores dos gêneros alimentícios pela qualidade físico-química sanitária dos produtos licitados;
- b) a exigência de que a rotulagem, inclusive a nutricional, esteja em conformidade com a legislação em vigor;
- c) a exigência de comprovação, junto às autoridades sanitárias locais, de existência de instalações compatíveis com o produto que o licitante se propõe a fornecer.

CARNE BOVINA E OUTROS PRODUTOS SUBMETIDOS A PROCESSO DE CONGELAMENTO - TECNOLOGIA IQF

✓ TECNOLOGIA IQF (INDIVIDUALLY QUICK FROZEN): CUBOS / ISCAS E UNIDADES CONGELADOS INDIVIDUALMENTE.

- PROCESSO DE CONGELAMENTO COM ALTÍSSIMA TECNOLOGIA QUE POSSIBILITA QUE ALIMENTOS SEJAM CONGELADOS INDIVIDUALMENTE. ESTA TECNOLOGIA CONGELA OS CUBOS, TIRAS E UNIDADES “UM A UM” DE MANEIRA SATISFATÓRIA, MANTENDO SUA FORMA, TEXTURA E SABOR.



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

- PROCESSO: REFILAR, EQUALIZAR E CONGELAR A PEÇA. COM A PEÇA AINDA CONGELADA, CORTA-SE OS PEDAÇOS NO FORMATO DESEJADO COM EQUIPAMENTO APROPRIADO E SÃO ENCAMINHADOS PARA O TÚNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA IQF PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL.

✓ **VANTAGENS:**

- FACILIDADE NO PORCIONAMENTO = NÃO SE APRESENTA EM BLOCOS;

- PRATICIDADE NO PREPARO = VAI DIRETO PARA A PANELA;

- CORTES UNIFORMES = NÃO É NECESSÁRIO LIMPAR / CORTAR / TIRAR APARAS E SEBOS;

- MENOR RISCO DE CONTAMINAÇÃO MICROBIOLÓGICA = NÃO NECESSITA DE MANIPULAÇÃO;

- NÃO NECESSITA DESCONGELAMENTO PARA O PREPARO, FACILITANDO O PLANEJAMENTO E REDUZINDO O TEMPO DE PREPARO;

- APROVEITAMENTO DE 100% = EVITA DESPERDÍCIOS, REDUZ TEMPO DE PREPARO, PODE UTILIZAR-SE A QUANTIDADE DESEJADA E O RESTANTE VOLTA PARA O FREEZER;

- MAIOR CUSTO / BENEFÍCIO;

- PRAZO DE VALIDADE: 1 ANO À CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO, E APÓS ABERTA A EMBALAGEM, A VALIDADE CONTINUA A MESMA, DESDE QUE NÃO SE DESCONGELE O PRODUTO E O MANTENHA BEM FECHADO NA EMBALAGEM ORIGINAL.

- ARMAZENAMENTO: TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A – 12 °C;

- MODO DE PREPARO: RETIRAR O PRODUTO DO FREEZER, LEVAR DIRETO PARA A PANELA REFOGANDO COM OS TEMPEROS À GOSTO. NÃO NECESSITA DESCONGELAMENTO.

- **OS PRODUTOS QUE NÃO APRESENTAREM AS CARACTERÍSTICAS ACIMA SERÃO RECUSADOS.**

10. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Entrega Parcelada. Previsão de entrega:

Os produtos deverão ser entregues de 2ª a 6ª feira, no horário das 7:00 horas às 10:00 horas e das 12:00 horas às 15:00 horas, conforme determinação do Centro de Alimentação Escolar.

Os produtos deverão ser entregues no prazo de 5 dias úteis, após a realização do pedido pelo Centro Municipal de Alimentação Escolar.

O pedido mínimo não será inferior a 30 % por cento da quantidade mensal e o pedido máximo não será superior a 80 % por cento da quantidade mensal.

ITEM 1 /BANHA SUÍNA/ PREVISÃO DE ENTREGA						
1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL
170 KG	170 KG	170 KG	170 KG	170 KG	170 KG	
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	
170 KG	170 KG	170 KG	170 KG	170 KG	130 KG	2.000 kg



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

ITEM 2 / CARNE BOVINA COXÃO MOLE BIFES/ PREVISÃO DE ENTREGA						
1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL
560 kg	560 kg	560 kg	560 kg	560 kg	560 kg	
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	6.750 kg
560 kg	560 kg	560 kg	560 kg	560 kg	590 kg	

ITEM 3 / CARNE BOVINA COXÃO MOLE EM TIRAS/ PREVISÃO DE ENTREGA						
560 kg	560 kg	560 kg	560 kg	560 kg	560 kg	
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	6.750 kg
560 kg	560 kg	560 kg	560 kg	560 kg	590 kg	
560 kg	560 kg	560 kg	560 kg	560 kg	560 kg	

ITEM 4 / CARNE BOVINA MÚSCULO DIANTEIRO EM CUBOS/ PREVISÃO DE ENTREGA						
1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL
660 kg	660 kg	660 kg	660 kg	660 kg	660 kg	8.000 kg
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	
660 kg	660 kg	660 kg	660 kg	660 kg	740 kg	

ITEM 5 / CARNE BOVINA MÚSCULO DIANTEIRO MOÍDO/ PREVISÃO DE ENTREGA						
1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL
660 kg	660 kg	660 kg	660 kg	660 kg	660 kg	8.000 kg
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	
660 kg	660 kg	660 kg	660 kg	660 kg	740 kg	

ITEM 6 / CARNE BOVINA PATINHO EM BIFES/ PREVISÃO DE ENTREGA						
1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL
1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	15.000 KG
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	
1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	

ITEM 7 / CARNE BOVINA PATINHO EM CUBOS/ PREVISÃO DE ENTREGA						
1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL
1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	15.000 KG
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	
1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	

ITEM 8 / CARNE BOVINA PATINHO MOÍDO/ PREVISÃO DE ENTREGA						
1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL
1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	15.000 KG
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	
1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	

ITEM 09/ CARNE BOVINA PATINHO EM TIRAS/ PREVISÃO DE ENTREGA						
1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL
1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	15.000 KG
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	
1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

ITEM 10/CARNE DEFRANGO SASSAMI/PREVISÃO DE ENTREGA						
1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL
2.000 kg	2.000 kg	2.000 kg	2.000 kg	2.000 kg	2.000 kg	24.000 kg
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	
2.000 kg	2.000 kg	2.000 kg	2.000 kg	2.000 kg	2.000 kg	

ITEM 11/CONCENTRADO DE SUCO GALÃO/PREVISÃO DE ENTREGA						
1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL
130 galões	130 galões	130 galões	130 galões	130 galões	130 galões	1600 galões
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	
130 galões	130 galões	130 galões	130 galões	130 galões	170 galões	

ITEM 12/ ERVILHA CONGELADA /PREVISÃO DE ENTREGA						
1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL
66 kg	66 kg	66 kg	66 kg	66 kg	66 kg	800 KG
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	
66 kg	66 kg	66 kg	66 kg	66 kg	74 kg	

ITEM 13/FERMENTO BIOLOGICO FRESCO/PREVISÃO DE ENTREGA						
1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL
330 pacotes	330 pacotes	330 pacotes	330 pacotes	330 pacotes	330 pacotes	4.000 pacotes
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	
330 pacotes	330 pacotes	330 pacotes	330 pacotes	330 pacotes	370 pacotes	

ITEM 14/HAMBURGUER CARNE BOVINA/PREVISÃO DE ENTREGA						
1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL
125 kg	125 kg	125 kg	125 kg	125 kg	125 kg	1500 kg
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	
125 kg	125 kg	125 kg	125 kg	125 kg	125 kg	

ITEM 15/LEITE A2/PREVISÃO DE ENTREGA						
1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL
6.250 litros	6.250 litros	6.250 litros	6.250 litros	6.250 litros	6.250 litros	75.000 litros
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	
6.250 litros	6.250 litros	6.250 litros	6.250 litros	6.250 litros	6.250 litros	

ITEM 16/LOMBO SUINO EM TIRAS/PREVISÃO DE ENTREGA						
1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL
250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	3.000 kg
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	
250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	

ITEM 17/LOMBO SUINO EM BIFES/PREVISÃO DE ENTREGA						
1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL
250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	3.000 kg
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	
250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

ITEM 18/MANTEIGA COM SAL/PREVISÃO DE ENTREGA						
1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL
415 potes	415 potes	415 potes	415 potes	415 potes	415 potes	5.000 potes
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	
415 potes	415 potes	415 potes	415 potes	415 potes	435 kg	
ITEM 19/MANTEIGA COM SAL SEM LACTOSE/PREVISÃO DE ENTREGA						
1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL
80 potes	80 potes	80 potes	80 potes	80 potes	80 potes	1.000 potes
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	
80 potes	80 potes	80 potes	80 potes	80 potes	120 kg	

ITEM 20/MARGARINA VEGETAL SEM LACTOSE/PREVISÃO DE ENTREGA						
1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL
80 potes	80 potes	80 potes	80 potes	80 potes	80 potes	1.000 potes
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	
80 potes	80 potes	80 potes	80 potes	80 potes	120 kg	

ITEM 21/MARGARINA VEGETAL BALDE/PREVISÃO DE ENTREGA						
1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL
12 baldes	12 baldes	12 baldes	12 baldes	12 baldes	12 baldes	150 BALDES
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	
12 baldes	12 baldes	12 baldes	12 baldes	12 baldes	18 baldes	

ITEM 22/MILHO CONGELADO/PREVISÃO DE ENTREGA						
1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL
250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	3.000 kg
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	
250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	

ITEM 23/NHOQUE DE SOJA/PREVISÃO DE ENTREGA						
1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL
250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	3.000 kg
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	
250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	

ITEM 24/PÃO DE QUEIJO/PREVISÃO DE ENTREGA						
1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL
350 kg	350 kg	350 kg	350 kg	350 kg	350 kg	4.000 kg
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	
350 kg	350 kg	350 kg	350 kg	350 kg	150 kg	

ITEM 25/PEITO DE FRANGO EM CUBOS/PREVISÃO DE ENTREGA						
1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL
800 kg	800 kg	800 kg	800 kg	800 kg	800 kg	10.000 kg
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	
800 kg	800 kg	800 kg	800 kg	800 kg	1.200 kg	

ITEM 26/PERNIL SUINO EM CUBOS/PREVISÃO DE ENTREGA						
1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL
250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	3.000 kg



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	
250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	

ITEM 27/QUEIJO MUÇARELA/PREVISÃO DE ENTREGA						
1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL
80 kg	80 kg	80 kg	80 kg	80 kg	80 kg	1.000 kg
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	
80 kg	80 kg	80 kg	80 kg	80 kg	120 kg	

ITEM 28/QUEIJO MUÇARELA/FATIADO/ INTERFOLHADO/PREVISÃO DE ENTREGA						
1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL
250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	3.000 kg
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	
250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	

ITEM 29/QUEIJO FATIADO MUÇARELA SEM LACTOSE /PREVISÃO DE ENTREGA						
1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL
80 kg	80 kg	80 kg	80 kg	80 kg	80 kg	1.000 kg
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	
80 kg	80 kg	80 kg	80 kg	80 kg	120 kg	

ITEM 30/REQUEIJÃO SEM LACTOSE /PREVISÃO DE ENTREGA						
1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL
80 kg	80 kg	80 kg	80 kg	80 kg	80 kg	1.000 kg
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	
80 kg	80 kg	80 kg	80 kg	80 kg	120kg	

ITEM 31/REQUEIJÃO /PREVISÃO DE ENTREGA						
1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL
160 kg	160 kg	160 kg	160 kg	160 kg	160 kg	2.000 kg
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	
160 kg	160 kg	160 kg	160 kg	160 kg	240 kg	

ITEM 32/SALSICHA/PREVISÃO DE ENTREGA						
1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL
700 kg	700 kg	700 kg	700 kg	700 kg	700 kg	8.000 kg
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	
700 kg	700 kg	700 kg	700 kg	700 kg	300 kg	

ITEM 33/SELETA DE LEGUMES/PREVISÃO DE ENTREGA						
1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL
160 kg	160 kg	160 kg	160 kg	160 kg	160 kg	2.000 kg
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	
160 kg	160 kg	160 kg	160 kg	160 kg	240 kg	

ITEM 34/SOBRECOXA INTEIRA SEM PELE E SEM OSSO /PREVISÃO DE ENTREGA						
1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL
1.670 kg	1.670 kg	1.670 kg	1.670 kg	1.670 kg	1.670 kg	20.000 kg
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	
1.670 kg	1.670 kg	1.670 kg	1.670 kg	1.670 kg	1.630 kg	



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

ITEM 35/SOBRECOXA INTEIRA SEM PELE E SEM OSSO /PREVISÃO DE ENTREGA						
1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL
1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	15.000 kg
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	
1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	

11. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- 11.1 **Comunicação:** A empresa contratada deverá informar a Prefeitura de Novo Horizonte, quanto a qualquer atualização em seus dados cadastrais, especialmente quanto ao telefone e endereço eletrônico (e-mail), pelo qual deverá ocorrer todas notificações, citações e intimações referente a gestão do contrato, sua execução e eventual processo de responsabilização e aplicação de penalidade
- 11.2 **Conformidade dos produtos e dos serviços entregues:** Caso durante a entrega for constatado que os itens estão em desacordo com a Proposta ou com as especificações do Termo de Referência, a entrega será recusada, o material deverá ser substituído ou o serviço refeito sem cobranças adicionais.
- 11.3 **Conformidade com as condições exigidas:** A empresa deverá manter durante toda execução do contrato a compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no edital e anexos da dispensa. A regularidade será fiscalizada periodicamente pelo agente responsável, admitindo a aplicação de sanções conforme o edital e a legislação.

12. FISCAIS DO CONTRATO

NOME: Elaine Fabiana Moreira Perondi- CARGO: Agente Administrativo – Gestor do Contrato.

NOME: Maria Cristina Ferreira Quintiliano- CARGO: Agente de Serviços de Alimentação - Fiscal do Contrato.

13. FORMA E CRITÉRIOS DE PAGAMENTO

O pagamento será efetuado 30 (trinta) dias após a emissão da nota fiscal.

14. RECURSO ORÇAMENTÁRIO

As despesas decorrentes da presente aquisição onerarão os recursos orçamentários do exercício de 2023/2024, conforme abaixo:

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO CONTA: 599 UN: 12.306.0034.2034– 33.9030.00

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO CONTA: 600 UN: 12.306.0034.2034– 33.9030.00

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO CONTA: 601 UN: 12.306.0034.2034– 33.9030.00

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO CONTA: 598 UN: 12.306.0034.2034– 33.9030.00

15. DEMONSTRATIVO DE CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Esse processo licitatório está previsto no Plano Anual de Contratações.

Eventual Aquisição de Gêneros Alimentícios Perecíveis	R\$ 4.660.000,00	Início em fevereiro de 2024 até fevereiro de 2025
---	------------------	---

16. ESTIMATIVA DO VALOR DE CONTRATAÇÃO

O valor estimado para a contratação é de R\$ 6.333.389,00

17. DA SUBCONTRATAÇÃO

Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

ASSINADO NO ORIGINAL

EVELINE ANDRÉIA SIGOLI VEROLEZ
NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA-
CRN3 17299
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

SILVANA CRISTINA FACCIO
CHEFE DA DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1– INFORMAÇÕES BÁSICAS

Número do Processo Administrativo: _____.

Área Requisitante: Divisão da Alimentação Escolar (Secretaria Municipal de Educação).

2– DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DE AQUISIÇÃO

A presente licitação tem por objeto o registro de preços para eventual aquisição de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS**, para a manutenção da alimentação escolar pelo período de 1 ano a partir da assinatura do contrato.

O Centro Municipal de Alimentação Escolar produz mais de 15 mil refeições diárias, distribuídas em escolas da Rede Municipal e Estadual do município de Novo Horizonte.

Entende-se por alimentação escolar todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo.

A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vista aos atendimentos das diretrizes estabelecidas na Resolução nº06, de 08 de maio de 2020.

A alimentação escolar tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

Fundamentação Legal:

- **RESOLUÇÃO FNDE/CD nº 06, de 08 de maio de 2020** “que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da Educação Básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar.”

- **DECRETO Nº 55.080, DE 25 DE NOVEMBRO DE 2009**, Governo do Estado de São Paulo “que dispõe sobre fornecimento de alimentação escolar aos alunos da rede pública estadual.”

- **NOTA TÉCNICA Nº 5007/2016/COSAN/CGPAE/DIRAE** “Especificação de gêneros alimentícios para o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. DO OBJETIVO 1. Este documento tem como objetivo apresentar os principais elementos que devem ser observados na especificação dos gêneros alimentícios adquiridos para o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.”

3- DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

01 – No ato da entrega, a data de fabricação/empacotamento de todos os produtos deverá ser de no máximo 30 (trinta dias). Serão recusados os produtos que não apresentarem este requisito. Serão devolvidos os produtos que apresentarem prazo de validade anterior ao período de consumo do produto;

02 – Os produtos devem chegar em embalagens intactas, acompanhados das devidas notas fiscais (que devem conter a descrição do produto), separado por pedidos e produtos (para facilitar a especificação no recibo de entrega para as cozinhas e unidades escolares, possibilitando a identificação e possível devolução dos mesmos à empresa em caso de quaisquer problemas encontrados, antes ou após a abertura das embalagens e no momento ou após o recebimento), pois dessa maneira, o suposto produto problema poderá ser devidamente identificado pela contratante e pela contratada.

03 – Na entrega, os produtos serão descarregados de acordo com a ordem de chegada de cada empresa, uma de cada vez. Deve ser considerado o tempo dos



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

entregadores que será consumido no momento de pesagem e conferência dos produtos, pois o processo não é tão rápido e requer paciência dos mesmos.

04 – Todos os gêneros alimentícios devem apresentar data de validade na embalagem primária e secundária, conforme a determinação de cada item. A Empresa contratada deverá repor os produtos dentro do prazo de validade e/ou vida útil, no caso de qualquer alteração dos mesmos;

05 – Todos os gêneros alimentícios devem estar acondicionados na embalagem original de fábrica, conforme a determinação para cada item. As embalagens e seus respectivos rótulos devem atender as recomendações da legislação em vigor e devem apresentar segurança, proteção, conservação e integridade dos produtos, ter boa apresentação e facilidade para fiscalização de qualidade, identificação, tamanho, forma, capacidade e peso dos produtos; ser resistente e compatível aos produtos acondicionados;

06 – Todos os gêneros alimentícios devem ter suas condições de Rotulagem conforme o Decreto nº 12.486, de 20 de outubro de 1978 - "Aprova Normas Técnicas Especiais Relativas a Alimentos e Bebidas" - NTA 02 - "Normas Técnicas para Rotulagem";

07 – Todos os gêneros alimentícios deverão estar de acordo com a Legislação de Alimentos estabelecida pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde), e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, conforme cada Resolução, Portaria e Instrução Normativa vigente, e Resolução FNDE / CD nº. 38 de 16 de julho de 2009 (*Controle de Qualidade da Alimentação Escolar);

08 – Os produtos deverão ser entregues no Centro Municipal de Alimentação Escolar, do município de Novo Horizonte, S.P. - Rua Bernardino Guerra, nº.96 - Vila Patti - fone (17) - 3542 – 4452;

09 - As entregas dos gêneros devem ser realizadas nas 2ª feiras à 6ª feiras, 1 vez por semana no horário das 7:00 às 10:00 horas e das 12:00 às 15:00 horas. Os gêneros que não corresponderem às especificações contidas neste edital ou se considerados irregulares serão devolvidos à empresa, que terá o prazo de 48 horas para substituir os itens devolvidos.

10 – O transporte e entrega dos gêneros alimentícios que necessitam de refrigeração deverão ser efetuadas em Veículo Isotérmico, Carroceria Fechada, apresentando condições higiênicas satisfatórias e Certificado de Vistoria concedido pela autoridade sanitária. O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas, assim como as caixas transportadoras deverão estar higienizadas e em bom estado de conservação. O caminhão deverá permanecer ligado durante todo período de espera e no momento da entrega, mantendo o sistema refrigerado do caminhão funcionando para garantir a qualidade do produto e a segurança alimentar;

11 – O Centro Municipal de Alimentação Escolar poderá controlar periodicamente a qualidade dos produtos, enviando amostras para serem analisadas em órgãos oficiais com o objetivo de verificar se os produtos estão dentro dos padrões estabelecidos pelo Ministério da Saúde;

12 – O Centro Municipal de Alimentação Escolar fornecerá, de acordo com a necessidade, cronograma de entrega, determinando as quantidades exatas a serem entregues;

13 – Não serão aceitos produtos/embalagens danificados, sem rótulos e/ou especificações, amassados e/ou mal acondicionados, ficando a contratada responsável pelo transporte e entrega dos produtos. No caso de devolução de produtos, os mesmos deverão ser repostos dentro do prazo de 48 horas;



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

14 – As mercadorias constantes na Nota Fiscal deverão estar discriminadas conforme descrição no Edital;

15 – Os produtos entregues deverão ser das mesmas marcas propostas pelos fornecedores no Edital, ficando à critério do Centro de Alimentação Escolar aceitar outra marca que não seja a especificada no Edital;

16- Não é necessário o envio das amostras, devido ao grande volume de produtos do edital. Porém, o produto só será aceito de fato no ato das entregas, onde será analisado de forma mais minuciosa se as características do produto e da embalagem de fato batem com o descritivo do edital e/ ou fichas técnicas.

17- O produto deverá ser entregue no prazo de 5 dias uteis, após a realização do pedido

Resolução / FNDE/CD/Nº. 06 de 08 de maio de 2020 e FNDE/CD/Nº 26 de 17 de junho de 2013 que “Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE”.

“...VII – DO CONTROLE DE QUALIDADE DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR:

Art. 25: Parágrafo1º: Os produtos alimentícios a serem adquiridos para a clientela do PNAE deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária / Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

DO CONTROLE DE QUALIDADE DO PROGRAMA: Resolução FNDE nº32/agosto 2006. “A Entidade Executora deverá prever em Edital de Licitação a obrigatoriedade de o fornecedor apresentar a ficha técnica ou declaração com informações sobre a composição nutricional do produto, com laudo de laboratório qualificado e/ou laudo de inspeção sanitária dos produtos, como forma de garantir a qualidade dos alimentos oferecidos aos alunos atendidos, e ainda estabelecer:

- a) a responsabilidade dos fornecedores dos gêneros alimentícios pela qualidade físico-química sanitária dos produtos licitados;
- b) a exigência de que a rotulagem, inclusive a nutricional, esteja em conformidade com a legislação em vigor;
- c) a exigência de comprovação, junto às autoridades sanitárias locais, de existência de instalações compatíveis com o produto que o licitante se propõe a fornecer.

CARNE BOVINA E OUTROS PRODUTOS SUBMETIDOS A PROCESSO DE CONGELAMENTO - TECNOLOGIA IQF

✓ **TECNOLOGIA IQF (INDIVIDUALLY QUICK FROZEN): CUBOS / ISCAS E UNIDADES CONGELADOS INDIVIDUALMENTE.**

- PROCESSO DE CONGELAMENTO COM ALTÍSSIMA TECNOLOGIA QUE POSSIBILITA QUE ALIMENTOS SEJAM CONGELADOS INDIVIDUALMENTE. ESTA TECNOLOGIA CONGELA OS CUBOS, TIRAS E UNIDADES “UM A UM” DE MANEIRA SATISFATÓRIA, MANTENDO SUA FORMA, TEXTURA E SABOR.
- PROCESSO: REFILAR, EQUALIZAR E CONGELAR A PEÇA. COM A PEÇA AINDA CONGELADA, CORTA-SE OS PEDAÇOS NO FORMATO DESEJADO COM EQUIPAMENTO APROPRIADO E SÃO ENCAMINHADOS PARA O TÚNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA IQF PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL.

✓ **VANTAGENS:**

- FACILIDADE NO PORCIONAMENTO = NÃO SE APRESENTA EM BLOCOS;
- PRATICIDADE NO PREPARO = VAI DIRETO PARA A PANELA;
- CORTES UNIFORMES = NÃO É NECESSÁRIO LIMPAR / CORTAR / TIRAR APARAS E SEBOS;



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

- MENOR RISCO DE CONTAMINAÇÃO MICROBIOLÓGICA = NÃO NECESSITA DE MANIPULAÇÃO;

- NÃO NECESSITA DESCONGELAMENTO PARA O PREPARO, FACILITANDO O PLANEJAMENTO E REDUZINDO O TEMPO DE PREPARO;

- APROVEITAMENTO DE 100% = EVITA DESPERDÍCIOS, REDUZ TEMPO DE PREPARO, PODE UTILIZAR-SE A QUANTIDADE DESEJADA E O RESTANTE VOLTA PARA O FREEZER;

- MAIOR CUSTO / BENEFÍCIO;

- PRAZO DE VALIDADE: 1 ANO À CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO, E APÓS ABERTA A EMBALAGEM, A VALIDADE CONTINUA A MESMA, DESDE QUE NÃO SE DESCONGELE O PRODUTO E O MANTENHA BEM FECHADO NA EMBALAGEM ORIGINAL.

- ARMAZENAMENTO: TEMPERATURA IGUAL OU INFERIOR A – 12 °C;

- MODO DE PREPARO: RETIRAR O PRODUTO DO FREEZER, LEVAR DIRETO PARA A PANELA REFOGANDO COM OS TEMPEROS À GOSTO. NÃO NECESSITA DESCONGELAMENTO.

- OS PRODUTOS QUE NÃO APRESENTAREM AS CARACTERÍSTICAS ACIMA SERÃO RECUSADOS.

4- LEVANTAMENTO DO MERCADO

O Centro Municipal de Alimentação Escolar produz cerca de 15.000 mil refeições diariamente e distribui entre as escolas da Rede Municipal e Estadual e opta pela compra de gêneros alimentícios perecíveis para a produção das preparações que são entregues, visando sempre uma alimentação saudável.

5- DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Por meio desse processo licitatório será possível adquirir alimentos fontes de vitaminas, minerais e fibras para atender as exigências da Resolução nº 06 de maio de 2020 que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar-PNAE. A empresa vencedora deverá atender todas as exigências legais, de transporte, de prazo e descrição detalhada dos produtos

Os gêneros alimentícios deverão ser entregues no Centro Municipal de Alimentação Escolar, aos cuidados de servidores designados pela Secretária Municipal de Educação no seguinte endereço:

UNIDADE	ENDEREÇO
Centro Municipal de Alimentação Escolar	Rua: Bernadinho Guerra, 96, Vila Patty

6- ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

As quantidades a serem contratadas nesse processo licitatório são baseadas em consumos de anos anteriores, demanda pela oferta de Alimentação Escolar e os alimentos que tem maior aceitabilidade na Rede Municipal e Estadual de Ensino.

ITEM ESPECIFICAÇÃO UNIDADE QUANTIDADE

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	UNID.	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Banha Suína, 100% Pura, 100% Natural. Sem sal. Sabor Neutro. Embalagem de 400g a 1Kg. Banha suína sem conservantes, 100% natural e pura. Sem sal. Sabor neutro, característico. Embalada em recipiente plástico, atóxico, pesando de 400g a 1Kg. Inspeccionada pelo ministério da Agricultura e	KG	2.000	R\$ 15,12	R\$ 30.240,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

	com selo do SIF. Rótulo com procedência, data de fabricação e prazo de validade. Validade igual ou superior a 5 meses a contar da data da entrega. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (inferior a 10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. O produto deve estar de acordo com as NTAs 2-50-84 (Normas Técnicas para Rotulagem; Óleos e Gorduras Comestíveis; Produtos Perecíveis – Decreto nº12.486 de 20 de outubro de 1978) e demais Resoluções, Portarias e Instruções Normativas referentes ao padrão de qualidade da mesma.				
2	CARNE BOVINA COXÃO MOLE – TECNOLOGIA IQF (CONGELADA INDIVIDUALMENTE, UM A UM. NÃO SE APRESENTA EM BLOCOS) – CONGELADO. FORMATO EM BIFES Característica do produto: Carne Bovina Coxão Mole, congelamento IQF, formato em bifés. Embalagem asséptica de no máximo 2 a 5 kg, própria para tecnologia IQF. O produto deve ser congelado, de abate recente de gado sadio, desossado e limpo. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser embalado em embalagem plástica de polietileno, de material atóxico, resistente, com identificação e vedação termossoldada. Reembalado em caixas de papelão ondulado, lacrada e devidamente identificada. A carne bovina de coxão mole deve ser congelada com tecnologia IQF em formato de bifés, o produto deve se apresentar sem sebo, isento de cartilagens e isento de ossos e com no máximo 5% do peso em gordura, sem aparas, sebo e aponevroses. O produto deverá ser entregue com temperatura que preserve as características de qualidade do mesmo - 12°C ou mais frio e entrega semanal a combinar (1vez / semana). O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias e a embalagem deve permanecer integra por todo o período de validade, não apresentando vazamento de sangue no seu descongelamento. As condições do produto, temperatura de entrega e o rótulo da embalagem deverão apresentar as especificações conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual, Municipal – SIF / SISP) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1-2-3-76-84 (Normas Técnicas para Produtos “IN NATURA”; Rotulagem, Carnes, Alimentos Rapidamente Congelados ou Supercongelados, Produtos Perecíveis – Decreto nº12.486 de 20 de outubro de 1978) e demais Resoluções, Portarias e Instruções Normativas referentes ao padrão de qualidade da mesma.	KG	6.750	R\$ 38,61	R\$ 260.617,50
3	CARNE BOVINA COXÃO MOLE – TECNOLOGIA IQF (CONGELADA INDIVIDUALMENTE, UM A UM. NÃO SE APRESENTA EM BLOCOS) – CONGELADO. FORMATO EM TIRAS Característica do produto: Carne Bovina Coxão mole, congelamento IQF, formato em tiras. Embalagem asséptica de no máximo 2 a 5 kg, própria para tecnologia IQF. O produto deve ser congelado, de abate recente de gado sadio, desossado e limpo. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser embalado em embalagem plástica de polietileno, de material atóxico, resistente, com identificação e vedação termossoldada. Reembalado em caixas de papelão ondulado, lacrada e devidamente identificada. A carne bovina coxão mole deve ser congelado com tecnologia IQF em formato de tiras, o produto deve se apresentar sem sebo, isento de cartilagens e isento de ossos e com no máximo 5% do peso em gordura, sem aparas, sebo e aponevroses. O produto deverá ser entregue com temperatura que preserve as características de qualidade do mesmo - 12°C ou mais frio e entrega	KG	6.750	R\$ 39,04	R\$263.520,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

	semanal a combinar (1vez / semana). O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias e a embalagem deve permanecer integra por todo o período de validade, não apresentando vazamento de sangue no seu descongelamento. As condições do produto, temperatura de entrega e o rótulo da embalagem deverão apresentar as especificações conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual, Municipal – SIF / SISF) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1-2-3-76-84 (Normas Técnicas para Produtos “IN NATURA”; Rotulagem, Carnes, Alimentos Rapidamente Congelados ou Supercongelados, Produtos Perecíveis – Decreto nº12.486 de 20 de outubro de 1978) e demais Resoluções, Portarias e Instruções Normativas referentes ao padrão de qualidade da mesma.				
4	CARNE BOVINA MÚSCULO DIANTEIRO EM CUBOS IQF CARNE BOVINA MÚSCULO DIANTEIRO - TECNOLOGIA IQF (CONGELADA INDIVIDUALMENTE, UM A UM. NÃO SE APRESENTA EM BLOCOS) – CONGELADO. FORMATO EM CUBOS. Característica do produto: Carne Bovina Músculo dianteiro, congelamento IQF, formato em cubos. Embalagem asséptica de no máximo 2 a 5 kg, própria para tecnologia IQF. O produto deve ser congelado, de abate recente de gado sadio, desossado e limpo. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser embalado em embalagem plástica de polietileno, de material atóxico, resistente, com identificação e vedação termossoldada. Reembalado em caixas de papelão ondulado, lacrada e devidamente identificada. A carne bovina músculo dianteiro deve ser congelado com tecnologia IQF, em formato em cubos, o produto deve se apresentar sem sebo, isento de cartilagens e isento de ossos e com no máximo 5% do peso em gordura, sem aparas, sebo e aponevroses. O produto deverá ser entregue com temperatura que preserve as características de qualidade do mesmo - 12°C ou mais frio e entrega semanal a combinar (1vez / semana). O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias e a embalagem deve permanecer integra por todo o período de validade, não apresentando vazamento de sangue no seu descongelamento. As condições do produto, temperatura de entrega e o rótulo da embalagem deverão apresentar as especificações conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual, Municipal – SIF / SISF) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1-2-3-76-84 (Normas Técnicas para Produtos “IN NATURA”; Rotulagem, Carnes, Alimentos Rapidamente Congelados ou Supercongelados, Produtos Perecíveis – Decreto nº12.486 de 20 de outubro de 1978) e demais Resoluções, Portarias e Instruções Normativas referentes ao padrão de qualidade da mesma.	KG	8.000	R\$ 29,88	R\$ 239.040,00
5	CARNE BOVINA MÚSCULO DIANTEIRO - TECNOLOGIA IQF (CONGELADA INDIVIDUALMENTE, UM A UM. NÃO SE APRESENTA EM BLOCOS) – CONGELADO. FORMATO MOÍDO. Característica do produto: Carne Bovina Músculo dianteiro, congelamento IQF, formato moído. Embalagem asséptica de no máximo 2 a 5 kg, própria para tecnologia IQF. O produto deve ser congelado, de abate recente de gado sadio, desossado e limpo. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser embalado em embalagem plástica de polietileno, de material atóxico, resistente, com identificação e vedação	KG	8.000	R\$ 30,42	R\$ 243.360,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

	termossoldada. Reembalado em caixas de papelão ondulado, lacrada e devidamente identificada. A carne bovina deve ser congelada com tecnologia IQF em formato moído, o produto deve se apresentar sem sebo, isento de cartilagens e isento de ossos e com no máximo 5% do peso em gordura, sem aparas, sebo e aponevroses. O produto deverá ser entregue com temperatura que preserve as características de qualidade do mesmo - 12°C ou mais frio e entrega semanal a combinar (1vez / semana). O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias e a embalagem deve permanecer integra por todo o período de validade, não apresentando vazamento de sangue no seu descongelamento. As condições do produto, temperatura de entrega e o rótulo da embalagem deverão apresentar as especificações conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual, Municipal – SIF / SISF) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1-2-3-76-84 (Normas Técnicas para Produtos “IN NATURA”; Rotulagem, Carnes, Alimentos Rapidamente Congelados ou Supercongelados, Produtos Perecíveis – Decreto nº12.486 de 20 de outubro de 1978) e demais Resoluções, Portarias e Instruções Normativas referentes ao padrão de qualidade da mesma.				
6	CARNE BOVINA PATINHO – TECNOLOGIA IQF (CONGELADA INDIVIDUALMENTE, UM A UM. NÃO SE APRESENTA EM BLOCOS) – CONGELADO. FORMATO EM BIFES Característica do produto: Carne Bovina Patinho, congelamento IQF, formato em bifés. Embalagem asséptica de no máximo 2 a 5 kg, própria para tecnologia IQF. O produto deve ser congelado, de abate recente de gado sadio, desossado e limpo. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser embalado em embalagem plástica de polietileno, de material atóxico, resistente, com identificação e vedação termossoldada. Reembalado em caixas de papelão ondulado, lacrada e devidamente identificada. A carne bovina patinho deve ser congelada com tecnologia IQF em formato de bifés, o produto deve se apresentar sem sebo, isento de cartilagens e isento de ossos e com no máximo 5% do peso em gordura, sem aparas, sebo e aponevroses. O produto deverá ser entregue com temperatura que preserve as características de qualidade do mesmo - 12°C ou mais frio e entrega semanal a combinar (1vez / semana). O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias e a embalagem deve permanecer integra por todo o período de validade, não apresentando vazamento de sangue no seu descongelamento. As condições do produto, temperatura de entrega e o rótulo da embalagem deverão apresentar as especificações conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual, Municipal – SIF / SISF) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1-2-3-76-84 (Normas Técnicas para Produtos “IN NATURA”; Rotulagem, Carnes, Alimentos Rapidamente Congelados ou Supercongelados, Produtos Perecíveis – Decreto nº12.486 de 20 de outubro de 1978) e demais Resoluções, Portarias e Instruções Normativas referentes ao padrão de qualidade da mesma.	KG	15.000	R\$ 34,34	R\$ 515.100,00
7	CARNE BOVINA PATINHO - TECNOLOGIA IQF (CONGELADA INDIVIDUALMENTE, UM A UM. NÃO SE APRESENTA EM BLOCOS) – CONGELADO. FORMATO EM CUBOS. Característica do produto: Carne Bovina Patinho, congelamento IQF, formato em cubos. Embalagem asséptica de no máximo 2 a 5 kg, própria para tecnologia IQF.	KG	15.000	R\$ 37,07	R\$ 556.050,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

	O produto deve ser congelado, de abate recente de gado sadio, desossado e limpo. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser embalado em embalagem plástica de polietileno, de material atóxico, resistente, com identificação e vedação termossoldada. Reembalado em caixas de papelão ondulado, lacrada e devidamente identificada. A carne bovina patinho deve ser congelada com tecnologia IQF, em formato em cubos, o produto deve se apresentar sem sebo, isento de cartilagens e isento de ossos e com no máximo 5% do peso em gordura, sem aparas, sebo e aponevroses. O produto deverá ser entregue com temperatura que preserve as características de qualidade do mesmo - 12°C ou mais frio e entrega semanal a combinar (1vez / semana). O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias e a embalagem deve permanecer íntegra por todo o período de validade, não apresentando vazamento de sangue no seu descongelamento. As condições do produto, temperatura de entrega e o rótulo da embalagem deverão apresentar as especificações conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual, Municipal – SIF / SISP) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1-2-3-76-84 (Normas Técnicas para Produtos “IN NATURA”; Rotulagem, Carnes, Alimentos Rapidamente Congelados ou Supercongelados, Produtos Perecíveis – Decreto nº12.486 de 20 de outubro de 1978) e demais Resoluções, Portarias e Instruções Normativas referentes ao padrão de qualidade da mesma.				
8	CARNE BOVINA PATINHO - TECNOLOGIA IQF (CONGELADA INDIVIDUALMENTE, UM A UM. NÃO SE APRESENTA EM BLOCOS) – CONGELADO. FORMATO MOÍDO. Característica do produto: Carne Bovina Patinho, congelamento IQF, formato moído. Embalagem asséptica de no máximo 2 a 5 kg, própria para tecnologia IQF. O produto deve ser congelado, de abate recente de gado sadio, desossado e limpo. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser embalado em embalagem plástica de polietileno, de material atóxico, resistente, com identificação e vedação termossoldada. Reembalado em caixas de papelão ondulado, lacrada e devidamente identificada. A carne bovina deve ser congelada com tecnologia IQF em formato moído, o produto deve se apresentar sem sebo, isento de cartilagens e isento de ossos e com no máximo 5% do peso em gordura, sem aparas, sebo e aponevroses. O produto deverá ser entregue com temperatura que preserve as características de qualidade do mesmo - 12°C ou mais frio e entrega semanal a combinar (1vez / semana). O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias e a embalagem deve permanecer íntegra por todo o período de validade, não apresentando vazamento de sangue no seu descongelamento. As condições do produto, temperatura de entrega e o rótulo da embalagem deverão apresentar as especificações conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual, Municipal – SIF / SISP) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1-2-3-76-84 (Normas Técnicas para Produtos “IN NATURA”; Rotulagem, Carnes, Alimentos Rapidamente Congelados ou Supercongelados, Produtos Perecíveis – Decreto nº12.486 de 20 de outubro de 1978) e demais Resoluções, Portarias e Instruções Normativas referentes ao padrão de qualidade da mesma.	KG	15.000	R\$ 35,73	R\$ 535.950,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

9	CARNE BOVINA PATINHO – TECNOLOGIA IQF (CONGELADA INDIVIDUALMENTE, UM A UM. NÃO SE APRESENTA EM BLOCOS) – CONGELADO. FORMATO EM TIRAS Característica do produto: Carne Bovina Patinho, congelamento IQF, formato em tiras. Embalagem asséptica de no máximo 2 a 5 kg, própria para tecnologia IQF. O produto deve ser congelado, de abate recente de gado sadio, desossado e limpo. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser embalado em embalagem plástica de polietileno, de material atóxico, resistente, com identificação e vedação termossoldada. Reembalado em caixas de papelão ondulado, lacrada e devidamente identificada. A carne bovina patinho deve ser congelada com tecnologia IQF em formato de tiras, o produto deve se apresentar sem sebo, isento de cartilagens e isento de ossos e com no máximo 5% do peso em gordura, sem aparas, sebo e aponevroses. O produto deverá ser entregue com temperatura que preserve as características de qualidade do mesmo - 12°C ou mais frio e entrega semanal a combinar (1vez / semana). O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias e a embalagem deve permanecer integra por todo o período de validade, não apresentando vazamento de sangue no seu descongelamento. As condições do produto, temperatura de entrega e o rótulo da embalagem deverão apresentar as especificações conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual, Municipal – SIF / SISF) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1-2-3-76-84 (Normas Técnicas para Produtos “IN NATURA”; Rotulagem, Carnes, Alimentos Rapidamente Congelados ou Supercongelados, Produtos Perecíveis – Decreto nº12.486 de 20 de outubro de 1978) e demais Resoluções, Portarias e Instruções Normativas referentes ao padrão de qualidade da mesma.	KG	15.000	R\$ 36,88	R\$ 553.2000,00
10	CARNE DE FRANGO- SASSAMI – TECNOLOGIA IQF (CONGELADO INDIVIDUALMENTE, UM A UM. NÃO SE APRESENTA EM BLOCOS) – CONGELADO. FORMATO EM BIFES Característica do produto: Carne de frango-Sassami, congelamento IQF, formato em bifés. Embalagem asséptica de no máximo 2 a 5 kg, própria para tecnologia IQF. O produto deve ser congelado, de abate recente de animal sadio, desossado e limpo. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser embalado em embalagem plástica de polietileno, de material atóxico, resistente, com identificação e vedação termossoldada. Reembalado em caixas de papelão ondulado, lacrada e devidamente identificada. A carne de frango -Sassami deve ser congelado com tecnologia IQF em formato em bifés, o produto deve se apresentar sem sebo, isento de cartilagens e isento de ossos e com no máximo 5% do peso em gordura, sem aparas, sebo e aponevroses. O produto deverá ser entregue com temperatura que preserve as características de qualidade do mesmo - 12°C ou mais frio e entrega semanal a combinar (1vez / semana). O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias e a embalagem deve permanecer integra por todo o período de validade, não apresentando vazamento de sangue no seu descongelamento. As condições do produto, temperatura de entrega e o rótulo da embalagem deverão apresentar as especificações conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual, Municipal – SIF / SISF) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc.	KG	24.000	R\$ 20,67	R\$ 496.080,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

	O produto deve estar de acordo com as NTAs 1-2-3-76-84 (Normas Técnicas para Produtos "IN NATURA"; Rotulagem, Carnes, Alimentos Rapidamente Congelados ou Supercongelados, Produtos Perecíveis – Decreto nº12.486 de 20 de outubro de 1978) e demais Resoluções, Portarias e Instruções Normativas referentes ao padrão de qualidade da mesma.				
11	CONCENTRADO PARA SUÇO, NATURAL, SABORES DIVERSOS, SEM CONSERVANTES E CORANTES ARTIFICIAIS Classificação/ Características gerais: o produto deverá ser preparado com frutas maduras, sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Ingredientes: suco concentrado de fruta, natural, isento de corantes artificiais e conservantes. Diluição mínima: 1:6 (01 parte do produto para 06 partes de água). O produto deverá ser submetido a um tratamento que assegure a sua apresentação e conservação em um prazo de no mínimo 10 meses a contar da data de entrega, deverá ser congelado (temperatura de -5º C a -12º C). Embalagens: galões de 5L. Rotulagem: o rótulo deverá conter todas as informações, de acordo com a legislação vigente, deverá estar de forma clara de indelével, o sabor correspondente, data de fabricação e validade, temperatura de armazenamento. A embalagem deverá estar lacrada. Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. O produto deverá estar em conformidade com as Resoluções, Portarias e Instruções Normativas referentes ao padrão de qualidade do mesmo. NOTA IMPORTANTE: - O PRODUTO QUE NÃO APRESENTAR ESTAS CARACTERÍSTICAS SERÁ DEVOLVIDO APÓS A MANIPULAÇÃO E CONSTATAÇÃO DAS IRREGULARIDADES. JUSTIFICATIVA: PRODUTO BEM ACEITO PELOS ALUNOS, FÁCIL ARMAZENAMENTO / MANIPULAÇÃO / PRATICIDADE E PROPORCIONA VARIEDADE NO CARDÁPIO. O produto deve estar de acordo com as NTAs 2-84 (Normas Técnicas para Rotulagem; Produtos Perecíveis – Decreto nº12.486 de 20 de outubro de 1978) e demais Resoluções, Portarias e Instruções Normativas referentes ao padrão de qualidade da mesma.	GALÃO	1600	R\$ 76,82	R\$ 122.912,00
12	ERVILHA CONGELADA Característica do produto: Ervilha in natura congelada, pacotes de 2 a 3 kg. Ervilha congelada a partir de grãos íntegros, frescos, limpos e de boa qualidade, que foram selecionados, lavados, branqueados, resfriados, rapidamente congelados e armazenados à temperatura de congelamento. Grãos livres de impurezas (corpo estranho e/ou pragas). Admitem-se pedaços de vegetais oriundos da planta de ervilha de 0,5 a 1 %. Odor característico de ervilha fresca, cor verde-claro, uniformemente distribuído, característico de ervilha fresca, consistência não fibrosa. Embalagem primária: Sacos de Polietileno, embalagem secundária: caixas de papelão. Prazo de validade de no mínimo 18 meses a partir da data de fabricação e de 12 meses a partir da data de entrega. -100 % ervilha -Sem aditivos e conservantes. As condições do produto, temperatura de entrega e o rótulo da embalagem deverão apresentar as especificações conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual, Municipal – SIF / SISF) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1-2-76-84 (Normas Técnicas para Produtos "IN NATURA"; Rotulagem; Alimentos Rapidamente Congelados ou Supercongelados; Produtos Perecíveis – Decreto nº12.486 de 20 de outubro de 1978) e demais Resoluções, Portarias e Instruções Normativas referentes ao padrão de qualidade da mesma.	KG	800	R\$ 16,84	R\$ 13.472,00
13	FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO. Pacote de 500 gramas, embalado individualmente em papel apropriado. Utilização: preparo de pães, certos tipos de biscoitos e produtos de confeitaria.	PACOTE	4.000	R\$ 11,30	R\$ 45.200,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

	Definição: Fermento Biológico é o produto obtido de culturas puras de leveduras (<i>Saccharomyces cerevisias</i>) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos forneados. O produto pode ser designado: "Fermento Biológico" ou "Levedura Ativa". Classificação: Fermento Biológico Fresco, também denominado Fermento Prensado, Fermento Verde e Levedura Prensada. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: Fermento Fresco: Umidade: máximo75% p/p Cinzas: máximo 5% p/p Poder fermentativo (Haydyck-Nagel): mínimo 800 ml de Dióxido de Carbono em 2 horas. HIGIENE: O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. O produto não deverá conter substâncias estranhas à sua composição. Não deverá possuir cheiro a mofo e sabor amargo. CONTAMINANTES MICROBIANOS: Coliformes ausência em 0,1 g. E. coli ausência em 1 g. Salmonelasausência em 50 g. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS; Fermento Fresco: Aspecto: massa prensada, homogênea, pastosa de consistência firme. Cor: creme claro, característico Cheiro: próprio Sabor: próprio TEMPERATURA NO ATO DA ENTREGA: entre 1 e 8 graus C. DATA DE VALIDADE NO ATO DA ENTREGA: No mínimo validade de 30 dias a partir da data de entrega. EMBALAGEM: Caixas de Papelão de 10 a 25 kg com 20 a 50 unidades (pacotes) de 500g embaladas individualmente em papel apropriado e atóxico. O produto e suas condições deverão estar em conformidade com a Resolução CNNPA no. 38 de 1977, da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos do Ministério da Saúde.				
14	HAMBURGER 100 %CARNE BOVINA GRELHADO SABOR CHURRASCO, TECNOLOGIA IQF CONGELADO INDIVIDUALMENTE. CONGELADO. Tamanho: 40 a 60 g por unidade aproximadamente, (a combinar no ato do pedido). Embalagem asséptica de 1 kg a 5 kg, própria para tecnologia IQF. Produto obtido pela mistura de carne bovina, adicionado ou não de gordura bovina e demais ingredientes permitidos desde que mencionados, moldado e submetido a processo tecnológico adequado. Carne Bovina Moída, com leve sabor de churrasco e um toque de alho e cebola. Textura macia e suculenta. Produto assado com marca de grelha e congelado TECNOLOGIA IQF. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto deve apresentar tamanho uniforme (40 a 60 g por unidade), livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície. Toda a matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados devem ser provenientes de estabelecimentos inspecionados pelo Serviço de Inspeção Federal. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica de polietileno, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso aproximado de 01 a 5 kg cada. Deve apresentar etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada, sem perfurações. O produto deve ser reembalado em caixa de papelão ondulada, reforçada, lacrada com fita adesiva e devidamente identificada. O produto deverá ser entregue com temperatura que preserve as características de qualidade do mesmo: -12°C ou mais frio e entrega semanal a combinar (1 vez / semana). O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias da data da entrega e a embalagem deve permanecer	KG	1.500	R\$ 29,25	R\$ 43.875,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

	integra por todo o período de validade, não apresentando vazamento de sangue no seu descongelamento.				
15	LEITE PASTEURIZADO, PADRONIZADO, HOMOGENEIZDO, PROVENIENTE DE VACAS COM BETA CASEÍNA A2 Característica do produto: Leite pasteurizado, homogeneizado e padronizado proveniente de vacas com beta caseína A2, que foi submetido ao tratamento térmico adequado (aquecimento e resfriamento). Envasado em linha fechada. Embalagem plástica flexível, atóxica de 1L. Sabor e cor característicos. Mínimo de 3% de gordura, acidez do leite entre 14 e 18oD. Armazenamento em temperatura entre 2 a 7oC. Validade igual ou superior a 5 dias a contar da data da entrega. O produto deverá ser transportado em veículo com resfriador para preservar as características de qualidade do mesmo (2°C a 5°C) e entrega a combinar (1 a 2 vezes / semana). O produto deverá se apresentar sem alterações nas características organoléticas por todo o período de validade e com embalagem íntegra. As condições do produto, temperatura de entrega e o rótulo da embalagem deverão apresentar as especificações conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual, Municipal – SIF / SISP) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento e etc. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1-2-84 (Normas Técnicas para Produtos “IN NATURA”; Rotulagem, Produtos Perecíveis – Decreto nº12.486 de 20 de outubro de 1978) e demais Resoluções, Portarias e Instruções Normativas referentes ao padrão de qualidade do mesmo.	LITROS	75.000	R\$ 7,30	R\$ 547.500,00
16	LOMBO SUÍNO – TECNOLOGIA IQF (CONGELADO INDIVIDUALMENTE, UM A UM. NÃO SE APRESENTA EM BLOCOS) – CONGELADO. FORMATO EM TIRAS Característica do produto: Lombo suíno, congelamento IQF, formato em tiras. Embalagem asséptica de no máximo 2 a 5 kg, própria para tecnologia IQF. O produto deve ser congelado, de abate recente de animal sadio, desossado e limpo. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser embalado em embalagem plástica de polietileno, de material atóxico, resistente, com identificação e vedação termossoldada. Reembalado em caixas de papelão ondulado, lacrada e devidamente identificada. O lombo suíno deve ser congelada com tecnologia IQF em formato de tiras, o produto deve se apresentar sem sebo, isento de cartilagens e isento de ossos e com no máximo 5% do peso em gordura, sem aparas, sebo e aponevroses. O produto deverá ser entregue com temperatura que preserve as características de qualidade do mesmo - 12°C ou mais frio e entrega semanal a combinar (1vez / semana). O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias e a embalagem deve permanecer íntegra por todo o período de validade, não apresentando vazamento de sangue no seu descongelamento. As condições do produto, temperatura de entrega e o rótulo da embalagem deverão apresentar as especificações conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual, Municipal – SIF / SISP) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1-2-3-76-84 (Normas Técnicas para Produtos “IN NATURA”; Rotulagem, Carnes, Alimentos Rapidamente Congelados ou Supercongelados, Produtos Perecíveis – Decreto nº12.486 de 20 de outubro de 1978) e demais Resoluções, Portarias e Instruções Normativas referentes ao padrão de qualidade da mesma.	KG	3.000	R\$ 25,46	R\$ 76.380,00
17	LOMBO SUÍNO EM BIFES IQF LOMBO SUÍNO – TECNOLOGIA IQF (CONGELADO INDIVIDUALMENTE, UM A UM. NÃO SE APRESENTA EM BLOCOS) – CONGELADO. FORMATO EM BIFES Característica do produto: Lombo Suíno, congelamento IQF, formato em bifés. Embalagem asséptica de no máximo 2 a 5 kg, própria para tecnologia IQF.	KG	3.000	R\$25,12	R\$ 75.360,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

	O produto deve ser congelado, de abate recente de animal sadio, desossado e limpo. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser embalado em embalagem plástica de polietileno, de material atóxico, resistente, com identificação e vedação termossoldada. Reembalado em caixas de papelão ondulado, lacrada e devidamente identificada. O lombo suíno deve ser congelado com tecnologia IQF em formato moído, o produto deve se apresentar sem sebo, isento de cartilagens e isento de ossos e com no máximo 5% do peso em gordura, sem aparas, sebo e aponevroses. O produto deverá ser entregue com temperatura que preserve as características de qualidade do mesmo - 12°C ou mais frio e entrega semanal a combinar (1vez / semana). O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias e a embalagem deve permanecer íntegra por todo o período de validade, não apresentando vazamento de sangue no seu descongelamento. As condições do produto, temperatura de entrega e o rótulo da embalagem deverão apresentar as especificações conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual, Municipal – SIF / SISP) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1-2-3-76-84 (Normas Técnicas para Produtos “IN NATURA”; Rotulagem, Carnes, Alimentos Rapidamente Congelados ou Supercongelados, Produtos Perecíveis – Decreto nº12.486 de 20 de outubro de 1978) e demais Resoluções, Portarias e Instruções Normativas referentes ao padrão de qualidade da mesma.				
18	MANTEIGA COM SAL POTE 500 GRAMAS. SEM ADITIVOS QUÍMICOS. Característica do produto: Manteiga pote de 500 gramas Manteiga pura com sal. Embalagem de 500g Produto obtido do creme de leite adicionado de cloreto de sódio (sal) e corante natural, SEM ADITIVOS QUÍMICOS, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura Pecuária e Abastecimento. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresente estufadas ou alteradas. Prazo de validade do produto de 4 meses ou mais, e de mínimo 3 meses de validade a partir da data da entrega. -Contém derivados do leite - Não contém glúten O produto deve estar de acordo com as NTAs 2-84 (Normas Técnicas para Rotulagem; Produtos Perecíveis – Decreto nº12.486 de 20 de outubro de 1978) e demais Resoluções, Portarias e Instruções Normativas referentes ao padrão de qualidade da mesma.	POTES	5.000	R\$ 27,15	R\$135.750,00
19	MANTEIGA SEM LACTOSE. POTES DE 200 GRAMAS Característica do produto: Manteiga sem lactose, com sal, potes de 200 g Manteiga com sal sem lactose. Embalagem de 200 gramas. Ingredientes: creme de leite, cloreto de sódio, enzima lactase e corante natural . Embalagem deve conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Justificativa: crianças com alergia à proteína do leite e com intolerância à lactose só se adaptaram com esta manteiga, por o sabor ser bem próximo ao sabor da manteiga tradicional. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. Prazo de validade do produto de 4 meses ou mais, e de mínimo 3 meses de validade a partir da data da entrega. -Contém derivados do leite - Não contém glúten	POTES	1.000	R\$ 17,42	R\$ 17.420,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

	O produto deve estar de acordo com as NTAs 2-84 (Normas Técnicas para Rotulagem; Produtos Perecíveis – Decreto nº12.486 de 20 de outubro de 1978) e demais Resoluções, Portarias e Instruções Normativas referentes ao padrão de qualidade da mesma.				
20	Margarina Vegetal Cremosa COM SAL, SEM LACTOSE de 1ª linha: POTES DE 500 GRAMAS. 1ª Qualidade. Produto que se apresenta sob forma de emulsão plástica ou fluída. Ingredientes: água, óleo de soja, gordura vegetal, sal (cloreto de sódio), cloreto de potássio, leite em pó integral sem lactose, vitamina A, estabilizantes, conservantes e aromatizantes. O produto deve apresentar aspecto de emulsão plástica, homogênea e uniforme, e cor amarela homogênea. O produto deve estar acondicionado em embalagem adequada de balde plástico atóxico, resistentes, com lacre de proteção intacto, de 500 gramas. O produto deve apresentar selo do SIF e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 50 (Normas Técnicas para Óleos e Gorduras Comestíveis - Decreto nº 12.486 de 20/10/78) e conforme as Portarias, Resoluções e Instruções Normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) conforme legislação vigente. O produto deve estar de acordo com as NTAs 2-84 (Normas Técnicas para Rotulagem; Produtos Perecíveis – Decreto nº12.486 de 20 de outubro de 1978) e demais Resoluções, Portarias e Instruções Normativas referentes ao padrão de qualidade da mesma.	POTES	1000	R\$ 9,07	R\$ 9.070,00
21	Margarina Vegetal Cremosa COM SAL, SEM LACTOSE de 1ª linha: POTES DE 500 GRAMAS. 1ª Qualidade. Produto que se apresenta sob forma de emulsão plástica ou fluída. Ingredientes: água, óleo de soja, gordura vegetal, sal (cloreto de sódio), cloreto de potássio, leite em pó integral sem lactose, vitamina A, estabilizantes, conservantes e aromatizantes. O produto deve apresentar aspecto de emulsão plástica, homogênea e uniforme, e cor amarela homogênea. O produto deve estar acondicionado em embalagem adequada de balde plástico atóxico, resistentes, com lacre de proteção intacto, de 500 gramas. O produto deve apresentar selo do SIF e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 50 (Normas Técnicas para Óleos e Gorduras Comestíveis - Decreto nº 12.486 de 20/10/78) e conforme as Portarias, Resoluções e Instruções Normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) conforme legislação vigente. O produto deve estar de acordo com as NTAs 2-84 (Normas Técnicas para Rotulagem; Produtos Perecíveis – Decreto nº12.486 de 20 de outubro de 1978) e demais Resoluções, Portarias e Instruções Normativas referentes ao padrão de qualidade da mesma.	BALDES	150	R\$ 147,75	R\$ 22.162,50
22	MILHO CONGELADO IN NATURA PACOTES DE 300 GRAMAS A 3 KG Característica do produto: Milho congelado in natura com pacotes de 300 gramas a 3 KG Milho Verde congelado in natura, pacotes de 300 gramas a 3,0 kg. Milho Verde congelado selecionado, lavado, branqueado, congelado, embalado e armazenado nos padrões técnicos, grãos uniformes, embalados em sacos plásticos de polietilenos resistentes de 300 gramas a 3,0 quilos e reembalados em caixas de papelão. Prazo de validade do produto 12 meses, e do mínimo de 10 meses a partir da entrega, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresente estufadas ou alteradas. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1-2-76-84 (Normas Técnicas para Produtos “IN NATURA”; Rotulagem; Alimentos Rapidamente Congelados ou Supercongelados; Produtos Perecíveis – Decreto nº12.486 de 20 de outubro de 1978) e demais Resoluções, Portarias e Instruções Normativas referentes ao padrão de qualidade da mesma.	KG	3.000	R\$ 21,42	R\$64.260,00
23	NHOQUE DE SOJA TRADICIONAL, 100 % NATURAL- CONGELAMENTO IQF -PACOTES DE 1 KG- Ingredientes Principais: farinha de soja integral não transgênica, extrato de soja não transgênica, fibra de aveia, amido, entre outros. SEM CORANTES, SEM CONSERVANTES, SEM REALÇADOR DE SABOR. PRAZO DE VALIDADE: NO MINIMO 6 MESES.O produto deve estar de acordo com as NTAs 2-76-84 (Normas Técnicas para Rotulagem;	KG	3.000	R\$25,83	R\$ 77.490,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

	Alimentos Rapidamente Congelados ou Supercongelados; Produtos Perecíveis – Decreto nº12.486 de 20 de outubro de 1978) e demais Resoluções, Portarias e Instruções Normativas referentes ao padrão de qualidade da mesma.				
24	PÃO DE QUEIJO TIPO COQUETEL – TECNOLOGIA IQF (CONGELADO INDIVIDUALMENTE, UM A UM. NÃO SE APRESENTA EM BLOCOS) – CONGELADO. Peso da unidade: mínimo 15g / máximo 30g aproximadamente, (a combinar no ato do pedido). Produto obtido da emulsão de fécula de mandioca ou polvilho, queijo e outros ingredientes permitidos, modelados e submetidos a processo térmico adequado (congelamento). O produto deverá ser elaborado com fécula de mandioca (polvilho doce ou azedo), queijo, ovos, óleo, leite, sal, sem glúten e sem glutamato monossódico. Poderão ser adicionados temperos e condimentos especiarias e outros ingredientes permitidos conforme a legislação vigente, que não descaracterizem o produto. O produto deverá estar acondicionado em embalagem primária de sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, resistente ao impacto, termossoldado, transparente de 1 a 5 kg cada e que confira ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento. A embalagem secundária deve ser de caixas de papelão resistente. O produto deverá ser entregue com temperatura que preserve as características de qualidade do mesmo: -12°C ou mais frio e entrega semanal a combinar (1 vez / semana). O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias da data de entrega. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente. O produto solicitado deverá apresentar suas condições, temperatura de entrega e rotulagem de acordo com a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e Serviço de Inspeção Federal, Estadual, Municipal – SIF / SISF), e demais Resoluções, Portarias e Instruções Normativas do Ministério de Agricultura, Pecuária e do Abastecimento que aprovam o Padrão de Qualidade do mesmo. TEOR DE SÓDIO: MÁXIMO 350 MG POR PORÇÃO DE 50 G. TEOR DE GORDURA SATURADA: MÁXIMO 6,0 G POR PORÇÃO DE 50 G.	KG	4.000	R\$21,29	R\$85.160,00
25	PEITO DE FRANGO – TECNOLOGIA IQF (CONGELADO INDIVIDUALMENTE, UM A UM. NÃO SE APRESENTA EM BLOCOS) – CONGELADO. FORMATO EM CUBOS. Característica do produto: Peito de frango, congelamento IQF, formato em cubos. Embalagem asséptica de no máximo 2 a 5 kg, própria para tecnologia IQF. O produto deve ser congelado, de abate recente de animal sadio, desossado e limpo. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser embalado em embalagem plástica de polietileno, de material atóxico, resistente, com identificação e vedação termossoldada. Reembalado em caixas de papelão ondulado, lacrada e devidamente identificada. O peito de frango deve ser congelado com tecnologia IQF em formato em tiras, o produto deve se apresentar sem sebo, isento de cartilagens e isento de ossos e com no máximo 5% do peso em gordura, sem aparas, sebo e aponevroses. O produto deverá ser entregue com temperatura que preserve as características de qualidade do mesmo - 12°C ou mais frio e entrega semanal a combinar (1vez / semana). O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias e a embalagem deve permanecer íntegra por todo o período de validade, não apresentando vazamento de sangue no seu descongelamento. As condições do produto, temperatura de entrega e o rótulo da embalagem deverão apresentar as especificações conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual, Municipal – SIF / SISF) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1-2-3-76-84 (Normas Técnicas para Produtos “IN NATURA”; Rotulagem, Carnes, Alimentos	KG	10.000	R\$21,53	R\$215.300,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

	Rapidamente Congelados ou Supercongelados, Produtos Perecíveis – Decreto nº12.486 de 20 de outubro de 1978) e demais Resoluções, Portarias e Instruções Normativas referentes ao padrão de qualidade da mesma.				
26	PERNIL SUÍNO IQF EM CUBOS PERNIL SUÍNO – TECNOLOGIA IQF (CONGELADO INDIVIDUALMENTE, UM A UM. NÃO SE APRESENTA EM BLOCOS) – CONGELADO. FORMATO EM CUBOS Característica do produto: Pernil suíno, congelamento IQF, formato em cubos. Embalagem asséptica de no máximo 2 a 5 kg, própria para tecnologia IQF. O produto deve ser congelado, de abate recente de animal sadio, desossado e limpo. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser embalado em embalagem plástica de polietileno, de material atóxico, resistente, com identificação e vedação termossoldada. Reembalado em caixas de papelão ondulado, lacrada e devidamente identificada. O pernil suíno deve ser congelado com tecnologia IQF em formato de cubos, o produto deve se apresentar sem sebo, isento de cartilagens e isento de ossos e com no máximo 5% do peso em gordura, sem aparas, sebo e aponevroses. O produto deverá ser entregue com temperatura que preserve as características de qualidade do mesmo - 12°C ou mais frio e entrega semanal a combinar (1vez / semana). O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias e a embalagem deve permanecer integra por todo o período de validade, não apresentando vazamento de sangue no seu descongelamento.	KG	3000	R\$21,46	R\$64.380,00
27	QUEIJO MOZZARELLA (MUZZARELLA OU MUSSARELLA). RESFRIADO. Ingredientes básicos: Leite Pasteurizado, sal, cloreto de cálcio, cloreto de sódio, fermento lácteo, coagulante. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE. NÃO CONTÉM GLUTEN. Embalagem primária à vácuo de 3 a 5 kg cada, atóxica, resistente e que confira ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento e embalagem secundária de caixas de papelão resistente, com temperatura no ato da entrega de até +5°C ou conforme instruções do fabricante e entrega semanal a combinar (1 vez por semana) No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias da data de entrega. O produto solicitado deverá apresentar suas condições, temperatura de entrega e rotulagem de acordo com a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e Serviço de Inspeção Federal, Estadual, Municipal – SIF / SISP / SIM), e demais Resoluções, Portarias e Instruções Normativas do Ministério de Agricultura e do Abastecimento que aprova o "Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade do Queijo Mozzarella (Muzzarella ou Mussarela)" e NTA 11 e 84 (Normas Técnicas para Queijos e Produtos Perecíveis - Decreto nº 12.486 de 20/10/78). TEOR DE SÓDIO: MÁXIMO 200 MG POR PORÇÃO DE 30 G. TEOR DE GORDURA SATURADA: MÁXIMO 6,0 G POR PORÇÃO DE 30 G. NOTA IMPORTANTE: - O PRODUTO QUE NÃO APRESENTAR ESTAS CARACTERÍSTICAS SERÁ DEVOLVIDO APÓS A MANIPULAÇÃO E CONSTATAÇÃO DAS IRREGULARIDADES.	KG	1.000	R\$41,48	R\$41.480,00
28	QUEIJO MOZZARELLA (MUZZARELLA OU MUÇARELA). RESFRIADO/ FATIADO/INTERFOLHADO. EMBALAGEM DE 1KG Ingredientes básicos: Leite Pasteurizado, sal, cloreto de cálcio, cloreto de sódio, fermento lácteo, coagulante. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE. NÃO CONTÉM GLUTEN. Embalagem primária: termoformada e com atmosfera modificada, com abre fácil, INTERFOLHADO, com parte transparente (visor), atóxica, resistente e que confira ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento e embalagem secundária de caixas de papelão resistente, com temperatura no ato da entrega de até +5°C ou conforme instruções do fabricante e entrega semanal a combinar (1 vez por semana).	KG	3.000	R\$42,69	R\$128.070,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

	O produto solicitado deverá apresentar suas condições, temperatura de entrega e rotulagem de acordo com a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e Serviço de Inspeção Federal, Estadual, Municipal – SIF / SISP / SIM), e demais Resoluções, Portarias e Instruções Normativas do Ministério de Agricultura e do Abastecimento que aprova o "Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade do Queijo Mozzarella (Mozzarella ou Mussarela)" e NTA 11 e 84 (Normas Técnicas para Queijos e Produtos Perecíveis - Decreto nº 12.486 de 20/10/78). TEOR DE SÓDIO: MÁXIMO 200 MG POR PORÇÃO DE 30 G. TEOR DE GORDURA SATURADA: MÁXIMO 6,0 G POR PORÇÃO DE 30 G. NOTA IMPORTANTE: - O PRODUTO QUE NÃO APRESENTAR ESTAS CARACTERÍSTICAS SERÁ DEVOLVIDO APÓS A MANIPULAÇÃO E CONSTATAÇÃO DAS IRREGULARIDADES.				
29	QUEIJO MOZZARELLA (MUZZARELLA OU MUÇARELA). RESFRIADO. FATIADO, SEM LACTOSE. EMBALAGEM DE 100 a 300 gramas. Ingredientes básicos: Leite Pasteurizado, cloreto de sódio, enzima lactase, coagulante, cloreto de cálcio e fermento lacteo. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE. NÃO CONTÉM GLUTEN. Embalagem primária: termoformada e com atmosfera modificada, com abre fácil, com parte transparente (visor), atóxica, resistente e que confira ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento e embalagem secundária de caixas de papelão resistente, com temperatura no ato da entrega de até +5°C ou conforme instruções do fabricante e entrega semanal a combinar (1 vez por semana). O produto solicitado deverá apresentar suas condições, temperatura de entrega e rotulagem de acordo com a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e Serviço de Inspeção Federal, Estadual, Municipal – SIF / SISP / SIM), e demais Resoluções, Portarias e Instruções Normativas do Ministério de Agricultura e do Abastecimento que aprova o "Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade do Queijo Mozzarella (Mozzarella ou Mussarela)" e NTA 11 e 84 (Normas Técnicas para Queijos e Produtos Perecíveis - Decreto nº 12.486 de 20/10/78). TEOR DE SÓDIO: MÁXIMO 200 MG POR PORÇÃO DE 30 G. TEOR DE GORDURA SATURADA: MÁXIMO 6,0 G POR PORÇÃO DE 30 G. NOTA IMPORTANTE: - O PRODUTO QUE NÃO APRESENTAR ESTAS CARACTERÍSTICAS SERÁ DEVOLVIDO APÓS A MANIPULAÇÃO E CONSTATAÇÃO DAS IRREGULARIDADES.	KG	1000	R\$54,72	R\$54.720,00
30	REQUEIJÃO SEM ADIÇÃO DE AMIDO, SEM LACTOSE. POTES DE 100 A 250G Requeijão Cremoso: obtido por fusão de uma massa de coalhada dessorada e lavada obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite, com adição de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou butter oil. Deve ser designado "REQUEIJÃO SEM LACTOSE. Ingredientes Obrigatórios: Creme de leite para dietas com restrição de lactose, massa coalhada para dietas com restrição de lactose (leite pasteurizado, fermento lácteo, cloreto de cálcio, coagulante e enzima lactase), cloreto de sódio (sal), enzima lactase. Textura: cremosa fina lisa. Cor: característica, branco creme - homogênea. Odor: característico. Sabor: característico. Requisito Físico-Químico: O produto não deve conter substâncias estranhas macro e/ou microscópicas de qualquer natureza. O produto deve estar envasado em materiais adequados para as perfeitas condições de transporte, armazenamento e consumo previstas. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias da data da entrega. Opções de embalagem: potes de 100 a 250g, atóxico, resistente e que confira ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento e embalagem secundária de caixas de papelão resistente, com temperatura no ato da entrega de até +5°C ou conforme	KG	1000	R\$28,65	R\$28.650,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

	instruções do fabricante e entrega semanal a combinar (1 vez por semana). No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente. - NÃO CONTEM GLUTEN. - TEOR MÁXIMO DE SÓDIO: 160mg por porção de 30 gramas - TEOR MÁXIMO DE GORDURA SATURADA: 5g por porção de 30 gramas. -				
31	REQUEIJÃO CREMOSO SEM ADIÇÃO DE AMIDO. POTES DE 400 A 500G. Produto no qual a base láctea não contém gordura e/ou proteína de origem não láctea. Requeijão Cremoso: obtido por fusão de uma massa de coalhada dessorada e lavada obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite, com adição de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou butter oil. Deve ser designado "REQUEIJÃO CREMOSO". Ingredientes Obrigatórios: Leite ou leite reconstituído, creme e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou butter oil. Textura: cremosa fina lisa. Cor: característica, branco creme - homogênea. Odor: característico. Sabor: característico. Requisito Físico-Químico: O produto não deve conter substâncias estranhas macro e/ou microscópicas de qualquer natureza. O produto deve estar envasado em materiais adequados para as perfeitas condições de transporte, armazenamento e consumo previstas. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias da data da entrega. Opções de embalagem: potes de 400 a 500g, atóxico, resistente e que confira ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento e embalagem secundária de caixas de papelão resistente, com temperatura no ato da entrega de até +5°C ou conforme instruções do fabricante e entrega semanal a combinar (1 vez por semana). No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente. - NÃO CONTEM GLUTEN. - TEOR MÁXIMO DE SÓDIO: 160mg por porção de 30 gramas - TEOR MÁXIMO DE GORDURA SATURADA: 5g por porção de 30 gramas. - PRODUTO SEM AMIDO. - EMBALAGEM: POTES DE 400 A 500g - O PRODUTO QUE NÃO APRESENTAR ESTAS CARACTERÍSTICAS SERÁ DEVOLVIDO APÓS A MANIPULAÇÃO E CONSTATAÇÃO DAS IRREGULARIDADES.	KG	2000	R\$22,18	R\$44.360,00
32	SALSICHA PARA CACHORRO QUENTE - TIPO HOT DOG. NÃO É SALSICHA DE FRANGO. RESFRIADA / CONGELADA. Produto preparado com carnes selecionadas, toucinhos (gordura suína) e condimentos, perfeitamente triturados e misturados, embutidos adequadamente, com no máximo 2% de amido, e máximo de 10% de água ou gelo. O produto deverá ser embalado a vácuo, em embalagem primária plástica flexível, atóxica, resistente, lacrada, transparente, em pacotes com peso de 03 a 05 kg cada, com peso por unidade de aproximadamente 50g cada. A embalagem primária deverá estar íntegra e deve conferir ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, sendo acondicionada em embalagem secundária de papelão resistente, com temperatura na entrega máximo +5° C (resfriada) ou -12°C ou mais frio (congelada), recomendada pelo fabricante e entrega semanal a combinar (1 vez por semana). O produto deverá apresentar aspecto próprio, carne não amolecida e nem pegajosa, cor própria e sem manchas, cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto deve apresentar tamanho uniforme, livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície. Toda a matéria prima utilizada na elaboração do produto deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal	KG	8.000	R\$12,40	R\$99.200,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

	utilizados devem ser provenientes de estabelecimentos inspecionados pelo Serviço de Inspeção Federal. No rótulo da embalagem deverão constar as especificações do produto conforme a legislação vigente, com identificação do SIF ou SISP. O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias da data de entrega. O produto solicitado deverá apresentar suas condições, temperatura de entrega e rotulagem de acordo com a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e Serviço de Inspeção Federal, Estadual, Municipal – SIF / SISP / SIM), e suas características deverão estar de acordo com as NTAs 2-5-84 (Rotulagem, Normas Técnicas para Carnes Preparadas Embutidas; Produtos Perecíveis – Decreto nº 12.486 de 20/10/1978) e de acordo com as Instrução Normativa, Portarias e Resoluções que aprovam “Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Carne Mecanicamente Separada, de Mortadela, de Linguiça e de Salsicha”. TEOR DE SÓDIO: MÁXIMO 600 MG POR PORÇÃO DE 50 G. TEOR DE GORDURA SATURADA: MÁXIMO 3 G POR PORÇÃO DE 50 G. NÃO CONTEM GLUTEN NOTA IMPORTANTE: - NÃO É SALSICHA DE FRANGO. - O PRODUTO QUE NÃO APRESENTAR ESTAS CARACTERÍSTICAS SERÁ DEVOLVIDO APÓS A MANIPULAÇÃO E CONSTATAÇÃO DAS IRREGULARIDADES.				
33	SELETA DE LEGUMES CONGELADA IN NATURA PACOTES DE 500 GRAMAS A 3 KG Característica do produto: Seleta de legumes congelada in natura com pacotes de 500 gramas a 3 KG Seleta de legumes congelada in natura (com batata, cenoura e ervilha), selecionados, branqueados, congelada, de 500 gramas a 3,0 kg. Prazo de validade do produto 12 meses, e do mínimo de 10 meses a partir da entrega, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresente estufadas ou alteradas. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1-2-76-84 (Normas Técnicas para Produtos “IN NATURA”; Rotulagem; Alimentos Rapidamente Congelados ou Supercongelados; Produtos Perecíveis – Decreto nº12.486 de 20 de outubro de 1978) e demais Resoluções, Portarias e Instruções Normativas referentes ao padrão de qualidade da mesma.	KG	2.000	R\$20,63	R\$41.260,00
34	SOBRECOXA DE FRANGO – TECNOLOGIA IQF (CONGELADA INDIVIDUALMENTE, UM A UM. NÃO SE APRESENTA EM BLOCOS) – CONGELADO. INTEIRA, DESSOSSADA, SEM PELE E SEM OSSO. Característica do produto: Sobrecoxa de frango, congelamento IQF INTEIRA, SEM PELE E SEM OSSO. Embalagem asséptica de no máximo 2 a 5 kg, própria para tecnologia IQF. O produto deve ser congelado, de abate recente de animal sadio, desossado e limpo. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser embalado em embalagem plástica de polietileno, de material atóxico, resistente, com identificação e vedação termossoldada. Reembalado em caixas de papelão ondulado, lacrada e devidamente identificada. A sobrecoxa de frango deve ser congelada com tecnologia IQF inteira, o produto deve se apresentar sem sebo, isento de cartilagens e isento de ossos e com no máximo 5% do peso em gordura, sem aparas, sebo e aponevroses. O produto deverá ser entregue com temperatura que preserve as características de qualidade do mesmo - 12°C ou mais frio e entrega semanal a combinar (1vez / semana). O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias e a embalagem deve permanecer íntegra por todo o período de validade, não apresentando vazamento de sangue no seu descongelamento. As condições do produto, temperatura de entrega e o rótulo da embalagem deverão apresentar as especificações conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA, Ministério da Agricultura,	KG	20.000	R\$15,54	R\$310.800,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

	Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual, Municipal – SIF / SISP) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc.				
35	SOBRE COXA DE FRANGO EM CUBOS IQF SOBRECOXA DE FRANGO – TECNOLOGIA IQF (CONGELADA INDIVIDUALMENTE, UM A UM. NÃO SE APRESENTA EM BLOCOS) – CONGELADO. FORMATO EM CUBOS Característica do produto: Sobrecoxa de frango, congelamento IQF, formato em cubos. Embalagem asséptica de no máximo 2 a 5 kg, própria para tecnologia IQF. O produto deve ser congelado, de abate recente de animal sadio, desossado e limpo. O produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser embalado em embalagem plástica de polietileno, de material atóxico, resistente, com identificação e vedação termossoldada. Reembalado em caixas de papelão ondulado, lacrada e devidamente identificada. A sobrecoxa de frango deve ser congelada com tecnologia IQF em formato de cubos, o produto deve se apresentar sem sebo, isento de cartilagens e isento de ossos e com no máximo 5% do peso em gordura, sem aparas, sebo e aponevroses. O produto deverá ser entregue com temperatura que preserve as características de qualidade do mesmo - 12°C ou mais frio e entrega semanal a combinar (1vez / semana). O produto não poderá ter data de processamento e empacotamento superior a 7 dias e a embalagem deve permanecer íntegra por todo o período de validade, não apresentando vazamento de sangue no seu descongelamento. As condições do produto, temperatura de entrega e o rótulo da embalagem deverão apresentar as especificações conforme a legislação vigente (Ministério da Saúde – ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual, Municipal – SIF / SISP) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento, tipo de corte, sexo do animal e etc. O produto deve estar de acordo com as NTAs 1-2-3-76-84 (Normas Técnicas para Produtos “IN NATURA”; Rotulagem, Carnes, Alimentos Rapidamente Congelados ou Supercongelados, Produtos Perecíveis – Decreto nº12.486 de 20 de outubro de 1978) e demais Resoluções, Portarias e Instruções Normativas referentes ao padrão de qualidade da mesma.	KG	15.000	R\$18,40	R\$276.000,00

7– ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa do valor total da contratação será a soma dos valores totais de cada item, tendo por base a quantidade total estimada de cada item e seu preço unitário.

Foi realizado a pesquisa de preços considerando contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, fornecedores, mediante solicitação formal, levando em conta o tempo que a empresa atua no mercado, nesse ramo de atividade e a credibilidade das empresas consultadas, não tendo nada que as desabone até o momento. Foi excluído preços excessivamente elevados conforme manual de orientação de pesquisa de preços do Superior Tribunal de Justiça, 4º Edição/ Lei 14.133/2021.

Diante do exposto, o custo estimado da contratação é de R\$ 6.333.389,00 (seis milhões, trezentos e trinta e três mil reais e trezentos e oitenta e nove reais).

8– JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Quanto ao fornecimento dos gêneros alimentícios objeto do presente ETP será efetuado de acordo com as necessidades do Centro Municipal de Alimentação Escolar pelo período de um 1 ano, de forma parcelada, com frequência semanal.

A razão pelo fornecimento semanal é a perecibilidade e a estocagem adequada dos alimentos.

O pedido mínimo não será inferior a 30 % por cento da quantidade mensal e o pedido máximo não será superior a 80 % por cento da quantidade mensal.



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

Tabela da quantidade mensal:

ITEM 1 / BANHA SUÍNA/ PREVISÃO DE ENTREGA						
1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL
170 KG	170 KG	170 KG	170 KG	170 KG	170 KG	
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	
170 KG	170 KG	170 KG	170 KG	170 KG	130 KG	2.000 kg

ITEM 2 / CARNE BOVINA COXÃO MOLE BIFES/ PREVISÃO DE ENTREGA						
1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL
560 kg	560 kg	560 kg	560 kg	560 kg	560 kg	
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	6.750 kg
560 kg	560 kg	560 kg	560 kg	560 kg	590 kg	

ITEM 3 / CARNE BOVINA COXÃO MOLE EM TIRAS/ PREVISÃO DE ENTREGA						
1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL
560 kg	560 kg	560 kg	560 kg	560 kg	560 kg	
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	6.750 kg
560 kg	560 kg	560 kg	560 kg	560 kg	590 kg	
560 kg	560 kg	560 kg	560 kg	560 kg	560 kg	

ITEM 4 / CARNE BOVINA MÚSCULO DIANTEIRO EM CUBOS/ PREVISÃO DE ENTREGA						
1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL
660 kg	660 kg	660 kg	660 kg	660 kg	660 kg	8.000 kg
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	
660 kg	660 kg	660 kg	660 kg	660 kg	740 kg	

ITEM 5 / CARNE BOVINA MÚSCULO DIANTEIRO MOÍDO/ PREVISÃO DE ENTREGA						
1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL
660 kg	660 kg	660 kg	660 kg	660 kg	660 kg	8.000 kg
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	
660 kg	660 kg	660 kg	660 kg	660 kg	740 kg	

ITEM 6 / CARNE BOVINA PATINHO EM BIFES/ PREVISÃO DE ENTREGA						
1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL
1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	15.000 KG
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	
1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	

ITEM 7 / CARNE BOVINA PATINHO EM CUBOS/ PREVISÃO DE ENTREGA						
1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL
1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	15.000 KG
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	
1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	

ITEM 8 / CARNE BOVINA PATINHO MOÍDO/ PREVISÃO DE ENTREGA						
1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL
1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	15.000 KG
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	
1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	

ITEM 09/ CARNE BOVINA PATINHO EM TIRAS/ PREVISÃO DE ENTREGA						
1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	15.000 KG
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	
1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	

ITEM 10/CARNE DEFRANGO SASSAMI/PREVISÃO DE ENTREGA						
1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL
2.000 kg	2.000 kg	2.000 kg	2.000 kg	2.000 kg	2.000 kg	24.000 kg
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	
2.000 kg	2.000 kg	2.000 kg	2.000 kg	2.000 kg	2.000 kg	

ITEM 11/CONCENTRADO DE SUCO GALÃO/PREVISÃO DE ENTREGA						
1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL
130 galões	130 galões	130 galões	130 galões	130 galões	130 galões	1600 galões
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	
130 galões	130 galões	130 galões	130 galões	130 galões	170 galões	

ITEM 12/ ERVILHA CONGELADA /PREVISÃO DE ENTREGA						
1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL
66 kg	66 kg	66 kg	66 kg	66 kg	66 kg	800 KG
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	
66 kg	66 kg	66 kg	66 kg	66 kg	74 kg	

ITEM 13/FERMENTO BIOLOGICO FRESCO/PREVISÃO DE ENTREGA						
1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL
330 pacotes	330 pacotes	330 pacotes	330 pacotes	330 pacotes	330 pacotes	4.000 pacotes
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	
330 pacotes	330 pacotes	330 pacotes	330 pacotes	330 pacotes	370 pacotes	

ITEM 14/HAMBURGUER CARNE BOVINA/PREVISÃO DE ENTREGA						
1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL
125 kg	125 kg	125 kg	125 kg	125 kg	125 kg	1500 kg
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	
125 kg	125 kg	125 kg	125 kg	125 kg	125 kg	

ITEM 15/LEITE A2/PREVISÃO DE ENTREGA						
1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL
6.250 litros	6.250 litros	6.250 litros	6.250 litros	6.250 litros	6.250 litros	75.000 litros
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	
6.250 litros	6.250 litros	6.250 litros	6.250 litros	6.250 litros	6.250 litros	

ITEM 16/LOMBO SUINO EM TIRAS/PREVISÃO DE ENTREGA						
1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL
250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	3.000 kg
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	
250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	

ITEM 17/LOMBO SUINO EM BIFES/PREVISÃO DE ENTREGA						
1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL
250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	3.000 kg
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	
250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	

ITEM 18/MANTEIGA COM SAL/PREVISÃO DE ENTREGA						
--	--	--	--	--	--	--



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL
415 potes	415 potes	415 potes	415 potes	415 potes	415 potes	5.000 potes
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	
415 potes	415 potes	415 potes	415 potes	415 potes	435 kg	
ITEM 19/MANTEIGA COM SAL SEM LACTOSE/PREVISÃO DE ENTREGA						
1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL
80 potes	80 potes	80 potes	80 potes	80 potes	80 potes	1.000 potes
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	
80 potes	80 potes	80 potes	80 potes	80 potes	120 kg	

ITEM 20/MARGARINA VEGETAL SEM LACTOSE/PREVISÃO DE ENTREGA						
1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL
80 potes	80 potes	80 potes	80 potes	80 potes	80 potes	1.000 potes
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	
80 potes	80 potes	80 potes	80 potes	80 potes	120 kg	

ITEM 21/MARGARINA VEGETAL BALDE/PREVISÃO DE ENTREGA						
1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL
12 baldes	12 baldes	12 baldes	12 baldes	12 baldes	12 baldes	150 BALDES
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	
12 baldes	12 baldes	12 baldes	12 baldes	12 baldes	18 baldes	

ITEM 22/MILHO CONGELADO/PREVISÃO DE ENTREGA						
1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL
250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	3.000 kg
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	
250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	

ITEM 23/NHOQUE DE SOJA/PREVISÃO DE ENTREGA						
1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL
250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	3.000 kg
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	
250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	

ITEM 24/PÃO DE QUEIJO/PREVISÃO DE ENTREGA						
1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL
350 kg	350 kg	350 kg	350 kg	350 kg	350 kg	4.000 kg
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	
350 kg	350 kg	350 kg	350 kg	350 kg	150 kg	

ITEM 25/PEITO DE FRANGO EM CUBOS/PREVISÃO DE ENTREGA						
1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL
800 kg	800 kg	800 kg	800 kg	800 kg	800 kg	10.000 kg
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	
800 kg	800 kg	800 kg	800 kg	800 kg	1.200 kg	

ITEM 26/PERNIL SUINO EM CUBOS/PREVISÃO DE ENTREGA						
1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL
250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	3.000 kg
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	
250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

ITEM 27/QUEIJO MUÇARELA/PREVISÃO DE ENTREGA						
1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL
80 kg	80 kg	80 kg	80 kg	80 kg	80 kg	1.000 kg
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	
80 kg	80 kg	80 kg	80 kg	80 kg	120 kg	

ITEM 28/QUEIJO MUÇARELA/FATIADO/ INTERFOLHADO/PREVISÃO DE ENTREGA						
1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL
250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	3.000 kg
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	
250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	250 kg	

ITEM 29/QUEIJO FATIADO MUÇARELA SEM LACTOSE /PREVISÃO DE ENTREGA						
1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL
80 kg	80 kg	80 kg	80 kg	80 kg	80 kg	1.000 kg
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	
80 kg	80 kg	80 kg	80 kg	80 kg	120 kg	

ITEM 30/REQUEIJÃO SEM LACTOSE /PREVISÃO DE ENTREGA						
1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL
80 kg	80 kg	80 kg	80 kg	80 kg	80 kg	1.000 kg
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	
80 kg	80 kg	80 kg	80 kg	80 kg	120kg	

ITEM 31/REQUEIJÃO /PREVISÃO DE ENTREGA						
1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL
160 kg	160 kg	160 kg	160 kg	160 kg	160 kg	2.000 kg
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	
160 kg	160 kg	160 kg	160 kg	160 kg	240 kg	

ITEM 32/SALSICHA/PREVISÃO DE ENTREGA						
1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL
700 kg	700 kg	700 kg	700 kg	700 kg	700 kg	8.000 kg
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	
700 kg	700 kg	700 kg	700 kg	700 kg	300 kg	

ITEM 33/SELETA DE LEGUMES/PREVISÃO DE ENTREGA						
1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL
160 kg	160 kg	160 kg	160 kg	160 kg	160 kg	2.000 kg
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	
160 kg	160 kg	160 kg	160 kg	160 kg	240 kg	

ITEM 34/SOBRECOXA INTEIRA SEM PELE E SEM OSSO /PREVISÃO DE ENTREGA						
1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL
1.670 kg	1.670 kg	1.670 kg	1.670 kg	1.670 kg	1.670 kg	20.000 kg
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	
1.670 kg	1.670 kg	1.670 kg	1.670 kg	1.670 kg	1.630 kg	

ITEM 35/SOBRECOXA INTEIRA SEM PELE E SEM OSSO /PREVISÃO DE ENTREGA						
1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	TOTAL
1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	15.000 kg
7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	
1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	1.250 kg	



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

9 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não há contratações que guardam relação/afinidade com o objeto da compra/contratação pretendida, sejam elas já realizadas, ou contratações futuras.

10- ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A presente licitação tem por objeto o registro de preços para eventual aquisição de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS**, para a manutenção da alimentação escolar pelo período de 1 ano, baseia-se na aceitabilidade do cardápio e os cumprimentos dos requisitos das Resoluções e leis pertinentes.

Esse processo licitatório está previsto no Plano Anual de Contratações.

Eventual Aquisição de Gêneros Alimentícios Perecíveis	R\$ 4.660.000,00	Início em fevereiro de 2024 até fevereiro de 2025
--	-------------------------	--

11 – RESULTADOS PRETENDIDOS

O emprego da alimentação saudável e adequada, compreendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive os que necessitam de atenção específica.

12- PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

A Prefeitura Municipal de Novo Horizonte providenciará, dentre seu corpo de servidores, a nomeação de profissionais qualificados para acompanhamento de gestão e fiscalização do contrato, devendo-se ao Gestor e Fiscal o papel de analisar, julgar e receber os materiais solicitados, de forma a verificar que todas as especificações técnicas e exigências solicitadas foram cumpridas.

13- POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS

Por se tratar de aquisição de gêneros alimentícios, o armazenamento, o manuseio e o descarte dos mesmos devem ser realizados de forma adequada. Sendo assim, não haverá risco de impacto ambiental.

14- DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.

15- ANEXOS

16- RESPONSÁVEIS

Eveline Andréia Sigoli Verolez, Nutricionista Responsável Técnica, matrícula nº3158, e-mail: merendaescolar@novohorizonte.sp.gov.br

Silvana Cristina Faccio, Chefe da Divisão de Alimentação Escolar, matrícula nº 5919, e-mail: merendaescolar@novohorizonte.sp.gov.br

**ASSINADO NO ORIGINAL
EVELINE ANDRÉIA SIGOLI VEROLEZ
NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA- CRN3 172990
DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

**ASSINADO NO ORIGINAL
SILVANA CRISTINA FACCIO
CHEFE DA DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

ANEXO II MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PROCESSO LICITATÓRIO Nº
PREGÃO ELETRÔNICO Nº
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE**, inscrita no CNPJ sob n.º 45.152.139/0001-99, isento de Inscrição Estadual, com sede na Praça Dr Euclides Cardoso Castilho, nº 185, Centro, Novo Horizonte, SP, na qualidade de órgão gerenciador, neste ato representado pelo prefeito municipal em exercício, **SR. FABIANO DE MELLO BELENTANI**, brasileiro, casado, portador do RG/SP nº 24.683.455-9 e do CPF nº 177.931.788-31, nomeado pela Portaria nº de de de 202..., publicada no de de de, portador da matrícula funcional nº, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº/202..., publicada no de/...../202....., processo administrativo n.º, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual contratação de, especificado(s) no(s) item(ns)..... do Termo de Referência, anexo do *edital de Licitação nº/20...*, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Item do TR	Fornecedor (razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)							
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Un	Prazo garantia ou validade

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será o(nome do órgão)....

3.2. Além do gerenciador, não há órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços.



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 4.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação.
- 4.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

5.1.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

5.1.2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.4. Após a homologação da licitação, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

5.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, sendo vedada a possibilidade de o licitante oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto *no edital* e se obrigar nos limites dela;

5.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

5.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

5.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item **Erro! Fonte de referência não encontrada.** somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos *no edital*; e

5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 8.

5.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

5.9. Após a homologação da licitação, o licitante mais bem classificado será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 5.7, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos *do edital*, poderá cancelar a ata.

5.13. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

6.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

6.1.3. Na hipótese de previsão no edital de cláusula de reajustamento sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação (IPCA do IBGE);

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, a Administração convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 8.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 8.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

8. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

8.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

8.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

8.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

8.1.3. Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior; ou

8.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

8.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 8.1 será formalizado por despacho do órgão, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

8.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

8.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

8.4.1. Por razão de interesse público;

8.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

8.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado se tornar superior ou inferior ao preço registrado.

9. DAS PENALIDADES

9.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas *no edital e Decreto Municipal nº 8.004 de 13 de dezembro de 2022*.

9.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

9.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço.

10. DO ACOMPANHAMENTO, FISCALIZAÇÃO E RECEBIMENTO DO OBJETO

10.1 - A execução da presente Ata será acompanhada por Elaine Fabiana Moreira Perondi – Agente Administrativo e Maria Cristina Ferreira Quintiliano, Agente de Serviços de Alimentação, respectivamente gestor e fiscal designadas pela Secretaria Municipal de Educação, através do Centro de Alimentação Escolar, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021, que deverá atestar a realização de seu objeto, sem o que não será permitido qualquer pagamento.

11. CONDIÇÕES GERAIS

11.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em (...) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Local e data

Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)

Anexo

Cadastro Reserva



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:

Item do TR	Fornecedor (<i>razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante</i>)							
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade de Mínima	Valor Un	Prazo garantia ou validade

Seguindo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

Item do TR	Fornecedor (<i>razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante</i>)							
X	Especificação	Marca (se exigida no edital)	Modelo (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade de Mínima	Valor Un	Prazo garantia ou validade



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: _____
DETENTOR _____
CONTRATO Nº _____
OBJETO: _____

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

- a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante estão cadastradas no módulo eletrônico do "Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP", nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme "Declaração(ões) de Atualização Cadastral" anexa (s);
- e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

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

LOCAL e DATA: _____

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: _____
Cargo: _____
CPF: _____

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

Nome: _____
Cargo: _____
CPF: _____
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: _____

ADVOGADO (S) / Nº OAB/e-mail: (*) _____

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

DECLARAÇÃO DE CONCORDÂNCIA CONHECIMENTO E ACEITE

Contrato nº _____
Processo Licitatório nº _____
Modalidade: _____
Objeto: _____

Contratado:
CNPJ: _____ I.E.: _____
Endereço: _____
Telefone: _____
Email: _____ Site: _____
Responsável: _____
CPF: _____ R.G.: _____
Endereço: _____
Telefone: _____
Email: _____

Pela presente declaro, para os devidos fins de direito, que tenho plena ciência dos termos do contrato nº _____, referente ao processo licitatório nº _____ - modalidade _____, que tem como objeto _____, do decreto municipal nº 7.770/22, e das normas e obrigações legalmente impostas pela legislação aplicável, em especial a lei nº 14.133/21, que rege os processos licitatórios e contratos.

Declaro estar ciente e concordar em manter devidamente atualizado os dados cadastrais da empresa, especialmente quanto ao endereço eletrônico (email), pelo qual deverá ocorrer todas notificações, citações e intimações referente a gestão do contrato, sua execução e eventual processo de responsabilização e aplicação de penalidade.

Outrossim, estamos cientes, doravante, de que todos os despachos e decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido contrato, serão publicados na imprensa Oficial Eletrônica do Município de Novo Horizonte, disponível no endereço: www.sistemas.novohorizonte.sp.gov.br/comprasedital/, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos para prestar esclarecimentos, manifestar, recorrer, dentre outros de interesse das partes. Por ser expressão da verdade, declaro ciência e concordância com os termos acima.

_____, ____/____/_____
Local e data

Contratado



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE-SP

CONTRATANTE:

CNPJ Nº:

CONTRATADA:

CNPJ Nº:

CONTRATO Nº (DE ORIGEM):

DATA DA ASSINATURA: VIGÊNCIA:

OBJETO:

VALOR (R\$):

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

LOCAL e DATA:

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

ANEXO III

MODELOS DE DECLARAÇÕES

DE PLENO ATENDIMENTO DE REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

Referência: Licitação Pública – Pregão Eletrônico nº ____/2023

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob nº _____, com sede na cidade de _____, Estado de _____, à Rua _____, nº _____, Bairro _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e inscrito(a) no CPF nº _____, DECLARA, para os devidos fins, sob as penas da lei, que atendeu plenamente os requisitos de habilitação expressos no Edital de Licitação Pública – Modalidade Pregão Eletrônico nº ____/2023, a realizar-se no dia ____ de ____ de 2023, às ____:00 horas.

_____, ____ de _____ de 2023.

Assinatura do representante legal

DECLARAÇÃO DE CREDENCIAMENTO DE REPRESENTANTE

À Comissão Especial de Licitação da Prefeitura Municipal de Novo Horizonte – SP

Ref. Pregão Eletrônico nº

Objeto:

Prezados Senhores, O (PROPONENTE), (qualificação), por meio de seu representante legal, em atendimento ao disposto no EDITAL, credencia perante V. Sa.: Sr(a)._____ (qualificação). E, caso esteja impedido, o(a) Sr(a)._____ (qualificação), como seu representante no Pregão Eletrônico nº... , com poderes necessários e suficientes para representar o PROPONENTE, durante o processamento da referida licitação até, e inclusive, a fase de adjudicação, respondendo para todos os efeitos, no momento ou a posteriori.

Local: Data:

Representante Legal:

(ASSINATURA COM FIRMA RECONHECIDA) RG: CPF:



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS E OUTRAS

À

PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

Praça Dr. Euclides Cardoso Castilho nº 185 – centro

14960-000 - Novo Horizonte/SP

REF.: PREGÃO Eletrônico nº ____/2023

PROCESSO Nº. ____/2023

OBJETO:

DECLARAÇÃO

DECLARAMOS, para fins de participação no Pregão acima, que nossa empresa:

- 1) Não está impedida, suspensa temporariamente de participar de licitação e impedida de contratar com a municipalidade de Novo Horizonte;
- 2) Não foi declarada inidônea pelo Poder Público, de nenhuma esfera;
- 3) Não existe fato impeditivo à nossa habilitação;
- 4) Não possui entre nossos proprietários, nenhum titular de mandato eletivo;
- 5) Não possui funcionários, dirigentes ou acionistas detentores do controle do estabelecimento participante desta licitação, com qualquer vínculo direto ou indireto com a Prefeitura Municipal de Novo Horizonte, nos termos do art. 81, da Lei Orgânica do Município, sob pena de exclusão do certame;
- 6) Não possui no seu quadro de funcionários menores de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menores de 16 anos em qualquer outro tipo de trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos;
- 7) Recebeu todos os documentos e tomou conhecimento de todas as informações necessárias para participar do presente certame e das condições para entrega do objeto;
- 8) Aceita e concorda com todas as condições do presente Edital e das especificações que fazem parte integrante do mesmo.
- 9) Em se tratando de cooperativa que preencha as condições estabelecidas no artigo 34 da Lei Federal nº 11.488/2007, declaração subscrita por representante legal do licitante afirmando que seu estatuto foi adequado à Lei Federal nº 12.690/2012 e que auferir Receita Bruta até o limite definido no inciso II do caput do art. 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006.
- 10) Que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas no art. 93 da Lei nº 8.213/1991.
- 11) Comprometemo-nos a repassar na proporção correspondente, eventuais reduções de preços decorrentes de mudanças de alíquotas de impostos incidentes sobre o fornecimento do objeto, em função de alterações de legislação pertinente, publicadas durante a vigência do contrato;
- 12) Temos conhecimento e submetemo-nos ao disposto na Lei nº 8.078 – Código de Defesa do Consumidor, bem como, ao edital e anexos do PREGÃO Nº ____/____ - FORMA ELETRÔNICA realizado pela Prefeitura do município de Novo Horizonte.

Por ser expressão da verdade, eu _____, representante legal desta empresa, firmo a presente.

Local e data.

Carimbo, nome e assinatura do representante legal.



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob nº _____, com sede na cidade de _____, Estado de _____, à Rua _____, nº _____, Bairro _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e inscrito(a) no CPF nº _____, DECLARA, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas no ato convocatório, que é considerada (____) microempresa ou (____) empresa de pequeno porte, nos termos do enquadramento previsto nos incisos I e II e §§ 1º e 2º, bem como não possui qualquer dos impedimentos previstos nos §§ 4º e seguintes todos do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar nº 147, de 07 de agosto de 2014, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apta, portanto, a exercer o direito de preferência como critério de desempate e comprovar a regularidade fiscal e trabalhista nos termos previstos nos artigos 42 a 45 da referida lei complementar, no procedimento licitatório do Pregão Eletrônico nº ____/2023, realizado pela Prefeitura Municipal de Novo Horizonte.

OBS.: Assinalar com um "x" a condição da empresa.

_____, ____ de _____ de 2023.

Assinatura do representante legal



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVO HORIZONTE

CNPJ N.º 45.152.139/0001-99

Emancipado em 28/10/1917

UNIDADE GESTORA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Folha
Nº

CARTA-PROPOSTA PARA FORNECIMENTO

Ao
Município de Novo Horizonte-SP.

Prezados Senhores,

Ref.: PREGÃO Nº ____/____ – FORMA ELETRÔNICA - Carta-Proposta de Fornecimento.

Apresentamos nossa proposta para fornecimento dos produtos abaixo discriminados, conforme Anexo 01, que integra o instrumento convocatório da licitação em epígrafe.

1 - IDENTIFICAÇÃO DO CONCORRENTE:

RAZÃO SOCIAL:

CNPJ E INSCRIÇÃO ESTADUAL:

REPRESENTANTE E CARGO:

CARTEIRA DE IDENTIDADE E CPF:

ENDEREÇO E TELEFONE:

E-MAIL:

AGÊNCIA E NÚMERO DA CONTA BANCÁRIA

2 - CONDIÇÕES GERAIS

A proponente declara conhecer os termos do instrumento convocatório que rege a presente licitação.

OBJETO: especificação, procedência e/ou distribuidor.

PREÇO: valor unitário com duas casas decimais (0,00) (readequado ao lance vencedor), expressos em algarismos e por extenso.

Validade da proposta: 60 (sessenta) dias, a partir da data de abertura do pregão.

Prazo de entrega: até ____ (____) dias após emissão da AF – Autorização de Fornecimento.

3 - O preço proposto acima contempla todas as despesas necessárias ao pleno fornecimento, tais como os encargos (obrigações sociais, impostos, taxas, frete, etc.), cotados separados e incidentes sobre o fornecimento.

LOCAL E DATA

ASSINATURA E CARIMBO DA PROPONENTE
(OBS.: representante legal da empresa)