



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 31/2024 **PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 219/2024**

**HAVENDO DIVERGÊNCIA ENTRE A ESPECIFICAÇÃO DO SISTEMA E A
DO EDITAL, PREVALECERÁ A DO EDITAL.**

FUNDAMENTAÇÃO LEGAL: Este procedimento licitatório obedecerá, integralmente, a Lei Federal nº 14.133 de 01 de abril de 2021, Decreto Municipal nº 4215 de 01 de fevereiro de 2024, Decreto Municipal nº 4221 de 04 de março de 2024 e, demais condições estabelecidas neste Edital e Anexos.

OBJETO

Registro de preços, visando a eventual e futura aquisição de carnes e perecíveis respeitando as necessidades e o interesse público, de forma parcelada e a pedido para o ano de 2025

VALOR ESTIMADO DA AQUISIÇÃO

R\$ 5.498.568,87 (cinco milhões e quatrocentos e sessenta e oito mil e quinhentos e sessenta e oito reais e oitenta e sete centavos)

DATA DE RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS

Início dia 12/12/2024 às 9h:00m – Término dia 23/12/2024 às 8h:59m (horário de Brasília)

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 23/12/2024, às 9h:00m (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO

Menor Preço por Lote

REGIME DE EXECUÇÃO

Imediata

MODO DE DISPUTA

Aberto

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

Sim

Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237 - Centro, Iracemápolis/SP – CEP: 13.495-047

Telefones: (19) 3456-9226 e (19) 3456-9248

licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

1. DISPOSIÇÕES INICIAIS

1.1. DO PREÂMBULO

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE IRACEMÁPOLIS**, CNPJ: 45.786.159/0001-11, por intermédio da Senhora Prefeita **Nelita Cristina Michel Franceschini**, RG nº 23.191.971-2 e CPF nº 139.342.698-00, torna público que se acha aberta, nesta unidade, situada a **Rua Antônio Joaquim Fagundes, nº 237, Centro, Iracemápolis/SP, CEP: 13.495- 047**, a licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo **MENOR PREÇO** e do critério de julgamento **MENOR PREÇO LOTE**, cujo objeto terá execução de forma **IMEDIATA**, a ser realizada por intermédio do sistema eletrônico de contratações denominado “Bolsa Brasileira de Mercadorias” – BMNET, no endereço <https://novobbmnet.com.br/>, Registro de preços, visando a eventual e futura aquisição de carnes e perecíveis respeitando as necessidades e o interesse público, de forma parcelada e a pedido para o ano de 2025 que será regida pela Lei Federal nº 14.133 de 01 de abril de 2021, Decretos Municipais nº 4215 de 01 de fevereiro de 2024, nº 4221 de 04 março de 2024, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

1.2. DA FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS, DOS ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES

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

1.2.2. As impugnações e os pedidos de esclarecimentos serão formulados por meio eletrônico, em campo próprio do sistema. As impugnações e os pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame, podendo também ser encaminhada por e-mail: licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br / compras@iracemapolis.sp.gov.br.

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

1.2.4. As impugnações serão decididas pela autoridade competente e os pedidos de esclarecimentos respondidos pelo Pregoeiro até o último dia útil anterior à data fixada para a abertura da sessão pública, bem como sua divulgação do sítio <https://www.iracemapolis.sp.gov.br/>.

2. DO OBJETO

2.1. DA DEFINIÇÃO DO OBJETO

2.1.1. A presente licitação tem por objeto o Registro de preços, visando a eventual e futura aquisição de carnes e perecíveis respeitando as necessidades e o interesse público, de forma parcelada e a pedido para o ano de 2025 conforme especificações constantes do **Termo de Referência**, anexo neste edital.

2.2. DOS ANEXOS QUE INTEGRAM O EDITAL

ANEXO I – Termo de Ciência e Notificação;

ANEXO II – Termo de Referência;

ANEXO III – Orçamento Estimado;

ANEXO IV – Minuta da Ata Registro de Preços;

ANEXO V – Modelo de Proposta Comercial;

ANEXO VI – Modelo de Declaração da Empresa;

ANEXO VII – Modelo de Declaração de Conhecimento e Atendimento às Condições do Edital;

ANEXO VIII – Modelo de Declaração de Responsabilidade;

ANEXO IX – Modelo de Declaração de Enquadramento em Regime de Tributação de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte (na hipótese do licitante ser uma ME ou EPP);

ANEXO X – Modelo de Declaração de Inexistência de Vínculo Familiar.

3. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

3.1. Poderão participar do processo os interessados que atenderem a todas as exigências contidas neste edital e seu anexo.

3.2. Estarão impedidos de participar, direta ou indiretamente, de qualquer fase deste processo licitatório os

Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237 - Centro, Iracemápolis/SP – CEP: 13.495-047

Telefones: (19) 3456-9226 e (19) 3456-9248

licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

interessados que se enquadrem em uma ou mais das situações a seguir:

- 3.2.1. estejam constituídos sob a forma de consórcio;
- 3.2.2. estejam cumprindo a penalidade de suspensão temporária ou de impedimento de licitar e de contratar com esta Administração nos termos do artigo 156, da Lei n.º 14.133/2021.
- 3.2.3. sejam declaradas inidôneas em qualquer esfera de Governo;
- 3.2.4. estejam sob falência, recuperação judicial e extrajudicial¹, dissolução ou liquidação;
- 3.2.5. isoladamente ou em consórcio, sejam responsáveis pela elaboração do projeto básico, ou executivo ou da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto ou controlador, responsáveis técnicos ou subcontratados;
- 3.2.6. sejam servidores ou dirigentes de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação.

4. DO REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

4.1. O certame será conduzido pelo Pregoeiro, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

- 4.1.1. Coordenar os trabalhos da equipe de apoio;
- 4.1.2. responder às questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame;
- 4.1.3. abrir as propostas de preços;
- 4.1.4. analisar a aceitabilidade das propostas;
- 4.1.5. desclassificar propostas indicando os motivos;
- 4.1.6. conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta ou do lance de menor preço;
- 4.1.7. verificar a habilitação do proponente;
- 4.1.8. declarar o vencedor;
- 4.1.9. receber, examinar e submeter os recursos à autoridade competente para julgamento;
- 4.1.10. elaborar a ata da sessão;
- 4.1.11. encaminhar o processo à autoridade superior para adjudicar, homologar e autorizar contratação.

5. DO CREDENCIAMENTO DO LICITANTE NO PORTAL BBMNET

5.1. Os procedimentos para credenciamento e obtenção da chave e senha de acesso poderão ser iniciados diretamente no site de licitações no endereço eletrônico <https://novobbmnet.com.br/>, acesso “credenciamento – licitantes (fornecedores)”.

5.2. As dúvidas e esclarecimentos sobre credenciamento no sistema eletrônico poderão ser dirimidas através da central de atendimento aos licitantes, por telefone, WhatsApp, Chat ou e-mail, disponíveis no endereço eletrônico <https://novobbmnet.com.br/>.

5.2.1. Qualquer dúvida dos interessados em relação ao acesso no sistema BBMNET Licitações poderá ser esclarecida através dos canais de atendimento da Bolsa Brasileira de Mercadorias, de segunda a sexta-feira, das 8 às 18 horas (horário de Brasília) através dos canais informados no site <https://novobbmnet.com.br/>.

6. DA PARTICIPAÇÃO, PROPOSTAS E LANCES

6.1. A participação no certame dar-se-á por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços, por meio do sistema eletrônico no sítio <https://novobbmnet.com.br/>, opção “Login” opção “Licitação Pública” “Sala de Negociação”.

6.1.1. As propostas de preço deverão ser encaminhadas eletronicamente até data e horário definidos, conforme

¹Para o caso de empresas em recuperação judicial: Ela deverá estar ciente de que, no momento da assinatura da ata de registro de preços deverá apresentar cópia do ato de nomeação do administrador judicial ou se o administrador for pessoa jurídica, o nome do profissional responsável pela condução do processo e, ainda, declaração, relatório ou documento equivalente do juízo ou do administrador, de que a licitante está cumprindo o plano de recuperação judicial;

Para o caso de empresas em recuperação extrajudicial: Ela deverá estar ciente de que, no momento da assinatura da ata de registro de preços deverá apresentar comprovação documental de que está cumprindo as obrigações do plano de recuperação extrajudicial.

SÚMULA Nº 50 - Em procedimento licitatório, não pode a Administração impedir a participação de empresas que estejam em recuperação judicial, das quais poderá ser exigida a apresentação, durante a fase de habilitação, do Plano de Recuperação já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, sem prejuízo do atendimento a todos os requisitos de habilitação econômico-financeira estabelecidos no edital.



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

indicação na primeira página deste edital.

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

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

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

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

6.5. O andamento do procedimento de licitação entre a data de abertura das propostas e a adjudicação do objeto deve ser acompanhado pelos participantes por meio do portal <https://novobbmnet.com.br/>, que veiculará avisos, convocações, desclassificações de licitantes, justificativas e outras decisões referentes ao procedimento.

6.6 Para o LOTES 1 do Anexo II, a participação é reservada às microempresas, MEIs e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

7. DA PROPOSTA DE PREÇOS

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

7.2. As propostas encaminhadas terão prazo de validade de 90 (noventa) dias consecutivos, contados da data da sessão de abertura desta licitação, conforme disposição legal.

7.2.1. Ao apresentar sua proposta o licitante concorda especificamente com as seguintes condições:

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

7.2.1.2. Os preços deverão ser cotados em moeda corrente nacional e preenchidos no campo apropriado do sistema eletrônico com o **VALOR UNITÁRIO DO PRODUTO** e a somatória do **VALOR TOTAL DO LOTE**, respectivamente.

7.3. Ao encaminhar a proposta de preços na forma prevista pelo sistema eletrônico, a licitante deverá preencher as informações de Marca (UMA ÚNICA MARCA) e inserir Ficha Técnica, sempre que solicitadas pelo pregoeiro quando do cadastramento do edital na plataforma, **sendo vedada a identificação do licitante por qualquer meio.**

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

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

8. DA ABERTURA DAS PROPOSTAS E LANCES

8.1. A partir do horário previsto no edital, terá início à sessão pública do Pregão Eletrônico, com a divulgação das propostas de preços recebidas pelo sítio já indicado no item 6.1, passando o Pregoeiro a avaliar a aceitabilidade das propostas.

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

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

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



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

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

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

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

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

8.5. Assim que a etapa de lances for finalizada e o sistema detectar um empate, conforme estabelece os artigos 44 e 45 da LC 123/2006 a ferramenta inicia a aplicação automática do desempate em favor ME/EPP/MEI, conforme procedimento detalhado deste Edital.

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

9. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

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

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

9.3. Encerrada a etapa de lances da sessão pública e ordenadas as ofertas, o pregoeiro comprovará a regularidade de situação do autor da melhor proposta, avaliada na forma da Lei nº 14.133/2021. O Pregoeiro verificará, também, o cumprimento das demais exigências para habilitação contidas no item 10 deste edital.

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

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

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

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

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

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



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

10. DA HABILITAÇÃO

10.1. Os documentos relativos à habilitação dos licitantes, deverão ser encaminhados até a abertura da sessão pública (fim de recebimento das propostas), conforme previsto neste edital, contados da convocação do Pregoeiro, por meio eletrônico (upload), nos formatos (extensões) “pdf”, “doc”, “xls”, “png” ou “jpg”, observado o limite de 6 Mb para cada arquivo, conforme regras de aceitação estabelecidas pela plataforma <https://novobbmnet.com.br/>.

10.2. Franqueada vista aos interessados e decorrido o prazo de 30 (trinta) minutos, será aberto o prazo para manifestação da intenção de interposição de recurso.

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

10.4. Os originais ou cópias autenticadas, dos documentos enviados na forma constante do item 10.1, poderão ser relacionados e apresentados na Coordenadoria de Compras Públicas desta Prefeitura, localizada na Rua Antonio Joaquim Fagundes, nº 237, Centro, Iracemápolis/SP, CEP 13.495-047, das 09h às 15h30m, em **até 3 (três) dias úteis** após o encerramento da sessão pública, sob pena de invalidade do respectivo ato de habilitação e a aplicação das penalidades cabíveis ou poderão ser enviados por correio eletrônico para o endereço: licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br / licitacoes05@iracemapolis.sp.gov.br

10.4.1 Os documentos eletrônicos produzidos com a utilização de processo de certificação disponibilizada pela ICP-Brasil, nos termos da Medida Provisória n.º 2200-2, de 24 de agosto de 2001, serão recebidos e presumir-se-ão verdadeiros em relação aos signatários, dispensando-se o envio de documentos originais e cópias autenticadas em papel.

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

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

10.6.1. DA HABILITAÇÃO JURÍDICA

10.6.1.1. Registro comercial, quando tratar-se de empresa individual;

10.6.1.2. Ato constitutivo (estatuto ou contrato social em vigor), devidamente registrado na Junta Comercial ou no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, nos termos da lei e conforme o caso, e, ainda, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, que deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva, conforme legislação em vigor;

10.6.1.3. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada da prova de diretoria em exercício;

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

10.6.1.5. O licitante poderá fazer-se representar neste certame desde que, no início da sessão pública, seu representante legal apresente cópia do contrato social ou estatuto da empresa, no qual lhe é outorgado amplo poder de decisão. Caso o representante legal da licitante delegue esta função para um terceiro, este deverá apresentar procuração pública ou particular, acompanhada de documento comprobatório dos poderes de quem a outorgou;

10.6.1.6. Declaração formal da inexistência de menor de 18 anos de idade em trabalho penoso, insalubre e noturno nos quadros da empresa, firmada pelo responsável legal da empresa, sob as penas da Lei, para cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, conforme disposto no inciso VI do art. 68 da Lei nº 14.133/2021;

10.6.2. DA REGULARIDADE FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

10.6.2.1. Inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

10.6.2.2. Inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo à sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

10.6.2.3. Certidão de Regularidade de Débito para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);

Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237 - Centro, Iracemápolis/SP – CEP: 13.495-047

Telefones: (19) 3456-9226 e (19) 3456-9248

licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

10.6.2.4. Certidão de Regularidade com a Fazenda Estadual (Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos de Tributos Estaduais), do domicílio ou sede do licitante;

10.6.2.5. Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Positiva com efeitos de Negativa, relativa a Tributos Federais (inclusive as contribuições sociais) e à Dívida Ativa da União integrada a Certidão de regularidade de débito para com a Seguridade Social (INSS);

10.6.2.6. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

Os documentos referidos na regularidade fiscal, social e trabalhista poderão ser substituídos ou supridos, no todo ou em parte, por outros meios hábeis a comprovar a regularidade do licitante, inclusive por meio eletrônico.

10.6.3. DA HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

10.6.3.1. Balanço patrimonial com declaração de resultados da empresa, abertura e fechamento em conformidade com a legislação, dos **02 (dois) últimos exercícios sociais (2022 e 2023)**.

10.6.3.1.1. Somente empresas, que ainda não tenham completado seu primeiro exercício fiscal, poderão comprovar sua capacidade econômico-financeira por meio de balancetes mensais, conforme o disposto na Lei Federal nº 8.541, de 1992;

10.6.3.1.2. As empresas que optarem pela escrituração do balanço patrimonial através do sistema de Escrituração Fiscal Digital (SPED FISCAL) deverão apresentar, além dos **recibos de entrega**, o **balanço patrimonial** e a **demonstração de resultados do exercício** emitidos eletronicamente através do próprio sistema.

10.6.3.1.3. A licitante não obrigada a publicar o balanço deverá:

10.6.3.1.3.1. Apresentar cópia legível das páginas do LIVRO GERAL, no qual tenham sido transcritos o Balanço e a Demonstração de Resultados do exercício;

10.6.3.1.3.2. Apresentar a documentação assinada pelos sócios e pelo contador responsável, com os respectivos termos de abertura e de encerramento do livro registrados na Junta Comercial, ou outro órgão de registro equivalente na forma da Lei.

10.6.3.1.4. A licitante obrigada a publicar o balanço deverá:

10.6.3.1.4.1. Apresentar a respectiva publicação e a certidão de arquivamento na Junta Comercial ou outro órgão equivalente na forma da Lei.

10.6.3.2 A comprovação da boa situação financeira da empresa acima referida será avaliada de forma objetiva pelos Índices de Liquidez Geral (LG) e Liquidez Corrente (LC), iguais ou superiores a 1 (um), e Índice de Endividamento (IE) igual ou inferior a 0,50 (zero vírgula cinquenta), resultantes da aplicação das fórmulas abaixo ao balanço patrimonial:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

$$IE = \frac{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}}{\text{Ativo Total}}$$

10.6.4. DA HABILITAÇÃO TÉCNICA

10.6.4.1. Atestado(s) ou certidão(ões), em nome da licitante, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto da licitação.

10.6.4.2. Alvará Sanitário expedido pela Autoridade Sanitária competente.

Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237 - Centro, Iracemápolis/SP – CEP: 13.495-047

Telefones: (19) 3456-9226 e (19) 3456-9248

licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

10.6.4.6. Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento Sanitária vigente expedido para a licitante, pela Secretaria de Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, compatível com a classe do serviço cotado.

11. DO TRATAMENTO DIFERENCIADO ÀS MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE E COOPERATIVAS

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

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

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

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

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

11.1.2.2. Não ocorre empate quando a detentora da proposta mais bem classificada possuir a condição de microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa. Nesse caso, o pregoeiro convocará a arrematante a apresentar os documentos de habilitação, na forma do item 10.0 deste edital.

11.1.3. Caso ocorra a situação de empate descrita no item 11.1.2.1, o pregoeiro convocará o representante da empresa de pequeno porte, da microempresa ou da cooperativa mais bem classificada, imediatamente e por meio do sistema eletrônico, a ofertar lance inferior ao menor lance registrado para o lote no prazo de cinco minutos.

11.1.3.1. Caso a licitante convocada não apresente lance inferior ao menor valor registrado no prazo acima indicado, as demais microempresas, empresas de pequeno porte ou cooperativas que porventura possuam lances ou propostas na situação do item 11.1.2.1 deverão ser convocadas, na ordem de classificação, a ofertar lances inferiores à menor proposta.

11.1.3.2. A microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa que apresentar o melhor lance, inferior ao menor lance ofertado na sessão de disputa, será considerada arrematante pelo pregoeiro, que encerrará a disputa do lote na sala virtual.

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

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

11.1.4.1. Para o efeito do empate, no caso da desclassificação de que trata o item anterior, a melhor proposta passa a ser a da próxima licitante não enquadrada como microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa, observado o previsto no item 11.1.2.2.

11.1.4.2. No caso de o sistema eletrônico não convocar automaticamente a microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa, o pregoeiro o fará através do "chat de mensagens".

11.1.4.3. A partir da convocação de que trata o item 11.1.4.2, a microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa, poderá oferecer proposta inferior à então mais bem classificada, através do "chat de mensagens", dentro do prazo definido pelo pregoeiro, sob pena de preclusão de seu direito.

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

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

Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237 - Centro, Iracemápolis/SP – CEP: 13.495-047

Telefones: (19) 3456-9226 e (19) 3456-9248

licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

12. DAS AMOSTRAS

12.1. O Pregoeiro solicitará à primeira classificada, sob pena de desclassificação, amostra e Fichas Técnicas de todos os itens ofertados na proposta, na embalagem original, a ser entregue no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, a contar da suspensão deste certame, para avaliação técnica de compatibilidade e adequação às especificações do objeto licitado, que será realizada de acordo com o exposto no Anexo II, termo de Referência. A entrega será, no Departamento de Alimentação Escolar à Rua Benedito Buck, 15, Jd. Iracema; de segunda à sexta-feira das 8:00 h às 16:00H).

12.2. A empresa deverá apresentar junto com a amostra do produto (exceto o laudo bromatológico, letra C, que a empresa vencedora com as amostras aprovadas terá 15 (quinze) dia para apresentar):

A - Cópia reprográfica autenticada do Certificado de Registro do produto com memorial descritivo no Órgão competente (ministério da Agricultura).

B - Comprovante autenticado de que o produto está sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura.

C - Laudo Bromatológico – contendo as análises microbiológica, físico-química, microscópica, organoléptica. Caso este laudo não esteja completo, poderão ser anexados outros, complementando-o. Os laudos apresentados não poderão ter data anterior a 360 (trezentos e sessenta) dias da entrega da documentação e deverão ser emitidos por:
* Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura; Ou * Laboratório autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou pelo Ministério da Agricultura para análises de alimentos para fins de registro ou controle; Ou * Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais localizados no Estado de São Paulo.

D - Ficha Técnica do produto, contendo todos os itens abaixo: * Identificação do Produto (Produto, Marca, Nº de registro no órgão competente) * Identificação do fabricante (Nome, Endereço, Telefone) * Características do Produto (Componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos quando utilizados) * Informação Nutricional * Prazo de validade * Condições de armazenamento/conservação; * Responsável Técnico pela fabricação do produto (Nome, Profissão, Conselho Regional, Nº de inscrição, Cargo, Assinatura);

E - Cópia da licença de funcionamento, do estabelecimento, expedida pela Vigilância Sanitária;

F - Certificado de vistoria do veículo de transporte, expedido pela Vigilância Sanitária

13. DOS RECURSOS E PRAZOS RECURSAIS

13.1. Proferida a decisão que declarar o vencedor, o Pregoeiro informará aos licitantes, por meio de mensagem lançada no sistema, que poderão interpor recurso, imediata e motivadamente, por meio eletrônico, utilizando para tanto, exclusivamente, campo próprio disponibilizado no sistema <https://novobbmnet.com.br/>.

13.2. Os memoriais de recurso e as contrarrazões serão oferecidos exclusivamente por meio eletrônico, no sítio, <https://novobbmnet.com.br/> opção **RECURSO**, e a apresentação de documentos relativos às peças antes indicadas, se houver, poderá ser enviada por correio eletrônico para o endereço:

licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br, aos cuidados do Pregoeiro responsável pelo certame, observando o prazo recursal de **3 (três) dias úteis**, contados da data de intimação ou de lavratura da ata e prazo para apresentação de contrarrazões ao(s) recurso(s) pelos demais licitantes será de **3 (três) dias úteis**, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

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

13.4.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inhabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133/2021.

Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237 - Centro, Iracemápolis/SP – CEP: 13.495-047

Telefones: (19) 3456-9226 e (19) 3456-9248

licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

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

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

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

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

14. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

14.1. Caberá à Autoridade Competente a adjudicação do objeto ao licitante declarado vencedor.

14.2. A homologação é ato de competência da Autoridade que determinou a abertura do procedimento.

15. DA CONVOCAÇÃO

15.1. A Administração convocará regularmente o licitante vencedor para assinar, a Ata de Registro de Preços, dentro do prazo de **5 (cinco) dias úteis**, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital.

15.1.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado **1 (uma) vez**, por igual período, mediante solicitação da parte durante seu transcurso, devidamente justificada, e desde que o motivo apresentado seja aceito pela Administração.

15.2. Será facultado à Administração, quando o convocado não assinar a Ata de Registro de Preços no prazo e nas condições estabelecidas, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a celebração da Ata de Registro de Preços nas condições propostas pelo licitante vencedor.

15.3. Na hipótese de nenhum dos licitantes aceitar a contratação nos termos do subitem 14.2., a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital, poderá convocar os licitantes remanescentes para negociação, na ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário ou adjudicare celebrar a Ata de Registro de Preços nas condições ofertadas pelos licitantes remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

15.4. Decorrido o prazo de validade da proposta indicado neste edital sem convocação para a assinatura, ficarão os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

15.5. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar a Ata de Registro de Preços no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas.

15.6. A regra do subitem 14.5. não se aplicará aos licitantes remanescentes na hipótese de convocação com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário.

15.7. Será facultada à Administração a convocação dos demais licitantes classificados para a contratação dos remanescentes do objeto em consequência de rescisão contratual, observados os mesmos critérios estabelecidos nos subitens 14.2. e 14.3. deste edital.

16. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

16.1. A despesa originada por esta licitação será suportada pelas dotações orçamentárias próprias, elementos econômicos (conforme tabela abaixo), constantes do orçamento-programa para o exercício econômico e financeiro de 2024.

Ficha	Dotação
990	09.12.12.306.2006.2.027.3.3.90.30.01.00000000
991	09.12.12.306.2006.2.027.3.3.90.30.02.00000000
992	09.12.12.306.2006.2.027.3.3.90.30.05.00000000
993	09.12.12.306.2006.2.028.3.3.90.30.01.00000000
994	09.12.12.306.2006.2.028.3.3.90.30.02.00000000

Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237 - Centro, Iracemápolis/SP – CEP: 13.495-047

Telefones: (19) 3456-9226 e (19) 3456-9248

licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

995	09.12.12.306.2006.2.028.3.3.90.30.05.0000000
551	07.03.13.392.3002.2.097.3.3.90.30.01.0000000
531	07.02.27.812.3001.2.096.3.3.90.30.01.0000000
596	08.01.08.122.4001.2.035.3.3.90.30.01.0000000
247	02.09.06.182.8005.2.116.3.3.90.30.01.0000000

16.1.2. Valor total estimado R\$ 5.498.568,87 (cinco milhões e quatrocentos e sessenta e oito mil e quinhentos e sessenta e oito reais e oitenta e sete centavos)

17. DA GARANTIA CONTRATUAL

17.1. Não será exigida garantia contratual para o objeto desta licitação.

18. DO REAJUSTE

18.1. 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:

18.1.2 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;

18.1.3 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;

18.1.4 Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

18.1.4.1 No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

18.1.4.2 No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

19. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

19.1. Compete à Contratante:

19.1.1. Efetuar o pagamento nas condições e preços pactuados;

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

20. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

20.1. Compete à Contratada:

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

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

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

21. DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO DO PRODUTO

21.1. O Objeto desta licitação será recebido ponto a ponto, de acordo com o exposto do Termo de Referência.

21.2. A remessa do pedido deverá ser iniciada após o recebimento da AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO ao longo do período de vigência da Ata de Registro de Preços (ARP), em conformidade com as necessidades do órgão.

21.3. A "AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO", será emitida via Sistema e enviada ao fornecedor via correio eletrônico.

21.4. A entrega será efetuada em razão da emissão de nota de empenho, ao longo do período de vigência da Ata de Registro de Preços (ARP), em conformidade com as necessidades do órgão.

Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237 - Centro, Iracemápolis/SP – CEP: 13.495-047

Telefones: (19) 3456-9226 e (19) 3456-9248

licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

21.5. Caberá à Seção de Almoxarifado da Merenda e também das Unidades Escolares, com o auxílio do setor solicitante, o recebimento dos materiais, incumbindo-lhe a declaração do aceite dos materiais conforme as especificações do edital.

21.6. O recebimento dos materiais licitados está condicionado à conferência, avaliações qualitativas e aceitação final, obrigando-se o licitante vencedor a reparar e corrigir os eventuais vícios, defeitos ou incorreções porventura detectados, na forma prevista no Termo de Referência, na Lei nº 14.133/21 e no Código de Defesa do Consumidor, em tudo o que couber.

21.7. As carnes serão recebidas provisoriamente no prazo de 05 (cinco) dias úteis, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

21.8. As carnes entregues poderão ser rejeitadas, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídas imediatamente posterior a conferência, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades; tendo em vista que trata-se de produtos para suprir a alimentação escolar e demais diretorias.

21.9. As carnes serão recebidas definitivamente no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

21.10. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

21.11. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

22. DAS CONDIÇÕES E FORMA DE PAGAMENTO

22.1. O pagamento será efetuado após liquidação da despesa por meio de crédito em conta corrente indicada pelo licitante(s) vencedor(es), no prazo de até **30 (trinta) dias consecutivos** contados da apresentação de Nota Fiscal/Fatura, devidamente atestada pelo Setor responsável pelo recebimento do(a) Sigla do Órgão. A contratante somente pagará a contratada pelos produtos que realmente forem pedidos e entregues.

22.2. Para fazer jus ao pagamento, a empresa Contratada deverá apresentar, no ato da entrega da nota fiscal, Certidão válida de comprovação do recolhimento de encargos e tributos (FGTS, INSS e CNDT) correspondente ao mês de entrega, de acordo com o que preconizam o Art. 195, §3 da C.F.; Art. 31 da Lei nº 8.212 de 24/07/91, Art. 2º da Lei nº 9.012 de 31/03/95 e Art. 120 da Lei nº 14.133 de 01/04/21.

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

22.4. Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer Nota Fiscal/Fatura por culpa do contratado, o prazo previsto no item 21.1. reiniciar-se-á a contar da data da respectiva reapresentação.

22.5. Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.

23. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

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

23.1.2 Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

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

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

23.1.2.3 pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

23.1.2.4 deixar de apresentar amostra;

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

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



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

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

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

23.1.5 fraudar a licitação

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

23.1.6.1 agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

23.1.6.2 induzir deliberadamente a erro no julgamento;

23.1.6.3 apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

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

23.1.8 praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

23.2 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:

23.2.1 advertência;

23.2.2 multa;

23.2.3 impedimento de licitar e contratar e

23.2.4 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.

23.3 Na aplicação das sanções serão considerados:

23.3.1 a natureza e a gravidade da infração cometida.

23.3.2 as peculiaridades do caso concreto

23.3.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes

23.3.4 os danos que dela provierem para a Administração Pública

23.3.5 a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

23.4 A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor lícitado, recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

23.4.1 Para as infrações previstas nos itens 23.1.1, 23.1.2 e 23.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor lícitado.

23.4.2 Para as infrações previstas nos itens 23.1.4, 23.1.5, 23.1.6, 23.1.7 e 23.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor lícitado.

23.5 As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa. **23.6** Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

23.7 A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 23.1.1, 23.1.2 e 23.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

23.8 Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 23.1.4, 23.1.5, 23.1.6, 23.1.7 e 23.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 23.1.1, 23.1.2 e 23.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

23.9 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 23.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor da Administração.

23.10. Depois de celebrado o contrato, a contratada será responsabilizada administrativamente pelas infrações descritas nesta Clausula

23.11. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14,133, de 2021, o contratado que:

23.11.1. der causa à inexecução parcial do contrato;

Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237 - Centro, Iracemápolis/SP – CEP: 13.495-047

Telefones: (19) 3456-9226 e (19) 3456-9248

licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

- 23.11.2. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- 23.11.3. der causa à inexecução total do contrato;
- 23.11.4. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- 23.11.5. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- 23.11.6. praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- 23.11.7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- 23.11.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013;
- 23.11.9. entregar objeto com vícios ou defeitos ocultos que o tornem impróprio ao uso a que é destinado, ou diminuir-lhe o valor ou, ainda, fora das especificações contratadas;
- 23.12. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à contratada as sanções previstas nos incisos 1, 11, III e IV do art. 156.
- 23.12.1. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa compensatória.

SANÇÃO DE MULTA

23.13. Será aplicada MULTA MORATÓRIA nas hipóteses de atraso injustificado na execução do contrato, na seguinte forma:

- 23.13.1. de 10 A 20 % (dez a vinte por cento) por dia de atraso injustificado, até o limite de 29 (vinte e nove) dias;
- 23.13.2.1. O atraso superior a (30) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei nº 14.133/2021.

23.14. A MULTA COMPENSATÓRIA será aplicada nas hipóteses de descumprimento de obrigações contratuais ou nos casos decorrentes de atos praticados no procedimento licitatório, por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei Federal nº 14.133/2021, sendo estabelecida em razão do grau de importância da obrigação desatendida, objetivando-se a compensação das eventuais perdas nas quais a Administração tenha incorrido.

Infração (Subitens)	Percentual da multa
23.11.1.	10% (dez por cento) sobre o valor contratado
23.11.2. 23.11.3. 23.11.4. 23.11.5. 23.11.6. 23.11.7. 23.11.8. 23.11.9.	De 10% (dez por cento) a 20% (vinte por cento) sobre o valor contratado

23.14. As penalidades de multa moratória e multa compensatória não serão cumuladas.

23.15. A multa moratória poderá ser convertida em multa compensatória, observado o disposto no art. 162 da Lei Federal nº 14.133/2021.

23.16. Quaisquer multas aplicadas deverão ser recolhidas junto ao órgão competente, no prazo de até 30 dias contados de sua publicação no Diário Oficial, podendo, ainda, ser descontadas de qualquer fatura ou crédito existente, a critério da licitante.

23.17. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

SANÇÃO DE IMPEDIMENTO DE LICITAR E CONTRATAR

23.18. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável, em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 23.11.2, 23.11.3 e 23.11.4, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta com o Município da Iracemápolis, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, obedecida a seguinte gradação:

Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237 - Centro, Iracemápolis/SP – CEP: 13.495-047

Telefones: (19) 3456-9226 e (19) 3456-9248

licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

Infração (Subitens)	Pena
23.11.2.	Impedimento pelo período de até dois anos
23.11.3.	Impedimento pelo período de até três anos
23.11.4.	Impedimento pelo período de até um ano

SANÇÃO DE DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE PARA LICITAR OU CONTRATAR

23.19. A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 23.11.5, 23.11.6, 23.11.7 e 23.11.8, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, obedecida a seguinte gradação:

Infração (Subitens)	Pena
23.11.5.	Declaração de inidoneidade de até cinco anos
23.11.6. 23.11.7. 23.11.8.	Declaração de inidoneidade de até seis anos

23.20. Será aplicada a sanção de que trata o subitem 23.19 deste Edital nas infrações administrativas previstas nos itens 23.11.2, 23.11.3 e 23.2.4 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar.

PROCESSO ADMINISTRATIVO SANCIONADOR

23.21. O procedimento para aplicação das sanções seguirá o disposto na Lei nº 14.133, de 2021

24. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

24.1. As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre as licitantes, desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.

24.2. Das sessões públicas serão lavradas atas circunstanciadas a serem assinadas pelos agentes designados para a execução.

24.3. Quando das sessões conduzidas na forma eletrônica, o sistema manterá sigilo quanto à identidade das licitantes até a etapa de negociação com o autor da melhor oferta e para os demais até a etapa de habilitação.

24.4. O resultado desta licitação e os demais atos pertinentes, sujeitos à publicação, serão divulgados no Diário Oficial do Município de Iracemápolis <https://www.iracemapolis.sp.gov.br/>.

24.5. A participação de único licitante, por si só, não impede a continuidade do certame ou impõe obrigatoriamente a revogação do procedimento licitatório, desde que, no momento oportuno e cumulativamente:

24.5.1. Após negociação obrigatória o preço que se revele vantajoso à Administração seja o corrente no mercado, necessário e razoavelmente inferior ao estimado na fase interna do procedimento licitatório, e, compatível com o mercado;

24.5.2. No caso de o único participante ter apresentado orçamento para compor o valor estimativo, na fase interna, sem prejuízo da observância do imposto no subitem 24.5.1., o preço da licitação não poderá ser superior àquele orçado pelo licitante vencedor para composição do valor estimado de referência à futura contratação, salvo se defasado;

24.5.3. Seja justificada a impossibilidade de repetição;

24.5.4. O edital não contenha cláusula(s) restritiva(s) à competitividade, salvo quando tecnicamente justificável, nos termos do Art. 40, Art. 41 e Art. 42 da Lei 14.133 de 1º de abril de 2021.

24.6. Os casos omissos da presente licitação serão solucionados pelo agente designado para condução do certame.

24.7. Para dirimir quaisquer questões decorrentes da licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da cidade de Limeira/SP.

24.8. Os documentos eletrônicos produzidos e/ou assinados com a utilização de processo de certificação disponibilizada pela ICP-Brasil, nos termos da legislação vigente, serão recebidos e presumidos verdadeiros em relação aos signatários, dispensando-se o envio de documentos originais e cópias autenticadas em papel.

24.9. As partes deverão observar as disposições da Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais), e alterações, quando do tratamento de dados pessoais e dados pessoais sensíveis a

Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237 - Centro, Iracemápolis/SP – CEP: 13.495-047

Telefones: (19) 3456-9226 e (19) 3456-9248

licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

que tenham acesso, não podendo divulgar, revelar, produzir, utilizar ou deles dar conhecimento a terceiros estranhos a esta licitação, a não ser por força de obrigação legal ou regulatória.

24.10. Para recebimento de documentos pertinentes a esta licitação, poderão ser realizadas autenticações na Coordenadoria de Compras Públicas, desde que a cópia esteja acompanhada do documento original e o faça antes do início da Sessão Pública ao qual ele se destina, de segunda à sexta-feira, no horário de expediente das 9h às 16h – Prefeitura Municipal de Iracemápolis.

24.11. Quando for o caso, para a prestação de quaisquer das garantias dispostas nesse edital, não serão aceitas cartas de fiança fidejussória, de natureza não bancária, como garantia de contrato administrativo.

24.12. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico www.iracemapolis.sp.gov.br.

Iracemápolis/SP, 09 de dezembro de 2024.

Nelita Cristina Michel Franceschini

Prefeita Municipal



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

ANEXO I

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: Município de Iracemápolis/SP;

DETENTORA DA ATA: _____;

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XX/2024; LICITAÇÃO: Pregão Eletrônico 31/2024; PROCESSO: 219/2024;

OBJETO: Registro de preços, visando a eventual e futura aquisição de carnes e perecíveis respeitando as necessidades e o interesse público, de forma parcelada e a pedido para o ano de 2025

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 Eletrônico do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (<https://doe.tce.sp.gov.br/>), 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 e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2024, 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.

Iracemápolis/SP, ____ de _____ de 2024.

Autoridade Máxima do Órgão/Entidade:

Nome: Nelita Cristina Michel Franceschini; Cargo: Prefeita Municipal; Telefone: (19) 3456-9205;

E-mail Institucional: prefeito@iracemapolis.sp.gov.br;

Assinatura: _____

Responsáveis pela Homologação do Certame ou Ratificação da Dispensa/Inexigibilidade de Licitação:

Nome: Nelita Cristina Michel Franceschini; Cargo: Prefeita Municipal; Telefone: (19) 3456-9205;

E-mail Institucional: prefeito@iracemapolis.sp.gov.br;

Assinatura: _____

Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237 - Centro, Iracemápolis/SP – CEP: 13.495-047

Telefones: (19) 3456-9226 e (19) 3456-9248

licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

Responsáveis que assinaram o Ajuste:

Pelo Contratante:

Nome: Vilceia Salvino da Silva Corrêa; Cargo: Diretora Municipal de Educação;

Telefone: (19) 3456-4907

E-mail Institucional: educacao@iracemapolis.sp.gov.br

Assinatura: _____

Pela Contratada:

Nome: _____; Cargo: _____; Telefone _____

E-mail Institucional: _____; E-mail pessoal: _____;

Assinatura: _____

Ordenador de Despesas da Contratante:

Nome: Nelita Cristina Michel Franceschini; Cargo: Prefeita Municipal; Telefone: (19) 3456-9205;

E-mail Institucional: prefeito@iracemapolis.sp.gov.br;

Assinatura: _____

Gestor(es) do Contrato:

Nome: Vilceia Salvino da Silva Corrêa; Cargo: Diretora Municipal de Educação; Telefone: (19) 3456-4907

E-mail Institucional: educacao@iracemapolis.sp.gov.br

Assinatura: _____



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

ANEXO II TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 31/2024

1. OBJETO: Registro de preços, visando a eventual e futura aquisição de carnes e perecíveis respeitando as necessidades e o interesse público, de forma parcelada e a pedido

LOTE 1 – COTA RESERVA						
Item	Quantidade	Unidade	Discriminação do Objeto	Marca	Unitário	Valor Total
	kg	2.500	Salsicha hot dog de primeira categoria , congelada, composta de produtos cárneos industrializados de diferentes espécies animais de açougue (carne bovina, carne suína, carne mecanicamente separada de aves) condimentos, aditivos/corantes (incluindo tipos e códigos quando utilizados), não contendo glúten, embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Toda a carne usada para elaboração da salsicha deverá ter sido submetida aos processos de inspeção veterinária, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto não deverá conter substância / matérias estranhas de qualquer natureza. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para condições Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos elaboradores/Industrializadores de alimentos. Armazenamento: Embalagem fechada, mantida a - 12°C ou mais frio.			

Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237 - Centro, Iracemápolis/SP – CEP: 13.495-047

Telefones: (19) 3456-9226 e (19) 3456-9248

licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

		<p>Características do produto: Peso unitário de cada gomo deverá ser de aproximadamente 50 (cinquenta) gramas. Características organolépticas: (antes e após cocção): aspecto - característico, não amolecidas e nem pegajosas; textura</p> <p>– característica; cor característica, sem manchas pardacentas ou esverdeadas; sabor próprio; odor característico. Nota: Será avaliada a amostra pós preparo para degustação. Características microbiológicas: deverão ser efetuadas determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico/sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções, cujos custos correrão por conta do fornecedor. Prazo de validade: o produto deverá ter validade mínima 03 (três) meses da data de entrega. Não serão aceitos os produtos que estiverem com trinta (30) dias para o vencimento. Embalagem primária: o produto deverá ser embalado a vácuo e lacrado com materiais adequados, transparente, atóxico, resistente para as condições de armazenamento e transporte, de modo que lhe confirmem uma proteção apropriada; em pacotes contendo peso líquido de 3 kg. Que a embalagem primária apresente o produto de forma ordenada e paralela, será considerada imprópria a embalagem defeituosa, que exponha o produto a contaminação e ou deterioração. Rotulagem: O produto deverá estar rotulado com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar de forma clara as seguintes informações:</p> <ul style="list-style-type: none">* IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO (NOME DO TIPO DE CARNE/ TIPO DE CORTE)* NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE / FORNECEDOR* DATA FABRICAÇÃO DO PRODUTO* DATA VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA			
--	--	--	--	--	--

Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237 - Centro, Iracemápolis/SP – CEP: 13.495-047

Telefones: (19) 3456-9226 e (19) 3456-9248

licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

		<p>CONSUMO</p> <ul style="list-style-type: none">* PESO LÍQUIDO* CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO / INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO E CONSUMO* Nº. DO LOTE* Nº. REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE* CARIMBO DO SIF <p>O fornecedor deverá ter rígidas condições de higiene em seu estabelecimento e deve apresentar Licença de Funcionamento do Órgão Sanitário competente, assim como ter elaborado e implantado as normas de “Boas Práticas de Fabricação”. Prazo de entrega: o fornecedor deverá se responsabilizar pela entrega programada nos locais (ponto a ponto), entrega semanal (um dia na semana), no horário de início às 6:30 h de acordo com as necessidades do Departamento de Alimentação Escolar (a planilha para entrega será elaborada pelo Departamento de Alimentação Escolar, mediante do Pedido de Compra (empenho), com as quantidades necessárias a cada Unidade Escolar e enviada ao fornecedor na semana anterior a entrega. Transporte deverá ser feito em veículo com carroceria fechada, isotérmico, respeitando a temperatura de transporte do produto, com Licença de Funcionamento concedido pelo Órgão Sanitário competente. O entregador deverá estar devidamente uniformizado. O fornecedor deve estar de acordo com a Portaria CVS- 5, de 9/04/2013 e demais legislações competentes a seu produto. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: A empresa deverá apresentar junto com a amostra do produto (exceto o laudo bromatológico, letra C, que a empresa vencedora com as amostras aprovadas terá 15 (quinze) dia para apresentar):</p> <p>A - Cópia reprográfica autenticada do Certificado de Registro do produto com memorial descritivo no Órgão competente</p>			
--	--	---	--	--	--

Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237 - Centro, Iracemápolis/SP – CEP: 13.495-047

Telefones: (19) 3456-9226 e (19) 3456-9248

licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

		<p>(ministério da Agricultura).</p> <p>B - Comprovante autenticado de que o produto está sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura.</p> <p>C - Laudo Bromatológico – contendo as análises microbiológica, físico-química, microscópica, organoléptica. Caso este laudo não esteja completo, poderão ser anexados outros, complementando-o. Os laudos apresentados não poderão ter data anterior a 360 (trezentos e sessenta) dias da entrega da documentação e deverão ser emitidos por: * Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura. Ou * Laboratório autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou pelo Ministério da Agricultura para análises de alimentos para fins de registro ou controle. Ou * Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais localizados no Estado de São Paulo;</p> <p>D - Ficha Técnica do produto, contendo todos os itens abaixo: * Identificação do Produto (Produto, Marca, Nº de registro no órgão competente) * Identificação do fabricante (Nome, Endereço, Telefone) * Características do Produto (Componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos quando utilizados) * Informação Nutricional * Prazo de validade</p> <p>* Condições de armazenamento/conservação; * Responsável Técnico pela fabricação do produto (Nome, Profissão, Conselho Regional, Nº de inscrição, Cargo, Assinatura); E - Cópia da licença de funcionamento, do estabelecimento, expedida pela Vigilância Sanitária;</p> <p>F - Certificado de vistoria do veículo de transporte, expedido pela Vigilância Sanitária.</p> <p>G - Certificado de calibração rastreado pela Rede Brasileira de Calibração (RBCInmetro) de veículos que transportam alimentos perecíveis.</p> <p>Amostra: O vencedor da proposta terá prazo</p>			
--	--	--	--	--	--

Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237 - Centro, Iracemápolis/SP – CEP: 13.495-047

Telefones: (19) 3456-9226 e (19) 3456-9248

licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

			de 5 (cinco) dias úteis, para a entrega de uma amostra por item, na embalagem original, no Depto de Alimentação Escolar			
			à Rua: Dona Auta de Oliveira simões, 1.080, Jd. Primavera, de segunda a sexta-feira das 8:00 às 16 h.)			
02	kg	1.000	Mortadela, tipo Bologna, fatiada: Composta de Carne Bovina E/ou Suína E/ou Ovina; Carne Mecanicamente Separada de Ave, Água, Gordura, Sal, Condimento e Outros Ingredientes Permitidos. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Toda a carne usada para elaboração de mortadela deverá ter sido submetida aos processos de inspeção veterinária, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto não deverá conter substância / matérias estranhas de qualquer natureza. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, limo na superfície, bolores, partes flácidas ou de consistência anormal. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimento Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Armazenamento: embalagem fechada, mantida à temperatura de 4 a 8°C. Características organolépticas: textura característica; cor característica; sabor característico; odor característico. Características microbiológicas: deverão ser efetuadas determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico/sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções, cujos custos correrão por conta			

Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237 - Centro, Iracemápolis/SP – CEP: 13.495-047

Telefones: (19) 3456-9226 e (19) 3456-9248

licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

		<p>do fornecedor. Características do produto: Formato: fatias com aproximadamente 10,5cm de diâmetro e espessura de 1,5mm a 2 mm. Fatias com aproximadamente 14g a 16g. Em pacotes contendo peso líquido de 200g a 1 kg. Prazo de validade: o produto deverá ter prazo de validade mínima de 50 (cinquenta) dias da data de entrega. Não serão aceitos os produtos que estiverem com vinte (20) dias para o vencimento. Embalagem primária: O produto deverá ser embalado em pacote termosoldado, com peso padronizado, lacrado com materiais adequados, transparente, atóxico, resistente para as condições de armazenamento e transporte, de modo que lhe confirmem uma proteção apropriada. Em pacotes contendo peso líquido de 200 g a 1kg. Será considerada imprópria a embalagem defeituosa, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Rotulagem: O produto deverá estar rotulado com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar de forma clara as seguintes informações:</p> <ul style="list-style-type: none">* IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO (NOME DO TIPO DE CARNE/ TIPO DE CORTE)* NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE / FORNECEDOR* DATA FABRICAÇÃO DO PRODUTO* DATA VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO* PESO LÍQUIDO* CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO / INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO E CONSUMO* Nº. DO LOTE* Nº. REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE* CARIMBO DO SIF <p>O fornecedor deverá ter rígidas condições de higiene em seu estabelecimento e deve apresentar Licença de Funcionamento do Órgão Sanitário competente, assim como ter</p>			
--	--	---	--	--	--

Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237 - Centro, Iracemápolis/SP – CEP: 13.495-047

Telefones: (19) 3456-9226 e (19) 3456-9248

licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

		<p>elaborado e implantado as normas de “Boas Práticas de Fabricação”. Prazo de entrega: o fornecedor deverá se responsabilizar pela entrega programada nos locais (ponto a ponto), entrega semanal (um dia na semana), no horário de início às 6:30 h de acordo com as necessidades do Departamento de Alimentação Escolar (a planilha para entrega será elaborada pelo Departamento de Alimentação Escolar, mediante do Pedido de Compra (empenho), com as quantidades necessárias a cada Unidade Escolar e enviada ao fornecedor na semana anterior a entrega. Transporte deverá ser feito em veículo com carroceria fechada, isotérmico, respeitando a temperatura de transporte do produto, com Licença de Funcionamento concedido pelo Órgão Sanitário competente. O entregador deverá estar devidamente uniformizado. O fornecedor deve estar de acordo com a Portaria CVS-5, de 9/04/2013 e demais legislações competentes a seu produto.</p> <p>DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: A empresa deverá apresentar junto com a amostra do produto (exceto o laudo bromatológico, letra C, que a empresa vencedora com as amostras aprovadas terá 15 (quinze) dia para apresentar):</p> <p>A - Cópia reprográfica autenticada do Certificado de Registro do produto com memorial descritivo no Órgão competente (ministério da Agricultura).</p> <p>B - Comprovante autenticado de que o produto e o fabricante está sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura.</p> <p>C - Laudo Bromatológico – contendo as análises microbiológica, físico-química, microscópica, organoléptica. Caso este laudo não esteja completo, poderão ser anexados outros, complementando-o. Os laudos apresentados não poderão ter data anterior a</p>			
--	--	---	--	--	--



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

			<p>360 (trezentos e sessenta) dias da entrega da documentação e deverão ser emitidos por: * Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura. Ou * Laboratório autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou pelo Ministério da Agricultura para análises de alimentos para fins de registro ou controle. Ou * Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais localizados no Estado de São Paulo;</p> <p>D - Ficha Técnica do produto, contendo todos os itens abaixo: * Identificação do Produto (Produto, Marca, Nº de registro no órgão competente) * Identificação do fabricante (Nome, Endereço, Telefone) * Características do Produto (Componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos quando utilizados) * Informação Nutricional * Prazo de validade</p> <p>* Condições de armazenamento/conservação; * Responsável Técnico pela fabricação do produto (Nome, Profissão, Conselho Regional, Nº de inscrição, Cargo, Assinatura); E - Cópia da licença de funcionamento, do estabelecimento, expedida pela Vigilância Sanitária;</p> <p>F - Certificado de vistoria do veículo de transporte, expedido pela Vigilância Sanitária.</p> <p>G - Certificado de calibração rastreado pela Rede Brasileira de Calibração (RBCInmetro) de veículos que transportam alimentos perecíveis.</p> <p>Amostra: O vencedor da proposta terá prazo de 5 (cinco) dias úteis, para a entrega de uma amostra por item, na embalagem original, no Depto de Alimentação Escolar</p> <p>à</p> <p>Rua: Dona Auta de Oliveira simões, 1.080, Jd. Primavera, de segunda a sexta-feira das 8:00 às 16 h.</p>			
03	kg	4.400	<p>Linguíça Toscana , carne suína (91,81%), água (5%). Condimentos: sal, cebola, alho, nóz moscada; emulsificante tripolifosfato de sódio</p>			

Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237 - Centro, Iracemápolis/SP – CEP: 13.495-047

Telefones: (19) 3456-9226 e (19) 3456-9248

licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

		<p>ins 451i, antioxidante - eritorbato de sódio reg. ins316; conservantes - nitrito de sódio Reg ins250 (0,0095%) e nitrato de sódio reg.ins 251 (0,0073%).</p> <p>Não podera conter pimenta. O produto devera ser isento de glute. Toda a carne usada para elaboração da preparação deverá ter sido submetida aos processos de inspeção veterinária, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto não deverá conter substância / matérias estranhas de qualquer natureza. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, limo na superfície, bolores, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. Deve ser livre de osso quebrado, cartilagem, queimadura por congelamento. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimento Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Armazenamento: em embalagem fechada, congelada a -12°C ou mais frio. Informação nutricional (porção de 100g): Valor energético: 124kcal; proteína: 12g; gorduras totais: 8g; sódio 345 mg. Características organolépticas: textura característica; cor característica; sabor característico; odor característico. Características microbiológicas: deverão ser efetuadas determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico/sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções, cujos custos correrão por conta do fornecedor. Prazo de validade: o produto</p>			
--	--	---	--	--	--



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

		<p>deverá ter validade 06 meses. Não serão aceitos os produtos que estiverem com trinta (30) dias para o vencimento. Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, termossoldado, podendo ser coloração azul ou transparente com capacidade para até 5kg de produto e resistente ao transporte e armazenamento. Será considerada imprópria a embalagem defeituosa, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração. Rotulagem: O produto deverá estar rotulado com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar de forma clara as seguintes informações:</p> <ul style="list-style-type: none">* IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO (NOME DO TIPO DE CARNE/ TIPO DE CORTE)* NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE / FORNECEDORDATA FABRICAÇÃO DO PRODUTO* DATA VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO* PESO LÍQUIDO* CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO / INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO E CONSUMO* Nº. DO LOTE* Nº. REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE* CARIMBO DO SIF. F <p>O fornecedor deverá ter rígidas condições de higiene em seu estabelecimento e deve apresentar Licença de Funcionamento do Órgão Sanitário competente, assim como ter elaborado e implantado as normas de “Boas Práticas de Fabricação”. Prazo de entrega: o fornecedor deverá se responsabilizar pela entrega programada nos locais (ponto a ponto), entrega semanal (um dia na semana), no horário de início às 6:30 h de acordo com as necessidades do Departamento de Alimentação Escolar (a planilha para entrega será elaborada pelo Departamento de Alimentação Escolar, mediante do Pedido de Compra (empenho), com as quantidades</p>			
--	--	--	--	--	--



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

		<p>necessárias a cada Unidade Escolar e enviada ao fornecedor na semana anterior a entrega.</p> <p>Transporte deverá ser feito em veículo com carroceria fechada, isotérmico, respeitando a temperatura de transporte do produto, com Licença de Funcionamento concedido pelo Órgão Sanitário competente. O entregador deverá estar devidamente uniformizado. O fornecedor deve estar de acordo com a Portaria CVS-5, de 9/04/2013 e demais legislações competentes a seu produto.</p> <p>DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: A empresa deverá apresentar junto com a amostra do produto (exceto o laudo bromatológico, letra C, que a empresa vencedora com as amostras aprovadas terá 15 (quinze) dia para apresentar):</p> <p>A - Cópia reprográfica autenticada do Certificado de Registro do produto com memorial descritivo no Órgão competente (ministério da Agricultura).</p> <p>B - Comprovante autenticado de que o produto e o fabricante está sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura.</p> <p>C - Laudo Bromatológico – contendo as análises microbiológica, físico-química, microscópica, organoléptica. Caso este laudo não esteja completo, poderão ser anexados outros, complementando-o. Os laudos apresentados não poderão ter data anterior a 360 (trezentos e sessenta) dias da entrega da documentação e deverão ser emitidos por: *</p> <p>Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura. Ou *</p> <p>Laboratório autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou pelo Ministério da Agricultura para análises de alimentos para fins de registro ou controle. Ou *</p> <p>Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais localizados no Estado de São Paulo;</p> <p>D - Ficha Técnica do produto, contendo todos os itens abaixo: *</p> <p>Identificação do Produto</p>			
--	--	---	--	--	--



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

			<p>(Produto, Marca, Nº de registro no órgão competente) * Identificação do fabricante (Nome, Endereço, Telefone) * Características do Produto (Componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos quando utilizados) * Informação Nutricional * Prazo de validade * Condições de armazenamento/conservação; * Responsável Técnico pela fabricação do produto (Nome, Profissão, Conselho Regional, Nº de inscrição, Cargo, Assinatura); E - Cópia da licença de funcionamento, do estabelecimento, expedida pela Vigilância Sanitária; F - Certificado de vistoria do veículo de transporte, expedido pela Vigilância Sanitária. G - Certificado de calibração rastreado pela Rede Brasileira de Calibração (RBCInmetro) de veículos que transportam alimentos perecíveis.</p> <p>Amostra: O vencedor da proposta terá prazo de 5 (cinco) dias úteis, para a entrega de uma amostra por item, na embalagem original, no Depto de Alimentação Escolar à Rua: Dona Auta de Oliveira simões, 1.080, Jd. Primavera, de segunda a sexta-feira das 8:00 às 16 h.</p>			
04	kg	4.000	<p>Pão de queijo assado e congelado de 15 a 18 gramas: ingredientes: fécula de mandioca, água, ovos, óleo de soja, soro de leite, queijo, sal e aroma de queijo. Alérgicos: contém ovo e derivado de leite. Não contém glúten- contém lactose. Informação nutricional porção de 15g - 1 unidade, valor energético 33kcal, carboidratos 4,6g, proteínas 0g, gorduras totais 1,5g, gorduras saturadas 0,28g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 0g, sódio 12mg. Prazo de validade: 180 dias, sob condições de armazenamento à -18°C.</p> <p>Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, termossoldado, podendo ser coloração azul ou transparente com capacidade para até 5kg de produto e resistente ao transporte e armazenamento. Será considerada imprópria a embalagem defeituosa, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração. Rotulagem: O produto deverá estar rotulado com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar de</p>			

Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237 - Centro, Iracemápolis/SP – CEP: 13.495-047

Telefones: (19) 3456-9226 e (19) 3456-9248

licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. ____

		<p>forma clara as seguintes informações:</p> <ul style="list-style-type: none">* IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO (NOME DO TIPO DE CARNE/ TIPO DE CORTE)* NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE / FORNECEDORDATA FABRICAÇÃO DO PRODUTO* DATA VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO* PESO LÍQUIDO* CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO / INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO E CONSUMO* Nº. DO LOTE* Nº. REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE* CARIMBO DO SIF. F <p>O fornecedor deverá ter rígidas condições de higiene em seu estabelecimento e deve apresentar Licença de Funcionamento do Órgão Sanitário competente, assim como ter elaborado e implantado as normas de “Boas Práticas de Fabricação”. Prazo de entrega: o fornecedor deverá se responsabilizar pela entrega programada nos locais (ponto a ponto), entrega semanal (um dia na semana), no horário de início às 6:30 h de acordo com as necessidades do Departamento de Alimentação Escolar (a planilha para entrega será elaborada pelo Departamento de Alimentação Escolar, mediante do Pedido de Compra (empenho), com as quantidades necessárias a cada Unidade Escolar e enviada ao fornecedor na semana anterior a entrega. Transporte deverá ser feito em veículo com carroceria fechada, isotérmico, respeitando a temperatura de transporte do produto, com Licença de Funcionamento concedido pelo Órgão Sanitário competente. O entregador deverá estar devidamente uniformizado. O fornecedor deve estar de acordo com a Portaria CVS-5, de 9/04/2013 e demais legislações competentes a seu produto. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: A empresa deverá apresentar junto com a amostra do</p>			
--	--	---	--	--	--



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

		<p>produto (exceto o laudo bromatológico, letra C, que a empresa vencedora com as amostras aprovadas terá 15 (quinze) dia para apresentar):</p> <p>A - Cópia reprográfica autenticada do Certificado de Registro do produto com memorial descritivo no Órgão competente (ministério da Agricultura).</p> <p>B - Comprovante autenticado de que o produto e o fabricante está sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura.</p> <p>C - Laudo Bromatológico – contendo as análises microbiológica, físico-química, microscópica, organoléptica. Caso este laudo não esteja completo, poderão ser anexados outros, complementando-o. Os laudos apresentados não poderão ter data anterior a 360 (trezentos e sessenta) dias da entrega da documentação e deverão ser emitidos por: * Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura. Ou * Laboratório autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou pelo Ministério da Agricultura para análises de alimentos para fins de registro ou controle. Ou * Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais localizados no Estado de São Paulo;</p> <p>D - Ficha Técnica do produto, contendo todos os itens abaixo: * Identificação do Produto (Produto, Marca, Nº de registro no órgão competente) * Identificação do fabricante (Nome, Endereço, Telefone) * Características do Produto (Componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos quando utilizados) * Informação Nutricional * Prazo de validade * Condições de armazenamento/conservação; * Responsável Técnico pela fabricação do produto (Nome, Profissão, Conselho Regional, Nº de inscrição, Cargo, Assinatura); E - Cópia da licença de funcionamento, do estabelecimento, expedida pela Vigilância Sanitária;</p>			
--	--	--	--	--	--

Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237 - Centro, Iracemápolis/SP – CEP: 13.495-047

Telefones: (19) 3456-9226 e (19) 3456-9248

licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

			<p>F - Certificado de vistoria do veículo de transporte, expedido pela Vigilância Sanitária.</p> <p>G - Certificado de calibração rastreado pela Rede Brasileira de Calibração (RBCInmetro) de veículos que transportam alimentos perecíveis.</p> <p>Amostra: O vencedor da proposta terá prazo de 5 (cinco) dias úteis, para a entrega de uma amostra por item, na embalagem original, no Depto de Alimentação Escolar à Rua: Dona Auta de Oliveira simões, 1.080, Jd. Primavera, de segunda a sexta-feira das 8:00 às 16 h.</p>			
5	kg	1250	<p>Queijo tipo Muçarela (em peça), composta de leite pasteurizado e/ou reconstituído, sal, estabilizante, coalho e/ou enzimas coagulantes apropriadas, fermento lácteo, conservador (incluindo tipos e códigos quando utilizados).</p> <p>O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.</p> <p>O produto não deverá conter substância / matérias estranhas de qualquer natureza.</p> <p>O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, limo na superfície, bolores, partes flácidas ou de consistência anormal. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas.</p> <p>Armazenamento: resfriada a temperatura de 2 a 10 °C.</p> <p>a. – Características do produto:</p> <p>Características sensoriais: textura – fibrosa, elástica e fechada; cor – branco a amarelado, uniforme; sabor – láctico suave característico; odor – láctico, pouco perceptível; crosta – não possui; olhadura – não possui.</p> <p>Formato: paralelepípedo grande, pesando aproximadamente 4 kg</p> <p>Informação nutricional: porção de 100 g: valor energético – 300 a 350 kcal; carboidrato quantidades insignificantes; proteína – mínimo de 22g; gorduras totais – 18 a 29 g; sódio: 450 a</p>			

Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237 - Centro, Iracemápolis/SP – CEP: 13.495-047

Telefones: (19) 3456-9226 e (19) 3456-9248

licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

		<p>500mg.</p> <p>Prazo de validade: o produto deverá ter prazo de validade mínima de 60 dias.</p> <p>Prazo de fabricação: o produto não poderá ter data de fabricação anterior a 15 dias da data de entrega.</p> <p>Embalagem primária: o produto deverá ser embalado à vácuo e lacrado com materiais adequados, transparente, atóxico, resistente para as condições de armazenamento e transporte, de modo que lhe confirmem uma proteção apropriada; em peças contendo peso líquido de aproximadamente 4 (quatro) kg. Será considerada imprópria a embalagem defeituosa, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p>Rotulagem / Embalagem deve apresentar de forma clara, obrigatoriamente as seguintes informações:</p> <ul style="list-style-type: none">* IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE MARCA* NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE / FORNECEDOR* DATA FABRICAÇÃO/ EMBALAGEM* DATA VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO* PESO LÍQUIDO* CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO / INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO E CONSUMO* Nº. DO LOTE* Nº. REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE <p>O fornecedor deverá ter rígidas condições de higiene em seu estabelecimento e deve apresentar Licença de Funcionamento do Órgão Sanitário competente, assim como ter elaborado e implantado as normas de "Boas Práticas de Fabricação".</p> <p>O fornecedor deverá se responsabilizar pela</p>			
--	--	---	--	--	--

Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237 - Centro, Iracemápolis/SP – CEP: 13.495-047

Telefones: (19) 3456-9226 e (19) 3456-9248

licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

		<p>entrega programada nos locais (ponto a ponto), quantidade, dias e horário estabelecido (início da entrega a partir de 6:30 / 7:00 horas da manhã, sem atrasos) pelo Departamento de Alimentação Escolar.</p> <p>O transporte deverá ser feito em veículo com carroceria fechada, isotérmico, respeitando a temperatura de transporte do produto, com Licença de Funcionamento concedido pelo Órgão Sanitário competente.</p> <p>O entregador deverá estar devidamente uniformizado.</p> <p>O fornecedor deve estar de acordo com a Portaria CVS – 5, de 9/04/2013 e demais legislações competente a seu produto.</p> <p>DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA:</p> <p>A empresa deverá apresentar:</p> <p>A – Cópia reprográfica autenticada do Certificado de Registro do produto com memorial descritivo no Órgão competente (ministério da Agricultura).</p> <p>B – Comprovante autenticado de que o produto está sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura.</p> <p>C – Laudo Bromatológico. Caso este laudo não esteja completo, poderão se anexados outros, complementando-o. Os laudos apresentados não poderão ter data anterior a 180 (cento e oitenta) dias da entrega da documentação e deverão ser emitidos por:</p> <ul style="list-style-type: none">* laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura ou* laboratório autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou pelo Ministério da Agricultura para análises de alimentos para fins de registro ou controle ou* laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais localizados no			
--	--	--	--	--	--

Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237 - Centro, Iracemápolis/SP – CEP: 13.495-047

Telefones: (19) 3456-9226 e (19) 3456-9248

licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

			<p>Estado de São Paulo.</p> <p>D - Ficha Técnica do produto, contendo todos os itens abaixo:</p> <ul style="list-style-type: none">* Identificação do Produto (Produto, Marca, Nº de registro no órgão competente)* Identificação do fabricante (Nome, Endereço, Telefone)* Identificação da empresa proponente (Nome, Endereço, Telefone)* Características do Produto (Componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos quando utilizados)* Informação nutricional* Prazo de validade* Condições de armazenamento/conservação <p>Responsável Técnico pela fabricação do produto (Nome, Profissão, Conselho Regional, Nº de inscrição, Cargo, Assinatura)</p> <p>E – Cópia da licença de funcionamento, do estabelecimento, expedida pela Vigilância Sanitária;</p> <p>F – Certificado de vistoria do veículo de transporte, expedido pela Vigilância Sanitária</p>			
--	--	--	---	--	--	--

LOTE 2						
Item	Quantidade	Unidade	Discriminação do Objeto			
01	3.000	kg	Bolinho de carne: carne condimentada formatada congelada de bovino com ora pro nobis (corte retirado de animais jovens. Produto com aspecto próprio de carne, firme, consistente e não pegajosa, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio da carne), com no máximo 5 % de gordura, ingredientes 90 %, carne bovina e 10 % ora pro nobis, congelado pelo sistema de congelamento rápido individual (iqf), o que evita a formação de blocos no produto e dispensa a necessidade de descongelamento prévio do produto para consumo,			

Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237 - Centro, Iracemápolis/SP – CEP: 13.495-047

Telefones: (19) 3456-9226 e (19) 3456-9248

licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

		<p>preservando suas principais características: cor, textura e sabor, além de manter a segurança microbiológica. A embalagem se dá através de máquina multicabeçote, sem contato manual, o que reforça ainda mais a segurança alimentar. Deve conter em uma porção de 100 g no mínimo 151 kcal e gordura não ultrapassando 3 g na porção e não deve conter gordura saturada e gordura trans, além de não ultrapassar 55 gramas de sódio na mesma porção. As embalagens são em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, atóxicos, apropriados para contato com alimento, transparentes, resistentes ao transporte e armazenamento, com identificação através de impressão térmica direta contendo: identificação de lote, data de fabricação, validade e número de registro no SIF/DIPOA e o armazenamento ocorre em câmara de estocagem de produtos congelados à - 12°C. Deverá ser submetido a processo de congelamento (iqf), de acordo com a legislação vigente e em pacotes de 2k.</p> <ul style="list-style-type: none">* IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO (NOME DO TIPO DE CARNE/ TIPO DE CORTE).* NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE / FORNECEDOR.* DATA FABRICAÇÃO DO PRODUTO.* DATA VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO.* PESO LÍQUIDO.* CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO / INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO E CONSUMO.* Nº. DO LOTE.* Nº. REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE.* CARIMBO DO SIF. <p>O fornecedor deverá ter rígidas condições de higiene em seu estabelecimento e deve apresentar Licença de Funcionamento do Órgão Sanitário competente, assim como ter elaborado e implantado as normas de “Boas Práticas de Fabricação”. Prazo de entrega: o</p>			
--	--	---	--	--	--



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

fornecedor deverá se responsabilizar pela entrega programada nos locais (ponto a ponto), entrega semanal (um dia na semana), no horário de início às 6:30 h de acordo com as necessidades do Departamento de Alimentação Escolar (a planilha para entrega será elaborada pelo Departamento de Alimentação Escolar, mediante do Pedido de Compra (empenho), com as quantidades necessárias a cada Unidade Escolar e enviada ao fornecedor na semana anterior a entrega.

Transporte deverá ser feito em veículo com carroceria fechada, isotérmico, respeitando a temperatura de transporte do produto, com Licença de Funcionamento concedido pelo Órgão Sanitário competente. O entregador deverá estar devidamente uniformizado. O fornecedor deve estar de acordo com a Portaria CVS-5, de 9/04/2013 e demais legislações competentes a seu produto.

DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: A empresa deverá apresentar junto com a amostra do produto (exceto o laudo bromatológico, letra C, que a empresa vencedora com as amostras aprovadas terá 15 (quinze) dia para apresentar):

A - Cópia reprográfica autenticada do Certificado de Registro do produto com memorial descritivo no Órgão competente (ministério da Agricultura).

B - Comprovante autenticado de que o produto está sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura.

C - Laudo Bromatológico – contendo as análises microbiológica, físico-química, microscópica, organoléptica. Caso este laudo não esteja completo, poderão ser anexados outros, complementando-o. Os laudos apresentados não poderão ter data anterior a 360 (trezentos e sessenta) dias da entrega da documentação e deverão ser emitidos por: * Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura. Ou *



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

			<p>Laboratório autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou pelo Ministério da Agricultura para análises de alimentos para fins de registro ou controle. Ou * Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais localizados no Estado de São Paulo;</p> <p>D - Ficha Técnica do produto, contendo todos os itens abaixo: * Identificação do Produto (Produto, Marca, Nº de registro no órgão competente) * Identificação do fabricante (Nome, Endereço, Telefone) * Características do Produto (Componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos quando utilizados) * Informação Nutricional * Prazo de validade</p> <p>* Condições de armazenamento/conservação; * Responsável Técnico pela fabricação do produto (Nome, Profissão, Conselho Regional, Nº de inscrição, Cargo, Assinatura); E - Cópia da licença de funcionamento, do estabelecimento, expedida pela Vigilância Sanitária;</p> <p>F - Certificado de vistoria do veículo de transporte, expedido pela Vigilância Sanitária.</p> <p>G - Certificado de calibração rastreado pela Rede Brasileira de Calibração (RBCInmetro) de veículos que transportam alimentos perecíveis.</p> <p>Amostra: O vencedor da proposta terá prazo de 5 (cinco) dias úteis, para a entrega de uma amostra por item, na embalagem original, no Depto de Alimentação Escola à Rua: Dona Auta de Oliveira simões, 1.080, Jd. Primavera, de segunda a sexta-feira das 8:00 às 16 h.)</p>			
02	kg	13.000	<p>Carne bovina, semi processada; patinho, cortada em cubos 2x2, congelada a - 12°C ou mais frio pelo sistema IQF (Individually Quick Frozen), congelado rápido individualmente, que proporciona menor risco de contaminação, mais praticidade para o preparo da merenda escolar, menor desperdício com facilidade para o porcionamento do preparo; em pacotes padronizados de 1 ou 2 kg. A carne de bovina</p>			

Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237 - Centro, Iracemápolis/SP – CEP: 13.495-047

Telefones: (19) 3456-9226 e (19) 3456-9248

licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

		<p>deverá ser crua e congelada, proveniente de espécie bovina sadia, abatidas, sob inspeção veterinária declaradas aptas a alimentação humana de acordo com legislação vigente, sem adição de sal, temperos, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos. Armazenamento: em embalagem fechada a -12°C ou mais frio. Prazo de validade: o produto deverá ter validade mínima 10 (dez) meses da data de entrega. Não serão aceitos os produtos que estiverem com trinta (30) dias para o vencimento. Embalagem primária: o produto deverá ser embalado em sacos de polietileno, atóxico, compatível com o contato direto com alimentos, resistente para as condições de armazenamento e transporte, com fechamento termosoldado, com peso padronizado de 1 kg ou 2 kg. Devem ser íntegras sem água e gelo e sem rachadura ou furos. Será considerada imprópria a embalagem defeituosa, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Rotulagem: O produto deverá estar rotulado com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar de forma clara as seguintes informações:</p> <ul style="list-style-type: none">* IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO (NOME DO TIPO DE CARNE/ TIPO DE CORTE).* NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE / FORNECEDOR.* DATA FABRICAÇÃO DO PRODUTO.			
--	--	--	--	--	--



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

		<ul style="list-style-type: none">* DATA VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO.* PESO LÍQUIDO.* CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO / INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO E CONSUMO.* Nº. DO LOTE.* Nº. REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE.* CARIMBO DO SIF. <p>O fornecedor deverá ter rígidas condições de higiene em seu estabelecimento e deve apresentar Licença de Funcionamento do Órgão Sanitário competente, assim como ter elaborado e implantado as normas de “Boas Práticas de Fabricação”. Prazo de entrega: o fornecedor deverá se responsabilizar pela entrega programada nos locais (ponto a ponto), entrega semanal (um dia na semana), no horário de início às 6:30 h de acordo com as necessidades do Departamento de Alimentação Escolar (a planilha para entrega será elaborada pelo Departamento de Alimentação Escolar, mediante do Pedido de Compra (empenho), com as quantidades necessárias a cada Unidade Escolar e enviada ao fornecedor na semana anterior a entrega. Transporte deverá ser feito em veículo com carroceria fechada, isotérmico, respeitando a temperatura de transporte do produto, com Licença de Funcionamento concedido pelo Órgão Sanitário competente. O entregador deverá estar devidamente uniformizado. O fornecedor deve estar de acordo com a Portaria CVS-5, de 9/04/2013 e demais legislações competentes a seu produto. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: A empresa deverá apresentar junto com a amostra do produto (exceto o laudo bromatológico, letra C, que a empresa vencedora com as amostras aprovadas terá 15 (quinze) dia para apresentar):</p> <p>A - Cópia reprográfica autenticada do Certificado de Registro do produto com</p>			
--	--	--	--	--	--

Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237 - Centro, Iracemápolis/SP – CEP: 13.495-047

Telefones: (19) 3456-9226 e (19) 3456-9248

licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

		<p>memorial descritivo no Órgão competente (ministério da Agricultura).</p> <p>B - Comprovante autenticado de que o produto está sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura.</p> <p>C - Laudo Bromatológico – contendo as análises microbiológica, físico-química, microscópica, organoléptica. Caso este laudo não esteja completo, poderão ser anexados outros, complementando-o. Os laudos apresentados não poderão ter data anterior a 360 (trezentos e sessenta) dias da entrega da documentação e deverão ser emitidos por: * Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura. Ou * Laboratório autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou pelo Ministério da Agricultura para análises de alimentos para fins de registro ou controle. Ou * Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais localizados no Estado de São Paulo;</p> <p>D - Ficha Técnica do produto, contendo todos os itens abaixo: * Identificação do Produto (Produto, Marca, Nº de registro no órgão competente) * Identificação do fabricante (Nome, Endereço, Telefone) * Características do Produto (Componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos quando utilizados) * Informação Nutricional * Prazo de validade * Condições de armazenamento/conservação; * Responsável Técnico pela fabricação do produto (Nome, Profissão, Conselho Regional, Nº de inscrição, Cargo, Assinatura); E - Cópia da licença de funcionamento, do estabelecimento, expedida pela Vigilância Sanitária;</p> <p>F - Certificado de vistoria do veículo de transporte, expedido pela Vigilância Sanitária.</p> <p>G - Certificado de calibração rastreado pela Rede Brasileira de Calibração (RBCInmetro) de veículos que transportam alimentos perecíveis.</p> <p>Amostra: O vencedor da proposta terá prazo</p>			
--	--	---	--	--	--



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

			de 5 (cinco) dias úteis, para a entrega de uma amostra por item, na embalagem original, no Depto de Alimentação Escolar à Rua: Dona Auta de Oliveira simões, 1.080, Jd. Primavera, de segunda a sexta-feira das 8:00 às 16 h.)			
03	kg	9.000	Carne bovina, semi processada; patinho, cortada em iscas deverá ser cortada em filetes de 2,5 a 3,0 cm de largura, 5 a 6cm de comprimento, 0,3 a 0,5cm de espessura, congelada a - 12°C ou mais frio pelo sistema IQF (Individually Quick Frozen), congelado rápido individualmente, que proporciona menor risco de contaminação, mais praticidade para o preparo da merenda escolar, menor desperdício com facilidade para o porcionamento do preparo; em pacotes padronizados de 1 ou 2 kg. A carne de bovina deverá ser crua e congelada, proveniente de espécie bovina sadia, abatidas, sob inspeção veterinária declaradas aptas a alimentação humana de acordo com legislação vigente, sem adição de sal, temperos, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos. Armazenamento: em embalagem fechada a -12°C ou mais frio. Prazo de validade: o produto deverá ter validade mínima 10 (dez) meses da data de entrega. Não serão aceitos os produtos que estiverem com trinta (30) dias para o vencimento.			

Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237 - Centro, Iracemápolis/SP – CEP: 13.495-047

Telefones: (19) 3456-9226 e (19) 3456-9248

licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

		<p>Embalagem primária: o produto deverá ser embalado em sacos de polietileno, atóxico, compatível com o contato direto com alimentos, resistente para as condições de armazenamento e transporte, com fechamento termosoldado, com peso padronizado de 1 kg ou 2 kg. Devem ser íntegras sem água e gelo e sem rachadura ou furos. Será considerada imprópria a embalagem defeituosa, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p>Rotulagem: O produto deverá estar rotulado com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar de forma clara as seguintes informações:</p> <ul style="list-style-type: none">* IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO (NOME DO TIPO DE CARNE/ TIPO DE CORTE).* NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE / FORNECEDOR.* DATA FABRICAÇÃO DO PRODUTO.* DATA VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO.* PESO LÍQUIDO.* CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO / INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO E CONSUMO.* Nº. DO LOTE.* Nº. REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE.* CARIMBO DO SIF. <p>O fornecedor deverá ter rígidas condições de higiene em seu estabelecimento e deve apresentar Licença de Funcionamento do Órgão Sanitário competente, assim como ter elaborado e implantado as normas de “Boas Práticas de Fabricação”. Prazo de entrega: o fornecedor deverá se responsabilizar pela entrega programada nos locais (ponto a ponto), entrega semanal (um dia na semana), no horário de início às 6:30 h de acordo com as necessidades do Departamento de Alimentação Escolar (a planilha para entrega será elaborada pelo Departamento de Alimentação Escolar,</p>			
--	--	--	--	--	--

Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237 - Centro, Iracemápolis/SP – CEP: 13.495-047

Telefones: (19) 3456-9226 e (19) 3456-9248

licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

mediante do Pedido de Compra (empenho), com as quantidades necessárias a cada Unidade Escolar e enviada ao fornecedor na semana anterior a entrega. **Transporte** deverá ser feito em veículo com carroceria fechada, isotérmico, respeitando a temperatura de transporte do produto, com Licença de Funcionamento concedido pelo Órgão Sanitário competente. O entregador deverá estar devidamente uniformizado. O fornecedor deve estar de acordo com a Portaria CVS-5, de 9/04/2013 e demais legislações competentes a seu produto.

DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: A empresa deverá apresentar junto com a amostra do produto (exceto o laudo bromatológico, letra C, que a empresa vencedora com as amostras aprovadas terá 15 (quinze) dia para apresentar):

A - Cópia reprográfica autenticada do Certificado de Registro do produto com memorial descritivo no Órgão competente (ministério da Agricultura).

B - Comprovante autenticado de que o produto está sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura.

C - Laudo Bromatológico – contendo as análises microbiológica, físico-química, microscópica, organoléptica. Caso este laudo não esteja completo, poderão ser anexados outros, complementando-o. Os laudos apresentados não poderão ter data anterior a 360 (trezentos e sessenta) dias da entrega da documentação e deverão ser emitidos por: * Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura. Ou * Laboratório autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou pelo Ministério da Agricultura para análises de alimentos para fins de registro ou controle. Ou * Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais localizados no Estado de São Paulo;

D - Ficha Técnica do produto, contendo todos



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

			<p>os itens abaixo: * Identificação do Produto (Produto, Marca, Nº de registro no órgão competente) * Identificação do fabricante (Nome, Endereço, Telefone) * Características do Produto (Componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos quando utilizados) * Informação Nutricional * Prazo de validade</p> <p>* Condições de armazenamento/conservação; * Responsável Técnico pela fabricação do produto (Nome, Profissão, Conselho Regional, Nº de inscrição, Cargo, Assinatura); E - Cópia da licença de funcionamento, do estabelecimento, expedida pela Vigilância Sanitária;</p> <p>F - Certificado de vistoria do veículo de transporte, expedido pela Vigilância Sanitária.</p> <p>G - Certificado de calibração rastreado pela Rede Brasileira de Calibração (RBCInmetro) de veículos que transportam alimentos perecíveis.</p> <p>Amostra: O vencedor da proposta terá prazo de 5 (cinco) dias úteis, para a entrega de uma amostra por item, na embalagem original, no Depto de Alimentação Escolar</p> <p>à</p> <p>Rua: Dona Auta de Oliveira simões, 1.080, Jd. Primavera, de segunda a sexta-feira das 8:00 às 16 h.)</p>			
04	kg	2.400	<p>Carne bovina, coxão mole em bifes com especiarias naturais; abatidos sob inspeção veterinária, contendo no máximo 5% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, manipulada sob rígidas condições de higiene. Deverá conter: carne bovina, páprica doce, aipo marrom, colágeno hidrolisado, tomate, cebola, salsa, cebolinha, alecrim, orégano, tomilho em flocos e orapronobis e em cortes de 40 a 60g, sem adição de quaisquer tipos de conservantes, isento de pimenta, glutamato monossódico, aditivos químicos, estabilizantes, aromatizantes e corantes. Embalagem primaria saco plastico, atoxica, litografada e apropriado para alimentos;</p>			

Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237 - Centro, Iracemápolis/SP – CEP: 13.495-047

Telefones: (19) 3456-9226 e (19) 3456-9248

licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

		<p>embalagem secundaria caixa de papelao reforçada; e suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 83/03, instrução normativa 22/05, decreto 9.013/17, rdc 12/01, rdc 259/02; rdc 360/03 e alterações posteriores; prod. Sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Adm. Determinados pelo mapa e anvisa; com validade minima de 10 meses na data da entrega. Complemento: método de congelamento: IQF. Tipo de fechamento da embalagem primaria plastica: termossoldagem. Pacotes de 1 kg a 2 kg, tendo em vista se enquadrar na exceção descrita no item.</p> <p>IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO (NOME DO TIPO DE CARNE/ TIPO DE CORTE).</p> <ul style="list-style-type: none">* NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE / FORNECEDOR.* DATA FABRICAÇÃO DO PRODUTO.* DATA VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO.* PESO LÍQUIDO.* CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO / INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO E CONSUMO.* Nº. DO LOTE.* Nº. REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE.* CARIMBO DO SIF. <p>O fornecedor deverá ter rígidas condições de higiene em seu estabelecimento e deve apresentar Licença de Funcionamento do Órgão Sanitário competente, assim como ter elaborado e implantado as normas de “Boas Práticas de Fabricação”. Prazo de entrega: o fornecedor deverá se responsabilizar pela entrega programada nos locais (ponto a ponto), entrega semanal (um dia na semana), no horário de início às 6:30 h de acordo com as necessidades do Departamento de Alimentação Escolar (a planilha para entrega será elaborada pelo Departamento de Alimentação Escolar, mediante do Pedido de Compra (empenho), com as quantidades necessárias a cada Unidade Escolar e enviada</p>			
--	--	--	--	--	--



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

		<p>ao fornecedor na semana anterior a entrega.</p> <p>Transporte deverá ser feito em veículo com carroceria fechada, isotérmico, respeitando a temperatura de transporte do produto, com Licença de Funcionamento concedido pelo Órgão Sanitário competente. O entregador deverá estar devidamente uniformizado. O fornecedor deve estar de acordo com a Portaria CVS-5, de 9/04/2013 e demais legislações competentes a seu produto.</p> <p>DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: A empresa deverá apresentar junto com a amostra do produto (exceto o laudo bromatológico, letra C, que a empresa vencedora com as amostras aprovadas terá 15 (quinze) dia para apresentar):</p> <p>A - Cópia reprográfica autenticada do Certificado de Registro do produto com memorial descritivo no Órgão competente (ministério da Agricultura).</p> <p>B - Comprovante autenticado de que o produto está sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura.</p> <p>C - Laudo Bromatológico – contendo as análises microbiológica, físico-química, microscópica, organoléptica. Caso este laudo não esteja completo, poderão ser anexados outros, complementando-o. Os laudos apresentados não poderão ter data anterior a 360 (trezentos e sessenta) dias da entrega da documentação e deverão ser emitidos por: * Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura. Ou * Laboratório autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou pelo Ministério da Agricultura para análises de alimentos para fins de registro ou controle. Ou * Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais localizados no Estado de São Paulo;</p> <p>D - Ficha Técnica do produto, contendo todos os itens abaixo: * Identificação do Produto (Produto, Marca, Nº de registro no órgão competente) * Identificação do fabricante</p>			
--	--	--	--	--	--



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

			<p>(Nome, Endereço, Telefone) * Características do Produto (Componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos quando utilizados)</p> <p>* Informação Nutricional * Prazo de validade</p> <p>* Condições de armazenamento/conservação; * Responsável Técnico pela fabricação do produto (Nome, Profissão, Conselho Regional, Nº de inscrição, Cargo, Assinatura); E - Cópia da licença de funcionamento, do estabelecimento, expedida pela Vigilância Sanitária;</p> <p>F - Certificado de vistoria do veículo de transporte, expedido pela Vigilância Sanitária.</p> <p>G - Certificado de calibração rastreado pela Rede Brasileira de Calibração (RBCInmetro) de veículos que transportam alimentos perecíveis.</p> <p>Amostra: O vencedor da proposta terá prazo de 5 (cinco) dias úteis, para a entrega de uma amostra por item, na embalagem original, no Depto de Alimentação Escolar</p> <p>à</p> <p>Rua: Dona Auta de Oliveira simões, 1.080, Jd. Primavera, de segunda a sexta-feira das 8:00 às 16 h.)</p>			
05	kg	23.000	<p>Carne bovina semi processada, patinho, moída, congelada a -12°C ou mais frio pelo sistema IQF (Individually Quick Frozen), congelado rápido individualmente, que proporciona menor risco de contaminação, mais praticidade para o preparo da merenda escolar, menor desperdício com facilidade para o porcionamento do preparo; em pacotes padronizados de 1 ou 2 kg. A carne de bovina deverá ser crua e congelada, proveniente de espécie bovina sadia, abatidas, sob inspeção veterinária declaradas aptas a alimentação humana de acordo com legislação vigente, sem adição de sal, temperos, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante</p>			

Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237 - Centro, Iracemápolis/SP – CEP: 13.495-047

Telefones: (19) 3456-9226 e (19) 3456-9248

licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

		<p>que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos. Armazenamento: em embalagem fechada a -12°C ou mais frio</p> <p>. Prazo de validade: o produto deverá ter validade mínima 10 (dez) meses da data de entrega. Não serão aceitos os produtos que estiverem com trinta (30) dias para o vencimento. Embalagem primária: o produto deverá ser embalado em sacos de polietileno, atóxico, compatível com o contato direto com alimentos, resistente para as condições de armazenamento e transporte, com fechamento termosoldado, com peso padronizado de 1 kg ou 2 kg. Devem ser íntegras sem água e gelo e sem rachadura ou furos. Será considerada imprópria a embalagem defeituosa, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Rotulagem: O produto deverá estar rotulado com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar de forma clara as seguintes informações:</p> <ul style="list-style-type: none">* IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO (NOME DO TIPO DE CARNE/ TIPO DE CORTE).* NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE / FORNECEDOR.* DATA FABRICAÇÃO DO PRODUTO.* DATA VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO.* PESO LÍQUIDO.* CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO / INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO E CONSUMO.* Nº. DO LOTE.			
--	--	--	--	--	--

Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237 - Centro, Iracemápolis/SP – CEP: 13.495-047

Telefones: (19) 3456-9226 e (19) 3456-9248

licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

		<p>* Nº. REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE.</p> <p>* CARIMBO DO SIF.</p> <p>O fornecedor deverá ter rígidas condições de higiene em seu estabelecimento e deve apresentar Licença de Funcionamento do Órgão Sanitário competente, assim como ter elaborado e implantado as normas de “Boas Práticas de Fabricação”. Prazo de entrega: o fornecedor deverá se responsabilizar pela entrega programada nos locais (ponto a ponto), entrega semanal (um dia na semana), no horário de início às 6:30 h de acordo com as necessidades do Departamento de Alimentação Escolar (a planilha para entrega será elaborada pelo Departamento de Alimentação Escolar, mediante do Pedido de Compra, (empenho), com as quantidades necessárias a cada Unidade Escolar e enviada ao fornecedor na semana anterior a entrega. O transporte deverá ser feito em veículo com carroceria fechada, isotérmico, respeitando a temperatura de transporte do produto, com Licença de Funcionamento concedido pelo Órgão Sanitário competente. O entregador deverá estar devidamente uniformizado. O fornecedor deve estar de acordo com a Portaria CVS-5, de 9/04/2013 e demais legislações competentes a seu produto. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: A empresa deverá apresentar junto com a amostra do produto (exceto o laudo bromatológico, letra C, que a empresa vencedora com as amostras aprovadas terá 15 (quinze) dia para apresentar):</p> <p>A - Cópia reprográfica autenticada do Certificado de Registro do produto com memorial descritivo no Órgão competente (ministério da Agricultura).</p> <p>B - Comprovante autenticado de que o produto está sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura.</p>			
--	--	---	--	--	--

Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237 - Centro, Iracemápolis/SP – CEP: 13.495-047

Telefones: (19) 3456-9226 e (19) 3456-9248

licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

C - Laudo Bromatológico – contendo as análises microbiológica, físico-química, microscópica, organoléptica. Caso este laudo não esteja completo, poderão ser anexados outros, complementando-o. Os laudos apresentados não poderão ter data anterior a 360 (trezentos e sessenta) dias da entrega da documentação e deverão ser emitidos por: * Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura. Ou * Laboratório autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou pelo Ministério da Agricultura para análises de alimentos para fins de registro ou controle. Ou * Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais localizados no Estado de São Paulo;

D - Ficha Técnica do produto, contendo todos os itens abaixo: * Identificação do Produto (Produto, Marca, Nº de registro no órgão competente) * Identificação do fabricante (Nome, Endereço, Telefone) * Características do Produto (Componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos quando utilizados) * Informação Nutricional * Prazo de validade * Condições de armazenamento/conservação; * Responsável Técnico pela fabricação do produto (Nome, Profissão, Conselho Regional, Nº de inscrição, Cargo, Assinatura); E - Cópia da licença de funcionamento, do estabelecimento, expedida pela Vigilância Sanitária;

F - Certificado de vistoria do veículo de transporte, expedido pela Vigilância Sanitária.

G - Certificado de calibração rastreado pela Rede Brasileira de Calibração (RBCInmetro) de veículos que transportam alimentos perecíveis.

Amostra: O vencedor da proposta terá prazo de 5 (cinco) dias úteis, para a entrega de uma amostra por item, na embalagem original, no Depto de Alimentação Escolar à Rua: Dona Auta de Oliveira simões, 1.080, Jd. Primavera, de segunda a sexta-feira das 8:00 às 16 h.)



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

06	kg	2.400	<p>Carne in natura bife a role, bovino IQF: ingredientes: recheado com cenoura e vagem preparado com carne bovina e legumes (cenoura e vagem), temperos naturais, isento de glutamato monossódico - role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes;- produto congelado iqf peso médio unitário de aproximadamente 100g com (variação de +/- 10%)- valores nutricionais iguais ou acima (g/100): proteína 20. Gordura totais (max): 6. Rotulagem: o produto deve ser identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas por lei (resolução rdc nº 360, de 23 de dezembro de 2003.) Embalagem secundaria: de caixa de papelão tendo rotulagem de acordo com a legislação.</p> <p>Embalagem primária: o produto deverá ser embalado em sacos de polietileno , atóxico, compatível com o contato direto com alimentos, resistente para as condições de armazenamento e transporte, com fechamento termosoldado, com peso padronizado de 1 kg ou 2 kg. Devem ser íntegras sem água e gelo e sem rachadura ou furos. Será considerada imprópria a embalagem defeituosa, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p>Rotulagem: O produto deverá estar rotulado com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar de forma clara as seguintes informações:</p> <ul style="list-style-type: none">* IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO (NOME DO TIPO DE CARNE/ TIPO DE CORTE).* NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE / FORNECEDOR.* DATA FABRICAÇÃO DO PRODUTO.* DATA VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO.* PESO LÍQUIDO.* CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO / INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO E CONSUMO.* Nº. DO LOTE.			
----	----	-------	--	--	--	--

Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237 - Centro, Iracemápolis/SP – CEP: 13.495-047

Telefones: (19) 3456-9226 e (19) 3456-9248

licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

		<p>* Nº. REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE.</p> <p>* CARIMBO DO SIF.</p> <p>O fornecedor deverá ter rígidas condições de higiene em seu estabelecimento e deve apresentar Licença de Funcionamento do Órgão Sanitário competente, assim como ter elaborado e implantado as normas de “Boas Práticas de Fabricação”. Prazo de entrega: o fornecedor deverá se responsabilizar pela entrega programada nos locais (ponto a ponto), entrega semanal (um dia na semana), no horário de início às 6:30 h de acordo com as necessidades do Departamento de Alimentação Escolar (a planilha para entrega será elaborada pelo Departamento de Alimentação Escolar, mediante do Pedido de Compra, (empenho), com as quantidades necessárias a cada Unidade Escolar e enviada ao fornecedor na semana anterior a entrega. O transporte deverá ser feito em veículo com carroceria fechada, isotérmico, respeitando a temperatura de transporte do produto, com Licença de Funcionamento concedido pelo Órgão Sanitário competente. O entregador deverá estar devidamente uniformizado. O fornecedor deve estar de acordo com a Portaria CVS-5, de 9/04/2013 e demais legislações competentes a seu produto. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: A empresa deverá apresentar junto com a amostra do produto (exceto o laudo bromatológico, letra C, que a empresa vencedora com as amostras aprovadas terá 15 (quinze) dia para apresentar):</p> <p>A - Cópia reprográfica autenticada do Certificado de Registro do produto com memorial descritivo no Órgão competente (ministério da Agricultura).</p> <p>B - Comprovante autenticado de que o produto está sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura.</p>			
--	--	---	--	--	--

Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237 - Centro, Iracemápolis/SP – CEP: 13.495-047

Telefones: (19) 3456-9226 e (19) 3456-9248

licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

C - Laudo Bromatológico – contendo as análises microbiológica, físico-química, microscópica, organoléptica. Caso este laudo não esteja completo, poderão ser anexados outros, complementando-o. Os laudos apresentados não poderão ter data anterior a 360 (trezentos e sessenta) dias da entrega da documentação e deverão ser emitidos por: * Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura. Ou * Laboratório autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou pelo Ministério da Agricultura para análises de alimentos para fins de registro ou controle. Ou * Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais localizados no Estado de São Paulo;

D - Ficha Técnica do produto, contendo todos os itens abaixo: * Identificação do Produto (Produto, Marca, Nº de registro no órgão competente) * Identificação do fabricante (Nome, Endereço, Telefone) * Características do Produto (Componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos quando utilizados) * Informação Nutricional * Prazo de validade * Condições de armazenamento/conservação; * Responsável Técnico pela fabricação do produto (Nome, Profissão, Conselho Regional, Nº de inscrição, Cargo, Assinatura); E - Cópia da licença de funcionamento, do estabelecimento, expedida pela Vigilância Sanitária;

F - Certificado de vistoria do veículo de transporte, expedido pela Vigilância Sanitária.

G - Certificado de calibração rastreado pela Rede Brasileira de Calibração (RBCInmetro) de veículos que transportam alimentos perecíveis.

Amostra: O vencedor da proposta terá prazo de 5 (cinco) dias úteis, para a entrega de uma amostra por item, na embalagem original, no Depto de Alimentação Escolar à Rua: Dona Auta de Oliveira simões, 1.080, Jd. Primavera, de segunda a sexta-feira das 8:00

Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237 - Centro, Iracemápolis/SP – CEP: 13.495-047

Telefones: (19) 3456-9226 e (19) 3456-9248

licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

às 16 h.)

LOTE 3

Item	Quantidade	Unidade	Discriminação do Objeto	Marca	Valor Unitário	Total
01	kg	2.500	<p>Almôndega Bovina assada: congelada a -12°C ou mais frio pelo sistema IQF (Individually Quick Frozen), congelado rápido individualmente, que proporciona menor risco de contaminação, mais praticidade para o preparo da merenda escolar, menor desperdício com facilidade para o porcionamento do preparo; em pacotes padronizados de 1 ou 2 kg. Carne bovina, água, gordura bovina, proteína de soja, farinha de rosca, amido de mandioca temperos e condimentos (cebola, alho, sal, açúcar e outros), aditivos/corantes (incluindo tipos e códigos quando utilizados). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Toda a carne usada para elaboração das almôndegas deverá ter sido submetida aos processos de inspeção veterinária, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto não deverá conter substância / matérias estranhas de qualquer natureza. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, limo na superfície, bolores, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. Deve ser livre de osso quebrado, cartilagem, queimadura por congelamento. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimento Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>Armazenamento: Em embalagem fechada, congelada a -12°C ou mais frio. Características do produto: Peso unitário de cada almôndega de 15 ou 25 g. Características organolépticas: Almôndegas devem apresentar-se arredondadas aspecto característico, não amolecidas e nem pegajosas; textura característica, macia; cor característica, sem manchas ou esverdeadas; sabor característico; odor característico, coloração marrom clara. Características</p>			

Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237 - Centro, Iracemápolis/SP – CEP: 13.495-047

Telefones: (19) 3456-9226 e (19) 3456-9248

licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

		<p>microbiológicas: deverão ser efetuadas determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico/sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções, cujos custos correrão por conta do fornecedor. Informação nutricional (porção de 80 g): valor energético: 140 a 180 kcal; carboidratos: 3 a 8,5g; proteína: mínimo 11 g; gorduras totais: 6 a 13 g; sódio até 450mg. Prazo de validade: o produto deverá ter validade mínima 10 (dez) meses da data de entrega. Não serão aceitos os produtos que estiverem com trinta (30) dias para o vencimento. Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, compatível ao contato direto com alimentos, resistente para as condições de armazenamento e transporte, com fechamento termosoldado, com capacidade 1 ou 2 kg. Devem ser íntegras sem água e gelo e sem rachadura ou furos. Será considerada imprópria a embalagem defeituosa, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Rotulagem: O produto deverá estar rotulado com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar de forma clara as seguintes informações:</p> <ul style="list-style-type: none">* IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO (NOME DO TIPO DE CARNE/ TIPO DE CORTE)* NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE / FORNECEDOR* DATA FABRICAÇÃO DO PRODUTO* DATA VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO* PESO LÍQUIDO* CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO / INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO E CONSUMO* Nº. DO LOTE* Nº. REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE* CARIMBO DO SIF <p>O fornecedor deverá ter rígidas condições de higiene em seu estabelecimento e deve apresentar Licença de Funcionamento do Órgão Sanitário competente, assim como ter elaborado e implantado as normas de "Boas</p>			
--	--	--	--	--	--

Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237 - Centro, Iracemápolis/SP – CEP: 13.495-047

Telefones: (19) 3456-9226 e (19) 3456-9248

licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

		<p>Práticas de Fabricação”. Prazo de entrega: o fornecedor deverá se responsabilizar pela entrega programada nos locais (ponto a ponto), entrega semanal (um dia na semana), no horário de início às 6:30h de acordo com as necessidades do Departamento de Alimentação Escolar (a planilha para entrega será elaborada pelo Departamento de Alimentação Escolar, mediante do Pedido de Compra (empenho), com as quantidades necessárias a cada Unidade Escolar e enviada ao fornecedor na semana anterior a entrega. Transporte deverá ser feito em veículo com carroceria fechada, isotérmico, respeitando a temperatura de transporte do produto, com Licença de Funcionamento concedido pelo Órgão Sanitário competente. O entregador deverá estar devidamente uniformizado.</p> <p>O fornecedor deve estar de acordo com a Portaria CVS-5, de 9/04/2013 e demais legislações competentes a seu produto.</p> <p>DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: A empresa deverá apresentar junto com a amostra do produto (exceto o laudo bromatológico, letra C, que a empresa vencedora com as amostras aprovadas terá 15 (quinze) dia para apresentar):</p> <p>A - Cópia reprográfica autenticada do Certificado de Registro do produto com memorial descritivo no Órgão competente (ministério da Agricultura).</p> <p>B - Comprovante autenticado de que o produto está sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura.</p> <p>C - Laudo Bromatológico – contendo as análises microbiológica, físico-química, microscópica, organoléptica. Caso este laudo não esteja completo, poderão ser anexados outros, complementando-o. Os laudos apresentados não poderão ter data anterior a 360 (trezentos e sessenta) dias da entrega da documentação e deverão ser emitidos por: * Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura. Ou * Laboratório autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou pelo Ministério da Agricultura para análises de alimentos para fins de registro ou controle. Ou * Laboratórios pertencentes às Universidades Federais</p>			
--	--	--	--	--	--



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

			<p>ou Estaduais localizados no Estado de São Paulo;</p> <p>D - Ficha Técnica do produto, contendo todos os itens abaixo: * Identificação do Produto (Produto, Marca, Nº de registro no órgão competente) * Identificação do fabricante (Nome, Endereço, Telefone) * Características do Produto (Componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos quando utilizados) * Informação Nutricional * Prazo de validade * Condições de armazenamento/conservação; * Responsável Técnico pela fabricação do produto (Nome, Profissão, Conselho Regional, Nº de inscrição, Cargo, Assinatura); E - Cópia da licença de funcionamento, do estabelecimento, expedida pela Vigilância Sanitária;</p> <p>F - Certificado de vistoria do veículo de transporte, expedido pela Vigilância Sanitária.</p> <p>G - Certificado de calibração rastreado pela Rede Brasileira de Calibração (RBCInmetro) de veículos que transportam alimentos perecíveis.</p> <p>Amostra: O vencedor da proposta terá prazo de 5 (cinco) dias úteis, para a entrega de uma amostra por item, na embalagem original, no Depto de Alimentação Escolar à Rua: Dona Auta de Oliveira simões, 1.080, Jd. Primavera, de segunda a sexta-feira das 8:00 às 16 h.)</p>			
02	kg	3.200	<p>Kibe de carne bovina: congelada a -12°C ou mais frio pelo sistema IQF (Individually Quick Frozen), congelado rápido individualmente, que proporciona menor risco de contaminação, mais praticidade para o preparo da merenda escolar, menor desperdício com facilidade para o porcionamento do preparo; em pacotes padronizados de 1 ou 2 kg. Carne bovina, gordura bovina, água, proteína de soja, trigo para kibe, temperos e condimentos (sal refinado, cebola, açúcar, hortelã, alho), aditivos/corantes (incluindo tipos e códigos quando utilizados). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Toda a carne usada para elaboração do kibe deverá ter sido submetida aos processos de inspeção veterinária, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto não deverá conter substância / matérias estranhas de qualquer natureza. O produto</p>			



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

		<p>não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, limo na superfície, bolores, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. Deve ser livre de osso quebrado, cartilagem, queimadura por congelamento. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimento Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>Armazenamento: em embalagem fechada, congelada a -12°C ou mais frio. Características do produto: Peso unitário de cada kibe 50g (cinquenta gramas). Características organolépticas: kibe deve apresentar-se ovalado, aspecto característico, não amolecidas e nem pegajosas; textura característica, macia; cor característica, sem manchas ou esverdeadas; sabor característica; odor característica, coloração marrom clara. Características microbiológicas: deverão ser efetuadas determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico/sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções, cujos custos correrão por conta do fornecedor. Informação nutricional (porção de 80g): valor energético: 145 a 155 kcal; carboidratos: 9 a 12g; proteína: mínimo 8g; gorduras totais: 6 a 8g; sódio até 300mg. Prazo de validade: o produto deverá ter validade mínima 02 (dois) meses da data de entrega. Não serão aceitos os produtos que estiverem com trinta</p> <p>(30) dias para o vencimento. Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, compatível com o contato direto com alimentos, resistente para as condições de armazenamento e transporte, com fechamento termosoldado, com peso padronizado de 1 ou 2kg. Devem ser integras sem água e gelo e sem rachadura ou furos. Será considerada imprópria a embalagem defeituosa, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração. Rotulagem: O produto deverá estar rotulado com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar de forma clara</p>			
--	--	--	--	--	--



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

		<p>as seguintes informações:</p> <ul style="list-style-type: none">* IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO (NOME DO TIPO DE CARNE/ TIPO DE CORTE)* NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE / FORNECEDOR* DATA FABRICAÇÃO DO PRODUTO* DATA VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO* PESO LÍQUIDO* CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO / INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO E CONSUMO* Nº. DO LOTE* Nº. REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE* CARIMBO DO SIF <p>O fornecedor deverá ter rígidas condições de higiene em seu estabelecimento e deve apresentar Licença de Funcionamento do Órgão Sanitário competente, assim como ter elaborado e implantado as normas de “Boas Práticas de Fabricação”. Prazo de entrega: o fornecedor deverá se responsabilizar pela entrega programada nos locais (ponto a ponto), entrega semanal (um dia na semana), no horário de início às 6:30 h de acordo com as necessidades do Departamento de Alimentação Escolar (a planilha para entrega será elaborada pelo Departamento de Alimentação Escolar, mediante do Pedido de Compra (empenho), com as quantidades necessárias a cada Unidade Escolar e enviada ao fornecedor na semana anterior a entrega. Transporte deverá ser feito em veículo com carroceria fechada, isotérmico, respeitando a temperatura de transporte do produto, com Licença de Funcionamento concedido pelo Órgão Sanitário competente. O entregador deverá estar devidamente uniformizado. O fornecedor deve estar de acordo com a Portaria CVS- 5, de 9/04/2013 e demais legislações competentes a seu produto.</p> <p>DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: A empresa deverá apresentar junto com a amostra do produto (exceto o laudo bromatológico, letra C, que a empresa vencedora com as amostras aprovadas terá 15 (quinze) dia para apresentar):</p> <p>A - Cópia reprográfica autenticada do Certificado de Registro do produto com memorial descritivo no Órgão</p>			
--	--	--	--	--	--

Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237 - Centro, Iracemápolis/SP – CEP: 13.495-047

Telefones: (19) 3456-9226 e (19) 3456-9248

licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

		<p>competente (ministério da Agricultura).</p> <p>B - Comprovante autenticado de que o produto está sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura.</p> <p>C - Laudo Bromatológico – contendo as análises microbiológica, físico-química, microscópica, organoléptica. Caso este laudo não esteja completo, poderão ser anexados outros, complementando-o. Os laudos apresentados não poderão ter data anterior a 360 (trezentos e sessenta) dias da entrega da documentação e deverão ser emitidos por: * Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura. Ou * Laboratório autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou pelo Ministério da Agricultura para análises de alimentos para fins de registro ou controle. Ou * Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais localizados no Estado de São Paulo;</p> <p>D - Ficha Técnica do produto, contendo todos os itens abaixo: * Identificação do Produto (Produto, Marca, Nº de registro no órgão competente) * Identificação do fabricante (Nome, Endereço, Telefone) * Características do Produto (Componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos quando utilizados) * Informação Nutricional * Prazo de validade * Condições de armazenamento/conservação; * Responsável Técnico pela fabricação do produto (Nome, Profissão, Conselho Regional, Nº de inscrição, Cargo, Assinatura); E - Cópia da licença de funcionamento, do estabelecimento, expedida pela Vigilância Sanitária;</p> <p>F - Certificado de vistoria do veículo de transporte, expedido pela Vigilância Sanitária.</p> <p>G - Certificado de calibração rastreado pela Rede Brasileira de Calibração (RBCInmetro) de veículos que transportam alimentos perecíveis.</p> <p>Amostra: O vencedor da proposta terá prazo de 5 (cinco) dias úteis, para a entrega de uma amostra por item, na embalagem original, no Depto de Alimentação Escolar à Rua: Dona Auta de Oliveira simões, 1.080, Jd. Primavera, de segunda a sexta-feira das 8:00 às 16 h.)</p>			
--	--	---	--	--	--

Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237 - Centro, Iracemápolis/SP – CEP: 13.495-047

Telefones: (19) 3456-9226 e (19) 3456-9248

licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

03	6.000kg	<p>Carne Bovina processada, Moída, Assada e Congelada: Carne moída, assada e congelada, de bovino, a -12°C ou mais frio pelo sistema IQF (Individually Quick Frozen), congelado rápido individualmente, que proporciona menor risco de contaminação, mais praticidade para o preparo da merenda escolar, menor desperdício com facilidade para o porcionamento do preparo, em pacotes padronizados de 1 ou 2kg . A carne deve ser obtida de animais abatidos sob inspeção veterinária declaradas aptas a alimentação humana conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos, manipulada em condições de higiênicas, deve ser isentas de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal , com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos, aponevroses. O produto deve ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para condições Higiênico Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimento Elaboradores/Industrializadores de alimentos. Armazenamento: em embalagem fechada, congelada a -12º ou mais frio. Informação nutricional (porção de 100g): valor energético: 240 a 350kcal; proteína: mínimo 20g; gorduras totais: 10 a 30g; sódio até 80 mg. Características organolépticas: Textura: característica; Cor: característica; Sabor: característico, Odor: característico. Características microbiológicas: Deverão ser efetuadas determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico/sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções, cujos custos correrão por conta do fornecedor. Prazo de validade: o produto deverá ter validade mínima 10 (dez) meses da data de entrega. Não serão aceitos os produtos que estiverem com trinta (30) dias para o vencimento. Embalagem primária: o produto deverá ser embalado em sacos de polietileno, atóxico, compatível ao contato direto com alimentos, resistente para as condições de armazenamento e transporte, com fechamento termosoldado, com peso padronizado de 1 kg ou 2 kg. Devem ser íntegras sem água e gelo e sem rachadura ou furos. Será considerada imprópria a embalagem defeituosa, que exponha o produto à contaminação e ou deterioração. Rotulagem: O produto</p>			
----	---------	--	--	--	--

Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237 - Centro, Iracemápolis/SP – CEP: 13.495-047

Telefones: (19) 3456-9226 e (19) 3456-9248

licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

		<p>deverá estar rotulado com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar de forma clara as seguintes informações:</p> <ul style="list-style-type: none">* IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO (NOME DO TIPO DE CARNE/ TIPO DE CORTE)* NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE / FORNECEDOR* DATA FABRICAÇÃO DO PRODUTO* DATA VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO* PESO LÍQUIDO* CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO / INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO E CONSUMO* Nº. DO LOTE* Nº. REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE* CARIMBO DO SIF <p>O fornecedor deverá ter rígidas condições de higiene em seu estabelecimento e deve apresentar Licença de Funcionamento do Órgão Sanitário competente, assim como ter elaborado e implantado as normas de “Boas Práticas de Fabricação”. Prazo de entrega: o fornecedor deverá se responsabilizar pela entrega programada nos locais (ponto a ponto), entrega semanal (terça-feira), no horário de início às 6:30 h de acordo com as necessidades do Departamento de Alimentação Escolar a planilha para entrega será elaborada pelo Departamento de Alimentação Escolar, mediante do Pedido de Compra (empenho), com as quantidades necessárias a cada Unidade Escolar e enviada ao fornecedor na semana anterior a entrega. Transporte deverá ser feito em veículo com carrocera fechada, isotérmico, respeitando a temperatura de transporte do produto, com Licença de Funcionamento concedido pelo Órgão Sanitário competente. O entregador deverá estar devidamente uniformizado.</p> <p>O fornecedor deve estar de acordo com a Portaria CVS-5, de 9/04/2013 e demais legislações competentes a seu produto.</p> <p>DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: A empresa deverá apresentar junto com a amostra do produto (exceto o laudo bromatológico, letra C, que a empresa vencedora com as amostras aprovadas terá 15 (quinze) dias para apresentar):</p> <p>A - Cópia reprográfica autenticada do Certificado de Registro do produto com memorial descritivo no Órgão competente (ministério da Agricultura).</p> <p>B - Comprovante autenticado de que o produto está sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção de</p>		
--	--	---	--	--



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

		<p>Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura.</p> <p>C - Laudo Bromatológico – contendo as análises microbiológica, físico-química, microscópica, organoléptica. Caso este laudo não esteja completo, poderão ser anexados outros, complementando-o. Os laudos apresentados não poderão ter data anterior a 360 (trezentos e sessenta) dias da entrega da documentação e deverão ser emitidos por: * Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura. Ou * Laboratório autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou pelo Ministério da Agricultura para análises de alimentos para fins de registro ou controle. Ou * Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais localizados no Estado de São Paulo;</p> <p>D - Ficha Técnica do produto, contendo todos os itens abaixo: * Identificação do Produto (Produto, Marca, Nº de registro no órgão competente) * Identificação do fabricante (Nome, Endereço, Telefone) * Características do Produto (Componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos quando utilizados) * Informação Nutricional * Prazo de validade * Condições de armazenamento/conservação; * Responsável Técnico pela fabricação do produto (Nome, Profissão, Conselho Regional, Nº de inscrição, Cargo, Assinatura); E - Cópia da licença de funcionamento, do estabelecimento, expedida pela Vigilância Sanitária;</p> <p>F - Certificado de vistoria do veículo de transporte, expedido pela Vigilância Sanitária.</p> <p>G - Certificado de calibração rastreado pela Rede Brasileira de Calibração (RBCInmetro) de veículos que transportam alimentos perecíveis.</p> <p>Amostra: O vencedor da proposta terá prazo de 5 (cinco) dias úteis, para a entrega de uma amostra por item, na embalagem original, no Depto de Alimentação Escolar à Rua: Dona Auta de Oliveira simões, 1.080, Jd. Primavera, de segunda a sexta-feira das 8:00 às 16 h.)</p>			
--	--	--	--	--	--

LOTE 4

Item	Quantidade	Unidade	Discriminação do Objeto	Marca	Unitário	Valor Total
------	------------	---------	-------------------------	-------	----------	-------------

Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237 - Centro, Iracemápolis/SP – CEP: 13.495-047

Telefones: (19) 3456-9226 e (19) 3456-9248

licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

01	6.250	kg	<p>Carne Suína semiprocessada, Pernil Suíno em Cubos (sem osso e sem couro): Cortado em cubos 2x2, congelada a -12°C ou mais frio pelo sistema IQF (Individually Quick Frozen), congelado rápido individualmente, que proporciona menor risco de contaminação, mais praticidade para o preparo da merenda escolar, menor desperdício com facilidade para o porcionamento do preparo, em pacotes padronizados de 1 ou 2kg. A carne suína deverá ser cua e congelada, obtida de animais abatidos sob inspeção veterinária declaradas aptas a alimentação humana conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos, e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne, manipulada em condições de higiênicas, deve ser isentas de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos, aponevroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico Sanitárias e de Boas Práticas de fabricação para o Estabelecimentos Elaboradores/ Industrializadores. Armazenamento: em embalagem fechada a -12°C ou mais frio. Informação nutricional (porção de 100 g): Valor energético: 150 a 190 kcal; proteína: mínimo 18 g; gorduras totais: 1 a 10 g; sódio até 80 mg. Características organolépticas: Textura: característica; Cor: característica; Sabor: característico, Odor: característico. Características microbiológicas: Deverão ser efetuadas determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico/sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções, cujos custos correrão por conta do fornecedor. Prazo de validade: O produto deverá ter validade mínima 10 (dez) meses da data de entrega. Não serão aceitos os produtos que estiverem com trinta (30) dias para o vencimento. Embalagem primária: o produto deverá ser embalado em sacos de</p>			
----	-------	----	--	--	--	--

Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237 - Centro, Iracemápolis/SP – CEP: 13.495-047

Telefones: (19) 3456-9226 e (19) 3456-9248

licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

polietileno, atóxico, compatível ao contato direto com alimentos, resistente para as condições de armazenamento e transporte, com fechamento termosoldado, com peso padronizado de 1 kg ou 2 kg. Devem ser íntegras sem água e gelo e sem rachadura ou furos. Será considerada imprópria a embalagem defeituosa, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Rotulagem: O produto deverá estar rotulado com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar de forma clara as seguintes informações:

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO (NOME DO TIPO DE CARNE/ TIPO DE CORTE)

* NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE / FORNECEDOR

* DATA FABRICAÇÃO DO PRODUTO *

DATA VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO

* PESO LÍQUIDO

* CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO / INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO E CONSUMO

* Nº. DO LOTE

* Nº. REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE

* CARIMBO DO SIF

O fornecedor deverá ter rígidas condições de higiene em seu estabelecimento e deve apresentar Licença de Funcionamento do Órgão Sanitário competente, assim como ter elaborado e implantado as normas de “Boas Práticas de Fabricação”.

Prazo de entrega: o fornecedor deverá se responsabilizar pela entrega programada nos locais (ponto a ponto), entrega semanal (terça-feira), no horário de início às 6:30 h de acordo com as necessidades do Departamento de Alimentação Escolar a planilha para entrega será elaborada pelo Departamento de Alimentação Escolar, mediante do Pedido de Compra (empenho), com as quantidades necessárias a cada Unidade Escolar e enviada ao fornecedor na semana anterior a entrega. **Transporte** deverá ser feito em veículo com carroceria fechada, isotérmico, respeitando a temperatura de transporte do produto, com Licença de Funcionamento concedido pelo Órgão Sanitário competente. O entregador deverá estar

Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237 - Centro, Iracemápolis/SP – CEP: 13.495-047

Telefones: (19) 3456-9226 e (19) 3456-9248

licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

devidamente uniformizado.

O fornecedor deve estar de acordo com a Portaria CVS-5, de 9/04/2013 e demais legislações competentes a seu produto.

DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: A empresa deverá apresentar junto com a amostra do produto (exceto o laudo bromatológico, letra C, que a empresa vencedora com as amostras aprovadas terá 15 (quinze) dia para apresentar):

A - Cópia reprográfica autenticada do Certificado de Registro do produto com memorial descritivo no Órgão competente (ministério da Agricultura).

B - Comprovante autenticado de que o produto está sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura.

C - Laudo Bromatológico – contendo as análises microbiológica, físico-química, microscópica, organoléptica. Caso este laudo não esteja completo, poderão ser anexados outros, complementando-o. Os laudos apresentados não poderão ter data anterior a 360 (trezentos e sessenta) dias da entrega da documentação e deverão ser emitidos por: * Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura. Ou * Laboratório autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou pelo Ministério da Agricultura para análises de alimentos para fins de registro ou controle. Ou * Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais localizados no Estado de São Paulo;

D - Ficha Técnica do produto, contendo todos os itens abaixo: * Identificação do Produto (Produto, Marca, Nº de registro no órgão competente) * Identificação do fabricante (Nome, Endereço, Telefone) * Características do Produto (Componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos quando utilizados)

* Informação Nutricional * Prazo de validade * Condições de armazenamento/conservação; * Responsável Técnico pela fabricação do produto (Nome, Profissão, Conselho Regional, Nº de



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

			<p>inscrição, Cargo, Assinatura); E - Cópia da licença de funcionamento, do estabelecimento, expedida pela Vigilância Sanitária;</p> <p>F - Certificado de vistoria do veículo de transporte, expedido pela Vigilância Sanitária.</p> <p>G - Certificado de calibração rastreado pela Rede Brasileira de Calibração (RBCInmetro) de veículos que transportam alimentos perecíveis.</p> <p>Amostra: O vencedor da proposta terá prazo de 5 (cinco) dias úteis, para a entrega de uma amostra por item, na embalagem original, no Depto de Alimentação Escolar à</p> <p>Rua: Dona Auta de Oliveira simões, 1.080, Jd. Primavera, de segunda a sexta-feira das 8:00 às 16 h.)</p>			
02	2.000	kg	<p>Lombo suíno empanado - especificação: lombo de suíno fatiado, farinha para empanar (farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, farinha de milho*, sal, açúcar, fermentos químicos: bicarbonato de sódio (ins 500ii) e pirofosfato ácido de sódio (ins 450i), emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos (ins 471) e corante natural de urucum (ins160b)), solução ligante (farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, amido de milho*, sal, açúcar e espessantes goma guar (ins 412) e goma xantana (ins 415)), farinha de arroz, gordura vegetal, água (9%), sal refinado, especiarias (alho, cebola, noz moscada, pimenta preta), aromatizantes naturais (óleo resina de pimenta preta e óleo essencial de cebola), fécula de mandioca, estabilizante tripolifosfato de sódio (ins 451i)), antioxidante isoascorbato de sódio (ins 316) e realçador de sabor glutamato monossódico (ins 621). Contém glúten. Alérgicos: contém derivados de trigo. Pode conter soja, centeio, cevada, aveia, peixe e derivados de leite. Embalagem primária: sistema plástico termossoldado, transparente, resistente e atóxico, compatível ao contato direto com alimentos. Embalagem primária: o produto deverá ser embalado em sacos de polietileno, atóxico, compatível ao contato direto com alimentos, resistente para as condições de armazenamento e transporte, com</p>			

Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237 - Centro, Iracemápolis/SP – CEP: 13.495-047

Telefones: (19) 3456-9226 e (19) 3456-9248

licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

fechamento termosoldado, com peso padronizado de 700g a 2,5 kg. Devem ser íntegras sem água e gelo e sem rachadura ou furos. Será considerada imprópria a embalagem defeituosa, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Rotulagem: O produto deverá estar rotulado com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar de forma clara as seguintes informações:

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO (NOME DO TIPO DE CARNE/ TIPO DE CORTE)

* NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE / FORNECEDOR

* DATA FABRICAÇÃO DO PRODUTO *

DATA VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO

* PESO LÍQUIDO

* CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO / INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO E CONSUMO

* Nº. DO LOTE

* Nº. REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE

* CARIMBO DO SIF

O fornecedor deverá ter rígidas condições de higiene em seu estabelecimento e deve apresentar Licença de Funcionamento do Órgão Sanitário competente, assim como ter elaborado e implantado as normas de “Boas Práticas de Fabricação”. **Prazo de entrega:** o fornecedor deverá se responsabilizar pela entrega programada nos locais (ponto a ponto), entrega semanal (terça-feira), no horário de início às 6:30 h de acordo com as necessidades do Departamento de Alimentação Escolar a planilha para entrega será elaborada pelo Departamento de Alimentação Escolar, mediante do Pedido de Compra (empenho), com as quantidades necessárias a cada Unidade Escolar e enviada ao fornecedor na semana anterior a entrega. **Transporte** deverá ser feito em veículo com carroceria fechada, isotérmico, respeitando a temperatura de transporte do produto, com Licença de Funcionamento concedido pelo Órgão Sanitário competente. O entregador deverá estar devidamente uniformizado.

O fornecedor deve estar de acordo com a

Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237 - Centro, Iracemápolis/SP – CEP: 13.495-047

Telefones: (19) 3456-9226 e (19) 3456-9248

licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

Portaria CVS-5, de 9/04/2013 e demais legislações competentes a seu produto.

DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: A empresa deverá apresentar junto com a amostra do produto (exceto o laudo bromatológico, letra C, que a empresa vencedora com as amostras aprovadas terá 15 (quinze) dia para apresentar):

A - Cópia reprográfica autenticada do Certificado de Registro do produto com memorial descritivo no Órgão competente (ministério da Agricultura).

B - Comprovante autenticado de que o produto está sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura.

C - Laudo Bromatológico – contendo as análises microbiológica, físico-química, microscópica, organoléptica. Caso este laudo não esteja completo, poderão ser anexados outros, complementando-o. Os laudos apresentados não poderão ter data anterior a 360 (trezentos e sessenta) dias da entrega da documentação e deverão ser emitidos por: * Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura. Ou * Laboratório autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou pelo Ministério da Agricultura para análises de alimentos para fins de registro ou controle. Ou * Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais localizados no Estado de São Paulo;

D - Ficha Técnica do produto, contendo todos os itens abaixo: * Identificação do Produto (Produto, Marca, Nº de registro no órgão competente) * Identificação do fabricante (Nome, Endereço, Telefone) * Características do Produto (Componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos quando utilizados) * Informação Nutricional * Prazo de validade * Condições de armazenamento/conservação; * Responsável Técnico pela fabricação do produto (Nome, Profissão, Conselho Regional, Nº de inscrição, Cargo, Assinatura); E - Cópia



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

			<p>da licença de funcionamento, do estabelecimento, expedida pela Vigilância Sanitária;</p> <p>F - Certificado de vistoria do veículo de transporte, expedido pela Vigilância Sanitária.</p> <p>G - Certificado de calibração rastreado pela Rede Brasileira de Calibração (RBCInmetro) de veículos que transportam alimentos perecíveis.</p> <p>Amostra: O vencedor da proposta terá prazo de 5 (cinco) dias úteis, para a entrega de uma amostra por item, na embalagem original, no Depto de Alimentação Escolar à Rua: Dona Auta de Oliveira simões, 1.080, Jd. Primavera, de segunda a sexta-feira das 8:00 às 16 h.).</p>			
03	2.000	kg	<p>Carne in natura bife a role, suino IQF: ingredientes: recheado com cenoura e vagem preparado com carne suína e legumes (cenoura e vagem), temperos naturais, isento de glutamato monossódico - role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes;- produto congelado iqf peso médio unitário de aproximadamente 100g com (variação de +/- 10%)- embalagem primária: sacos de polietileno de 1 a 3kg- embalagem secundária: caixas de papelão resistente, lacradas, com 2 a 10kg)valores nutricionais iguais ou acima (g/100): proteína 17. Gordura totais (max): 6 embalagem primária: plástica própria, resistente, fechada contendo peso líquido de 1 a 3kg. Rotulagem: o produto deve ser identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas por lei (resolução rdc nº 360, de 23 de dezembro de 2003.) Embalagem secundária: de caixa de papelão tendo rotulagem de acordo com a legislação.</p> <p>Embalagem primária: o produto deverá ser embalado em sacos de polietileno, atóxico, compatível ao contato direto com alimentos, resistente para as condições de armazenamento e transporte, com fechamento termosoldado, com peso padronizado de 700g a 2,5 kg. Devem ser íntegras sem água e gelo e sem rachadura ou</p>			

Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237 - Centro, Iracemápolis/SP – CEP: 13.495-047

Telefones: (19) 3456-9226 e (19) 3456-9248

licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

furos. Será considerada imprópria a embalagem defeituosa, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Rotulagem: O produto deverá estar rotulado com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar de forma clara as seguintes informações:

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO (NOME DO TIPO DE CARNE/ TIPO DE CORTE)

* NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE / FORNECEDOR

* DATA FABRICAÇÃO DO PRODUTO *

DATA VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO

* PESO LÍQUIDO

* CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO / INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO E CONSUMO

* Nº. DO LOTE

* Nº. REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE

* CARIMBO DO SIF

O fornecedor deverá ter rígidas condições de higiene em seu estabelecimento e deve apresentar Licença de Funcionamento do Órgão Sanitário competente, assim como ter elaborado e implantado as normas de “Boas Práticas de Fabricação”. **Prazo de entrega:** o fornecedor deverá se responsabilizar pela entrega programada nos locais (ponto a ponto), entrega semanal (terça-feira), no horário de início às 6:30 h de acordo com as necessidades do Departamento de Alimentação Escolar a planilha para entrega será elaborada pelo Departamento de Alimentação Escolar, mediante do Pedido de Compra (empenho), com as quantidades necessárias a cada Unidade Escolar e enviada ao fornecedor na semana anterior a entrega. **Transporte** deverá ser feito em veículo com carroceria fechada, isotérmico, respeitando a temperatura de transporte do produto, com Licença de Funcionamento concedido pelo Órgão Sanitário competente. O entregador deverá estar devidamente uniformizado.

O fornecedor deve estar de acordo com a Portaria CVS-5, de 9/04/2013 e demais legislações competentes a seu produto.

Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237 - Centro, Iracemápolis/SP – CEP: 13.495-047

Telefones: (19) 3456-9226 e (19) 3456-9248

licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: A empresa deverá apresentar junto com a amostra do produto (exceto o laudo bromatológico, letra C, que a empresa vencedora com as amostras aprovadas terá 15 (quinze) dia para apresentar):

A - Cópia reprográfica autenticada do Certificado de Registro do produto com memorial descritivo no Órgão competente (ministério da Agricultura).

B - Comprovante autenticado de que o produto está sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura.

C - Laudo Bromatológico – contendo as análises microbiológica, físico-química, microscópica, organoléptica. Caso este laudo não esteja completo, poderão ser anexados outros, complementando-o. Os laudos apresentados não poderão ter data anterior a 360 (trezentos e sessenta) dias da entrega da documentação e deverão ser emitidos por: * Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura. Ou * Laboratório autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou pelo Ministério da Agricultura para análises de alimentos para fins de registro ou controle. Ou * Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais localizados no Estado de São Paulo;

D - Ficha Técnica do produto, contendo todos os itens abaixo: * Identificação do Produto (Produto, Marca, Nº de registro no órgão competente) * Identificação do fabricante (Nome, Endereço, Telefone) * Características do Produto (Componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos quando utilizados)

* Informação Nutricional * Prazo de validade * Condições de armazenamento/conservação; * Responsável Técnico pela fabricação do produto (Nome, Profissão, Conselho Regional, Nº de inscrição, Cargo, Assinatura); E - Cópia da licença de funcionamento, do estabelecimento, expedida pela Vigilância



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

Sanitária;
F - Certificado de vistoria do veículo de transporte, expedido pela Vigilância Sanitária.
G - Certificado de calibração rastreado pela Rede Brasileira de Calibração (RBCInmetro) de veículos que transportam alimentos perecíveis.
Amostra: O vencedor da proposta terá prazo de 5 (cinco) dias úteis, para a entrega de uma amostra por item, na embalagem original, no Depto de Alimentação Escolar à
Rua: Dona Auta de Oliveira simões, 1.080, Jd. Primavera, de segunda a sexta-feira das 8:00 às 16 h.).

LOTE 5

Item	Qtde	Unidade	Discriminação do Objeto	Marca	Valor Unitário	Total
01	18.750	kg	FRANGO SEMI PROCESSADO; FILÉ DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO (sem pele e sem osso). Congelado a – 12º C ou mais frio pelo sistema IQF (Individually Quick Frozen), congelado rápido individualmente, que proporciona menor risco de contaminação, mais praticidade para o preparo da merenda escolar, menor desperdício com facilidade para o porcionamento do preparo, em pacotes padronizados de 800g à 2 kg . A carne de frango deverá ser crua e congelada, obtida de aves abatidas sob inspeção veterinária, declaradas aptas a alimentação humana conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos			

Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237 - Centro, Iracemápolis/SP – CEP: 13.495-047

Telefones: (19) 3456-9226 e (19) 3456-9248

licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. **Armazenamento:** em embalagem fechada a -12°C ou mais frio. **Informação Nutricional:** (porção de 100g) - Valor energético: 70 a 200 kcal; Proteína mínimo: 10g; Gorduras totais: 0 a 25 mg; Sódio: até 240 g. **Características organolépticas:** Textura: característica; Cor: característica; Sabor: característico, Odor: característico. **Características microbiológicas:** Deverão ser efetuadas determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico/sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções, cujos custos correrão por conta do fornecedor. **Prazo de validade:** o produto deverá ter validade mínima 10 (dez) meses da data de entrega. Não serão aceitos os produtos que estiverem com trinta (30) dias para o vencimento. **Embalagem primária:** o produto deverá ser embalado em sacos de polietileno, atóxico, compatível com ao contato direto com alimentos, resistente para as condições de armazenamento e transporte, com fechamento termosoldado, com peso padronizado de 800g à 2 kg. Devem ser íntegras sem água e gelo e sem rachadura ou furos. Será considerada imprópria a embalagem defeituosa, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. **Rotulagem:** O produto deverá estar rotulado com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar de forma clara as seguintes informações:

- * IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO (NOME DO TIPO DE CARNE/ TIPO DE CORTE)
- * NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE / FORNECEDOR
- * DATA FABRICAÇÃO DO PRODUTO
- * DATA VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO
- * PESO LÍQUIDO
- * CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO / INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO E CONSUMO
- * Nº. DO LOTE
- * Nº. REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE
- * CARIMBO DO SIF

O fornecedor deverá ter rígidas condições de higiene

Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237 - Centro, Iracemápolis/SP – CEP: 13.495-047

Telefones: (19) 3456-9226 e (19) 3456-9248

licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

em seu estabelecimento e deve apresentar Licença de Funcionamento do Órgão Sanitário competente, assim como ter elaborado e implantado as normas de “Boas Práticas de Fabricação”. **Prazo de entrega:** o fornecedor deverá se responsabilizar pela entrega programada nos locais (ponto a ponto), entrega semanal (terça-feira), no horário de início às 6:30 h de acordo com as necessidades do Departamento de Alimentação Escolar a planilha para entrega será elaborada pelo Departamento de Alimentação Escolar, mediante do Pedido de Compra, (empenho), com as quantidades necessárias a cada Unidade Escolar e enviada ao fornecedor na semana anterior a entrega. **Transporte** deverá ser feito em veículo com carroceria fechada, isotérmico, respeitando a temperatura de transporte do produto, com Licença de Funcionamento concedido pelo Órgão Sanitário competente. O entregador deverá estar devidamente uniformizado. O fornecedor deve estar de acordo com a Portaria CVS-5, de 9/04/2013 e demais legislações competentes a seu produto.

DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: A empresa deverá apresentar junto com a amostra do produto (exceto o laudo bromatológico, letra C, que a empresa vencedora com as amostras aprovadas terá 15 (quinze) dia para apresentar):

A - Cópia reprográfica autenticada do Certificado de Registro do produto com memorial descritivo no Órgão competente (ministério da Agricultura).

B - Comprovante autenticado de que o produto está sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura.

C - Laudo Bromatológico – contendo as análises microbiológica, físico-química, microscópica, organoléptica. Caso este laudo não esteja completo, poderão ser anexados outros, complementando-o. Os laudos apresentados não poderão ter data anterior a 360 (trezentos e sessenta) dias da entrega da documentação e deverão ser emitidos por: * Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura. Ou * Laboratório autorizados/credenciados pelo Ministério da



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

			<p>Saúde ou pelo Ministério da Agricultura para análises de alimentos para fins de registro ou controle. Ou * Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais localizados no Estado de São Paulo;</p> <p>D - Ficha Técnica do produto, contendo todos os itens abaixo: * Identificação do Produto (Produto, Marca, Nº de registro no órgão competente) * Identificação do fabricante (Nome, Endereço, Telefone) * Características do Produto (Componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos quando utilizados)</p> <p>* Informação Nutricional * Prazo de validade * Condições de armazenamento/conservação; * Responsável Técnico pela fabricação do produto (Nome, Profissão, Conselho Regional, Nº de inscrição, Cargo, Assinatura); E - Cópia da licença de funcionamento, do estabelecimento, expedida pela Vigilância Sanitária;</p> <p>F - Certificado de vistoria do veículo de transporte, expedido pela Vigilância Sanitária.</p> <p>G - Certificado de calibração rastreado pela Rede Brasileira de Calibração (RBCInmetro) de veículos que transportam alimentos perecíveis.</p> <p>Amostra: O vencedor da proposta terá prazo de 5 (cinco) dias úteis, para a entrega de uma amostra por item, na embalagem original, no Depto de Alimentação Escolar à</p> <p>Rua: Dona Auta de Oliveira simões, 1.080, Jd. Primavera, de segunda a sexta-feira das 8:00 às 16 h.</p>			
02	3.750	kg	<p>Frango semi processado, Filé Peito de Frango em Cubos (sem osso e sem pele): Cortado em cubos 2X2, congelado a -12º C ou mais frio pelo sistema IQF (Individually Quick Frozen), congelado rápido individualmente, que proporciona menor risco de contaminação, mais praticidade para o preparo da merenda escolar, menor desperdício com facilidade para o porcionamento do preparo, em pacotes padronizados de 1 ou 2 kg. A carne de frango deverá ser crua e congelada, obtida de aves abatidas sob inspeção veterinária, declaradas aptas a alimentação humana veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve</p>			

Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237 - Centro, Iracemápolis/SP – CEP: 13.495-047

Telefones: (19) 3456-9226 e (19) 3456-9248

licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. **Armazenamento:** em embalagem fechada a -12°C ou mais frio. **Informação Nutricional:** Porção de 100g - Valor energético: 70 à 200kcal; Proteína mínimo: 10 g; Gorduras totais: 0 a 10 g; Sódio até: 240mg. **Características organolépticas:** Textura: característica; Cor: característica; Sabor: característico, Odor: característico. **Características microbiológicas:** Deverão ser efetuadas determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico/sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções, cujos custos correrão por conta do fornecedor. **Prazo de validade:** o produto deverá ter validade mínima 10 (dez) meses da data de entrega. Não serão aceitos os produtos que estiverem com trinta (30) dias para o vencimento. **Embalagem primária:** o produto deverá ser embalado em sacos de polietileno, atóxico, compatível ao contato direto com alimentos, resistente para as condições de armazenamento e transporte, com fechamento termosoldado, com peso padronizado de 1 kg ou 2 kg. Devem ser íntegras sem água e gelo e sem rachadura ou furos. Devem ser íntegras sem água e gelo e sem rachadura ou furos. Será considerada imprópria a embalagem defeituosa, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. **Rotulagem:** O produto deverá estar rotulado com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar de forma clara as seguintes informações:

- * IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO (NOME DO TIPO DE CARNE/ TIPO DE CORTE)
- * NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE / FORNECEDOR

Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237 - Centro, Iracemápolis/SP – CEP: 13.495-047

Telefones: (19) 3456-9226 e (19) 3456-9248

licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

- * DATA FABRICAÇÃO DO PRODUTO
- * DATA VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO
- * PESO LÍQUIDO
- * CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO / INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO E CONSUMO
- * Nº. DO LOTE
- * Nº. REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE
- * CARIMBO DO SIF

O fornecedor deverá ter rígidas condições de higiene em seu estabelecimento e deve apresentar Licença de Funcionamento do Órgão Sanitário competente, assim como ter elaborado e implantado as normas de "Boas Fabricação". **Prazo de entrega:** o fornecedor deverá se responsabilizar pela entrega programada nos locais (ponto a ponto), entrega semanal (terça-feira), no horário de início às 6:30 h de acordo com as necessidades do Departamento de Alimentação Escolar a planilha para entrega será elaborada pelo Departamento de Alimentação Escolar, mediante do Pedido de Compra (empenho), com as quantidades necessárias a cada Unidade Escolar e enviada ao fornecedor na semana anterior a entrega. **Transporte** deverá ser feito em veículo com carroceria fechada, isotérmico, respeitando a temperatura de transporte do produto, com Licença de Funcionamento concedido pelo Órgão Sanitário competente. O entregador deverá estar devidamente uniformizado.

O fornecedor deve estar de acordo com a Portaria CVS-5, de 9/04/2013 e demais legislações competentes a seu produto.

DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: A empresa deverá apresentar junto com a amostra do produto (exceto o laudo bromatológico, letra C, que a empresa vencedora com as amostras aprovadas terá 15 (quinze) dia para apresentar):

A - Cópia reprográfica autenticada do Certificado de Registro do produto com memorial descritivo no Órgão competente (ministério da Agricultura).

B - Comprovante autenticado de que o produto está sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura.



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

C - Laudo Bromatológico – contendo as análises microbiológica, físico-química, microscópica, organoléptica. Caso este laudo não esteja completo, poderão ser anexados outros, complementando-o. Os laudos apresentados não poderão ter data anterior a 360 (trezentos e sessenta) dias da entrega da documentação e deverão ser emitidos por: * Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura. Ou * Laboratório autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou pelo Ministério da Agricultura para análises de alimentos para fins de registro ou controle. Ou * Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais localizados no Estado de São Paulo;

D - Ficha Técnica do produto, contendo todos os itens abaixo: * Identificação do Produto (Produto, Marca, Nº de registro no órgão competente) * Identificação do fabricante (Nome, Endereço, Telefone) * Características do Produto (Componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos quando utilizados)

*Informação Nutricional * Prazo de validade * Condições de armazenamento/conservação; * Responsável Técnico pela fabricação do produto (Nome, Profissão, Conselho Regional, Nº de inscrição, Cargo, Assinatura); E - Cópia da licença de funcionamento, do estabelecimento, expedida pela Vigilância Sanitária;

F - Certificado de vistoria do veículo de transporte, expedido pela Vigilância Sanitária.

G - Certificado de calibração rastreado pela Rede Brasileira de Calibração (RBCInmetro) de veículos que transportam alimentos perecíveis.

Amostra: O vencedor da proposta terá prazo de 5 (cinco) dias úteis, para a entrega de uma amostra por item, na embalagem original, no Depto de Alimentação Escolar

à
Rua: Dona Auta de Oliveira simões, 1.080, Jd. Primavera, de segunda a sexta-feira das 8:00 às 16 h.



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

03	6.250	kg	<p>Frango semi processado, Filé Peito de Frango em Tiras (sem osso e sem pele). Cortado em tiras 2X2X7, congelado a -12º C ou mais frio pelo sistema IQF (Individually Quick Frozen), congelado rápido individualmente, que proporciona menor risco de contaminação, mais praticidade para o preparo da merenda escolar, menor desperdício com facilidade para o porcionamento do preparo, em pacotes padronizados de 1 ou 2 kg. A carne de frango deverá ser crua e congelada, obtida de aves abatidas sob inspeção veterinária, declaradas aptas a alimentação humana veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Armazenamento: em embalagem fechada a -12ºC ou mais frio. Informação Nutricional: Porção de 100g - Valor energético: 70 à 200kcal; Proteína mínimo: 10 g; Gorduras totais: 0 a 10 g; Sódio até: 240mg. Características organolépticas: Textura: característica; Cor: característica; Sabor: característico, Odor: característico. Características microbiológicas: Deverão ser efetuadas determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico/sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções, cujos custos correrão por conta do fornecedor. Prazo de validade: o produto deverá ter validade mínima 10 (dez) meses da data de entrega. Não serão aceitos os produtos que estiverem com trinta (30) dias para o vencimento. Embalagem primária: o produto deverá ser embalado em sacos de polietileno, atóxico, compatível ao contato direto com alimentos, resistente para as</p>			
----	-------	----	---	--	--	--

Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237 - Centro, Iracemápolis/SP – CEP: 13.495-047

Telefones: (19) 3456-9226 e (19) 3456-9248

licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

condições de armazenamento e transporte, com fechamento termosoldado, com peso padronizado de 1 kg ou 2 kg. Devem ser íntegras sem água e gelo e sem rachadura ou furos. Devem ser íntegras sem água e gelo e sem rachadura ou furos. Será considerada imprópria a embalagem defeituosa, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

Rotulagem: O produto deverá estar rotulado com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar de forma clara as seguintes informações:

- * IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO (NOME DO TIPO DE CARNE/ TIPO DE CORTE)
- * NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE / FORNECEDOR
- * DATA FABRICAÇÃO DO PRODUTO
- * DATA VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO
- * PESO LÍQUIDO
- * CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO / INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO E CONSUMO
- * Nº. DO LOTE
- * Nº. REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE
- * CARIMBO DO SIF

O fornecedor deverá ter rígidas condições de higiene em seu estabelecimento e deve apresentar Licença de Funcionamento do Órgão Sanitário competente, assim como ter elaborado e implantado as normas de “Boas Fabricação”. **Prazo de entrega:** o fornecedor deverá se responsabilizar pela entrega programada nos locais (ponto a ponto), entrega semanal (terça-feira), no horário de início às 6:30 h de acordo com as necessidades do Departamento de Alimentação Escolar a planilha para entrega será elaborada pelo Departamento de Alimentação Escolar, mediante do Pedido de Compra (empenho), com as quantidades necessárias a cada Unidade Escolar e enviada ao fornecedor na semana anterior a entrega. **Transporte** deverá ser feito em veículo com carroceria fechada, isotérmico, respeitando a temperatura de transporte do produto, com Licença de Funcionamento concedido pelo Órgão Sanitário competente. O entregador deverá estar devidamente uniformizado.

O fornecedor deve estar de acordo com a Portaria



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

CVS-5, de 9/04/2013 e demais legislações competentes a seu produto.

DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: A empresa deverá apresentar junto com a amostra do produto (exceto o laudo bromatológico, letra C, que a empresa vencedora com as amostras aprovadas terá 15 (quinze) dia para apresentar):

A - Cópia reprográfica autenticada do Certificado de Registro do produto com memorial descritivo no Órgão competente (ministério da Agricultura).

B - Comprovante autenticado de que o produto está sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura.

C - Laudo Bromatológico – contendo as análises microbiológica, físico-química, microscópica, organoléptica. Caso este laudo não esteja completo, poderão ser anexados outros, complementando-o. Os laudos apresentados não poderão ter data anterior a 360 (trezentos e sessenta) dias da entrega da documentação e deverão ser emitidos por: * Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura. Ou * Laboratório autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou pelo Ministério da Agricultura para análises de alimentos para fins de registro ou controle. Ou * Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais localizados no Estado de São Paulo;

D - Ficha Técnica do produto, contendo todos os itens abaixo: * Identificação do Produto (Produto, Marca, Nº de registro no órgão competente) * Identificação do fabricante (Nome, Endereço, Telefone) * Características do Produto (Componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos quando utilizados)

* Informação Nutricional * Prazo de validade * Condições de armazenamento/conservação; * Responsável Técnico pela fabricação do produto (Nome, Profissão, Conselho Regional, Nº de inscrição, Cargo, Assinatura); E - Cópia da licença de funcionamento, do estabelecimento, expedida pela Vigilância Sanitária;



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

F - Certificado de vistoria do veículo de transporte, expedido pela Vigilância Sanitária.

G - Certificado de calibração rastreado pela Rede Brasileira de Calibração (RBCInmetro) de veículos que transportam alimentos perecíveis.

Amostra: O vencedor da proposta terá prazo de 5 (cinco) dias úteis, para a entrega de uma amostra por item, na embalagem original, no Depto de Alimentação Escolar

à
Rua: Dona Auta de Oliveira simões, 1.080, Jd. Primavera, de segunda a sexta-feira das 8:00 às 16 h.

LOTE 6						
Item	Quantidade	Unidade	Discriminação do Objeto	Marca	Unitario	Total
01	3.125	kg	Pescado semi processado, Cação em Cubos (sem osso, sem pele): Cortado em cubos de aproximadamente 25 a 35 gramas, congelado, carne de cação livre de pele, cartilagens, ossos e parasitas. Após o descongelamento, o produto deve apresentar-se com consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens, ossos e parasitas. A carne de peixe deverá ser crua e congelada, obtida de peixes abatidos sob inspeção veterinária, declaradas aptas para alimentação humana, conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos ou injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de peixe, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Armazenamento: em embalagem fechada a – 18°C Informação Nutricional: (porção de 100 g). Valor energético: 79 à 100 kcal; Proteína mínimo: 16 g; Gorduras totais: 0 a 3 g; Sódio até: 90 mg. Características			

Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237 - Centro, Iracemápolis/SP – CEP: 13.495-047

Telefones: (19) 3456-9226 e (19) 3456-9248

licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

organolépticas: Textura: característica; Cor: característica; Sabor: característico, Odor: característico. **Características microbiológicas:** Deverão ser efetuadas determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico/sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções, cujos custos correrão por conta do fornecedor. **Prazo de validade:** o produto deverá ter validade mínima 10 (dez) meses da data de entrega. Não serão aceitos os produtos que estiverem com trinta (30) dias para o vencimento. **Embalagem primária:** o produto deverá ser embalado em sacos de polietileno, atóxico, compatível ao contato direto com alimentos, resistente para as condições de armazenamento e transporte, com fechamento termosoldado, com peso padronizado de 1 kg ou 2 kg. Devem ser íntegras sem água e gelo e sem rachadura ou furos. Será considerada imprópria a embalagem defeituosa, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. **Rotulagem:** O produto deverá estar rotulado conforme legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar de forma clara as seguintes informações:

- * IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO (NOME DO TIPO DE CARNE/ TIPO DE CORTE)
- * NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE / FORNECEDOR
- * DATA FABRICAÇÃO DO PRODUTO
- * DATA VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO
- * PESO LÍQUIDO
- * CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO / INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO E CONSUMO
- * Nº. DO LOTE
- * Nº. REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE
- * CARIMBO DO SIF

O fornecedor deverá ter rígidas condições de higiene em seu estabelecimento e deve apresentar Licença de Funcionamento do Órgão Sanitário competente, assim como ter elaborado e implantado as normas de "Boas Práticas de Fabricação". **Prazo de entrega:** o fornecedor deverá se responsabilizar pela entrega

Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237 - Centro, Iracemápolis/SP – CEP: 13.495-047

Telefones: (19) 3456-9226 e (19) 3456-9248

licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. ____

programada nos locais (ponto a ponto), entrega semanal (terça-feira), no horário de início às 6:30 h de acordo com as necessidades do Departamento de Alimentação Escolar, a planilha para entrega será elaborada pelo Departamento de Alimentação Escolar, mediante do Pedido de Compra (empenho), com as quantidades necessárias a cada Unidade Escolar e enviada ao fornecedor na semana anterior a entrega. **Transporte** deverá ser feito em veículo com carroceria fechada, isotérmico, respeitando a temperatura de transporte do produto, com Licença de Funcionamento concedido pelo Órgão Sanitário competente. O entregador deverá estar devidamente uniformizado.

O fornecedor deve estar de acordo com a Portaria CVS-5, de 9/04/2013 e demais legislações competentes a seu produto.

DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: A empresa deverá apresentar junto com a amostra do produto (exceto o laudo bromatológico, letra C, que a empresa vencedora com as amostras aprovadas terá 15 (quinze) dia para apresentar):

A - Cópia reprográfica autenticada do Certificado de Registro do produto com memorial descritivo no Órgão competente (ministério da Agricultura).

B - Comprovante autenticado de que o produto e o fabricante está sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura.

C - Laudo Bromatológico – contendo as análises microbiológica, físico-química, microscópica, organoléptica. Caso este laudo não esteja completo, poderão ser anexados outros, complementando-o. Os laudos apresentados não poderão ter data anterior a 360 (trezentos e sessenta) dias da entrega da documentação e deverão ser emitidos por: * Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura. Ou * Laboratório autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou pelo Ministério da Agricultura para análises de alimentos para fins de registro ou controle. Ou * Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais localizados no Estado de São Paulo;



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

			<p>D - Ficha Técnica do produto, contendo todos os itens abaixo: * Identificação do Produto (Produto, Marca, Nº de registro no órgão competente) * Identificação do fabricante (Nome, Endereço, Telefone) * Características do Produto (Componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos quando utilizados) * Informação Nutricional * Prazo de validade * Condições de armazenamento/conservação; * Responsável Técnico pela fabricação do produto (Nome, Profissão, Conselho Regional, Nº de inscrição, Cargo, Assinatura); E - Cópia da licença de funcionamento, do estabelecimento, expedida pela Vigilância Sanitária;</p> <p>F - Certificado de vistoria do veículo de transporte, expedido pela Vigilância Sanitária.</p> <p>G - Certificado de calibração rastreado pela Rede Brasileira de Calibração (RBCInmetro) de veículos que transportam alimentos perecíveis.</p> <p>Amostra: O vencedor da proposta terá prazo de 5 (cinco) dias úteis, para a entrega de uma amostra por item, na embalagem original, no Depto de Alimentação Escolar à Rua: Dona Auta de Oliveira simões, 1.080, Jd. Primavera, de segunda a sexta-feira das 8:00 às 16 h.</p>			
02	2.000kg		<p>Peixe congelado filé de pirarucu IQF em cubos: o produto é elaborado com filé de peixe pirarucu limpo, sem couro/pele, sem espinhas, sem escamas, sem manchas esverdeadas ou parasitas, em perfeito estado de conservação e higiene, cortado no formato de cubos com aproximadamente 20 a 40 gramas, com textura firme, congelado com a tecnologia IQF. Embalagem primária: o produto deverá ser embalado em sacos de polietileno, atóxico, compatível ao contato direto com alimentos, resistente para as condições de armazenamento e transporte, com fechamento termosoldado, com peso padronizado de 1 kg ou 2 kg. Devem ser íntegras sem água e gelo e sem rachadura ou furos. Será considerada imprópria a embalagem defeituosa, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Rotulagem: O produto deverá estar rotulado conforme legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar de forma clara</p>			

Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237 - Centro, Iracemápolis/SP – CEP: 13.495-047

Telefones: (19) 3456-9226 e (19) 3456-9248

licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

as seguintes informações:

* IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO (NOME DO TIPO DE CARNE/ TIPO DE CORTE)

* NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE / FORNECEDOR

* DATA FABRICAÇÃO DO PRODUTO

* DATA VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO

* PESO LÍQUIDO

* CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO / INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO E CONSUMO

* Nº. DO LOTE

* Nº. REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE

* CARIMBO DO SIF

O fornecedor deverá ter rígidas condições de higiene em seu estabelecimento e deve apresentar Licença de Funcionamento do Órgão Sanitário competente, assim como ter elaborado e implantado as normas de "Boas Práticas de Fabricação". **Prazo de entrega:** o fornecedor deverá se responsabilizar pela entrega programada nos locais (ponto a ponto), entrega semanal (terça-feira), no horário de início às 6:30 h de acordo com as necessidades do Departamento de Alimentação Escolar, a planilha para entrega será elaborada pelo Departamento de Alimentação Escolar, mediante do Pedido de Compra (empenho), com as quantidades necessárias a cada Unidade Escolar e enviada ao fornecedor na semana anterior a entrega. **Transporte** deverá ser feito em veículo com carroceria fechada, isotérmico, respeitando a temperatura de transporte do produto, com Licença de Funcionamento concedido pelo Órgão Sanitário competente. O entregador deverá estar devidamente uniformizado.

O fornecedor deve estar de acordo com a Portaria CVS-5, de 9/04/2013 e demais legislações competentes a seu produto.

DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: A empresa deverá apresentar junto com a amostra do produto (exceto o laudo bromatológico, letra C, que a empresa vencedora com as amostras aprovadas terá 15 (quinze) dia para apresentar):

A - Cópia reprográfica autenticada do Certificado de Registro do produto com memorial descritivo



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

no Órgão competente (ministério da Agricultura).
B - Comprovante autenticado de que o produto e o fabricante está sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura.

C - Laudo Bromatológico – contendo as análises microbiológica, físico-química, microscópica, organoléptica. Caso este laudo não esteja completo, poderão ser anexados outros, complementando-o. Os laudos apresentados não poderão ter data anterior a 360 (trezentos e sessenta) dias da entrega da documentação e deverão ser emitidos por: * Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura. Ou * Laboratório autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou pelo Ministério da Agricultura para análises de alimentos para fins de registro ou controle. Ou * Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais localizados no Estado de São Paulo;

D - Ficha Técnica do produto, contendo todos os itens abaixo: * Identificação do Produto (Produto, Marca, Nº de registro no órgão competente) * Identificação do fabricante (Nome, Endereço, Telefone) * Características do Produto (Componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos quando utilizados)

* Informação Nutricional * Prazo de validade * Condições de armazenamento/conservação; * Responsável Técnico pela fabricação do produto (Nome, Profissão, Conselho Regional, Nº de inscrição, Cargo, Assinatura); E - Cópia da licença de funcionamento, do estabelecimento, expedida pela Vigilância Sanitária;

F - Certificado de vistoria do veículo de transporte, expedido pela Vigilância Sanitária.

G - Certificado de calibração rastreado pela Rede Brasileira de Calibração (RBCInmetro) de veículos que transportam alimentos perecíveis.

Amostra: O vencedor da proposta terá prazo de 5 (cinco) dias úteis, para a entrega de uma amostra por item, na embalagem original, no Depto de



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

			Alimentação Escolar à Rua: Dona Auta de Oliveira simões, 1.080, Jd. Primavera, de segunda a sexta-feira das 8:00 às 16 h.			
03	2.000	kg	Isclas de tilápia empanada: Filé de peixe Tilápia inteiro, ou cortado ao meio, ou em isclas (Oreochromis niloticus), farinha para empanar (Farinha de trigo fortificada com ferro e acidofólico, amido de milho, sal, açúcar, fermento biológico, fermentos químicos: bicarbonato de sódio (INS 500ii) e pirofosfadoácido de sódio (INS 450i), emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471) e corante natural de urucum (INS160b), solução ligante (Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, amido de milho, sal, açúcar e espessantes goma guar (INS 412) e goma xantana (INS 415), farinha de arroz, gordura vegetal, água (4,3%), sal, especiarias (cebola, alho, salsa e mostarda), aromatizantes naturais (óleo de pimenta preta, cebola e alho), estabilizante tripolifosfato de sódio (INS451i), antioxidante isoascorbato de sódio (INS316) e realçador de sabor inosinato de sódio (INS 631). Embalagem primária: o produto deverá ser embalado em sacos de polietileno, atóxico, compatível ao contato direto com alimentos, resistente para as condições de armazenamento e transporte, com fechamento termosoldado, com peso padronizado de 1 kg ou 2 kg. Devem ser íntegras sem água e gelo e sem rachadura ou furos. Será considerada imprópria a embalagem defeituosa, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração. Rotulagem: O produto deverá estar rotulado conforme legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar de forma clara as seguintes informações: * IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO (NOME DO TIPO DE CARNE/ TIPO DE CORTE) * NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE / FORNECEDOR * DATA FABRICAÇÃO DO PRODUTO * DATA VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO * PESO LÍQUIDO * CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO / INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO E CONSUMO * Nº. DO LOTE * Nº. REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE			

Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237 - Centro, Iracemápolis/SP – CEP: 13.495-047

Telefones: (19) 3456-9226 e (19) 3456-9248

licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

* CARIMBO DO SIF

O fornecedor deverá ter rígidas condições de higiene em seu estabelecimento e deve apresentar Licença de Funcionamento do Órgão Sanitário competente, assim como ter elaborado e implantado as normas de "Boas Práticas de Fabricação". **Prazo de entrega:** o fornecedor deverá se responsabilizar pela entrega programada nos locais (ponto a ponto), entrega semanal (terça-feira), no horário de início às 6:30 h de acordo com as necessidades do Departamento de Alimentação Escolar, a planilha para entrega será elaborada pelo Departamento de Alimentação Escolar, mediante do Pedido de Compra (empenho), com as quantidades necessárias a cada Unidade Escolar e enviada ao fornecedor na semana anterior a entrega. **Transporte** deverá ser feito em veículo com carroceria fechada, isotérmico, respeitando a temperatura de transporte do produto, com Licença de Funcionamento concedido pelo Órgão Sanitário competente. O entregador deverá estar devidamente uniformizado.

O fornecedor deve estar de acordo com a Portaria CVS-5, de 9/04/2013 e demais legislações competentes a seu produto.

DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: A empresa deverá apresentar junto com a amostra do produto (exceto o laudo bromatológico, letra C, que a empresa vencedora com as amostras aprovadas terá 15 (quinze) dia para apresentar):

A - Cópia reprográfica autenticada do Certificado de Registro do produto com memorial descritivo no Órgão competente (ministério da Agricultura).

B - Comprovante autenticado de que o produto e o fabricante está sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura.

C - Laudo Bromatológico – contendo as análises microbiológica, físico-química, microscópica, organoléptica. Caso este laudo não esteja completo, poderão ser anexados outros, complementando-o. Os laudos apresentados não poderão ter data anterior a 360 (trezentos e sessenta) dias da entrega da documentação e deverão ser emitidos por: * Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

Agricultura. Ou * Laboratório autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou pelo Ministério da Agricultura para análises de alimentos para fins de registro ou controle. Ou * Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais localizados no Estado de São Paulo;

D - Ficha Técnica do produto, contendo todos os itens abaixo: * Identificação do Produto (Produto, Marca, Nº de registro no órgão competente) * Identificação do fabricante (Nome, Endereço, Telefone) * Características do Produto (Componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos quando utilizados)

* Informação Nutricional * Prazo de validade * Condições de armazenamento/conservação; * Responsável Técnico pela fabricação do produto (Nome, Profissão, Conselho Regional, Nº de inscrição, Cargo, Assinatura); E - Cópia da licença de funcionamento, do estabelecimento, expedida pela Vigilância Sanitária;

F - Certificado de vistoria do veículo de transporte, expedido pela Vigilância Sanitária.

G - Certificado de calibração rastreado pela Rede Brasileira de Calibração (RBCInmetro) de veículos que transportam alimentos perecíveis.

Amostra: O vencedor da proposta terá prazo de 5 (cinco) dias úteis, para a entrega de uma amostra por item, na embalagem original, no Depto de Alimentação Escolar à

Rua: Dona Auta de Oliveira simões, 1.080, Jd. Primavera, de segunda a sexta-feira das 8:00 às 16 h.

Obs.:

O produto deverá estar rotulado com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primárias deverão constar de forma clara as seguintes informações:

- * IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO (NOME DO TIPO DE CARNE/ TIPO DE CORTE)
- * NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE / FORNECEDOR
- * DATA FABRICAÇÃO DO PRODUTO
- * DATA VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO
- * PESO LÍQUIDO
- * CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO / INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO E CONSUMO
- * Nº. DO LOTE

Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237 - Centro, Iracemápolis/SP – CEP: 13.495-047

Telefones: (19) 3456-9226 e (19) 3456-9248

licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

* Nº. REGISTRO DO PRODUTO NO ÓRGÃO COMPETENTE

* CARIMBO DO SIF

O fornecedor deverá ter rígidas condições de higiene em seu estabelecimento e deve apresentar Licença de Funcionamento do Órgão Sanitário competente, assim como ter elaborado e implantado as normas de “Boas Práticas de Fabricação”.

Prazo de entrega: o fornecedor deverá se responsabilizar pela entrega programada nos locais (ponto a ponto), entrega semanal (um dia na semana), no horário de início às 6:30 h de acordo com as necessidades do Departamento de Alimentação Escolar e demais setores (a planilha para entrega para alimentação escolar será elaborada pelo Departamento de Alimentação Escolar, mediante Autorização de Fornecimento (AF), com as quantidades necessárias a cada Unidade Escolar e enviada ao fornecedor na semana anterior (quinta-feira) a entrega.

Transporte deverá ser feito em veículo com carroceria fechada, isotérmico, respeitando a temperatura de transporte do produto, com Licença de Funcionamento concedido pelo Órgão Sanitário competente. O entregador deverá estar devidamente uniformizado. O fornecedor deve estar de acordo com a Portaria CVS-5, de 9/04/2013 e demais legislações competentes a seu produto.

DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA: A empresa deverá apresentar junto com a amostra do produto (exceto o laudo bromatológico, letra C, que a empresa vencedora com as amostras aprovadas terá 15 (quinze) dia para apresentar):

A - Cópia reprográfica autenticada do Certificado de Registro do produto com memorial descritivo no Órgão competente (ministério da Agricultura).

B - Comprovante autenticado de que o produto está sob fiscalização permanente do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura.

C - Laudo Bromatológico – contendo as análises microbiológica, físico-química, microscópica, organoléptica. Caso este laudo não esteja completo, poderão ser anexados outros, complementando-o. Os laudos apresentados não poderão ter data anterior a 360 (trezentos e sessenta) dias da entrega da documentação e deverão ser emitidos por: * Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura; Ou * Laboratório autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde ou pelo Ministério da Agricultura para análises de alimentos para fins de registro ou controle; Ou * Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais localizados no Estado de São Paulo.

D - Ficha Técnica do produto, contendo todos os itens abaixo: * Identificação do Produto (Produto, Marca, Nº de registro no órgão competente) * Identificação do fabricante (Nome, Endereço, Telefone) * Características do Produto (Componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos quando utilizados) * Informação Nutricional * Prazo de validade * Condições de armazenamento/conservação; * Responsável Técnico pela fabricação do produto (Nome, Profissão, Conselho Regional, Nº de inscrição, Cargo, Assinatura);

E - Cópia da licença de funcionamento, do estabelecimento, expedida pela Vigilância Sanitária;

F - Certificado de vistoria do veículo de transporte, expedido pela Vigilância Sanitária

Amostra: O vencedor da proposta terá prazo de 5 (cinco) dias úteis, para a entrega de uma amostra por item, na embalagem original, no Departamento de Alimentação Escolar à Rua Benedito Buck, 15, Jd. Iracema; de segunda à sexta-feira das 8:00 h às 16:00H).

1. JUSTIFICATIVA

Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237 - Centro, Iracemápolis/SP – CEP: 13.495-047

Telefones: (19) 3456-9226 e (19) 3456-9248

licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

As justificativas pertinentes à realização de pregão para aquisição de Carnes, destinadas ao Programa de Alimentação Escolar (PNAE) nas Creches, escolas da rede de Ensino Municipal, Estadual (por meio do convênio 0076/0060/2017) e Instituições Conveniadas para o ano letivo de 2025.

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

Levando em consideração a composição das refeições, calculamos as quantidades médias necessárias com base nos seguintes critérios:

- O ano letivo é composto por 200 dias de aulas; serão atendidas 14 unidades escolares;
- Foram utilizados os dados de alunos matriculados da Secretaria de Educação;
- Em cada dia de aula na Educação Infantil de meio período, no Ensino Fundamental anos iniciais, no Ensino Fundamental anos finais e Ensino Médio, são servidas uma a duas refeições dia (café da manhã e merenda);
- O Ensino Infantil de tempo integral são servidas quatro a cinco refeições por dia (café da manhã, colação, almoço, lanche da tarde e jantar);

O Ensino Fundamental Anos Finais de tempo integral e Ensino Médio de tempo integral são servidas três refeições por dia (café da manhã, lanche, almoço/jantar).

Com base nas quantidades de alunos nas diferentes modalidades de ensino tem-se as seguintes estimativas:

- Escolas Estaduais: 800 alunos
- Escolas Estaduais de Ensino Integral: 1.051 alunos
- Escolas Fundamentais Municipais, anos iniciais: 1.305 alunos
- Escolas Fundamentais Pré-escola período parcial: 184 alunos
- Escolas de Ensino Infantil Pré-escola período integral: 413 alunos
- Escolas de Ensino Infantil tempo integral de 0 a 3 anos: 547 alunos

Ao final, serão necessários os produtos cárneos para o preparo de 457.800 refeições (considerando 1 refeição/dia para 2.289 alunos, ao longo de 200 dias letivos), 630.600 refeições (considerando 3 refeições em tempo integral ao longo de 200 dias letivos para 1.051 alunos) e 768.000 refeições (considerando 4 refeições/dia para 960 alunos em tempo integral, ao longo de 200 dias letivos), totalizando 1.856.400 refeições durante o período letivo.

Além disso, levamos em conta a proporção adequada de alimentos de acordo com a idade e o período de permanência dos alunos na escola, bem como a variação na quantidade de alunos presentes em cada dia letivo.

2. ENTREGA

As entregas deverão ser ponto a ponto, de acordo com Cronograma, conforme pedido enviado pelo setor de Alimentação Escolar; sendo que o fornecedor se responsabilizará pelos produtos quanto à qualidade, troca de mercadorias e por eventuais pedidos emergenciais.

Relação de Escolas:

- **Escola Municipal Dona Leontina de Oliveira**

Rua: Largo Santa Cruz, s/n Jardim Luiz Ometto

Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237 - Centro, Iracemápolis/SP – CEP: 13.495-047

Telefones: (19) 3456-9226 e (19) 3456-9248

licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

Diretor: Elaine Cristina Cavali Biarzollo

Fone: 19-3456-3305

E-mail: emeflentina@yahoo.com.br

- **Escola Municipal Dr. Antônio Cândido de Camargo**

Rua: Vergílio Rossetti, Nº 51 Jardim Iracema

Diretor: Ana Lucia Gandolpho

Fone: 19-3456-1198

E-mail: emantoniocandido@hotmail.com

- **Escola Municipal Profº Benedito Carlos Freire**

Rua: Av. Pedro Marcos Bertanha, nº525 – Jardim Lázaro Honório de Oliveira

Diretor: Angelo Roberto B. de Abreu

Fone: 19-3456-2111

E-mail: emefffreire@gmail.com

- **Escola Municipal Profº Dulcília Costa Rivaben**

Rua: Dr. Dimas Cêra Ometto, nº 352 – Jardim João Ometto

Gesiele Ap. Dibbern Buoro

Fone: 19-3456-3440

E-mail: emefdulcidia@yahoo.com.br

Diretor:

- **Centro Educação Infantil Municipal Profº Denise E. Faulborn Denardi**

Rua: Angelina Catoia Alves, s/n – Jardim Joaquim Fagundes

Diretor: Vera Lúcia Dibbern Hermann

Fone: 19-3456-5268

E-mail: ceimprofdenise@yahoo.com.br

- **Creche Prefeito Luiz Alves de Oliveira**

Rua: Lídia Borba, Nº655 – Jardim Santa Rita

Diretor: Marta Bertoni Januário

Fone: 19-3456-3656

E-mail: crecheluizalves@gmail.com

- **Creche Vereador Lázaro Mendes de Lima**

Rua: Manoel Fernandes, nº 140 Jardim Morro Azul

Diretor: Kátia Mendes Comin

Fone: 19-3456-0365

E-mail: crechelazaromendes@gmail.com

- **Creche Lar Constante Ometto – Unidade I**

Rua: Antonio Joaquim Fagundes, 81 – Centro

Diretor: Murilo Leandrin Lima dos Santos

Fone: 19-3456-3337

E-mail: crechelarconstanteometto@gmail.com

Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237 - Centro, Iracemápolis/SP – CEP: 13.495-047

Telefones: (19) 3456-9226 e (19) 3456-9248

licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

- **Creche Lar Constante Ometto – Unidade II (Savério Izzo)**

Avenida: Dra. Cláudia Maria Gandolpho R. de Souza, 110 – Jd. Lázaro Honório de Oliveira

Diretor: Murilo Leandrin Lima dos Santos

Fone: 19-3456-2522

E-mail: crecheometto2@gmail.com

- **Brinquedoteca**

Rua: Ralpho Elísio Monteiro dos Santos, 119 – Pq. Cesarino Borba

Diretora: Aldenora Souza Santos Melo

Fone: 19-2224-3010

E-mail: aldenoramelo67@hotmail.com brinquedotecareinoencantado@gmail.com

- **Escola Objetivo (Alegria)**

Rua Felício de Paula, 119 – Pq. Cesarino Borba

Diretor: Elizete Teté de Souza

Fone: 19-3456-1603

E-mail: franfacco@ig.com.br objetivo.iracemapolis@gmail.com

- **Escola Estadual Cesarino Borba**

Rua José Ometto, 440 - Centro

Diretor: Antonio Martinho Marchiori

Fone: 19-3456-1172

E-mail: e020000a@educacao.sp.gov.br

- **Escola Estadual João Ometto**

Rua Zaira Paggiaro Ometto, 225 – Jd. João Ometto

Diretor: Daphine Andreza Teixeira

Fone: 19-3456-1686

E-mail: e047284a@educacao.sp.gov.br

- **Escola Estadual Joaquina de Castro Azevedo**

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

Diretor: Eni Lozano de Freitas

Fone: 19-3456-4765

E-mail: e191346a@educacao.sp.gov.br

4. CRONOGRAMA

DATA	ESCOLAS	QUANTIDADE	HORÁRIO
Semanalmente	- EM Dona Leontina de Oliveira - EM Dr. Antônio Cândido de Camargo - EM Prof. Benedicto Carlos Freire - EM Profª Dulcília Costa Rivaben - CEIM Profª Denise E. F. Denardi	Conforme solicitação do Setor de Merenda Escolar	Conforme solicitação do Setor de Merenda Escolar *2ª a 6ª feira, das 07h as

Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237 - Centro, Iracemápolis/SP – CEP: 13.495-047

Telefones: (19) 3456-9226 e (19) 3456-9248

licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. ____

	<ul style="list-style-type: none">- Creche Mun. Pref. Luiz Alves de Oliveira- Creche Mun. Ver. Lázaro M. de Lima- Creche Lar Constante Ometto – Unid. 1- Creche Lar Constante Ometto – Unid. 2 (Savério Izzo)- Escola Estadual Cesarino Borba- Escola Estadual João Ometto- Escola Estadual Joaquina C. Azevedo		15h
--	---	--	-----

Iracemápolis, 25 de Outubro de 2.024

Vilceia Salvino da Silva Correa
Diretora Municipal de Educação



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

ANEXO III

VALOR ESTIMADO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 31/2024

OBJETO: Registro de preços, visando a eventual e futura aquisição de carnes e perecíveis respeitando as necessidades e o interesse público, de forma parcelada e a pedido para o ano de 2025

PLANILHA ORÇAMENTÁRIA

Objeto – Registro de preços, visando a eventual e futura aquisição de carnes e perecíveis respeitando as necessidades e o interesse público, de forma parcelada e a pedido.										
PREGÃO ELETRÔNICO 31/2024			PROCESSO : 219/2024							
LOTE 1										
Item	Descrição	EBS COMERCIAL	ILUMINARE COMERCIAL	NTB COMERCIAL	PREFEITURA MUNICIPAL DE CABRÁLIA PAULISTA CNPJ : 46.137.469/0001-78	PREFEITURA PIRAPOZINHO CNPJ : 54.801.121/0001-61	PREFEITURA DE ITAÍ CNPJ : 46.634.200/0001-05	Preço Médio	Quantidade	Total
		CNPJ : 32.752.257/0001-96	CNPJ: 08.600.856/0001-00	CNPJ : 13.656.358/0001-19						
1	Salsicha hot dog	R\$ 17,19	R\$ 16,10	R\$ 15,88	-	-	-	R\$ 16,39	2500	R\$ 40.975,00
2	Mortadela, tipo Bologna, fatiada	R\$ 47,39	R\$ 45,80	R\$ 44,90	-	-	-	R\$ 46,03	1.000	R\$ 46.030,00
3	Linguiça Toscana	R\$ 36,29	R\$ 35,70	R\$ 33,90	-	-	-	R\$ 35,30	4.400	R\$ 155.305,33
4	Pão de queijo assado e congelado	R\$ 36,29	R\$ 36,90	R\$ 34,05	-	-	-	R\$ 35,75	4.000	R\$ 142.986,67
5	Queijo Muçarela	-	-	-	R\$ 52,61	R\$ 34,00	R\$ 38,90	R\$ 41,84	1.250	R\$ 52.295,83
COTA RESERVA								TOTAL GLOBAL		R\$ 437.592,83
LOTE 2										
Item	Descrição	EBS COMERCIAL	ILUMINARE COMERCIAL	NTR COMERCIAL	-	-	-	Preço	Quantid	Total
		CNPJ : 32.752.257/0001-96	CNPJ: 08.600.856/0001-00	CNPJ : 13.656.358/0001-19	-	-	-			
1	Bolinho de carne	R\$ 40,09	R\$ 41,10	R\$ 38,80	-	-	-	R\$ 40,00	3.000	R\$ 119.990,00
2	Carne bovina, semi processada; patinho, cortada em cubos 2x2	R\$ 53,09	R\$ 51,90	R\$ 49,80	-	-	-	R\$ 51,60	13.000	R\$ 670.756,67
3	Carne bovina, semi processada; patinho, cortada em iscas	R\$ 53,09	R\$ 51,70	R\$ 49,80	-	-	-	R\$ 51,53	9.000	R\$ 463.770,00
4	Carne bovina, coxão mole em bifes com especiarias naturais	R\$ 54,99	R\$ 56,10	R\$ 53,05	-	-	-	R\$ 54,71	2.400	R\$ 131.312,00
5	Carne bovina semi processada, patinho, moida	R\$ 52,69	R\$ 50,50	R\$ 49,00	-	-	-	R\$ 50,73	23.000	R\$ 1.166.790,00
6	Carne in natura bife a role, bovino IQF	R\$ 70,99	R\$ 68,70	R\$ 65,90	-	-	-	R\$ 68,53	2.400	R\$ 164.472,00
								TOTAL GLOBAL		R\$ 2.717.090,67
LOTE 3										
Item	Descrição	EBS COMERCIAL	ILUMINARE COMERCIAL	NTR COMERCIAL	-	-	-	Preço	Quantid	Total
		CNPJ : 32.752.257/0001-96	CNPJ: 08.600.856/0001-00	CNPJ : 13.656.358/0001-19	-	-	-			
1	Almôndega Bovina assada	R\$ 40,09	R\$ 42,90	R\$ 41,00	-	-	-	R\$ 41,33	2.500	R\$ 103.325,00
2	Kibe de carne bovina	R\$ 38,99	R\$ 43,10	R\$ 41,00	-	-	-	R\$ 41,03	3.200	R\$ 131.296,00
3	Carne Bovina processada, Moida, Assada e Congelada	R\$ 59,99	R\$ 67,30	R\$ 65,00	-	-	-	R\$ 64,10	6.000	R\$ 384.580,00
								TOTAL GLOBAL		R\$ 619.201,00
LOTE 4										
Item	Descrição	EBS COMERCIAL	ILUMINARE COMERCIAL	NTB COMERCIAL	-	-	-	Preço	Quantid	Total
		CNPJ : 32.752.257/0001-96	CNPJ: 08.600.856/0001-00	CNPJ : 13.656.358/0001-19	-	-	-			
1	Carne Suína semiprocessada, Pernil Suíno em Cubos	R\$ 33,69	R\$ 34,90	R\$ 35,10	-	-	-	R\$ 34,56	6.250	R\$ 216.020,83
2	Lombo suíno empanado	R\$ 38,29	R\$ 38,70	R\$ 39,80	-	-	-	R\$ 38,93	2.000	R\$ 77.860,00
3	Carne in natura bife a role, suíno IQF	R\$ 49,99	R\$ 48,30	R\$ 45,80	-	-	-	R\$ 48,03	2.000	R\$ 96.060,00
								TOTAL GLOBAL		R\$ 389.940,83
LOTE 5										
Item	Descrição	EBS COMERCIAL	ILUMINARE COMERCIAL	NTR COMERCIAL	-	-	-	Preço	Quantid	Total
		CNPJ : 32.752.257/0001-96	CNPJ: 08.600.856/0001-00	CNPJ : 13.656.358/0001-19	-	-	-			
1	FRANGO SEMI PROCESSADO; FILÉ DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO (sem pele e sem osso)	R\$ 30,99	R\$ 30,90	R\$ 29,15	-	-	-	R\$ 30,35	18.750	R\$ 569.000,00
2	Frango semi processado, Filé Peito de Frango em Cubos	R\$ 34,69	R\$ 31,50	R\$ 33,05	-	-	-	R\$ 33,08	3.750	R\$ 124.050,00
3	Frango semiprocessado, Filé Peito de Frango em Tiras	R\$ 34,69	R\$ 31,00	R\$ 33,05	-	-	-	R\$ 32,91	6.250	R\$ 205.708,33
								TOTAL GLOBAL		R\$ 898.758,33
LOTE 6										
Item	Descrição	EBS COMERCIAL	ILUMINARE COMERCIAL	NTR COMERCIAL	-	-	-	Preço	Quantid	Total
		CNPJ : 32.752.257/0001-96	CNPJ: 08.600.856/0001-00	CNPJ : 13.656.358/0001-19	-	-	-			
1	Pescado semiprocessado, Cação em Cubos	R\$ 49,29	R\$ 51,50	R\$ 53,05	-	-	-	R\$ 51,28	3.215	R\$ 164.865,20
2	Peixe congelado filé de pirarucu IQF em cubos	R\$ 70,39	R\$ 62,10	R\$ 65,15	-	-	-	R\$ 65,88	2.000	R\$ 131.760,00
3	Isclas de tilápia empanada	R\$ 72,99	R\$ 67,00	R\$ 69,05	-	-	-	R\$ 69,68	2.000	R\$ 139.360,00
								TOTAL GLOBAL		R\$ 435.985,20



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

ANEXO IV

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 219/2024 - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 31/2024

INTERESSADA: PREFEITURA MUNICIPAL DE IRACEMÁPOLIS

EMPRESA DETENTORA DA ATA: XXXXXXXXXXXXX

Aos XXXX dias do mês de XXXX do ano de dois mil e vinte e quatro, a **PREFEITURA MUNICIPAL DE IRACEMÁPOLIS**, inscrita no CNPJ sob o nº 45.786.159/0001-11, com sede à Rua Antônio Joaquim Fagundes, nº 237, Centro, Iracemápolis/SP, CEP: 13.495-047, neste ato representada por sua Prefeita Municipal, a Sra. **Nelita Cristina Michel Franceschini**, brasileira, casada, doravante designada simplesmente **INTERESSADA**, e de outro lado a empresa **XXXXXXXXXXXXXX**, inscrita no CNPJ sob o nº XXXXXXXXXXXXX, com sede na XXXXXXXXXXXXX, neste ato representada por **XXXXXXXXXXXXXX**, brasileiro(a), (estado civil), doravante designada **EMPRESA DETENTORA DA ATA**, nos termos dos Decretos Municipais nº 4215 de 01 de fevereiro de 2024 e nº 4221 de 04 de março de 2024, e Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021 e demais normas aplicáveis à espécie, resolvem **REGISTRAR OS PREÇOS**, consoante as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA 1ª – DO OBJETO

Registro de preços, visando a eventual e futura aquisição de carnes e perecíveis respeitando as necessidades e o interesse público, de forma parcelada e a pedido para o ano de 2025 relacionados de acordo com as especificações técnicas e demais disposições do **Anexo II** do edital.

CLÁUSULA 2ª – DOS PREÇOS

2.1. Pelo fornecimento referidos na cláusula 1ª, o MUNICÍPIO pagará à DETENTORA os preços registrados e descritos na tabela abaixo, na qual se incluem, além do lucro, as despesas que estejam, direta ou indiretamente, relacionadas com o objeto desta Ata de Registro de Preços:

LOTE 1						
Item	Quantidade	Unidade	Discriminação do Objeto	Marca	Unitário	Valor Total
01	2.500	kg	Salsicha hot dog de primeira categoria			
02	1.000	kg	Mortadela, tipo Bologna, fatiada			
03	4.400	kg	Linguiça Toscana			
04	4.000	kg	Pão de queijo assado e congelado de 15 a 18 gramas			
05	1.250	kg	Queijo Muçarela			

Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237 - Centro, Iracemápolis/SP – CEP: 13.495-047

Telefones: (19) 3456-9226 e (19) 3456-9248

licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

LOTE 2						
Item	Quantidade	Unidade	Discriminação do Objeto	Marca	Unitário	Valor Total
01	3.000	kg	Bolinho de carne			
02	13.000	kg	Carne bovina, semi processada; patinho, cortada em cubos 2x2			
03	9.000	kg	Carne bovina, semi processada; patinho, cortada em iscas			
04	2.400	kg	Carne bovina, coxão mole em bifes com especiarias naturais			
05	23.000	kg	Carne bovina semi processada, patinho, moída,			
06	2.400	kg	Carne in natura bife a role, bovino IQF			

LOTE 3						
Item	Quantidade	Unidade	Discriminação do Objeto	Marca	Valor Unitário	Total
01	2500	kg	Almôndega Bovina assada			
02	3.200	kg	Kibe de carne bovina			
03	6.000	kg	Carne Bovina processada, Moída, Assada e Congelada			

LOTE 4						
Item	Quantidade	Unidade	Discriminação do Objeto	Marca	Unitário	Valor Total
01	6.250	kg	Carne Suína semiprocessada, Pernil Suíno em Cubos			
02	2.000	kg	Lombo suíno empanado			
03	2.000	kg	Carne in natura bife a role, suíno IQF			

LOTE 5						
Item	Quantidade	Unidade	Discriminação do Objeto	Marca	Valor Unitário	Total
01	18.750	kg	FRANGO SEMI PROCESSADO; FILÉ DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO (sem pele e sem osso)			
02	3.750	kg	Frango semi processado, Filé Peito de Frango em Cubos microbiológicas:			
03	6.250	kg	Frango semiprocessado, Filé Peito de Frango em Tiras			

LOTE 6						
Item	Quantidade	Unidade	Discriminação do Objeto	Marca	Unitario	Total
01	3.125	kg	Pescado semiprocessado, Cação em Cubos			
02	2.000	kg	Peixe congelado filé de pirarucu IQF em cubos			
03	2.000	kg	Isclas de tilápia empanada			

Rua Antônio Joaquim Fagundes, 237 - Centro, Iracemápolis/SP – CEP: 13.495-047

Telefones: (19) 3456-9226 e (19) 3456-9248

licitacoes@iracemapolis.sp.gov.br



CLÁUSULA 3ª ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

3.1 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:

3.1.2 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;

3.1.3 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;

3.1.4 Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

3.1.4.1 No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

3.1.4.2 No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

CLÁUSULA 4ª NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

4.1 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.

4.1.2 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.

4.1.3 Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador 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.

4.1.4 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.

4.1.5 Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da Ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciarem negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.1.6 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.

4.1.7 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.

4.1.8 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, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

4.1.9 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.

4.1.10 Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da Ata de registro de preços, nos termos do item 10.1.3, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.





Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

4.1.11 Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 10.2, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

4.1.12 O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da Ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021

CLÁUSULA 5ª – DA VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses corridos e consecutivos, contados a partir do primeiro dia útil subsequente à data de sua celebração. Prorrogáveis no limite previsto por lei

CLÁUSULA 6ª – DO PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA

6.1. Os produtos (objeto deste Pregão Eletrônico) deverão ser entregues, nos moldes do Termo de Referência do edital e de acordo com a Proposta Comercial, em local e horário designados pela Secretaria Requisitante, em cada pedido de fornecimento, sem que isso implique acréscimo no preço constante da proposta.

6.2. O objeto da presente licitação será recebido **provisoriamente** em até **05 (cinco) dias úteis**, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, contados da data da entrega dos bens, no local indicado no pedido de compras, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

6.3. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6.4. O recebimento dos bens dar-se-á definitivamente no prazo de até **10 (dez) dias úteis**, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

CLÁUSULA 7ª – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

7.1. Os pagamentos serão efetuados pelo MUNICÍPIO diretamente a DETENTORA, em até 30 (trinta) dias consecutivos após cada entrega, pelo valor da nota fiscal eletrônica devidamente extraída pela DETENTORA, depois de processadas pela contabilidade.

7.2. Todas as notas fiscais eletrônicas precisam ser atestadas para que a tesouraria possa efetuar os respectivos pagamentos.

7.3. O MUNICÍPIO, através da tesouraria, fará as retenções dos valores correspondentes às obrigações previdenciárias, tributárias e fiscais, conforme o caso, de acordo com a legislação que disciplina a matéria, sendo que, as guias dos valores retidos serão devidamente recolhidas e encaminhadas suas cópias reprográficas a DETENTORA.

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

7.5. A Prefeitura Municipal de Iracemápolis obriga-se a:

7.5.1. Proporcionar todas as facilidades necessárias para o cumprimento das condições estabelecidas neste edital e seus anexos;

7.5.2. Efetuar os pagamentos devidos no prazo e condições indicadas neste instrumento;





7.5.3. No caso de atraso de pagamento por parte da Prefeitura Municipal de Iracemápolis, os valores serão corrigidos pelo índice **IPCA**.

CLÁUSULA 8ª – DAS PENALIDADES

8.1. Depois de celebrado o contrato, a contratada será responsabilizada administrativamente pelas infrações descritas nesta Clausula

8.2. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14,133, de 2021, o contratado que:

8.2.1. der causa à inexecução parcial do contrato;

8.2.2. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

8.2.3. der causa à inexecução total do contrato;

8.2.4. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

8.2.5. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

8.2.6. praticar ato fraudulento na execução do contrato;

8.2.7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

8.2.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013;

8.2.9. entregar objeto com vícios ou defeitos ocultos que o tornem impróprio ao uso a que é destinado, ou diminuíam-lhe o valor ou, ainda, fora das especificações contratadas;

8.3. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à contratada as sanções previstas nos incisos 1, 11, III e IV do art. 156.

8.3.1. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa compensatória.

SANÇÃO DE MULTA

8.4. Será aplicada MULTA MORATÓRIA nas hipóteses de atraso injustificado na execução do contrato, na seguinte forma:

8.4.1. de 10 A 20 % (dez a vinte por cento) por dia de atraso injustificado, até o limite de 29 (vinte e nove) dias;

8.4.2.1. O atraso superior a (30) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei nº 14.133/2021.

8.5. A MULTA COMPENSATÓRIA será aplicada nas hipóteses de descumprimento de obrigações contratuais ou nos casos decorrentes de atos praticados no procedimento licitatório, por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei Federal nº 14.133/2021, sendo estabelecida em razão do grau de importância da obrigação desatendida, objetivando-se a compensação das eventuais perdas nas quais a Administração tenha incorrido.

Infração (Subitens)	Percentual da multa
8.2.1.	10% (dez por cento) sobre o valor contratado
8.2.2. 8.2.3. 8.2.4. 8.2.5. 8.2.6. 8.2.7. 8.2.8. 8.2.9.	De 10% (dez por cento) a 20% (vinte por cento) sobre o valor contratado



Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. ____

8.6. As penalidades de multa moratória e multa compensatória não serão cumuladas.

8.7. A multa moratória poderá ser convertida em multa compensatória, observado o disposto no art. 162 da Lei Federal nº 14.133/2021.

8.8. Quaisquer multas aplicadas deverão ser recolhidas junto ao órgão competente, no prazo de até 30 dias contados de sua publicação no Diário Oficial, podendo, ainda, ser descontadas de qualquer fatura ou crédito existente, a critério da licitante.

8.9. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

SANÇÃO DE IMPEDIMENTO DE LICITAR E CONTRATAR

8.10. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável, em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 8.2.2, 8.2.3 e 8.2.4, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta com o Município da Iracemápolis, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, obedecida a seguinte gradação:

Infração (Subitens)	Pena
8.2.2.	Impedimento pelo período de até dois anos
8.2.3.	Impedimento pelo período de até três anos
8.2.4.	Impedimento pelo período de até um ano

SANÇÃO DE DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE PARA LICITAR OU CONTRATAR

8.11. A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 8.2.5, 8.2.6, 8.2.7 e 8.2.8, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, obedecida a seguinte gradação:

Infração (Subitens)	Pena
8.2.5.	Declaração de inidoneidade de até cinco anos
8.2.6. 8.2.7. 8.2.8.	Declaração de inidoneidade de até seis anos

8.12. Será aplicada a sanção de que trata o subitem 8.11 deste Edital nas infrações administrativas previstas nos itens 8.2.2, 8.2.3 e 8.2.4 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar.

PROCESSO ADMINISTRATIVO SANCIONADOR

8.13. O procedimento para aplicação das sanções seguirá o disposto na Lei nº 14.133, de 2021

CLÁUSULA 9ª – DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1. Esta Ata de Registro de Preços será cancelada total ou parcialmente pelo MUNICÍPIO, de pleno direito, em qualquer tempo, isento de qualquer ônus ou responsabilidade, independentemente de ação, notificação ou interpelação judicial, sem que a DETENTORA, assista o direito a qualquer indenização, se esta:

9.1.1. Falir, entrar em concordata, tiver a sua empresa dissolvida ou deixar de existir;

9.1.2. Transferir, no todo ou em parte, as obrigações sem prévia autorização do MUNICÍPIO;

9.1.3. Sem justa causa, suspender as entregas;

9.1.4. Agir com dolo ou culpa ou mediante simulação ou fraude na execução da Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA 10ª – DOS RECURSOS FINANCEIROS





Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

10.1. As despesas decorrentes da execução desta Ata de Registro de Preços correrão por conta das dotações orçamentárias próprias, elementos econômicos (conforme tabela abaixo), constantes do orçamento-programa para o exercício econômico e financeiro de 2024.

Ficha	Dotação
990	09.12.12.306.2006.2.027.3.3.90.30.01.0000000
991	09.12.12.306.2006.2.027.3.3.90.30.02.0000000
992	09.12.12.306.2006.2.027.3.3.90.30.05.0000000
993	09.12.12.306.2006.2.028.3.3.90.30.01.0000000
994	09.12.12.306.2006.2.028.3.3.90.30.02.0000000
995	09.12.12.306.2006.2.028.3.3.90.30.05.0000000
551	07.03.13.392.3002.2.097.3.3.90.30.01.0000000
531	07.02.27.812.3001.2.096.3.3.90.30.01.0000000
596	08.01.08.122.4001.2.035.3.3.90.30.01.0000000
247	02.09.06.182.8005.2.116.3.3.90.30.01.0000000

CLÁUSULA 11ª – DO SUPORTE LEGAL

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

11.1.1. Constituição Federal;

11.1.2. Lei Orgânica Municipal;

11.1.3. Lei Federal Nº 14.133/2021 e posteriores alterações;

11.1.4. Decreto Municipal Nº 4215/2024;

11.1.5. Decreto Municipal Nº 4221/2024;

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

CLÁUSULA 12ª – DO FISCAL DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

12.1. A presente Ata de Registro de Preços será gerida por Vilcéia Salvino da Silva, Diretora Municipal de Educação e fiscalizada pela senhora **Silvia Marina Raitano Rodrigues**, Nutricionista, Encarregada do Setor de Alimentação Escolar, a qual competirá acompanhar a sua aplicação, em conformidade com o previsto no edital e na proposta da DETENTORA.

12.2. Em caso de eventual irregularidade, inexecução ou desconformidade na execução, o fiscal da Ata de Registro de Preços dará ciência ao MUNICÍPIO do sucedido, fazendo-o por escrito, bem como das providências exigidas da DETENTORA para sanar a falha ou defeito apontado.

12.3. Todo e qualquer dano decorrente da inexecução, parcial ou total desta Ata de Registro de Preços, ainda que imposto a terceiros, será de única e exclusiva responsabilidade da DETENTORA, garantida a ampla defesa e o contraditório.

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

12.5. O MUNICÍPIO reserva-se o direito de rejeitar, no todo ou em parte, o objeto registrado, caso os mesmos afastem-se das especificações do edital, seus anexos e da proposta da DETENTORA.





Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

CLÁUSULA 13ª – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E FINAIS

13.1. Não será permitida a entrega sem que o MUNICÍPIO emita, previamente, a respectiva autorização.

13.2. Para os casos omissos nesta Ata de Registro de Preços prevalecerão as condições e exigências da respectiva licitação e demais disposições em vigor.

13.3. A DETENTORA assume a exclusiva responsabilidade pelo pagamento dos salários, encargos trabalhistas, previdenciários e fiscais advindos da legislação vigente, sendo que ao pessoal por ela designado para trabalhar na execução do objeto desta Ata de Registro de Preços, não tem vínculo empregatício algum com o MUNICÍPIO.

13.4. A DETENTORA assume total responsabilidade pela execução integral desta Ata de Registro de Preços, sem direito a qualquer ressarcimento por despesas decorrentes de custos não previstos em sua proposta quer decorrentes de erro ou omissão de sua parte.

13.5. As dúvidas surgidas na aplicação desta Ata de Registro de Preços, bem como os casos omissos serão solucionadas pelo MUNICÍPIO, ouvidos os órgãos técnicos especializados, ou profissionais que se fizerem necessários.

13.6. Prevalecerá a presente Ata de Registro de Preços no caso de haver divergências entre ele e os documentos eventualmente anexados.

13.7. Fica eleito o Foro da Comarca do Município de Limeira/SP, para dirimir as eventuais controvérsias decorrentes do presente ajuste.

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

Iracemápolis/SP, ____ de _____ de 2024.

Nelita Cristina Michel Franceschini Prefeita Municipal	DETENTORA
--	-----------

Testemunhas:

Antônio Carlos Pizzinatto Encarregado de Compras	Katia Alves de Oliveira Oficial II
---	---------------------------------------





Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: Município de Iracemápolis/SP;

DETENTORA DA ATA: _____;

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XX/2024; LICITAÇÃO: Pregão Eletrônico 31/2024; PROCESSO: 219/2024;

OBJETO: Registro de preços, visando a eventual e futura aquisição de carnes e perecíveis respeitando as necessidades e o interesse público, de forma parcelada e a pedido para o ano de 2025

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 Eletrônico do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (<https://doe.tce.sp.gov.br/>), 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 e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2024, conforme “Declaração(ões) de Atualização Cadastral” anexa (s);
- E. é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados

2. Damos-nos por NOTIFICADOS para:

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

Iracemápolis/SP, ____ de _____ de 2024.

Autoridade Máxima do Órgão/Entidade:

Nome: Nelita Cristina Michel Franceschini; Cargo: Prefeita Municipal; Telefone: (19) 3456-9205;

E-mail Institucional: prefeito@iracemapolis.sp.gov.br;

Assinatura: _____

Responsáveis pela Homologação do Certame ou Ratificação da Dispensa/Inexigibilidade de Licitação:

Nome: Nelita Cristina Michel Franceschini; Cargo: Prefeita Municipal; Telefone: (19) 3456-9205;

E-mail Institucional: prefeito@iracemapolis.sp.gov.br;

Assinatura: _____





Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

Responsáveis que assinaram o Ajuste:

Pelo Contratante:

Nome: Vilceia Salvino da Silva Corrêa; Cargo: Diretora Municipal de Educação; Telefone: (19) 3456-4907

E-mail Institucional: educacao@iracemapolis.sp.gov.br

Assinatura: _____

Pela Contratada:

Nome: _____; Cargo: _____; Telefone _____

E-mail Institucional: _____; E-mail pessoal: _____;

Assinatura: _____

Ordenador de Despesas da Contratante:

Nome: Nelita Cristina Michel Franceschini; Cargo: Prefeita Municipal; Telefone: (19) 3456-9205;

E-mail Institucional: prefeito@iracemapolis.sp.gov.br;

Assinatura: _____

Gestor(es) do Contrato:

Nome: Vilceia Salvino da Silva Corrêa; Cargo: Diretora Municipal de Educação; Telefone: (19) 3456-4907

E-mail Institucional: educacao@iracemapolis.sp.gov.br

Assinatura: _____





Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

ANEXO V

MODELO DE APRESENTAÇÃO DE PROPOSTA COMERCIAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 31/2024

A empresa....., inscrita no CNPJ nº
....., estabelecida na Rua/Avenida
....., telefone (), e-mail
institucional , Conta Bancária (banco, Agência e Conta Corrente)
....., propõe fornecer à Prefeitura Municipal de Iracemápolis/SP, em estrito
cumprimento ao previsto no edital do Pregão Eletrônico nº 31/2024, que tem como objeto Registro
de preços, visando a eventual e futura aquisição de carnes e perecíveis respeitando as
necessidades e o interesse público, de forma parcelada e a pedido

Especificações do Objeto:

Nos moldes do **Anexo II**.

LOTE 1						
Item	Quantidade	Unidade	Discriminação do Objeto	Marca	Unitário	Valor Total
01	2.500	kg	Salsicha hot dog de primeira categoria			
02	1.000	kg	Mortadela, tipo Bologna, fatiada			
03	4.400	kg	Linguiça Toscana			
04	4.000	kg	Pão de queijo assado e congelado de 15 a 18 gramas			
05	1.250	kg	Queijo Muçarela			

LOTE 2						
Item	Quantidade	Unidade	Discriminação do Objeto	Marca	Unitário	Valor Total
01	3.000	kg	Bolinho de carne			
02	13.000	kg	Carne bovina, semi processada; patinho, cortada em cubos 2x2			
03	9.000	kg	Carne bovina, semi processada; patinho, cortada em iscas			
04	2.400	kg	Carne bovina, coxão mole em bifes com especiarias naturais			
05	23.000	kg	Carne bovina semi processada, patinho, moída,			
06	2.400	kg	Carne in natura bife a role, bovino IQF			

LOTE 3						
Item	Quantidade	Unidade	Discriminação do Objeto	Marca	Valor Unitário	Total
01	2.500	kg	Almôndega Bovina assada			
02	3.200	kg	Kibe de carne bovina			
03	6.000	kg	Carne Bovina processada, Moída, Assada e Congelada			





Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

LOTE 4						
Item	Quantidade	Unidade	Discriminação do Objeto	Marca	Unitário	Valor Total
01	6.250	kg	Carne Suína semiprocessada, Pernil Suíno em Cubos			
02	2.000	kg	Lombo suíno empanado			
03	2.000	kg	Carne in natura bife a role, suíno IQF			

LOTE 5						
Item	Quantidade	Unidade	Discriminação do Objeto	Marca	Valor Unitário	Total
01	18.750	kg	FRANGO SEMI PROCESSADO; FILÉ DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO (sem pele e sem osso)			
02	3.750	kg	Frango semi processado, Filé Peito de Frango em Cubos microbiológicas:			
03	6.250	kg	Frango semiprocessado, Filé Peito de Frango em Tiras			

LOTE 6						
Item	Quantidade	Unidade	Discriminação do Objeto	Marca	Unitário	Total
01	3.125	kg	Pescado semiprocessado, Cação em Cubos			
02	2.000	kg	Peixe congelado filé de pirarucu IQF em cubos			
03	2.000	kg	Isclas de tilápia empanada			

OBSERVAÇÕES:

- a) A proponente obriga-se a cumprir o prazo de execução previsto no edital.
- b) A proponente declara que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infra legais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.
- c) **Prazo de Entrega dos itens:** _____ (máximo 10 (dez) dias úteis)
- d) **Das Condições de Pagamento:** conforme estabelecido no item 21.1. do Edital.
- c) **A validade desta proposta é de 90 (noventa) dias corridos**, contados da data da abertura da sessão pública de pregão.
- d) Declaramos que estamos de acordo com todas as condições estipuladas deste Pregão Eletrônico e seus anexos, nos responsabilizamos pelo cumprimento da proposta que nos for adjudicada.

Nome do responsável pela assinatura da Ata de Registro de Preços: _____

E-mail: _____

(Nome da empresa + Carimbo)
(Nome e Cargo do responsável legal da licitante)





Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

ANEXO VI
MODELO DE DECLARAÇÃO
TIMBRE DA EMPRESA

(Nome da empresa, CNPJ e endereço da empresa)

DECLARAÇÃO

DECLARAMOS, sob as penas da Lei, para os fins de habilitação, na Licitação Pregão Eletrônico nº 31/2024 – Processo nº 219/2024, instaurada pela Prefeitura Municipal de Iracemápolis que a empresa:

1. Cumpre ao disposto nos incisos XXXIII do art. 7º da Constituição Federal e inciso VI do art. 68 da Lei Federal nº 14.133/2021, de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso e insalubre e não emprega menor de 16 anos, ressalvado, quando for o caso, o menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do modelo anexo ao Decreto Federal nº 4.358, de 05 de Setembro de 2002, que regulamenta a Lei nº 9.584, de 27 de outubro de 2002;
2. Não está impedida de contratar com a Administração Pública;
3. Não foi declarada inidônea por ato do Poder Público;
4. Não incorre nas demais condições impeditivas da lei nº 14.133/2021;
5. Que inexistem fatos impeditivos a sua habilitação.

_____, _____ de _____ de 2024.

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





Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

ANEXO VII

DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO E ATENDIMENTO ÀS CONDIÇÕES DO EDITAL

TIMBRE DA EMPRESA

(Nome da empresa, CNPJ e endereço da empresa)

DECLARAMOS, para todos os fins de direito, que conhecemos o objeto do pregão e os termos constantes no Edital Pregão Eletrônico nº 31/2024 – Processo nº 219/2024 e seu(s) ANEXOS e do Regulamento bem como temos todas as condições de cumprir as exigências ali contidas no que concerne à apresentação de documentação para fim de habilitação.

_____, _____ de _____ de 2024.

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





Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

ANEXO VIII **MODELO DE DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE**

TIMBRE DA EMPRESA

(Nome da empresa, CNPJ e endereço da empresa)

Ao (a) Pregoeiro do Município

Declaramos para os fins de direito, na qualidade de Proponente do procedimento de licitação, sob a modalidade Pregão Eletrônico nº 31/2024 – Processo nº 219/2024 instaurado pela Prefeitura Municipal de Iracemápolis, que:

- Assumimos inteira responsabilidade pela autenticidade de todos os documentos apresentados ao(a) Pregoeiro, sujeitando-nos a eventuais averiguações que se façam necessárias;
- Comprometemo-nos a manter, durante a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- Comprometemo-nos a repassar na proporção correspondente, eventuais reduções de preços decorrentes de mudanças de alíquotas de impostos incidentes sobre o fornecimento do objeto, em função de alterações de legislação correspondente, publicada durante a vigência do Contrato;
- Temos conhecimento e submetemo-nos ao disposto na Lei n.º 8.078 – Código de Defesa do Consumidor, bem como, ao Edital e Anexos do **Pregão Eletrônico nº 31/2024 – Processo nº 219/2024**, realizado pela Prefeitura de Iracemápolis/SP.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

_____, _____ de _____ de 2024.

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





Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

ANEXO IX

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

TIMBRE DA EMPRESA

(Nome da empresa, CNPJ e endereço da empresa)

() MICROEMPRESA

() EMPRESA DE PEQUENO PORTE

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

_____, Endereço _____,

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

Sou optante do Sistema Simples Nacional? () SIM () NÃO

_____, _____ de _____ de 2024.

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





Prefeitura Municipal de Iracemápolis

Coordenadoria de Compras Públicas

Processo nº 219/2024

Fls. _____ / Rub. _____

ANEXO X

MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE VÍNCULO FAMILIAR

(papel timbrado da empresa)

TIMBRE DA EMPRESA

(Nome da empresa, CNPJ e endereço da empresa)

(nome empresarial da licitante) _____, inscrita no CNPJ nº _____, com sede na (endereço completo) _____, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____, infra-assinado, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF/MF nº _____, para fins do presente processo licitatório, DECLARA não possuir em seu quadro societário cônjuge, companheiro(a) ou parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau, de servidor público da ativa na Prefeitura Municipal de Iracemápolis que impossibilite a participação no referido Pregão Eletrônico nº 31/2024.

_____, _____ de _____ de 2024.

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

