



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA
Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000 - CP: 46
CNPJ: 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: 384.070.017.115
FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO OBJETIVANDO A CONSTITUIÇÃO DE SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS – PARTICIPAÇÃO AMPLA

MODO DE DISPUTA: “ABERTO”

PREGÃO ELETRÔNICO PREFEITURA ITIRAPINA n. 29/2026

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 35/2026

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 990/2026

ENDEREÇO ELETRÔNICO: <https://bll.org.br/>.

DATA DO INÍCIO DO PRAZO PARA ENVIO DA PROPOSTA ELETRÔNICA: 10 de junho de 2026 – A partir das 10h.

DATA E HORA DO ENCERRAMENTO DE RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: 23 de junho de 2026 – às 08h.

DATA E HORA DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA: 23 de junho de 2026 – às 08h15min.

A Prefeitura Municipal de Itirapina, Estado de São Paulo, por intermédio da senhora **Prefeita Municipal Maria da Graça Zucchi Moraes, CPF nº553.097.808-82**, usando sua competência, torna público que se acha aberta no Paço Municipal, situada à Avenida 01, nº 106, Centro, Itirapina/SP, o processo licitatório na modalidade **Pregão Eletrônico nº 29/2026**, julgamento será o de **Menor Preço Por Item**, originário do **Processo Administrativo nº 990/2026**, realizará licitação nos termos da **Lei nº 14.133, de 2021**, regulamentada pelos decretos municipal 4.088 de 04.09.23, 4089 de 04.09.23 e 4.090 de 04.09.2023 e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e seus anexos e ser encaminhadas por meio eletrônico após o registro dos interessados em participar do certame e o credenciamento de seus representantes no aplicativo " BLL Licitações", constante da página eletrônica do BLL – Licitações Públicas, no endereço <https://bll.org.br/>.

A sessão pública de processamento do Pregão Eletrônico será realizada no endereço eletrônico <https://bll.org.br/>, no dia e hora mencionados no preâmbulo deste Edital, e será conduzida pela Pregoeira Rosimere Aparecida de Souza Riberio, sendo suplente Lauren Dias Caracanha, com o auxílio da equipe de apoio, designados pelo **Decreto Municipal nº 4.349, de 08 de agosto de 2025** autorizados pela autoridade competente.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é **registro de preço para aquisição de produtos perecíveis: Carnes destinados a atender as necessidades da merenda escolar, Secretaria de Assistência e Desenvolvimento Social e Hospital São José para o período de 12 (doze) meses. As quantidades constantes são apenas estimativas para 12 meses, não se obrigando a Administração Municipal pela aquisição de seu total.** Conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. O objeto deste certame licitatório será dividido em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000 - CP: 46

CNPJ: 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: 384.070.017.115

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. Participantes. Poderão participar do certame todos os interessados em contratar com a Administração Municipal que estejam registrados no BLL – Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil, que atuem em atividade econômica compatível com o seu objeto, sejam detentores de senha para participar de procedimentos eletrônicos e tenham credenciado os seus representantes na forma estabelecida no regulamento que disciplina a inscrição no referido Cadastro.

2.1.1. O registro no BLL – Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil, o credenciamento dos representantes que atuarão em nome da licitante no sistema de pregão eletrônico e a senha de acesso deverão ser obtidos anteriormente à abertura da sessão pública e autorizam a participação em qualquer pregão eletrônico realizado por intermédio do no BLL – Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil.

2.1.2. As informações a respeito das condições exigidas e dos procedimentos a serem cumpridos para a inscrição no Cadastro, para o credenciamento de representantes e para a obtenção de senha de acesso estão disponíveis no endereço eletrônico <https://bll.org.br/>.

2.2. Vedações. Não será admitida a participação, neste certame licitatório, de pessoas físicas ou jurídicas:

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

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

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

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

2.2.5. Agente público do órgão ou entidade licitante;

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

2.2.7. O impedimento de que trata o item 0 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que



devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.2.8. Que estejam proibidas de participar da licitação ou de celebrar a contratação em decorrência do efeito de sanção registrada no Cadastro Nacional de Empresas Punidas - CNEP (artigo 22 da Lei Federal nº 12.846/2013), ou no Cadastro Estadual de Empresas Punidas – CEEP (artigo 37 do Decreto Estadual nº 67.301/2022).

2.3. Inexistência de fato impeditivo à participação. A participação no certame está condicionada, ainda, a que o interessado declare, ao acessar o ambiente eletrônico de contratações do BLL – Licitações Públicas, mediante assinalação nos campos próprios, que inexistente qualquer fato impeditivo de sua participação no certame ou de sua contratação, bem como que conhece e aceita os regulamentos do Sistema BLL – Licitações Públicas, relativos a Dispensa de Licitação, Convite e Pregão Eletrônico.

2.4. Uso do sistema BLL – Licitações Públicas. A licitante responde integralmente por todos os atos praticados no pregão eletrônico, por seus representantes devidamente credenciados, assim como pela utilização da senha de acesso ao sistema, ainda que indevidamente, inclusive por pessoa não credenciada como sua representante. Em caso de perda ou quebra do sigilo da senha de acesso, caberá ao interessado efetuar o seu cancelamento por meio do sítio eletrônico <https://bll.org.br/>.

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

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

2.7. Direito de preferência. Para o exercício do direito de preferência de que trata o item 5.6 e subdivisões, bem como para a fruição do benefício de habilitação previsto na alínea “f” e subdivisão do item 5.9, a condição de microempresa ou de empresa de pequeno porte deverá constar do registro da licitante junto ao BLL, sem prejuízo do disposto nos itens 4.6.3 e 4.6.4. deste Edital.

3. PROPOSTAS

3.1. Envio. As propostas deverão ser enviadas por meio eletrônico disponível no endereço <https://bll.org.br/> na opção própria desde a divulgação da íntegra do Edital no referido endereço eletrônico até o dia e horário previstos no preâmbulo para a abertura da sessão pública, devendo a licitante, para formulá-las, assinalar a declaração de que cumpre integralmente os requisitos de habilitação constantes do Edital.

3.2. Preços. Os preços unitários e total serão ofertados no formulário eletrônico próprio, em moeda corrente nacional, em algarismos, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária. Nos preços propostos deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos diretos ou indiretos relacionados ao fornecimento do objeto da presente licitação, tais como tributos, remunerações, despesas financeiras e quaisquer outras necessárias ao cumprimento do objeto desta licitação, inclusive gastos com transporte.

3.2.1. As propostas não poderão impor condições e deverão limitar-se ao objeto desta licitação, sendo desconsideradas quaisquer alternativas de preço ou qualquer outra condição não prevista no Edital e seus anexos.

3.2.2. Não será admitida cotação inferior à quantidade prevista neste Edital.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000 - CP: 46

CNPJ: 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: 384.070.017.115

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

3.3. Cadastramento da proposta

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

3.3.2. Está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

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

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

3.3.5. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

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

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

3.4. A falsidade da declaração de que trata os itens 3.3. ou 05. sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital

3.5. Simples Nacional. As microempresas e empresas de pequeno porte impedidas de optar pelo Simples Nacional, ante as vedações previstas na Lei Complementar Federal nº 123/2006, não poderão aplicar os benefícios decorrentes desse regime tributário diferenciado em sua proposta, devendo elaborá-la de acordo com as normas aplicáveis às demais pessoas jurídicas, sob pena de não aceitação dos preços ofertados pelo Pregoeiro.

3.5.1. Caso venha a ser DETENTORA, a microempresa ou empresa de pequeno porte na situação descrita no item 3.5. deverá requerer ao órgão fazendário competente a sua exclusão do Simples Nacional até o último dia útil do mês subsequente àquele em que celebrado a contratação, nos termos do artigo 30, *caput*, inciso II, e §1º, inciso II, da Lei Complementar Federal nº 123/2006, apresentando à Administração a comprovação da exclusão ou o seu respectivo protocolo.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000 - CP: 46

CNPJ: 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: 384.070.017.115

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

3.5.2. Se a DETENTORA não realizar espontaneamente o requerimento de que trata o item 3.5.1, caberá ao ente público contratante comunicar o fato ao órgão fazendário competente, solicitando que a empresa seja excluída de ofício do Simples Nacional, nos termos do artigo 29, inciso I, da Lei Complementar Federal nº 123/2006.

3.6. Reajuste. O preço ofertado permanecerá fixo e irreatável.

3.7. Validade da proposta. Na ausência de indicação expressa em sentido contrário no **Anexo II**, o prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias contados a partir da data de sua apresentação.

3.8. Havendo divergência nas ordens dos itens entre o Termo de Referência e plataforma, considerar a ordem da plataforma.

3.9. Amostras e critérios de avaliação das amostras:

3.9.1. A empresa arrematante deverá enviar 01 (uma) unidade de cada um dos produtos em embalagem original, como amostras, à Avenida 09, 709 – Vila Cianelli, para testes sensoriais, de rendimento e de aceitabilidade, caso esta Divisão julgar necessário. As amostras deverão ser entregues no prazo máximo e improrrogável de 3 (três) dias após o término da disputa, junto com a relação de entrega de amostras em papel timbrado da empresa.

- Ficarão reprovados os produtos com as embalagens em desacordo com a especificação, mesmo que enviada somente para efeito de amostra.

- Não serão aceitas amostras sem identificação:

- a) nome do concorrente
- b) número da licitação
- c) número do processo administrativo
- d) número do item

- Juntamente com as amostras (em embalagem original), deverá o fornecedor apresentar:

a) Ficha técnica (contendo os dados obrigatórios previstos na RDC nº 724, de 01 de julho de 2022 e IN nº 161, de 01 de julho de 2022) do produto original ou cópia autenticada contendo: Identificação do produto, Nome do produto e marca, Nº do Registro no órgão competente, Identificação do fabricante: nome, endereço, telefone, Identificação da empresa proponente: nome, endereço, telefone, Características do produto: tipo de embalagem (primária e secundária), rotulagem, condições de armazenamento e de transporte, prazo de validade, Responsável Técnico pela fabricação do produto: nome, profissão, Conselho Regional, Nº. de inscrição, cargo, assinatura. Os dados das embalagens primária e secundária deverão estar de acordo com as informações contidas na ficha técnica e demais documentos;

b) Cópia autenticada do registro de rótulo no SIF/MAPA, e/ou SISP/SIM;

c) Cópia autenticada ou original do Alvará sanitário ou licença de funcionamento da empresa vencedora expedido pela autoridade sanitária Estadual, Municipal ou do Distrito Federal.

d) Declaração ou cópia autenticada ou original do Certificado de vistoria dos veículos a serem utilizados para o transporte dos produtos da empresa vencedora, expedida pela Vigilância Sanitária ou cadastro Estadual da Vigilância Sanitária (CEVS). No caso de



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000 - CP: 46

CNPJ: 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: 384.070.017.115

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

terceirização do serviço de distribuição, é necessário a apresentação dos mesmos documentos.

e) Serão reprovados os produtos que não tiverem seus respectivos documentos, assim como também se não estiverem de acordo com as especificações apresentadas neste Edital.

Justificativa das amostras: Para todos os itens será realizada análise sensorial (teste de textura, odor e sabor) por equipe técnica e membros do Conselho de Alimentação Escolar. Na análise os seguintes fatores serão levados em consideração: aceitabilidade, palatabilidade e rendimento.

As amostras não serão devolvidas após o encerramento do Pregão.

3.9.2. No caso de não apresentação das amostras pelos licitantes vencedores, dentro do prazo estipulado, ficará facultado a Prefeitura Municipal de Itirapina convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, sem prejuízo da aplicação das sanções das Leis e Decretos já previstos no preâmbulo.

4. HABILITAÇÃO

4.1. Os documentos relativos as habilitações exigidas são necessárias e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos art.(s). 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.2. HABILITAÇÃO JURÍDICA

a) Registro empresarial na Junta Comercial, no caso de empresário individual;

b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social atualizado e registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedade empresária;

c) Documentos de eleição ou designação dos atuais administradores, tratando-se de sociedades empresárias;

d) Ato constitutivo atualizado e registrado no Registro Civil de Pessoas Jurídicas, tratando-se de sociedade não empresária, acompanhado de prova da diretoria em exercício;

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

4.3. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, relativo à sede ou domicílio do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;

c) Certificado de regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (CRF - FGTS);

d) Certificado de prova de regularidade relativa à Seguridade Social (INSS);

e) Certidão negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de débitos trabalhistas (CNDT);

f) Certidão negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de Débitos relativos a Créditos Tributários

Federais e à Dívida Ativa da União;



g) **Certidão emitida pela Fazenda Estadual da sede ou domicílio da licitante que comprove a regularidade de débitos tributários relativos ao Imposto sobre Operações relativas à Circulação de Mercadorias e sobre Prestações de Serviços de Transporte Interestadual, Intermunicipal e de Comunicação - ICMS;**

h) **Certidão emitida pela Fazenda Municipal da sede ou domicílio da licitante que comprove a regularidade de débitos tributários relativos ao Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza – ISSQN;**

4.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

4.4.1. Comprovação de Atestado(s) fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome da empresa proponente participante, relativos ao fornecimento equivalentes e de características semelhantes ao objeto.

4.4.2. Na análise do(s) atestado(s) apresentado(s) pelas licitantes, a Comissão levará em conta os produtos ou serviços fornecidos, apresentando prova de execução comprovando que a empresa é compatível em características, quantidades que venham devidamente e tecnicamente justificado da execução pretendida com o objeto da licitação assim considerados os produtos ou serviços similares de qualidade equivalente ou superior, independente da redação do(s) respectivo(s) atestado(s).

4.5. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

a) Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica ou do domicílio do empresário individual;

a.1) Se a licitante for sociedade não empresária, a certidão mencionada na alínea “a” deverá ser substituída por certidão cujo conteúdo demonstre a ausência de insolvência civil, expedida pelo distribuidor competente.

a.2) Caso o licitante esteja em recuperação judicial ou extrajudicial, deverá ser comprovado o acolhimento do plano de recuperação judicial ou a homologação do plano de recuperação extrajudicial, conforme o caso.

a.3) Comprovação de valores mínimos de faturamento anterior e de índices de rentabilidade ou lucratividade e balanço patrimonial do último exercício.

4.6. DECLARAÇÕES E OUTRAS COMPROVAÇÕES

4.6.1. Declaração subscrita por representante legal da licitante, em conformidade com o modelo constante do **Anexo III.1**, atestando que:

a) Se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho e Emprego no que se refere a observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7.º da Constituição Federal, na forma do Decreto Estadual nº 42.911/1998;

b) Não se enquadra em nenhuma das vedações de participação na licitação do item 2.2 deste Edital;

c) Não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do artigo 1º e no inciso III do artigo 5º da Constituição Federal;



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000 - CP: 46

CNPJ: 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: 384.070.017.115

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

4.6.2. Declaração subscrita por representante legal da licitante, em conformidade com o modelo constante do **Anexo III.2**, afirmando que sua proposta foi elaborada de maneira independente e que conduz seus negócios de forma a coibir fraudes, corrupção e a prática de quaisquer outros atos lesivos à Administração Pública, nacional ou estrangeira, em atendimento à Lei Federal nº 12.846/ 2013.

4.6.3. Em se tratando de microempresa ou de empresa de pequeno porte, declaração subscrita por representante legal da licitante, em conformidade com o modelo constante do **Anexo III.3**, declarando seu enquadramento nos critérios previstos no artigo 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006, bem como sua não inclusão nas vedações previstas no mesmo diploma legal.

4.6.4. Comprovação da condição de ME/EPP. Sem prejuízo da declaração exigida no item 4.6.3 e admitida a indicação, pelo licitante, de outros meios e documentos aceitos pelo ordenamento jurídico vigente, a condição de microempresa ou de empresa de pequeno porte será comprovada da seguinte forma:

4.6.4.1. Se sociedade empresária, pela apresentação de certidão expedida pela Junta Comercial competente;

4.6.4.2. Se sociedade simples, pela apresentação da “Certidão de Breve Relato de Registro de Enquadramento de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte”, expedida pelo Cartório de Registro de Pessoas Jurídicas.

4.6.5. Em se tratando de cooperativa que preencha as condições estabelecidas no art. 34 da Lei Federal nº 11.488/2007:

4.6.5.1. Declaração subscrita por representante legal da licitante, em conformidade com o modelo constante do **Anexo III.4**, declarando que seu estatuto foi adequado à Lei Federal nº 12.690/2012 e que auferir Receita Bruta até o limite definido no inciso II do *caput* do art. 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006;

4.6.5.2. Sem prejuízo da declaração exigida no item 4.6.5.1 e admitida a indicação, pelo licitante, de outros meios e documentos aceitos pelo ordenamento jurídico vigente, a condição de cooperativa que preencha as condições estabelecidas no art. 34 da Lei Federal nº 11.488/2007 será comprovada pela Demonstração do Resultado do Exercício ou documento equivalente que comprove Receita Bruta até o limite definido no inciso II do *caput* do art. 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006.

4.7. DISPOSIÇÕES GERAIS SOBRE OS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.7.1. Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, a Administração aceitará como válidas as expedidas nos 180 (cento e oitenta) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas.

4.7.2. O Pregoeiro, a seu critério, poderá diligenciar para esclarecer dúvidas ou confirmar o teor das declarações solicitadas no item 4.6 deste Edital e das comprovações de qualificação econômico financeira e de qualificação técnica (caso exigidas nos itens 4.4. e 4.5), aplicando-se, em caso de falsidade, as sanções penais e administrativas pertinentes.

4.7.3. Se o licitante for a matriz, os documentos exigidos no item 4.3. deverão estar em nome da matriz, e, se for filial, os documentos exigidos no item 4.3. deverão estar em nome da filial que, na condição de licitante, executará o objeto da contratação, exceto aqueles



documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

4.7.4. O licitante que se considerar isento ou imune de tributos relacionados ao objeto da licitação, cuja regularidade fiscal ou trabalhista seja exigida no presente Edital, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração emitida pela correspondente Fazenda do domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

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

5. SESSÃO PÚBLICA E JULGAMENTO

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

5.2. Análise. A análise das propostas pelo Pregoeiro se limitará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos e à legislação vigente.

5.2.1. Serão desclassificadas as propostas:

- a) Cujo objeto não atenda as especificações, prazos e condições fixados neste Edital;
- b) Que apresentem preço baseado exclusivamente em proposta das demais licitantes;
- c) Apresentadas por licitante impedida de participar, nos termos do item 2.2 deste Edital;
- d) Que apresentem preços unitários ou total simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos ou salários de mercado;
- e) Formuladas por licitantes participantes de cartel, conluio ou qualquer acordo colusivo voltado a fraudar ou frustrar o caráter competitivo do certame licitatório.

5.2.2. A desclassificação se dará por decisão motivada do Pregoeiro.

5.2.3. Serão desconsideradas ofertas ou vantagens baseadas nas propostas das demais licitantes.

5.2.4. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

5.3. Nova grade ordenatória será divulgada pelo sistema, contendo a relação das propostas classificadas e das desclassificadas.

5.4. Lances. Será iniciada a etapa de lances com a participação de todas as licitantes detentoras de propostas classificadas.

5.4.1. Os lances deverão ser formulados exclusivamente por meio do sistema eletrônico em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço ou ao último valor apresentado pela própria licitante ofertante, observada em ambos os casos a redução mínima fixada no item 5.4.2, aplicável, inclusive, em relação ao primeiro formulado, prevalecendo o primeiro lance recebido, quando ocorrerem 02 (dois) ou mais lances do mesmo valor.

5.4.2. O valor de redução mínima entre os lances será de 01% (um por cento) e incidirá sobre o valor unitário do item.

5.4.3. A etapa de lances terá a duração de 10 (quinze) minutos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000 - CP: 46

CNPJ: 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: 384.070.017.115

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

5.4.3.1 A duração da etapa de lances será prorrogada automaticamente pelo sistema, visando à continuidade da disputa, quando houver lance admissível ofertado nos últimos 02 (dois) minutos do período de que trata o item 5.4.3 ou nos sucessivos períodos de prorrogação automática.

5.4.3.2 Não havendo novos lances ofertados nas condições estabelecidas no item 5.4.3.1, a duração da prorrogação encerrar-se-á, automaticamente, quando atingido o segundo minuto contado a partir do registro no sistema do último lance que ensejar prorrogação.

5.4.4. No decorrer da etapa de lances, as licitantes serão informadas pelo sistema eletrônico:

5.4.4.1 Dos lances admitidos e dos inválidos, horários de seus registros no sistema e respectivos Valores.

5.4.4.2 Do tempo restante para o encerramento da etapa de lances.

5.5. Classificação. Encerrada a etapa de lances, o sistema divulgará a nova grade ordenatória contendo a classificação final, em ordem crescente de valores, considerando o último preço admitido de cada licitante.

5.6. Empate ficto. Com base na classificação a que alude o item 5.5, será assegurada às licitantes microempresas e empresas de pequeno porte preferência à contratação, observadas as seguintes regras:

5.6.1. A microempresa ou empresa de pequeno porte detentora da proposta de menor valor, dentre aquelas cujos valores sejam iguais ou superiores até 5% (cinco por cento) ao valor da proposta melhor classificada, será convocada pelo Pregoeiro para que apresente preço inferior ao da melhor classificada no prazo de 5 (cinco) minutos, sob pena de preclusão do direito de preferência. Caso haja propostas empatadas, a convocação recairá sobre a licitante vencedora de sorteio.

5.6.2. Não havendo a apresentação de novo preço, inferior ao preço da proposta melhor classificada, serão convocadas para o exercício do direito de preferência, respeitada a ordem de classificação, as demais microempresas e empresas de pequeno porte cujos valores das propostas se enquadrem nas condições indicadas no item 5.6.1.

5.6.3. Caso a detentora da melhor oferta, de acordo com a classificação de que trata o item 5.5, seja microempresa ou empresa de pequeno porte, não será assegurado o direito de preferência, passando-se, desde logo, à negociação do preço.

5.6.4. Sempre que, em momento subsequente, a proposta melhor classificada não for aceita, ou for desclassificada ou inabilitada, e antes de o Pregoeiro passar à proposta subsequente, haverá nova verificação da eventual ocorrência de empate ficto, nos termos dos itens 5.6 e 5.6.1 a 5.6.3 do Edital, se for o caso.

5.7 Negociação. O Pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor mediante troca de mensagens abertas no sistema, com vistas à redução do preço.

5.8 Aceitabilidade. Após a negociação, se houver, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor preço, decidindo motivadamente a respeito.

5.8.1. A aceitabilidade dos preços será aferida a partir dos preços de mercado vigentes na data da apresentação das propostas, apurados mediante pesquisa realizada pelo Órgão Gerenciador que será juntada aos autos por ocasião do julgamento.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000 - CP: 46

CNPJ: 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: 384.070.017.115

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

5.8.2. Não serão aceitas as propostas que tenham sido apresentadas por microempresas ou empresas de pequeno porte impedidas de optar pelo Simples Nacional e que, não obstante, tenham considerado os benefícios desse regime tributário diferenciado.

5.8.3. Na mesma sessão pública, o Pregoeiro solicitará da licitante detentora da melhor oferta o envio, no campo próprio do sistema, da planilha de proposta detalhada, elaborada de acordo com o modelo do **Anexo II** deste Edital, contendo os preços unitários e o novo valor total para a contratação a partir do valor total final obtido no certame.

5.8.3.1 A planilha de proposta deverá conter indicação da procedência, marca e modelo do produto ofertado, observadas as especificações do Termo de Referência constante do **Anexo I**.

5.8.3.2 O Pregoeiro poderá a qualquer momento solicitar às licitantes os esclarecimentos que julgar necessários.

5.8.3.3 A critério do Pregoeiro, a sessão pública poderá ser suspensa por até 02 (dois) dias úteis para a apresentação da planilha de proposta em conformidade com o modelo do **Anexo II**.

5.9. Exame das condições de habilitação. Considerada aceitável a oferta de menor preço, passará o Pregoeiro ao julgamento da habilitação, observando as seguintes diretrizes:

a) Verificação dos dados e informações do autor da oferta aceita, e extraídos dos documentos indicados no item 4 deste Edital;

b) Caso os dados e informações não atendam aos requisitos estabelecidos no item 4 deste Edital, o Pregoeiro verificará a possibilidade de suprir ou sanear eventuais omissões ou falhas mediante consultas efetuadas por outros meios eletrônicos hábeis de informações. Essa verificação será certificada pelo Pregoeiro na ata da sessão pública, devendo ser anexados aos autos os documentos obtidos por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente certificada e justificada;

c) A licitante poderá suprir eventuais omissões ou sanear falhas relativas ao cumprimento dos requisitos e condições de habilitação estabelecidos neste Edital mediante a apresentação de documentos, preferencialmente no campo próprio do BLL Licitações Públicas ou por correio eletrônico a ser fornecido pelo Pregoeiro no chat do sistema, desde que os envie no curso da própria sessão pública e antes de ser proferida a decisão sobre a habilitação.

d) A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos hábeis de informações, no momento da verificação a que se refere a alínea “b”, ou dos meios para a transmissão de cópias de documentos a que se refere a alínea “c”, ambas deste subitem 5.9, ressalvada a indisponibilidade de seus próprios meios. Na hipótese de ocorrerem essas indisponibilidades e/ou não sendo supridas ou saneadas as eventuais omissões ou falhas, na forma prevista nas alíneas “b” e “c”, a licitante será inabilitada, mediante decisão motivada;

e) Os originais ou cópias autenticadas por tabelião de notas dos documentos enviados na forma constante da alínea “c” deverão ser apresentados no endereço indicado no preâmbulo deste Edital, em até 02 (dois) dias após o encerramento da sessão pública, sob pena de invalidade do respectivo ato de habilitação e aplicação das penalidades cabíveis;



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000 - CP: 46

CNPJ: 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: 384.070.017.115

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

e.1) Os documentos poderão ser apresentados mediante publicação em órgão da imprensa oficial, ou por cópia simples, desde que acompanhados dos originais para que sejam autenticados por servidor da administração; ou

e.2) Os documentos eletrônicos produzidos com a utilização de processo de certificação disponibilizada pela ICP-Brasil, nos termos da Medida Provisória nº 2.200-2, de 24 de agosto de 2001, serão recebidos e presumidos verdadeiros em relação aos signatários, dispensando-se o envio de documentos originais e cópias autenticadas em papel.

f) A comprovação da regularidade fiscal e trabalhista de microempresas ou empresas de pequeno porte será exigida apenas para efeito de celebração da contratação. Não obstante, a apresentação de todas as certidões e documentos exigidos para a comprovação da regularidade fiscal e trabalhista será obrigatória na fase de habilitação, ainda que apresentem alguma restrição ou impedimento.

g) A prerrogativa tratada na alínea “f” abrange apenas a regularidade fiscal e trabalhista do licitante enquadrado como microempresa ou empresa de pequeno porte, não abrangendo os demais requisitos de habilitação exigidos neste Edital, os quais deverão ser comprovados durante o certame licitatório e na forma prescrita neste item 5.9.

h) Constatado o cumprimento dos requisitos e condições estabelecidos no Edital, a licitante será habilitada e declarada vencedora do certame.

i) Havendo necessidade de maior prazo para analisar os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no chat eletrônico a nova data e horário para sua continuidade.

j) Por meio de aviso lançado no sistema, o Pregoeiro informará às demais licitantes que poderão consultar as informações cadastrais da licitante vencedora utilizando opção disponibilizada no próprio sistema para tanto. O Pregoeiro deverá, ainda, informar o teor dos documentos recebidos por meio eletrônico.

5.10. A licitante habilitada nas condições da alínea “f” do item 5.9 deverá comprovar sua regularidade fiscal e trabalhista sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis, mediante a apresentação das competentes certidões negativas de débitos, ou positivas com efeito de negativa, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado a partir do momento em que a licitante for declarada vencedora do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração.

5.11. Ocorrendo a habilitação na forma indicada na alínea “f”, do item 5.9, a sessão pública será suspensa pelo Pregoeiro, observados os prazos previstos no item 5.10 para que a licitante vencedora possa comprovar a regularidade fiscal e trabalhista.

5.12. Por ocasião da retomada da sessão, o Pregoeiro decidirá motivadamente sobre a comprovação ou não da regularidade fiscal e trabalhista de que trata o item 5.10, ou sobre a prorrogação de prazo para a mesma comprovação.

5.13. Exame da oferta subsequente. Se a oferta não for aceitável, se a licitante desatender às exigências para a habilitação, ou não sendo saneada a irregularidade fiscal e trabalhista, nos moldes dos itens 5.10 a 5.12, o Pregoeiro, respeitada a ordem de classificação de que tratam os itens 5.5 e 5.6, examinará a oferta subsequente de menor preço, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000 - CP: 46

CNPJ: 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: 384.070.017.115

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

oferta aceitável cujo autor atenda aos requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.

6. RECURSO, HOMOLOGAÇÃO E CELEBRAÇÃO DO CONTRATO ADMINISTRATIVO

6.1. Recursos. Divulgado o vencedor ou, se for o caso, saneada a irregularidade fiscal e trabalhista nos moldes dos itens 5.10 a 5.12, o Pregoeiro informará às licitantes por meio de mensagem lançada no sistema que poderão interpor recurso, imediata e motivadamente, por meio eletrônico, utilizando exclusivamente o campo próprio disponibilizado no sistema.

6.2. Havendo interposição de recurso o Pregoeiro informará aos recorrentes que poderão apresentar memoriais contendo as razões recursais no prazo de 03 (três) dias úteis após o encerramento da sessão pública, sob pena de preclusão. Os demais licitantes poderão apresentar contrarrazões ao(s) recurso(s) interposto(s) no prazo comum de 03 (três) dias úteis contados a partir do término do prazo para apresentação, pelo(s) recorrente(s), dos memoriais recursais, sendo-lhes assegurada vista aos autos do processo no endereço indicado pela Unidade Compradora.

6.3. Os memoriais de recurso e as contrarrazões serão oferecidos por meio eletrônico no sítio <https://bll.org.br/>, opção "RECURSO". A apresentação de documentos relativos às peças antes indicadas, se houver, será efetuada mediante protocolo dentro dos prazos estabelecidos no item 6.2.

6.4. A falta de interposição do recurso na forma prevista no item 6.1 importará na decadência do direito de recorrer, podendo o Pregoeiro declarar o vencedor do certame na própria sessão pública e, em seguida, propor à autoridade competente a homologação do procedimento licitatório.

6.5. O recurso terá efeito suspensivo e o seu acolhimento importará a invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

6.6. Homologação. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

6.7. Convocação para assinatura do Contrato Administrativo. Serão convocados para assinar do Contrato Administrativo, respeitados os quantitativos ofertados e a ordem de classificação do certame, a licitante vencedora e os fornecedores que concordarem com as condições previstas no item 5.14 do Edital.

6.7.1. A convocação será feita pelo Órgão Gerenciador em até 3 (três) dias úteis após a publicação, em Diário Oficial do Município e/ou Diário Oficial do Estado, do ato que homologou o procedimento licitatório.

6.7.2. Salvo disposição diversa constante no ato de convocação, o prazo para assinatura do Contrato pelo fornecedor, com a utilização de meio eletrônico nos termos da legislação aplicável, será de 3 (três) dias úteis, contados da data da convocação, e o Contrato será celebrada pela mesma autoridade que subscreveu o Edital.

6.7.3. O prazo do item 6.7.2 poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, por solicitação do fornecedor e desde que ocorra motivo justificado aceito pelo Órgão Gerenciador.

6.7.4. Caso a empresa não compareça ou não tenha encaminhado às respectivas vias do termo no prazo estipulado para a assinatura do contrato, **decairá do direito de contratar e poderá ser punida** com multa de até **20% (vinte por cento) do valor total ganho**, sendo convocada a seguinte na ordem de classificação.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000 - CP: 46

CNPJ: 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: 384.070.017.115

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

7. DESCONEXÃO COM O SISTEMA ELETRÔNICO

7.1. Desconexão. À licitante caberá acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública, respondendo pelos ônus decorrentes de sua desconexão ou da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema.

7.2. Efeitos. A desconexão do sistema eletrônico com o Pregoeiro, durante a sessão pública, implicará:

a) Fora da etapa de lances, a sua suspensão e o seu reinício, desde o ponto em que foi interrompida. Neste caso, se a desconexão persistir por tempo superior a 15 (quinze) minutos, a sessão pública deverá ser suspensa e reiniciada somente após comunicação expressa às licitantes de nova data e horário para a sua continuidade;

b) Durante a etapa de lances, a continuidade da apresentação de lances pelas licitantes, até o término do período estabelecido no Edital.

7.3. A desconexão do sistema eletrônico com qualquer licitante não prejudicará a conclusão válida da sessão pública ou do certame.

8. PRAZOS, LOCAIS E CONDIÇÕES DE ENTREGA

8.1. Remissão ao Termo de Referência. Os bens serão fornecidos em conformidade com o cronograma de entregas e nos locais indicados no Termo de Referência, que constitui **Anexo I** do Edital.

9. RECEBIMENTO DO OBJETO

9.1. Remissão ao contrato. As condições de recebimento do objeto são aquelas definidas pelo termo de contrato, cuja minuta constitui o **Anexo V** deste Edital.

10. PAGAMENTOS

10.1. Prazo. Os pagamentos serão efetuados em até 30 (vinte) dias, contados da apresentação das respectivas Notas Fiscais Eletrônicas devidamente atestadas pelo setor, em conta corrente vinculada ao CNPJ da contratada.

10.2. As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à DETENTORA e seu vencimento ocorrerá em **30 (trinta) dias** após a data de sua apresentação válida.

10.3. CADIN ESTADUAL. Constitui condição para a realização dos pagamentos a inexistência de registros em nome da DETENTORA no “Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados de Órgãos e Entidades do Estado de São Paulo – CADIN ESTADUAL”, o qual deverá ser consultado por ocasião da realização de cada pagamento. O cumprimento desta condição poderá se dar pela comprovação, pela DETENTORA, de que os registros estão suspensos, nos termos do artigo 8º da Lei Estadual nº 12.799/2008.

10.4. Os pagamentos serão feitos mediante crédito aberto em conta corrente em nome da DETENTORA em Banco e Agência indicada pelo fornecedor.

10.5. Correção monetária. Havendo atraso nos pagamentos, incidirá correção monetária sobre o valor devido na forma da legislação aplicável, bem como juros moratórios, a razão de 0,5% (meio por cento) ao mês, calculados *pro rata temporis*, em relação ao atraso verificado.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000 - CP: 46

CNPJ: 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: 384.070.017.115

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

10.6. O Contratante poderá, por ocasião do pagamento, efetuar a retenção de tributos determinada por lei, ainda que não haja indicação de retenção na nota fiscal apresentada ou que se refira a retenções não realizadas em meses anteriores.

10.7. Havendo erro na Nota Fiscal Eletrônica - NFE ou outra circunstância que desaprove a liquidação, a mesma será devolvida e o pagamento ficará pendente até que a empresa vencedora providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando qualquer tipo de ônus para a Prefeitura.

10.8. Caso haja documentos faltantes ou incorretos, notificação interna de pendências ou irregularidades quanto aos produtos não será iniciada a contagem do prazo para pagamento.

10.9. A título de pagamento a contagem do prazo será a data de recebimento da Nota Fiscal atestada por esta Secretaria.

10.10. A CONTRATADA de

10.10.1. cumprir todas as obrigações constantes neste termo, seus anexos e proposta, assumindo como exclusivamente, seus, os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita entrega do objeto, conforme especificações, prazo e local.

11. CONTRATAÇÃO

11.1. Celebração. A contratação decorrente deste certame licitatório será formalizada mediante a assinatura de termo de contrato, cuja minuta integra este Edital como **Anexo VI**.

11.1.1. Se, por ocasião da celebração do contrato, algum dos documentos apresentados pela adjudicatária para fins de comprovação da regularidade fiscal ou trabalhista estiver com o prazo de validade expirado, a Unidade Compradora verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações e certificará a regularidade nos autos do processo, anexando ao expediente os documentos comprobatórios, salvo impossibilidade devidamente justificada.

11.1.2. Se não for possível atualizar os documentos referidos no item 11.1.1 por meio eletrônico hábil de informações, a adjudicatária será notificada para, no prazo de 02 (dois) dias úteis, comprovar a sua situação de regularidade mediante a apresentação das certidões respectivas com prazos de validade em plena vigência, sob pena de a contratação não se realizar.

11.1.3. Constitui condição para a celebração da contratação, bem como para a realização dos pagamentos dela decorrentes, a inexistência de registros em nome da adjudicatária no "Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados de Órgãos e Entidades Estaduais – CADIN ESTADUAL".

11.1.4. Com a finalidade de verificar o eventual descumprimento pelo licitante das condições de participação previstas no item 2.2 deste Edital serão consultados, previamente à celebração da contratação, os seguintes cadastros:

11.1.4.1. Sistema Eletrônico de Aplicação e Registro de Sanções Administrativas – e-Sanções (<http://www.esancoes.sp.gov.br>);

11.1.4.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000 - CP: 46

CNPJ: 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: 384.070.017.115

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

(<https://portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta>);

11.1.4.3. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade – CNIA, do Conselho Nacional de Justiça (http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php), devendo ser consultados o nome da pessoa jurídica licitante e também de seu sócio majoritário (artigo 12 da Lei Federal nº 8.429/1992);

11.1.4.4. Cadastro Nacional de Empresas Punidas - CNEP (<https://portaldatransparencia.gov.br/sancoes/consulta>);

11.1.4.5. Cadastro Estadual de Empresas Punidas – CEEP (<http://www.corregedoria.sp.gov.br/PesquisaCEEP.aspx>);

11.1.4.6. Relação de apenados publicada pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (<https://www.tce.sp.gov.br/apenados>).

11.1.5. Constituem, igualmente, condições para a celebração do contrato:

11.1.5.1. A apresentação do(s) documento(s) que a adjudicatária, à época do certame licitatório, houver se comprometido a exibir antes da celebração do contrato por meio de declaração específica, caso exigida no item 4.1.4.6 deste Edital;

11.1.5.2. A indicação de gestor encarregado de representar a adjudicatária com exclusividade perante o contratante, caso se trate de sociedade cooperativa.

11.2. A adjudicatária será convocada pela Unidade Compradora para assinatura do termo de contrato no prazo de 5 (cinco) dias corridos, contados da data da convocação. O contrato será assinado com a utilização de meio eletrônico, nos termos da legislação aplicável. O prazo para assinatura poderá ser prorrogado por igual período por solicitação justificada do interessado e aceita pela Administração.

11.3. Celebração frustrada. As demais licitantes classificadas serão convocadas para participar de nova sessão pública do pregão, com vistas à celebração do contrato, quando a adjudicatária:

11.3.1. Deixar de comprovar sua regularidade fiscal e trabalhista, nos moldes do item 5.10, ou na hipótese de invalidação do ato de habilitação com base no disposto na alínea “e” do item 5.9;

11.3.2. For convocada dentro do prazo de validade de sua proposta e não apresentar a situação regular de que tratam os itens 11.1.1 a 11.1.5 deste Edital.

11.3.3. Recusar-se a assinar o contrato ou não assinar o contrato no prazo e condições estabelecidos;

11.3.4. For proibida de participar desta licitação, nos termos do item 2.2 deste Edital;

11.4. A nova sessão de que trata o item 11.3 será realizada em prazo não inferior a 03 (três) dias úteis contados da publicação do aviso no Diário Oficial do Município de Itirapina.

11.4.1. O aviso será também divulgado nos endereços eletrônicos (<https://bll.org.br/>) e www.itirapina.sp.gov.br, opção “LICITAÇÕES”.

11.4.2. Na nova sessão, respeitada a ordem de classificação, observar-se-ão as disposições dos itens 5.7 a 5.10 e 6.1 a 6.7 deste Edital.



12. GARANTIA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

12.1. Não será exigida a prestação de garantia de execução para celebrar a contratação decorrente deste certame licitatório.

13. DOS RECURSOS

13.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no [art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

13.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

13.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

13.3.1. A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

13.3.2. O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

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

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

14. IMPUGNAÇÕES E PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS

14.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da [Lei nº 14.133, de 2021](#), devendo protocolar o pedido até 3 (cinco) dias úteis antes da data da abertura do certame.

14.2. Forma. As impugnações e os pedidos de esclarecimentos serão formulados por meio eletrônico, em campo próprio do sistema, encontrado na opção "EDITAL". As impugnações e os pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

14.3. Decisão. As impugnações serão decididas pelo pregoeiro, auxiliado pelo órgão de assessoramento que elaborou ou participou da elaboração bem como seu subscritor; os pedidos de esclarecimentos respondidos pelo Pregoeiro. Ambas decisões deverão ser proferidas até o 3º dia até o dia útil anterior à data fixada para a abertura da sessão pública.

14.3.1. Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para realização da sessão pública, se for o caso.

14.3.2. As decisões das impugnações e as respostas aos pedidos de esclarecimentos serão entranhados aos autos do processo licitatório e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessado.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000 - CP: 46

CNPJ: 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: 384.070.017.115

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

14.4. Aceitação tácita. A ausência de impugnação implicará na aceitação tácita, pelo licitante, das condições previstas neste Edital e em seus anexos, em especial no Termo de Referência.

15. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

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

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

15.1.2.1. Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

15.1.2.2. Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

15.1.2.3. Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

15.1.2.4. Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

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

15.1.3.1. Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

15.1.4. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

15.1.5. Fraudar a licitação

15.1.6. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

15.1.6.1. Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

15.1.6.2. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;

15.1.7. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

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

15.2. 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:

15.2.1. Advertência;

15.2.2. Multa;

15.2.3. Impedimento de licitar e contratar

15.2.4. 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.

15.3. Na aplicação das sanções serão considerados:



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000 - CP: 46

CNPJ: 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: 384.070.017.115

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

15.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida.

15.3.2. As peculiaridades do caso concreto

15.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes

15.3.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

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

15.4.1. Para as infrações previstas nos itens 0, 0 e 0, a multa será de **0,5% a 15%** do valor do contrato licitado.

15.5. Para as infrações previstas nos itens 150, 1515.1.7 e 15.1.8, a multa será de **15%** a **30%** do valor do contrato licitado.

15.6. 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.

15.7. 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.

15.8. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 0, 0 e 0, 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.

15.9. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 0, 0, 0, 15.1.7 e 15.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 0, 0 e 0 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](#).

15.10. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 0, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do [art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022](#).

15.11. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000 - CP: 46

CNPJ: 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: 384.070.017.115

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

15.12. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

15.13. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

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

15.15. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

16. DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1. Interpretação. 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.

16.2. Omissões. Os casos omissos serão solucionados pelo Pregoeiro e as questões relativas ao sistema, pelo órgão responsável pela Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil - BLL.

16.3. O registro do fornecedor será **CANCELADO** quando:

16.3.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços;

16.3.2. Não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela administração, sem justificativa aceitável;

16.3.3. Não aceitar reduzir o preço de contrato decorrente da ata, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

16.3.4. Sofrer as sanções previstas nos incisos III ou IV do *caput* do art. 156 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

16.3.5. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos incisos I, II e IV do *caput* será formalizado por despacho fundamentado.

16.4. Atas. Das sessões públicas de processamento do Pregão serão lavradas atas circunstanciadas, que após assinadas serão publicadas em forma de extrato no Diário do Município e Registrado em Sistema Eletrônico Próprio.

16.5. Sigilo dos licitantes. O sistema manterá sigilo quanto à identidade das licitantes:

16.5.1. Para o Pregoeiro, até a etapa de negociação com o autor da melhor oferta;

16.5.2. Para os demais participantes, até a etapa de habilitação;



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000 - CP: 46

CNPJ: 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: 384.070.017.115

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

16.6. Será excluído do certame o licitante que, por quaisquer meios, antes ou durante a sessão pública, franqueie, permita ou possibilite a sua identificação para a Unidade Compradora, para o Pregoeiro ou para os demais participantes em qualquer momento, desde a publicação do aviso até a conclusão da etapa de negociação, especialmente no preenchimento do formulário eletrônico para a entrega das propostas.

16.7. A exclusão de que trata o item anterior dar-se-á por meio de desclassificação do licitante na etapa "Análise de Propostas" e/ou pela não aceitabilidade do preço pelo pregoeiro na etapa "Análise da Aceitabilidade de Preço".

16.8. Saneamento de erros e falhas. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

16.8.1. As falhas passíveis de saneamento na documentação apresentada pelo licitante são aquelas cujo conteúdo retrate situação fática ou jurídica já existente na data da abertura da sessão pública deste Pregão.

16.8.2. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

16.9. Publicidade. O resultado deste Pregão e os demais atos pertinentes a esta licitação, sujeitos à publicação, serão divulgados no Diário Oficial do Estado e do Município nos sítios eletrônicos <http://www.itirapina.sp.gov.br> e <https://imprensaoficialmunicipal.com.br/itirapina>, respectivamente.

16.10. Prazos. Os prazos indicados neste Edital em dias corridos, quando vencidos em dia não útil, prorrogam-se para o dia útil subsequente.

16.11. Foro. Para dirimir quaisquer questões decorrentes da licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o Foro da Vara Única da Comarca de Itirapina/SP.

16.12. Anexos. Integram o presente Edital:

Anexo I – Termo de Referência;

Anexo II – Modelo de planilha de proposta;

Anexo III.1 – Modelos de Declarações do Ministério do Trabalho e Emprego;

Anexo III.2 – Modelo de declaração de elaboração independente de proposta e atuação conforme ao marco legal anticorrupção;

Anexo III.3. Modelo de declaração de enquadramento como ME ou EPP;

Anexo III.4. – Modelo de enquadramento com cooperativa;

Anexo IV – Modelo de Apresentação do Atestado de Capacidade Técnica;

Anexo V – Dados Contratuais;



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA
Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000 - CP: 46
CNPJ: 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: 384.070.017.115
FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

Anexo VI – Minuta do Termo de Contrato;

Anexo VI.A – Termo de Ciência e Notificação

Anexo VI.B – Cadastro Responsável

Anexo VI.C - Declaração de Documentos à Disposição do TCE-SP

Itirapina, 09 de junho de 2026.

VALÉRIA MARIA FELTRIN SANCHES
Secretária Municipal de Educação e Cultura



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

Registrar preços para aquisição de produtos perecíveis: carnes destinados a atender as necessidades da Merenda Escolar, Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social e Hospital São José para o período de 12 (doze) meses. As quantidades constantes são apenas estimativas para 12 meses, não se obrigando a Administração Municipal pela aquisição de seu total.

2. JUSTIFICATIVA

Justifica-se a elaboração do presente Termo de Referência, para prover condições de atender a demanda de alimentos para a Merenda Escolar, Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social e Hospital São José da Prefeitura Municipal de Itirapina.

3. ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

1	<p>ALCATRA EM BIFE- CONGELADO INDIVIDUALMENTE (IQF) Carne bovina, de primeira qualidade, tipo alcatra, pouca gordura, sem pelancas, sem manchas esverdeadas, livre de sujidades, parasitas ou larvas. Deverá ser congelada através do método de congelamento rápido individual (Individually Quick Frozen – IQF) à temperatura de –18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportado em condições que preservem características do alimento congelado. 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. Portaria nº 05 de 08 de novembro de 1988 – SIPA/DIPOA. Decreto Federal 9.013 de 29/03/2017.</p> <p>Características microbiológicas Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos INSTRUÇÃO NORMATIVA – IN nº 161, de 1º de julho de 2022 – ANVISA.</p> <p>Características microscópicas Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana. RESOLUÇÃO – RDC nº 623, de 9 de março de 2022 – ANVISA</p> <p>PRAZO DE VALIDADE O produto deverá ter validade mínima de 8 (oito) meses, na ocasião de sua entrega.</p> <p>Embalagem primária: sacos de polietileno de alta densidade, atóxico, próprio para o contato direto com alimentos, flexível, resistente, termossoldado, em pacotes com peso padronizado de 2kg do produto, devidamente identificados de forma clara e indelével, através de impressão direta ou etiquetas plásticas atóxicas e de acordo com a legislação vigente.</p> <p>Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas de 10, 15 ou 20 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou, ainda, de equivalência reconhecida pelo SIF que tenha aderido ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem a vácuo (primária).</p>
---	---



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000 - CP: 46

CNPJ: 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: 384.070.017.115

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

	<p>Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020; Resoluções Anvisa RDC Nº 429, de 8 de outubro de 2020, e RDC nº 727, de 1º de julho de 2022.).</p>
2	<p>ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA CONGELADA</p> <p>Produto cárneo industrializado, obtido a partir de carne moída bovina, moldada na forma arredondada, adicionada de ingredientes e submetido ao processo tecnológico adequado. Não deve conter osso, nervos, tendões e aponevroses. Cada unidade de almôndega deve pesar de 20 a 25g, conter carne bovina crua (sem adição de carne mecanicamente separada), sal, condimentos naturais, aditivos (estabilizantes, antioxidantes, acidulantes e aromatizantes) e outros ingredientes, desde que esteja de acordo com a legislação vigente. Sem adição de glutamato monossódico e pimenta. O produto deve apresentar textura, cor, sabor e odor: característico. O produto deve conter no máximo 12% de gordura, no mínimo 13% de proteínas, amido máximo 2%, carboidratos totais máximo 5% (Instrução Normativa nº 20, de 31 de julho de 2000 - MAPA).</p> <p>O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>Portaria nº 368 de 04 de setembro de 1997-MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.</p> <p>Características microbiológicas</p> <p>Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos INSTRUÇÃO NORMATIVA – IN nº 161, de 1º de julho de 2022 – ANVISA.</p> <p>Características microscópicas</p> <p>Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana. RESOLUÇÃO – RDC nº 623, de 9 de março de 2022 – ANVISA</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 04 meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega.</p> <p>Embalagem: Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso padronizado de 1 a 2 kg.</p> <p>Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou, ainda, de equivalência reconhecida pelo SIF que tenha aderido ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária.</p> <p>Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020; Resoluções Anvisa RDC Nº 429, de 8 de outubro de 2020, e RDC nº 727, de 1º de julho de 2022.).</p>
3	<p>BOLINHO DE CARNE MISTA TEMPERADA E CONGELADA IQF</p> <p>Descrição do objeto: O bolinho de carne mista temperada congelada deverá ser composto de 70% recorte traseiro de bovino e 30% paleta ou pernil suíno, temperada, em formato esférico de bolinho de carne, pesando aproximadamente 25g, submetido ao processo de congelamento rápido individual (IQF – individually quick frozen), de forma a evitar a formação de blocos congelados e dispensar a necessidade de descongelamento prévio ao consumo, preservando suas principais características: Cor, Textura e Sabor, além de manter a segurança microbiológica. Deverá ser temperada com temperos naturais como cebolinha, cebola, salsa, tomilho e sal e poderá conter outros ingredientes naturais desde que descrito no rótulo. O produto NÃO deverá CONTER emulsificantes, aromatizantes, corantes, conservantes, saborizantes artificiais, gorduras trans, glutamato monossódico e pimenta. Deverá ser isento de glúten, soja e ovo, em atendimento às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar conforme disposto na Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009, regulamentada pela Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020.</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000 - CP: 46

CNPJ: 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: 384.070.017.115

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

	<p>Características gerais: O bolinho de carne mista temperada e congelada IQF deverá ser processado a partir das peças do corte extralimpo, ser isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos. Deverá utilizar na composição somente temperos naturais e ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, conforme Portaria nº 368, de 4 de setembro de 1997 do Ministério da Agricultura e Pecuária.</p> <p>Características Sensoriais:</p> <ul style="list-style-type: none">• Aspecto: “bolinhas” de aproximadamente 25 grs.• Cor: característica.• Odor e sabor: próprios. <p>Características Físico-Químicas 100g:</p> <ul style="list-style-type: none">• Proteínas: mínimo de 22 g• Gordura total máximo: 4 g• Gordura trans: isento• Sódio máximo: 79 mg <p>Características microbiológicas: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Instrução Normativa – IN nº 161, de 1º de julho de 2022 – ANVISA.</p> <p>Características microscópicas: Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana. Resolução – RDC nº 623, de 9 de março de 2022 – ANVISA.</p> <p>Características toxicológicas:</p> <ul style="list-style-type: none">• Ausência de corantes artificiais• Ausência de conservantes artificiais <p>Outras Características: Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 08 meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega.</p> <p>Embalagem: Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso padronizado de 1 a 2 kg.</p> <p>Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou, ainda, de equivalência reconhecida pelo SIF que tenha aderido ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária.</p> <p>Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020; Resoluções Anvisa RDC Nº 429, de 8 de outubro de 2020, e RDC nº 727, de 1º de julho de 2022.).</p>
4	<p>CAÇÃO EM CUBOS CONGELADO</p> <p>Cação livre de pele, cartilagens, ossos e parasitas cortado em cubos uniformes e congelamento individual. Após descongelamento, o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos, mantendo seu formato em cubo e não se desfazendo. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente registro de inspeção sanitária (SIF). Os pedaços deverão pesar de 25 a 35g e a variação de peso após o descongelamento deverá ser de no máximo 10%.</p> <p>Características microbiológicas</p> <p>Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos INSTRUÇÃO NORMATIVA – IN nº 161, de 1º de julho de 2022 – ANVISA.</p> <p>Características microscópicas</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000 - CP: 46

CNPJ: 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: 384.070.017.115

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

	<p>Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana. RESOLUÇÃO – RDC nº 623, de 9 de março de 2022 – ANVISA</p> <p>Prazo de validade: 12 (doze) meses.</p> <p>Embalagem: Embalagem primária: embalagem plástica flexível, termoselada, atóxica, resistente e transparente com capacidade de armazenamento de 01 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão atóxica, resistente, isenta de rachaduras, com abas superiores e inferiores lacradas com fita de segurança. Capacidade de armazenamento 10 (dez) quilos a 20 (vinte) kg (peso líquido). Empilhamento máximo: 6 caixas. As embalagens devem conter as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou, ainda, de equivalência reconhecida pelo SIF que tenha aderido ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA).</p> <p>Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020; Resoluções Anvisa RDC Nº 429, de 8 de outubro de 2020, e RDC nº 727, de 1º de julho de 2022.).</p>
5	<p>CARNE BOVINA MOÍDA, EM FORMATO DE HAMBÚRGUER, PEÇAS COM 50G A 80G CONGELADOS INDIVIDUALMENTE</p> <p>Ingredientes: carne bovina e sal (podendo ser blend entre Acém, Fraldinha, Patinho e Peito). Não poderá conter pimenta, glutamato monossódico, soja e corantes de quaisquer natureza, féculas e espessantes. Toda matéria prima utilizada na elaboração do produto deve estar livre de aponeuroses, linfonodos, glândulas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões, peles e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano, deve ser de qualidade comprovadamente alimentar e os produtos de origem animal utilizados deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo serviço de inspeção federal (SIF). O produto deve apresentar textura, cor, sabor e odor: característico.</p> <p>Características Físico-Químicas</p> <p>O produto deve conter no máximo 12% de gordura inerente ao corte, no mínimo 13% de proteínas, amido máximo 2%, carboidratos totais máximo 5% (Instrução Normativa nº 20, de 31 de julho de 2000 - MAPA).</p> <p>Características microscópicas e macroscópicas</p> <p>Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Resolução RDC nº 623 de 09 de março de 2022.</p> <p>Características microbiológicas</p> <p>Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos INSTRUÇÃO NORMATIVA – IN nº 161, de 1º de julho de 2022 – ANVISA.</p> <p>Características microscópicas</p> <p>Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana. RESOLUÇÃO – RDC nº 623, de 9 de março de 2022 – ANVISA</p> <p>Características toxicológicas</p> <p>Corantes artificiais:..... ausência (crítico)</p> <p>Conservadores:ausência (crítico)</p> <p>PRAZO DE VALIDADE DOS PRODUTOS</p> <p>O produto deverá ter validade mínima de 4 (quatro) meses, na ocasião de sua entrega.</p> <p>EMBALAGEM E ROTULAGEM</p> <p>Embalagem primária em sacos de polietileno de alta densidade, contendo os dados: marca, nome produto, datas fabricação e validade, horário de embalagem, lote e temperatura de armazenamento. A embalagem deve ser aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da anvisa, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos.</p> <p>Armazenamento: armazenar e conservar a temperatura de até -18°C ou mais frio. A embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 4,5 kg ou 90 unidades de 50g a 80g. As embalagens devem conter as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que</p>



	<p>deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou, ainda, de equivalência reconhecida pelo SIF que tenha aderido ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA). Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância conforme regulamentação do INMETRO vigente.</p> <p>Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.</p> <p>Não será permitido, nas embalagens, o emprego de dizeres, gravuras ou desenhos que induzam o erro ou equívoco, quanto à origem geográfica, qualidade e quantidade do produto.</p> <p>Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020; Resoluções Anvisa RDC Nº 429, de 8 de outubro de 2020, e RDC nº 727, de 1º de julho de 2022.).</p>
6	<p>CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO – COXÃO MOLE EM CUBOS 30MM CONGELADOS INDIVIDUALMENTE (IQF)</p> <p>Produto cárneo extra limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões, coágulos, cartilagens, gordura parcial, nodos linfáticos e aponevroses, proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. Deverá ser congelada através do método de congelamento rápido individual (Individually Quick Frozen – IQF) à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportado em condições que preservem características do alimento congelado. Apresentada no corte tipo cubos de aproximadamente 3cm (30mm). Poderá apresentar um índice de até 9% de gordura e não conter aditivos. Aspecto, cor, sabor e odor característico da espécie.</p> <p>O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Portaria nº 05 de 08 de Novembro de 1988 – SIPA/DIPOA. Decreto Federal 9.013 de 29/03/2017.</p> <p>Características Físico-Químicas</p> <ul style="list-style-type: none">• pH: de 5,4 a 5,9• Reação de H₂S (ácido sulfídrico) negativa• Teor de colágeno: máximo 1,0%• Gordura: máximo 9% <p>Características Microbiológicas</p> <p>Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos Instrução Normativa – IN nº 161, de 1º de julho de 2022 - ANVISA.</p> <p>Características Microscópicas</p> <p>Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana. Resolução RDC nº 623, de 9 de março de 2022 – ANVISA.</p> <p>Outras Características</p> <p>Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.</p> <p>Prazo de validade: 12 meses.</p> <p>Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega.</p> <p>Embalagem: Embalagem primária: sacos plásticos de polietileno, de material atóxico, resistente, com etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada. O pacote deverá pesar de 1 a 2 kg. Resolução – RDC nº 589, de 20 dezembro de 2021 – ANVISA.</p> <p>Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistente a danos durante transporte e armazenamento, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000 - CP: 46

CNPJ: 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: 384.070.017.115

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

	<p>SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou, ainda, de equivalência reconhecida pelo SIF que tenha aderido ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária.</p> <p>Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020; Resoluções Anvisa RDC Nº 429, de 8 de outubro de 2020, e RDC nº 727, de 1º de julho de 2022.).</p>
7	<p>CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO – COXÃO MOLE EM TIRAS CONGELADOS INDIVIDUALMENTE (IQF)</p> <p>Produto cárneo extra limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões, coágulos, cartilagens, gordura parcial, nodos linfáticos e aponevroses, proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. Deverá ser congelada através do método de congelamento rápido individual (Individually Quick Frozen – IQF) à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportado em condições que preservem características do alimento congelado. Poderá apresentar um índice de até 8% de gordura e não conter aditivos. Aspecto, cor, sabor e odor característico da espécie.</p> <p>O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Portaria nº 05 de 08 de Novembro de 1988 – SIPA/DIPOA. Decreto Federal 9.013 de 29/03/2017.</p> <p>Características Microbiológicas</p> <p>Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos Instrução Normativa – IN nº 161, de 1º de julho de 2022 - ANVISA.</p> <p>Características Microscópicas</p> <p>Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana. Resolução RDC nº 623, de 9 de março de 2022 – ANVISA.</p> <p>Outras Características</p> <p>Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.</p> <p>Prazo de validade: 12 meses.</p> <p>Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega.</p> <p>Embalagem: Embalagem primária: sacos plásticos de polietileno, de material atóxico, transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada. O pacote deverá pesar de 1 a 2 kg.</p> <p>Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistente a danos durante transporte e armazenamento, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou, ainda, de equivalência reconhecida pelo SIF que tenha aderido ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária.</p> <p>Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020; Resoluções Anvisa RDC Nº 429, de 8 de outubro de 2020, e RDC nº 727, de 1º de julho de 2022.).</p>
8	<p>CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO – PATINHO EM CUBOS 30MM CONGELADOS INDIVIDUALMENTE (IQF)</p> <p>Produto cárneo extra limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões, coágulos, cartilagens, gordura parcial, nodos linfáticos e aponevroses, proveniente de gado sadio,</p>



	<p>abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. Deverá ser congelada através do método de congelamento rápido individual (Individually Quick Frozen – IQF) à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportado em condições que preservem características do alimento congelado. Apresentada no corte tipo cubos de aproximadamente 3cm (30mm). Poderá apresentar um índice de até 9% de gordura e não conter aditivos. Aspecto, cor, sabor e odor característico da espécie.</p> <p>O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Portaria nº 05 de 08 de Novembro de 1988 – SIPA/DIPOA. Decreto Federal 9.013 de 29/03/2017.</p> <p>Características Físico-Químicas</p> <ul style="list-style-type: none">• pH: de 5,4 a 5,9• Reação de H₂S (ácido sulfídrico) negativa• Teor de colágeno: máximo 1,0%• Gordura: máximo 9% <p>Características Microbiológicas</p> <p>Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos Instrução Normativa – IN nº 161, de 1º de julho de 2022 - ANVISA.</p> <p>Características Microscópicas</p> <p>Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana. Resolução RDC nº 623, de 9 de março de 2022 – ANVISA.</p> <p>Outras Características</p> <p>Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênicosanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.</p> <p>Prazo de validade: 12 meses.</p> <p>Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega.</p> <p>Embalagem: Embalagem primária: sacos plásticos de polietileno, de material atóxico, resistente, com etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada. O pacote deverá pesar de 1 a 2 kg.</p> <p>Resolução – RDC nº 589, de 20 dezembro de 2021 – ANVISA.</p> <p>Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistente a danos durante transporte e armazenamento, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou, ainda, de equivalência reconhecida pelo SIF que tenha aderido ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária.</p> <p>Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020; Resoluções Anvisa RDC Nº 429, de 8 de outubro de 2020, e RDC nº 727, de 1º de julho de 2022.).</p>
9	<p>CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO – PATINHO EM TIRAS CONGELADOS INDIVIDUALMENTE (IQF)</p> <p>Produto cárneo extra limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões, coágulos, cartilagens, gordura parcial, nodos linfáticos e aponevroses, proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. Deverá ser congelada através do método de congelamento rápido individual (Individually Quick Frozen – IQF) à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportado em condições que preservem características do alimento congelado. Poderá apresentar um</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000 - CP: 46

CNPJ: 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: 384.070.017.115

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

	<p>índice de até 8% de gordura e não conter aditivos. Aspecto, cor, sabor e odor característico da espécie.</p> <p>O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Portaria nº 05 de 08 de Novembro de 1988 – SIPA/DIPOA. Decreto Federal 9.013 de 29/03/2017.</p> <p>Características Microbiológicas Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos Instrução Normativa – IN nº 161, de 1º de julho de 2022 - ANVISA.</p> <p>Características Microscópicas Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana. Resolução RDC nº 623, de 9 de março de 2022 – ANVISA.</p> <p>Outras Características Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.</p> <p>Prazo de validade: 12 meses.</p> <p>Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega.</p> <p>Embalagem: Embalagem primária: sacos plásticos de polietileno, de material atóxico, transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada. O pacote deverá pesar de 1 a 2 kg.</p> <p>Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistente a danos durante transporte e armazenamento, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou, ainda, de equivalência reconhecida pelo SIF que tenha aderido ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária.</p> <p>Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020; Resoluções Anvisa RDC Nº 429, de 8 de outubro de 2020, e RDC nº 727, de 1º de julho de 2022.).</p>
10	<p>CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO - PATINHO MOÍDO CONGELADO INDIVIDUALMENTE (IQF)</p> <p>Produto cárneo extra limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões, nodos linfáticos, coágulos, cartilagens e aponevroses, proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. Obtido a partir da moagem do corte patinho seguido de congelamento a -18°C. Poderá apresentar um índice de até 5% de gordura inerente ao corte e não conter aditivos. Aspecto, cor, sabor e odor característico da espécie. O produto deverá ser submetido a adequado processamento tecnológico e ser proveniente de estabelecimento sob a inspeção oficial, devendo ser acondicionado em embalagem apropriada a fim de evitar sua alteração. Deverão apresentar-se livres de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-las ou encobrir alguma alteração. Ausência de Hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduo de tinta de carimbo. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação de gordura aderida, cartilagem e aponevroses)</p> <p>O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>Portaria nº 05 de 08 de novembro de 1988 – SIPA/DIPOA. Decreto Federal 9.013 de 29/03/2017.</p> <p>Características Microbiológicas</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000 - CP: 46

CNPJ: 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: 384.070.017.115

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

	<p>Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 724, de 1º de julho 2022 - ANVISA.</p> <p>Características Microscópicas e Macroscópicas Ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Resolução RDC nº 623, de 9 de março de 2022 – ANVISA.</p> <p>Outras Características Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênicosanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.</p> <p>Prazo de validade: 12 meses.</p> <p>Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega.</p> <p>Embalagem: Embalagem primária: sacos plásticos de polietileno, de material atóxico, transparente e resistente, com etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada. O pacote deverá pesar de 1 a 2 kg. Resolução – RDC nº 589, de 20 dezembro de 2021 – ANVISA.</p> <p>Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistente a danos durante transporte e armazenamento, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou, ainda, de equivalência reconhecida pelo SIF que tenha aderido ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária.</p> <p>Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020; Resoluções Anvisa RDC Nº 429, de 8 de outubro de 2020, e RDC nº 727, de 1º de julho de 2022.).</p>
11	<p>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO Carne de frango tipo coxa e sobrecoxa fresca de primeira qualidade, congelados, livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios. 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. Portaria nº 05 de 08 de novembro de 1988 – SIPA/DIPOA. Decreto Federal 9.013 de 29/03/2017.</p> <p>Características microbiológicas Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos INSTRUÇÃO NORMATIVA – IN nº 161, de 1º de julho de 2022 – ANVISA.</p> <p>Características microscópicas Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana. RESOLUÇÃO – RDC nº 623, de 9 de março de 2022 – ANVISA</p> <p>Aspecto: próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Prazo de validade: deverá apresentar validade deverá ser de 12(meses) a partir da data de entrega.</p> <p>Embalagem: embalagens de 1 kg cada, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnica da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978.</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000 - CP: 46

CNPJ: 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: 384.070.017.115

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

	<p>Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020; Resoluções Anvisa RDC Nº 429, de 8 de outubro de 2020, e RDC nº 727, de 1º de julho de 2022.).</p>
12	<p>FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM TIRAS, CONGELADO INDIVIDUALMENTE (IQF), SEM PELE E SEM OSSO</p> <p>Filé de peito de frango, cortado em tiras, no ato de recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância de até -12° C, congelado pelo sistema IQF (Individual Quick Frozen). A carne de frango deverá ser crua e congelada, obtida de aves abatidas, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses. Deve apresentar cor, sabor, odor e textura: característicos. Deverá apresentar no máximo 7% de gordura e 8% de nível de hidratação de acordo com a Resolução nº4, de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.</p> <p>O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>Portaria nº 368 de 04 de setembro de 1997-MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.</p> <p>Características microbiológicas</p> <p>Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos INSTRUÇÃO NORMATIVA – IN nº 161, de 1º de julho de 2022 – ANVISA.</p> <p>Características microscópicas</p> <p>Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana. RESOLUÇÃO – RDC nº 623, de 9 de março de 2022 – ANVISA</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 12 meses.</p> <p>Embalagem: Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, resistente, termossoldado. As embalagens devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O pacote deverá pesar de 1 a 2 kg.</p> <p>Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistente a danos durante transporte e armazenamento, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISF (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou, ainda, de equivalência reconhecida pelo SIF que tenha aderido ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária.</p> <p>Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020; Resoluções Anvisa RDC Nº 429, de 8 de outubro de 2020, e RDC nº 727, de 1º de julho de 2022.).</p>
13	<p>FILÉ DE PEITO DE FRANGO, EM CORTE TIPO SASSAMI, CONGELADO INDIVIDUALMENTE A -18°C (IQF), SEM PELE E SEM OSSO</p> <p>Carne de frango crua e congelada em cortes tipo sassami (tipo de corte do filé de peito frango localizado na parte interna do peito constituído por filetes de filé de peito de frango), obtida de aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá ser congelada através do método de congelamento rápido individual (Individually Quick Frozen – IQF) à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportado em condições que</p>



	<p>preservem características do alimento congelado. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, pele, coágulos e aponevroses. Deve apresentar cor, sabor, odor e textura: característicos. Deverá apresentar no máximo 7% de gordura e 8% de nível de hidratação de acordo com a Resolução nº4, de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.</p> <p>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. – Portaria nº 368 de 04 de setembro de 1997-MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.</p> <p>Características microbiológicas Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos INSTRUÇÃO NORMATIVA – IN nº 161, de 1º de julho de 2022 – ANVISA.</p> <p>Características microscópicas Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana. RESOLUÇÃO – RDC nº 623, de 9 de março de 2022 – ANVISA</p> <p>Outras Características Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênicosanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 06 meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega.</p> <p>Embalagem: Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado e transparente, contendo demais informações e identificações aplicadas de forma indelével e de acordo com a legislação vigente. As embalagens devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O pacote deverá pesar de 1 a 2 kg. Resolução – RDC nº 589, de 20 dezembro de 2021 – ANVISA</p> <p>Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas de 15 a 20 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou, ainda, de equivalência reconhecida pelo SIF que tenha aderido ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem a vácuo (primária).</p> <p>Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020; Resoluções Anvisa RDC Nº 429, de 8 de outubro de 2020, e RDC nº 727, de 1º de julho de 2022.).</p>
14	<p>FILÉ DE PEIXE CONGELADO (MERLUZA) Carne de merluza sem pele, cartilagens, ossos e parasitas, cortada no formato de iscas, congelada através do método de congelamento rápido individual (Individually Quick Frozen – IQF) à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportado em condições que preservem características do alimento congelado.. Após o descongelamento o produto deve apresentar-se com consistência firme, odor, cor e sabor próprios, livres de manchas, partes de pele, cartilagens, espinhos e parasitas. Variação de peso após o descongelamento deverá ser de no máximo 10%.</p> <p>Características microbiológicas Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos INSTRUÇÃO NORMATIVA – IN nº 161, de 1º de julho de 2022 – ANVISA.</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000 - CP: 46

CNPJ: 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: 384.070.017.115

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

	<p>Características microscópicas</p> <p>Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana. RESOLUÇÃO – RDC nº 623, de 9 de março de 2022 – ANVISA</p> <p>O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>Portaria nº 05 de 08 de novembro de 1988 – SIPA/DIPOA. Decreto Federal 9.013 de 29/03/2017.</p> <p>Prazo de validade: 12 (doze) meses.</p> <p>Embalagem: Embalagem primária: embalagem plástica atóxica, termossoldado, transparente resistente, compatível ao contato direto com alimentos, capacidade de acondicionamento de 1 a 2 kg, devidamente identificados de forma clara e indelével, através de impressão direta ou etiquetas plásticas atóxicas. e de acordo com a legislação vigente,.</p> <p>Embalagem secundária: caixas de papelão reforçadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e seca, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou, ainda, de equivalência reconhecida pelo SIF que tenha aderido ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem (primária).</p> <p>Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020; Resoluções Anvisa RDC Nº 429, de 8 de outubro de 2020, e RDC nº 727, de 1º de julho de 2022.).</p>
15	<p>FILÉ MIGNON SUÍNO CORTADO EM TIRAS – CONGELADO INDIVIDUALMENTE (IQF)</p> <p>Carne crua e congelada extra limpa e sem aparas, obtida de suínos abatidos, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Apresentada no corte tipo iscas. Deverá ser congelada através do método de congelamento rápido individual (Individually Quick Frozen – IQF) à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportado em condições que preservem características do alimento congelado. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses. Deverá apresentar no máximo 7% de gordura, no mínimo 15% de proteína e não conter aditivos. Aspecto, cor, sabor e odor característico da espécie. O produto deverá estar de acordo com legislação vigente.</p> <p>O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>Portaria nº 05 de 08 de novembro de 1988 – SIPA/DIPOA. Decreto Federal 9.013 de 29/03/2017.</p> <p>Características microbiológicas</p> <p>Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos INSTRUÇÃO NORMATIVA – IN nº 161, de 1º de julho de 2022 – ANVISA.</p> <p>Características microscópicas</p> <p>Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana. RESOLUÇÃO – RDC nº 623, de 9 de março de 2022 – ANVISA</p> <p>Prazo de validade: 12 meses.</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA
Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000 - CP: 46
CNPJ: 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: 384.070.017.115
FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

	<p>Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega.</p> <p>Embalagem primária: sacos de polietileno, atóxico, próprio para o contato direto com alimentos, flexível, resistente, termossoldado, em pacotes com peso padronizado de 1 a 2kg do produto, devidamente identificados de forma clara e indelével, através de impressão direta ou etiquetas plásticas atóxicas. e de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas de 10, 15 ou 20 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou, ainda, de equivalência reconhecida pelo SIF que tenha aderido ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem a vácuo (primária).</p> <p>Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020; Resoluções Anvisa RDC Nº 429, de 8 de outubro de 2020, e RDC nº 727, de 1º de julho de 2022.).</p>
16	<p>FILÉ MIGNON SUINO CORTADO EM CUBOS 30MM – CONGELADO INDIVIDUALMENTE (IQF)</p> <p>Carne crua e congelada extra limpa e sem aparas, obtida de suínos abatidos, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Apresentada no corte tipo cubos de aproximadamente 3cm (30mm). Deverá ser congelada através do método de congelamento rápido individual (Individually Quick Frozen – IQF) à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportado em condições que preservem características do alimento congelado. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses. Deverá apresentar no máximo 7% de gordura, no mínimo 15% de proteína e não conter aditivos. Aspecto, cor, sabor e odor característico da espécie. O produto deverá estar de acordo com legislação vigente.</p> <p>O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>Portaria nº 05 de 08 de novembro de 1988 – SIPA/DIPOA. Decreto Federal 9.013 de 29/03/2017.</p> <p>Características microbiológicas Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos INSTRUÇÃO NORMATIVA – IN nº 161, de 1º de julho de 2022 – ANVISA.</p> <p>Características microscópicas Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana. RESOLUÇÃO – RDC nº 623, de 9 de março de 2022 – ANVISA</p> <p>Prazo de validade: 12 meses.</p> <p>Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega.</p> <p>Embalagem primária: sacos de polietileno, atóxico, próprio para o contato direto com alimentos, flexível, resistente, termossoldado, em pacotes com peso padronizado de 1 a 2kg do produto, devidamente identificados de forma clara e indelével, através de impressão direta ou etiquetas plásticas atóxicas. e de acordo com a legislação vigente.</p> <p>Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas de 10, 15 ou 20 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000 - CP: 46

CNPJ: 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: 384.070.017.115

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

	<p>fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou, ainda, de equivalência reconhecida pelo SIF que tenha aderido ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem a vácuo (primária).</p> <p>Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020; Resoluções Anvisa RDC Nº 429, de 8 de outubro de 2020, e RDC nº 727, de 1º de julho de 2022.).</p>
17	<p>ISCAS DE FRANGO EMPANADAS PARA FORNO</p> <p>O produto deverá se apresentar na forma de corte em iscas ou nuggets padronizados de aproximadamente 5cm, levemente temperado com temperos naturais como cebolinha, cebola, salsa, orégano e sal, poderá conter outros ingredientes naturais desde que descrito no rotulo, empanado e congelado (IQF), não poderá ser frito, pré-frito ou qualquer espécie de cocção em seu processo final, mantendo in natura seu conteúdo principal (frango). O produto deverá ser pronto para ser feito única e exclusivamente ao forno, portanto deverá usar de processo de empanar que garanta este método de preparo, deverá sofrer processo de congelamento rápido, através de túnel de congelamento individual (IQF). O produto não deverá conter em sua composição: emulsificantes, aromatizantes artificiais, corantes artificiais, conservantes, saborizantes artificiais, gorduras trans, glutamato monossódico e pimenta. Esta especificação visa atender um padrão de qualidade ao alunado da Alimentação Escolar de Campinas em termos nutricionais, respeitando Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009 e ao Art. 17 da RESOLUÇÃO nº 06, de 08 de maio de 2020 Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.</p> <p>O produto deverá ser elaborado através de frango in natura proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária e todos os processos de cortes, tempero, manipulação e empanar, deverão ser feitos em frigorífico sob inspeção. A carne de frango deverá apresentar-se livre de qualquer doença transmitida por alimento e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo ser acondicionado em embalagem apropriada a fim de evitar sua alteração. A manipulação deverá seguir o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboradores/Industrializadores de Alimentos – Portaria nº 368 de 04 de setembro de 1997-MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.</p> <p>CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS</p> <p>Aspecto: próprio e característico; Cor: própria e característica; Odor e sabor: próprio e característico; Textura: própria e característica.</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</p> <p>Proteínas: mínimo de 19g / 100g de produto Gordura total: máximo de 2,5g / 100g de produto Sódio máximo: 380mg / 100g de produto</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</p> <p>Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na INSTRUÇÃO NORMATIVA – IN nº 161, de 1º de julho de 2022 – ANVISA.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</p> <p>Ausência de matéria prejudicial à saúde humana. RESOLUÇÃO RDC nº 623, de 9 de março de 2022.</p> <p>OUTRAS CARACTERÍSTICAS</p> <p>Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 06 meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega.</p> <p>Embalagem: Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado e transparente, contendo demais informações e</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000 - CP: 46

CNPJ: 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: 384.070.017.115

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

	<p>identificações aplicadas de forma indelével e de acordo com a legislação vigente. As embalagens devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O pacote deverá pesar de 1 a 2 kg.</p> <p>Resolução – RDC nº 589, de 20 dezembro de 2021 – ANVISA</p> <p>Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas de 15 a 20 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou, ainda, de equivalência reconhecida pelo SIF que tenha aderido ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA).</p> <p>Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem a vácuo (primária).</p> <p>Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020; Resoluções Anvisa RDC Nº 429, de 8 de outubro de 2020, e RDC nº 727, de 1º de julho de 2022.). Ausência de matéria prejudicial à saúde humana. RESOLUÇÃO RDC nº 623, de 9 de março de 2022.</p>
18	<p>LAGARTO SEM OSSO CORTADO EM BIFE – CONGELADO INDIVIDUALMENTE (IQF)</p> <p>Produto cárneo extra limpo, sem aparas, sem osso, sem nervos, tendões e aponevroses, proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. O produto deve ser cortado em bifés com espessura aproximada de 2 cm. Deverá ser congelada através do método de congelamento rápido individual (Individually Quick Frozen – IQF) à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportado em condições que preservem características do alimento congelado. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C. Poderá apresentar um índice de até 10% de gordura e não conter aditivos. Aspecto, cor, sabor e odor característico da espécie.</p> <p>O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>Portaria nº 05 de 08 de novembro de 1988 – SIPA/DIPOA. Decreto Federal 9.013 de 29/03/2017.</p> <p>Características microbiológicas</p> <p>Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos INSTRUÇÃO NORMATIVA – IN nº 161, de 1º de julho de 2022 – ANVISA.</p> <p>Características microscópicas</p> <p>Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana. RESOLUÇÃO – RDC nº 623, de 9 de março de 2022 – ANVISA</p> <p>Prazo de validade: 12 meses.</p> <p>Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega.</p> <p>Embalagem primária: sacos de polietileno de alta densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, em pacotes com peso padronizado de 1 a 2 kg.</p> <p>Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas de 10, 15 ou 20 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou, ainda, de equivalência reconhecida pelo SIF que tenha aderido ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem a vácuo (primária).</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000 - CP: 46

CNPJ: 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: 384.070.017.115

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

	<p>Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020; Resoluções Anvisa RDC Nº 429, de 8 de outubro de 2020, e RDC nº 727, de 1º de julho de 2022.).</p>
19	<p>LINGUIÇA TIPO CALABRESA TRADICIONAL CONGELADA</p> <p>Características Gerais: de boa qualidade, embalada a vácuo, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas); mantida em temperatura e refrigeração adequada, com embalagens não estufadas e/ou alteradas, sem consistência mole e/ou manchas esverdeadas.</p> <p>Características microbiológicas Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na INSTRUÇÃO NORMATIVA – IN nº 161, de 1º de julho de 2022 – ANVISA.</p> <p>Características microscópicas Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana. RESOLUÇÃO – RDC nº 623, de 9 de março de 2022 – ANVISA.</p> <p>Embalagem: deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, a vácuo, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo e que as condições de armazenamento lhe confirmam uma proteção apropriada contra a contaminação. As embalagens não poderão estar estufadas nem alteradas. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, peso líquido, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, informação nutricional, nº do lote e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção Estadual).</p> <p>Prazo de Validade: Mínima de 03 (três) meses a partir da data da entrega na unidade.</p> <p>Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistente a danos durante transporte e armazenamento, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou, ainda, de equivalência reconhecida pelo SIF que tenha aderido ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária.</p> <p>Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020; Resoluções Anvisa RDC Nº 429, de 8 de outubro de 2020, e RDC nº 727, de 1º de julho de 2022.).</p>
20	<p>LINGUIÇA TOSCANA CONGELADA</p> <p>Produto cárneo industrializado e congelado, preparado com carne suína, obtido da emulsão de carne suína, adicionado de gordura, condimentos naturais, sem pimenta, embutido em envoltório natural. Com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas. O produto deve apresentar textura, cor, sabor e odor: característico.</p> <p>O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>Portaria nº 368 de 04 de setembro de 1997-MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.</p> <p>Deverá apresentar no máximo de 30% de gorduras totais, mínimo de 15% de proteína (Instrução Normativa nº4, de 31 de março de 2000 – MAPA).</p> <p>Características microbiológicas Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos INSTRUÇÃO NORMATIVA – IN Nº 161, de 1º de julho de 2022 – ANVISA.</p> <p>Características microscópicas</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000 - CP: 46

CNPJ: 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: 384.070.017.115

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

	<p>Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana. RESOLUÇÃO – RDC nº 623, de 9 de março de 2022 – ANVISA Prazo de validade: Mínimo de 60 dias Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega. Embalagem: Embalagem primária: sacos de polietileno, atóxico, flexível, resistente, transparente, embalados a vácuo, em pacotes com peso padronizado de 3 a 5 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas de até 15 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISF (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou, ainda, de equivalência reconhecida pelo SIF que tenha aderido ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem a vácuo (primária). Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020; Resoluções Anvisa RDC Nº 429, de 8 de outubro de 2020, e RDC nº 727, de 1º de julho de 2022.).</p>
21	<p>PEITO DE FRANGO DESFIADO CONGELADO Peito de frango cozido desfiado, sem osso, sem pele, sem cartilagem, sem tendão, sem gordura, sem proteína de soja e estabilizante. Sem adição temperos e pimenta. Deverá ser desfiado mecanicamente e cozido, com cor, aparência, textura e odor característicos. Deverá estar congelado. Poderá conter como sal, água. Deverá também, sofrer processos tecnológicos para que assegurem sua qualidade e as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Portaria nº 05 de 08 de novembro de 1988 – SIPA/DIPOA. Decreto Federal 9.013 de 29/03/2017. Características microbiológicas Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos INSTRUÇÃO NORMATIVA – IN nº 161, de 1º de julho de 2022 – ANVISA. Características microscópicas Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana. RESOLUÇÃO – RDC nº 623, de 9 de março de 2022 – ANVISA Prazo de validade: deverá apresentar validade deverá ser de 12 (meses). Embalagem: saco de polietileno, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo demais informações e identificações aplicadas de forma indelével e de acordo com a legislação vigente, contendo de 1 a 2kg do produto. Resolução – RDC nº 589, de 20 dezembro de 2021 – ANVISA Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado resistente ao impacto e com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva. O transporte deverá ser em condições que preservem tanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas em temperaturas entre -12 e -18°C. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020; Resoluções Anvisa RDC Nº 429, de 8 de outubro de 2020, e RDC nº 727, de 1º de julho de 2022.).</p>
22	<p>PEITO DE FRANGO CORTE EM FILÉ – CONGELADO INDIVIDUALMENTE (IQF) O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deverá ser congelada através do método de congelamento rápido individual (Individually Quick Frozen – IQF) à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportado em</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000 - CP: 46

CNPJ: 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: 384.070.017.115

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

	<p>condições que preservem características do alimento congelado. Observar as especificações da Norma técnica de Alimentos 3 – NTA 3 do Decreto Estadual nº 12.436 de 20/10/78, que aprovou normas técnicas especiais de alimentos e bebidas.</p> <p>O produto deve apresentar aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso, cor própria de cada espécie, sem machas esverdeadas, cheiro próprio e sabor próprio.</p> <p>O produto deve vir em porções fatiadas (cortes) que podem variar de 100 a 200 gramas de filé do frango.</p> <p>O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>Portaria nº 05 de 08 de novembro de 1988 – SIPA/DIPOA. Decreto Federal 9.013 de 29/03/2017.</p> <p>Características microbiológicas</p> <p>Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos INSTRUÇÃO NORMATIVA – IN nº 161, de 1º de julho de 2022 – ANVISA.</p> <p>Características microscópicas</p> <p>Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana. RESOLUÇÃO – RDC nº 623, de 9 de março de 2022 – ANVISA</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 60 dias</p> <p>Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega.</p> <p>Embalagem: Acondicionadas em embalagens de 1 kg, rotulado a vácuo, resistente, transparente, atóxica e protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto a contaminação e/ou deterioração.</p> <p>Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens, deverão constar de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do fabricante e marca, nome e endereço do fabricante, data de validade ou prazo máximo para consumo, data de fabricação do produto, componentes do produto, inclusive os aditivos caso utilizados, peso líquido, condições de armazenamento, carimbo/número do SIF, SISP ou, ainda, de equivalência reconhecida pelo SIF que tenha aderido ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA), número do lote (caso utilizado). O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020; Resoluções Anvisa RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, e RDC nº 727, de 1º de julho de 2022.).</p>
23	<p>PERNIL SUÍNO CONGELADO MOÍDO SEM OSSO – CONGELADO INDIVIDUALMENTE (IQF): O produto deverá estar de acordo com legislação vigente. Carne moída crua e congelada extra limpa e sem aparas, obtida de suínos abatidos, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá ser congelada através do método de congelamento rápido individual (Individually Quick Frozen – IQF) à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportado em condições que preservem características do alimento congelado. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses. Deverá apresentar no máximo 7% de gordura, no mínimo 15% de proteína e não conter aditivos. Aspecto, cor, sabor e odor característico da espécie.</p> <p>O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Portaria nº 05 de 08 de novembro de 1988 – SIPA/DIPOA. Decreto Federal 9.013 de 29/03/2017.</p>



	<p>Características microbiológicas Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos INSTRUÇÃO NORMATIVA – IN nº 161, de 1º de julho de 2022 – ANVISA.</p> <p>Características microscópicas Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana. RESOLUÇÃO – RDC nº 623, de 9 de março de 2022 – ANVISA</p> <p>Prazo de validade: 12 meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega.</p> <p>Embalagem primária: sacos de polietileno, atóxico, próprio para o contato direto com alimentos, flexível, resistente, termossoldado, em pacotes com peso padronizado de 2kg do produto, devidamente identificados de forma clara e indelével, através de impressão direta ou etiquetas plásticas atóxicas. e de acordo com a legislação vigente,.</p> <p>Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas de 10, 15 ou 20 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou, ainda, de equivalência reconhecida pelo SIF que tenha aderido ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem a vácuo (primária).</p> <p>Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020; Resoluções Anvisa RDC Nº 429, de 8 de outubro de 2020, e RDC nº 727, de 1º de julho de 2022.).</p>
24	<p>PERNIL SUÍNO CONGELADO SEM OSSO CORTADO EM TIRAS – CONGELADO INDIVIDUALMENTE (IQF) Carne crua e congelada extra limpa e sem aparas, obtida de suínos abatidos, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Apresentada no corte tipo iscas. Deverá ser congelada através do método de congelamento rápido individual (Individually Quick Frozen – IQF) à temperatura de –18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportado em condições que preservem características do alimento congelado. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses. Deverá apresentar no máximo 7% de gordura, no mínimo 15% de proteína e não conter aditivos. Aspecto, cor, sabor e odor característico da espécie. O produto deverá estar de acordo com legislação vigente.</p> <p>O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Portaria nº 05 de 08 de novembro de 1988 – SIPA/DIPOA. Decreto Federal 9.013 de 29/03/2017.</p> <p>Características microbiológicas Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos INSTRUÇÃO NORMATIVA – IN nº 161, de 1º de julho de 2022 – ANVISA.</p> <p>Características microscópicas Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana. RESOLUÇÃO – RDC nº 623, de 9 de março de 2022 – ANVISA</p> <p>Prazo de validade: 12 meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega.</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000 - CP: 46

CNPJ: 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: 384.070.017.115

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

	<p>Embalagem primária: sacos de polietileno, atóxico, próprio para o contato direto com alimentos, flexível, resistente, termossoldado, em pacotes com peso padronizado de 2kg do produto, devidamente identificados de forma clara e indelével, através de impressão direta ou etiquetas plásticas atóxicas. e de acordo com a legislação vigente. Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas de 10, 15 ou 20 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou, ainda, de equivalência reconhecida pelo SIF que tenha aderido ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem a vácuo (primária).</p> <p>Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020; Resoluções Anvisa RDC Nº 429, de 8 de outubro de 2020, e RDC nº 727, de 1º de julho de 2022.).</p>
25	<p>SALSICHA DE FRANGO CONGELADA</p> <p>Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de frango, adicionados de ingredientes, exceto pimenta, embutido em envoltório natural, ou artificial ou por processo de extrusão, e submetido a um processo térmico adequado. Deverá conter obrigatoriamente carne de frango. Poderá conter carne mecanicamente separada de frango (máximo de 40%), miúdos comestíveis de frango e gorduras. Marca similar ou superior a Sadia, Seara, Perdigão. Peso por unidade de aproximadamente 50g.</p> <p>Aspecto, cor, sabor e odor característicos.</p> <p>Deverá apresentar no máximo 2% de amido, 7% de carboidratos totais, máximo de 65% de umidade, máximo de 30% de gordura e mínimo de 12% de proteína (Instrução Normativa nº4, de 31 de março de 2000 – MAPA).</p> <p>O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>Portaria nº 05 de 08 de novembro de 1988 – SIPA/DIPOA. Decreto Federal 9.013 de 29/03/2017.</p> <p>Características microbiológicas</p> <p>Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos INSTRUÇÃO NORMATIVA – IN nº 161, de 1º de julho de 2022 – ANVISA.</p> <p>Características microscópicas</p> <p>Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana. RESOLUÇÃO – RDC nº 623, de 9 de março de 2022 – ANVISA</p> <p>Prazo de validade: 60 dias.</p> <p>Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 dias da data de entrega.</p> <p>Embalagem: Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, embalados a vácuo, em pacotes com peso padronizado de 3 kg.</p> <p>Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, reforçadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistentes ao impacto e às condições de estocagem, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou, ainda, de equivalência reconhecida pelo SIF que tenha aderido ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA).</p> <p>Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem a vácuo (primária).</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000 - CP: 46

CNPJ: 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: 384.070.017.115

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

	<p>Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020; Resoluções Anvisa RDC Nº 429, de 8 de outubro de 2020, e RDC nº 727, de 1º de julho de 2022.).</p>
26	<p>SOBRECOXA DE FRANGO EM CUBOS 30MM, CONGELADO INDIVIDUALMENTE (IQF), SEM PELE E SEM OSSO</p> <p>Sobrecoxa de frango, cortado em cubos de aproximadamente 3cm (30mm), congelado pelo sistema IQF (Individual Quick Frozen). A carne de frango deverá ser crua e congelada, obtida de aves abatidas, declaradas aptas à alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos e aponevroses. Deve apresentar cor, sabor, odor e textura: característicos. Deverá apresentar no máximo 7% de gordura e 8% de nível de hidratação de acordo com a Resolução nº4, de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.</p> <p>O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.</p> <p>Portaria nº 05 de 08 de novembro de 1988 – SIPA/DIPOA. Decreto Federal 9.013 de 29/03/2017.</p> <p>Características microbiológicas</p> <p>Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos INSTRUÇÃO NORMATIVA – IN nº 161, de 1º de julho de 2022 – ANVISA.</p> <p>Características microscópicas</p> <p>Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana. RESOLUÇÃO – RDC nº 623, de 9 de março de 2022 – ANVISA</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 12 meses.</p> <p>Embalagem: Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, resistente, termossoldado. As embalagens devem estar íntegras, sem água e gelo e sem rachaduras ou furos. O pacote deverá pesar de 1 a 2 kg.</p> <p>Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, resistente a danos durante transporte e armazenamento, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), SISF (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) ou, ainda, de equivalência reconhecida pelo SIF que tenha aderido ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária.</p> <p>Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa nº 75 de 08 de outubro de 2020; Resoluções Anvisa RDC Nº 429, de 8 de outubro de 2020, e RDC nº 727, de 1º de julho de 2022.).</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000 - CP: 46

CNPJ: 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: 384.070.017.115

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

4. QUANTIDADE

ITEM	CODIGO CONAN	PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE ESTIMADA MERENDA ESCOLAR	QUANTIDADE ESTIMADA HOSPITAL SÃO JOSÉ	QUANTIDADE ESTIMADA SOCIAL
1	51.37.1-01	ALCATRA EM BIFE- CONGELADO INDIVIDUALMENTE (IQF)	Kg	-	1.000 (um mil)	-
2	53.24.5-01	ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA	Kg	2.000 (dois mil)	500 (quinhentos)	-
3	53.24.7-01	BOLINHO DE CARNE MISTA TEMPERADA E CONGELADA (IQF)	Kg	-	300 (trezentos)	-
4	53.111.1-01	CAÇÃO EM CUBOS CONGELADO	Kg	-	1.000 (um mil)	-
5	53.24.6-01	CARNE BOVINA MOÍDA EM FORMATO DE HAMBÚRGUER, PEÇAS COM 50G CONGELADOS INDIVIDUALMENTE	Kg	300 (trezentos)	80 (oitenta)	25 (vinte e cinco)
6	53.24.8-01	CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO – COXÃO MOLE EM CUBOS CONGELADOS INDIVIDUALMENTE (IQF)	Kg	5.000 (cinco mil)	1.000 (um mil)	-
7	53.24.9-01	CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO – COXÃO MOLE EM TIRAS CONGELADOS INDIVIDUALMENTE (IQF)	Kg	5.000 (cinco mil)	800 (oitocentos)	-
8	51.14.5-01	CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO - PATINHO EM CUBOS CONGELADOS INDIVIDUALMENTE (IQF)	Kg	5.000 (cinco mil)	1.000 (um mil)	-
9	51.14.6-01	CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO – PATINHO EM TIRAS CONGELADOS INDIVIDUALMENTE (IQF)	Kg	5.000 (cinco mil)	800 (oitocentos)	-



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000 - CP: 46

CNPJ: 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: 384.070.017.115

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

10	51.14.2-01	CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO - PATINHO MOÍDO CONGELADO INDIVIDUALMENTE (IQF)	Kg	7.000 (sete mil)	1.000 (um mil)	25 (vinte e cinco)
11	51.35.1-01	COXA E SOBRECOPA	Kg	-	800 (oitocentos)	-
12	51.15.0-08	FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM TIRAS, CONGELADO INDIVIDUALMENTE (IQF), SEM PELE E SEM OSSO:	Kg	5.000 (cinco mil)	500 (quinhentos)	-
13	51.15.4-01	FILÉ DE PEITO DE FRANGO, EM CORTE TIPO SASSAMI, CONGELADO INDIVIDUALMENTE A - 18°C (IQF), SEM PELE E SEM OSSO	Kg	5.000 (cinco mil)	800 (oitocentos)	-
14	51.56.2-01	FILÉ DE PEIXE CONGELADO (MERLUZA)	Kg	-	1.000 (um mil)	-
15	51.15.9-01	FILÉ MIGNON SUÍNO CORTADO EM TIRAS – CONGELADO INDIVIDUALMENTE (IQF)	Kg	2.000 (dois mil)	800 (oitocentos)	-
16	51.15.10-01	FILÉ MIGNON SUÍNO CORTADO EM CUBOS 30MM – CONGELADO INDIVIDUALMENTE (IQF)	Kg	2.000 (dois mil)	800 (oitocentos)	-
17	51.34.6-01	ISCA DE FRANGO EMPANADO PARA FORNO	Kg	350 (trezentos e cinquenta)	-	-
18	51.38.3-01	LAGARTO SEM OSSO CORTADO EM BIFE – CONGELADO INDIVIDUALMENTE (IQF)	kg	-	1.000 (um mil)	25 (vinte e cinco)
19	53.23.3-01	LINGUIÇA, TIPO CALABRESA TRADICIONAL CONGELADA	Kg	-	-	25 (vinte e cinco)



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000 - CP: 46

CNPJ: 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: 384.070.017.115

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

20	53.23.2-01	LINGUIÇA TOSCANA CONGELADA	Kg	2.000 (dois mil)	300 (trezentos)	-
21	51.34.2-01	PEITO DE FRANGO CONGELADO COZIDO E DESFIADO	Kg	1.000 (um mil)	800 (oitocentos)	-
22	51.34.4-01	PEITO DE FRANGO CORTE EM FILÉ	Kg	2.000 (dois mil)	900 (novecentos)	-
23	53.110.2-01	PERNIL SUÍNO CONGELADO MOÍDO SEM OSSO – CONGELADO INDIVIDUALMENTE (IQF)	Kg	2.000 (dois mil)	-	-
24	53.110.1-01	PERNIL SUÍNO CONGELADO SEM OSSO CORTADO EM TIRAS – CONGELADO INDIVIDUALMENTE (IQF)	kg	2.000 (dois mil)	800 (oitocentos)	-
25	51.13.2-01	SALSICHA DE FRANGO CONGELADA A -18°C	Kg	500 (quinhentos)	-	50 (cinquenta)
26	51.159.1-01	SOBRECOXA DE FRANGO EM CUBOS, CONGELADO INDIVIDUALMENTE (IQF), SEM PELE E SEM OSSO	Kg	2.000 (dois mil)	500 (quinhentos)	-



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000 - CP: 46

CNPJ: 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: 384.070.017.115

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

5. LOCAL DE EXECUÇÃO OU ENTREGA DO BEM

5.1. Endereço da Merenda Escolar:

Local de entrega	Endereço
ALMOXARIFADO DA MERENDA ESCOLAR	Rua Quatro, nº866 – Vila Garbi
CRECHE ESCOLA Profª SIMONE DE LIMA	Rua Dionisyo Gobbi, nº55 – Jardim Gobbi
CRECHE MUNICIPAL "ANA CÂNDIDA ROSSLER"	Rua Jurupari, nº 292 - Jardim Nova Itirapina
E.M.E.F.I. PROFª "ARACY LEAL BERNARDI"	Rua Ceci, nº 44- Jardim Nova Itirapina
E.M.E.F. PROFª "MARILEI SCHMIDT DE OLIVEIRA"	Rua Cataguases, nº 57- Jardim Nova Itirapina
C.E.I. PROFª "DULCE DE FARIA MARTINS MIGLIORINI"	Rua Jaguaruçu, nº 580- Jardim Nova Itirapina
E.M.E.I. PROFª "ENEIDA CÁRIO CORNACHIONI"	Rua 04, nº 152- Centro
E.M.E.F. "JOSÉ CRUZ"	Rua 06, nº 58 - Centro
C.E.I. PROFª "HILDA BARROS"	Rua José Ferreira Salles, nº 150- Jardim dos Eucaliptos

5.1.1. Horário: Das 07h00 às 11h00.

5.2. Endereço do Hospital São José:

Local de entrega	Endereço
Hospital Municipal de Itirapina	Rua Av 09, 709. Vila Cianelli.

5.2.1. Horário: Das 07h00 às 11h00.

5.3 Endereço da Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social

Local de Entrega	Endereço
Sec. Mun. De Assist. e Desenv. Social	Avenida Cinco, nº 365 - Centro

5.3.1. Horário: das 08h:00 às 11h:00



6. PRAZO DE ENTREGA OU INÍCIO DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO / VIGÊNCIA

- O prazo para entrega é de 05 (cinco) dias corridos contados a partir do pedido de compra.
- A licitação será para o período de doze meses.

7. SOLICITAÇÕES E CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

- 7.1. As requisições serão quinzenais.
- 7.2. Os produtos deverão ser entregues contendo todas as informações necessárias a perfeita caracterização dos mesmos, em Língua Portuguesa, como marca, peso, lote, fabricante, CNPJ, data de fabricação e validade, composição e demais especificações necessárias para a perfeita caracterização do produto.
- 7.3. Servidor responsável pela verificação das entregas: no almoxarifado da merenda escolar: servidor da prefeitura presente no almoxarifado da merenda escolar no momento da entrega. Nas unidades escolares: cozinheiras e auxiliares de cozinha acompanhadas por um responsável da unidade escolar. No hospital São José: cozinheiras e auxiliares de cozinha.

8. DOS PREÇOS E DO PAGAMENTO

- 8.1 A Prefeitura Municipal de Itirapina efetuará o pagamento até 30 (trinta) dias contados da apresentação da respectiva nota fiscal eletrônica – NFE devidamente atestada pelo setor, em conta corrente vinculada ao CNPJ da CONTRATADA.
- 8.2. Havendo erro na Nota Fiscal Eletrônica - NFE ou outra circunstância que desaprove a liquidação, a mesma será devolvida e o pagamento ficará pendente até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando qualquer tipo de ônus para a Prefeitura.
- 8.3. Caso haja documentos faltantes ou incorretos, notificação interna de pendências ou irregularidades quanto aos produtos não será iniciada a contagem do prazo para pagamento.
- 8.4. A título de pagamento a contagem do prazo será a data de recebimento da Nota Fiscal atestada por esta prefeitura.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000 - CP: 46

CNPJ: 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: 384.070.017.115

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

8.5. Os quantitativos estão com porcentual de reserva, desta forma caso alguma secretaria no decorrer da vigência necessite de alguma estrutura, deverá ser realizado apostilamento para posterior pagamento com a verba da respectiva.

9. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

9.1. Secretaria Municipal da Educação – Merenda Escolar

Recurso
Função Programática: 12.306.2001.2007
Ficha: 55
Fonte: 01
Código de Aplicação: 1100000
Categoria Econômica: 33.90.30

Recurso
Função Programática: 12.306.2001.2007
Ficha: 56
Fonte: 05
Código de Aplicação: 2850001
Categoria Econômica: 33.90.30

9.2. Secretaria Municipal da Saúde – Hospital Municipal São José

Recurso
Função Programática: 10.302.1001.2031
Ficha: 195
Fonte: 1
Código de Aplicação: 3100000
Categoria Econômica: 3.3.90.30.00

Recurso
Função Programática: 10.302.1001.2031
Ficha: 201
Fonte: 5
Código de Aplicação: 3020100
Categoria Econômica: 3.3.90.30.00



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000 - CP: 46

CNPJ: 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: 384.070.017.115

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

Recurso
Função Programática: 10.302.1001.2031
Ficha: 340
Fonte: 92
Código de Aplicação: 3020085
Categoria Econômica: 3.3.90.30.00

9.3. Secretaria Municipal da Assistência e Desenvolvimento Social

Recurso
Função Programática: 08 244 4003 2021
Ficha: 119
Fonte: 05
Código de Aplicação: 5000033
Categoria Econômica: 3.3.90.30

Recurso
Função Programática: 08 244 4003 2021
Ficha: 124
Fonte: 02
Código de Aplicação: 5000007
Categoria Econômica: 3.3.90.30

10. OBRIGAÇÕES DA EMPRESA

- A empresa arrematante deverá enviar 01 (uma) unidade de cada um dos produtos em embalagem original, como amostras, à Avenida 09, 709 – Vila Cianelli, para testes sensoriais, de rendimento e de aceitabilidade, caso esta Divisão julgar necessário. As amostras deverão ser entregues no prazo máximo e improrrogável de 3 (três) dias após o término da disputa, junto com a relação de entrega de amostras em papel timbrado da empresa.

- Ficarão reprovados os produtos com as embalagens em desacordo com a especificação, mesmo que enviada somente para efeito de amostra.

- Não serão aceitas amostras sem identificação:

a) nome do concorrente



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000 - CP: 46

CNPJ: 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: 384.070.017.115

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

b) número da licitação

c) número do processo administrativo

d) número do item

- Juntamente com as amostras (em embalagem original), deverá o fornecedor apresentar:

a) Ficha técnica (contendo os dados obrigatórios previstos na RDC nº 724, de 01 de julho de 2022 e IN nº 161, de 01 de julho de 2022) do produto original ou cópia autenticada contendo: Identificação do produto, Nome do produto e marca, Nº do Registro no órgão competente, Identificação do fabricante: nome, endereço, telefone, Identificação da empresa proponente: nome, endereço, telefone, Características do produto: tipo de embalagem (primária e secundária), rotulagem, condições de armazenamento e de transporte, prazo de validade, Responsável Técnico pela fabricação do produto: nome, profissão, Conselho Regional, Nº. de inscrição, cargo, assinatura. Os dados das embalagens primária e secundária deverão estar de acordo com as informações contidas na ficha técnica e demais documentos;

b) Cópia autenticada do registro de rótulo no SIF/MAPA, e/ou SISP/SIM;

c) Cópia autenticada ou original do Alvará sanitário ou licença de funcionamento da empresa vencedora expedido pela autoridade sanitária Estadual, Municipal ou do Distrito Federal.

d) Declaração ou cópia autenticada ou original do Certificado de vistoria dos veículos a serem utilizados para o transporte dos produtos da empresa vencedora, expedida pela Vigilância Sanitária ou cadastro Estadual da Vigilância Sanitária (CEVS). No caso de terceirização do serviço de distribuição, é necessário a apresentação dos mesmos documentos.

e) Serão reprovados os produtos que não tiverem seus respectivos documentos, assim como também se não estiverem de acordo com as especificações apresentadas neste Edital.

Justificativa das amostras: Para todos os itens será realizada análise sensorial (teste de textura, odor e sabor) por equipe técnica e membros do Conselho de Alimentação Escolar. Na análise os seguintes fatores serão levados em consideração: aceitabilidade, palatabilidade e rendimento.



f) As amostras não serão devolvidas após o encerramento do Pregão.

10.1 DA ENTREGA

10.1.1 Para serem aceitos, os produtos descritos no memorial descritivo, deverão atender rigorosamente às especificações contidas nas descrições de cada item.

10.1.2 As mercadorias estão sujeitas à aprovação no ato da entrega e/ou uso, podendo ser rejeitada total ou parcialmente pela Prefeitura do Município de Itirapina, caso não esteja dentro dos requisitos pré-estipulados, a substituição deverá ocorrer no prazo de 24h (vinte e quatro) horas.

10.1.2.1 Alimentação Escolar: Os veículos com os produtos deverão estar na Merenda Escolar situada na Rua 04, nº 866 - Vila Garbi às quartas-feiras, impreterivelmente às 8:00 horas, para conferência das mercadorias, veículos de entrega e entregadores.

10.1.3 As marcas dos produtos cotados não poderão ser substituídas, mesmo que sejam por produtos de qualidade superior e/ou equivalente, no decorrer do contrato sem prévia solicitação da Contratada, bem como análise e autorização da secretaria solicitante;

10.1.4 As entregas poderão eventualmente ser suspensas ou alteradas, a critério da secretaria solicitante.

10.1.5 A Contratada será responsável pelo transporte e descarregamento do produto, devendo entregá-los em condições adequadas para o armazenamento.

10.1.6 O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente. O produto deverá ser transportado em veículo próprio, devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de congelamento da mesma (-12°C/-18°C, de acordo com especificações do rótulo do alimento) (Portaria CVS nº5 de 09 de abril de 2013). Não serão aceitas as carnes em estado de descongelamento ou temperatura superior à permitida pela legislação vigente.

10.1.7 A descarga do produto deverá ser realizada pelo fornecedor. Os funcionários deverão estar devidamente uniformizados, ou seja, camiseta com identificação da empresa, calça, calçado fechado, proteção para os cabelos e máscara. **A empresa deverá disponibilizar um ajudante a cada entrega.**



10.1.8 Através da análise da equipe técnica, se for constatada qualquer alteração na qualidade ou composição durante a validade dos produtos, a contratada se compromete a trocá-los sem ônus para a contratante, no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da notificação, por lote / validade diferente do produto avariado.

10.1.9 A contratante se reserva o direito de solicitar: Laudo Microbiológico e/ou Bromatológico completo e conclusivo (RDC nº 724, de 01 de julho de 2022; IN nº 161, de 01 de julho de 2022) do lote a ser entregue e também no caso de dúvidas em relação à qualidade e aos componentes dos produtos já entregues. O pagamento das análises, quando necessárias, será de responsabilidade do fornecedor. O laboratório onde serão realizadas as análises serão indicados pela contratante e deverão fazer parte dos Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura, Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde/Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO.

10.1.10 A qualidade das carnes enviadas deverá estar de acordo com a amostra aprovada por ocasião do Edital de Licitação, principalmente na questão de gordura, aponevroses e padrão de corte. Caso haja alguma dúvida, será solicitado à empresa, análise bromatológica completa (RDC nº 724, de 01 de julho de 2022; IN nº 161, de 01 de julho de 2022).

11. FISCALIZAÇÃO E GESTÃO DE CONTRATO

11.1 A Senhora VALÉRIA MARIA FELTRIN SANCHES, portadora do RG nº 17.206.710-8, Secretária da Educação, será a responsável pela gestão e demais procedimentos mencionados neste Termo determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

11.2 A Senhora MARIANA PIRES VIEIRA, Nutricionista, será a responsável pela fiscalização e demais procedimentos mencionados neste Termo para os pedidos da unidade Hospital São José, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA
Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000 - CP: 46
CNPJ: 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: 384.070.017.115
FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

11.3 A DAYANE CAVALCANTE BARBOZA TREVILIN, Nutricionista, será a responsável pela fiscalização e demais procedimentos mencionados neste Termo para os pedidos da unidade da Merenda Escolar, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução.

11.4 A Senhora JULIANA SERIGNOLLI DE OLIVEIRA CHAVES, Secretária Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social, será a responsável pela fiscalização e demais procedimentos mencionados neste Termo para os pedidos da unidade do Social, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA
Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000 - CP: 46
CNPJ: 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: 384.070.017.115
FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

ANEXO II - MODELO DA PROPOSTA

(Papel timbrado da empresa)

RAZÃO SOCIAL:

INSCRIÇÃO MUNICIPAL E/OU ESTADUAL:

ENDEREÇO:

BAIRRO:

CIDADE:

TELEFONE:

CEP:

ESTADO:

FONE/FAX:

CNPJ:

E-MAIL:

RESPONSÁVEL PELA ASSINATURA DO CONTRATO/ATA:

EMAIL:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QTDE.	MARCA	Preço Unit.	Valor Total R\$
01						
02						
(...)	(...)	(...)	(...)	(...)	(...)	(...)

Valor total dos itens R\$ _____, _____ (_____)

Optante pelo Simples Nacional

Não Optante pelo Simples Nacional

DECLARO, que o(s) item(s) ofertado(s) está(ã) em conformidade com as especificações contidas no Termo de Referência do Objeto deste Edital.

DECLARO, ainda, que nos preços estão inclusos todos os custos diretos e indiretos indispensáveis à perfeita execução do objeto deste Edital, assim como abrange todos os custos com materiais e serviços necessários à entrega do(s) item(s) em perfeitas condições de uso, eventual substituição de unidades defeituosas e/ou entrega de itens faltantes.

Essa proposta tem validade de 120 (cento e vinte) dias.

_____, _____ de _____ de 2025.

Representante legal
(Nome e Assinatura)



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA
Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000 - CP: 46
CNPJ: 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: 384.070.017.115
FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

ANEXO III

MODELOS DE DECLARAÇÕES

REGULARIDADE PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO

(Em papel timbrado da licitante)

Nome _____ completo:

_____, CPF nº:

_____, **DECLARO**, sob as penas da Lei, que o licitante
_____, (*nome empresarial*), interessado em participar do Pregão
Eletrônico nº ___/___, Processo nº ___/___:

a) Está em situação regular perante o Ministério do Trabalho e Emprego no que se refere a observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7.º da Constituição Federal, na forma do

Decreto Estadual nº 42.911/1998;

b) Não se enquadra em nenhuma das vedações de participação na licitação do item 2.2 deste

Edital;

c) Não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do artigo 1º e no inciso III do artigo 5º da Constituição Federal.

(Local e data).

(Nome/assinatura do representante legal)



ANEXO III.2

**DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA E ATUAÇÃO
CONFORME AO MARCO LEGAL ANTICORRUPÇÃO**

(Em papel timbrado da licitante)

Eu, _____, portador do CPF nº _____, representante legal do licitante _____ (*nome empresarial*), interessado em participar do Pregão Eletrônico nº ____/____, Processo nº ____/____, **DECLARO**, sob as penas da Lei, especialmente o artigo 299 do Código Penal Brasileiro, que:

- a) a proposta apresentada foi elaborada de maneira independente e o seu conteúdo não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado ou discutido com qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório;
- b) a intenção de apresentar a proposta não foi informada ou discutida com qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório;
- c) o licitante não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório;
- d) o conteúdo da proposta apresentada não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro licitante ou interessado, em potencial ou de fato, no presente procedimento licitatório antes da adjudicação do objeto;
- e) o conteúdo da proposta apresentada não foi, no todo ou em parte, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante relacionado, direta ou indiretamente, ao órgão licitante antes da abertura oficial das propostas; e
- f) o representante legal do licitante está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

DECLARO, ainda, que a pessoa jurídica que represento conduz seus negócios de forma a coibir fraudes, corrupção e a prática de quaisquer outros atos lesivos à Administração Pública, nacional ou estrangeira, em atendimento à Lei Federal nº 12.846/ 2013, tais como:
I – Prometer, oferecer ou dar, direta ou indiretamente, vantagem indevida a agente público, ou a terceira pessoa a ele relacionada;

II – Comprovadamente, financiar, custear, patrocinar ou de qualquer modo subvencionar a prática dos atos ilícitos previstos em Lei;

III – Comprovadamente, utilizar-se de interposta pessoa física ou jurídica para ocultar ou dissimular seus reais interesses ou a identidade dos beneficiários dos atos praticados;

IV – No tocante a licitações e contratos:

- a) frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o caráter competitivo de procedimento licitatório público;
- b) impedir, perturbar ou fraudar a realização de qualquer ato de procedimento licitatório público;
- c) afastar ou procurar afastar licitante, por meio de fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo;
- d) fraudar licitação pública ou contrato dela decorrente;
- e) criar, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para participar de licitação pública ou celebrar contrato administrativo;



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000 - CP: 46

CNPJ: 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: 384.070.017.115

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

- f) Obter vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificações ou prorrogações de contratos celebrados com a administração pública, sem autorização em lei, no ato convocatório da licitação pública ou nos respectivos instrumentos contratuais; ou
- g) Manipular ou fraudar o equilíbrio econômico-financeiro dos contratos celebrados com a administração pública;

V – Dificultar atividade de investigação ou fiscalização de órgãos, entidades ou agentes públicos, ou intervir em sua atuação, inclusive no âmbito das agências reguladoras e dos órgãos de fiscalização do sistema financeiro nacional.

(Local e data).

(Nome/assinatura do representante legal)



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA
Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000 - CP: 46
CNPJ: 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: 384.070.017.115
FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

ANEXO III.3

DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

(Em papel timbrado da licitante)

ATENÇÃO: ESTA DECLARAÇÃO DEVE SER APRESENTADA APENAS POR LICITANTES QUE SEJAM ME/EPP NOS TERMOS DO EDITAL.

Eu, _____, portador do CPF nº _____, representante legal do licitante _____ (*nome empresarial*), interessado em participar do Pregão Eletrônico nº __/__, Processo nº __/__, **DECLARO**, sob as penas da Lei, o seu enquadramento na condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, nos critérios previstos no artigo 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006, bem como sua não inclusão nas vedações previstas no mesmo diploma legal.

(Local e data).

(Nome/assinatura do representante legal)



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA
Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000 - CP: 46
CNPJ: 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: 384.070.017.115
FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

ANEXO III.4

DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO COOPERATIVA QUE PREENCHA AS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NO ART. 34, DA LEI FEDERAL Nº 11.488/2007
(Em papel timbrado da licitante)

ATENÇÃO: ESTA DECLARAÇÃO DEVE SER APRESENTADA APENAS POR LICITANTES QUE SEJAM ME/EPP NOS TERMOS DO EDITAL.

Eu, _____, portador do CPF nº _____, representante legal do licitante _____ (*nome empresarial*), interessado em participar do Pregão Eletrônico nº ____/____, Processo nº ____/____, **DECLARO**, sob as penas da Lei, que:

- a) O Estatuto Social da cooperativa encontra-se adequado à Lei Federal nº 12.690/2012;
- b) A cooperativa aufera Receita Bruta até o limite definido no inciso II do *caput* do art. 3º da Lei Complementar Federal nº 123/2006, a ser comprovado mediante Demonstração do Resultado do Exercício ou documento equivalente;

(Local e data).

(Nome/assinatura do representante legal)



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA
Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000 - CP: 46
CNPJ: 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: 384.070.017.115
FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

ANEXO IV

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Ao Pregoeiro da Prefeitura Municipal de Itirapina

Referente ao Edital de Licitação Pregão Eletrônico 29/2025.

O Município de, / e ou Empresa..... Com sede nanº ,Estado..... Inscrita no CNPJ/MF sob nº....., atesta para os fins que a empresa....., inscrita no CNPJ/MF nº.....inscrição Estadual.....com sede na....., Estado....., forneceu ao município / ou a empresa e executou todos os serviços dentro das especificações técnicas exigidas (especificar o tipo de produto ou serviço que forneceu ou executou), tendo cumprido rigorosamente o prazo de entrega, assim até o presente momento, não há nada que a desabone.

Local e data.....

Nome e assinatura e Carimbo do representante legal do município / ou empresa



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA
Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000 - CP: 46
CNPJ: 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: 384.070.017.115
FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

ANEXO V

DADOS CONTRATUAIS

DADOS DO RESPONSÁVEL PELA ASSINATURA DO CONTRATO

Nome:
Profissão/ Cargo:
Estado Civil:
Naturalidade:
RG nº
CPF nº
Data de Nascimento:
Endereço Residencial:
E-mail Institucional:
E-mail Pessoal:
Telefone:

(Caso não seja o sócio ou proprietário que irá assinar a ata de registro deverá anexar também a procuração)

(Local e data).

(Nome/assinatura do representante legal)



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000 - CP: 46

CNPJ: 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: 384.070.017.115

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

ANEXO VI – MINUTA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º

Processo Prefeitura Municipal de Itirapina n.º990/2026 Pregão Eletrônico nº 29/2026

O **MUNICÍPIO DE ITIRAPINA**, pessoa jurídica de direito público interno, sediado na Prefeitura Municipal de Itirapina, sita à Avenida 01, nº 106, centro, Município de Itirapina, Estado de São Paulo, na qualidade de órgão gerenciador, neste ato representado pela Prefeita Municipal, a **Prof.ª MARIA DA GRAÇA ZUCCHI MORAES**, brasileira, casada, professora, portadora do RG nº 5.541.219-1 e CPF nº 553.097.808-82, domiciliada à Rua 06, nº 389, Centro, Município de Itirapina, Estado de São Paulo, CEP 13530-000, doravante denominado **CONTRATANTE**, e a empresa _____ sito à _____, nº _____, Bairro _____, município de _____, Estado de _____, CEP _____, telefones _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, Inscrição Estadual _____, neste ato representado por _____, (qualificação completa), residente e domiciliado à _____, nº _____, Bairro _____, município de _____, Estado de _____, CEP _____, telefones _____, doravante denominada **DETENTORA**, ambos acordam proceder, nos termos da Lei Federal nº14.133/2021, regulamentado pelo decreto municipal nº4.088 de 04.09.23 demais normas regulamentares aplicáveis à espécie e ao **Edital do Pregão Eletrônico nº 29/2026**, parte integrante do presente instrumento, conforme descrição do objeto e proposta de preço, constantes nos anexos que acompanham o edital, mediante condições e cláusulas a seguir estabelecidas:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto [registro de preço para aquisição de produtos perecíveis: Carnes destinados a atender as necessidades da merenda escolar, Secretaria de Assistência e Desenvolvimento Social e Hospital São José para o período de 12 \(doze\) meses. As quantidades constantes são apenas estimativas para 12 meses, não se obrigando a Administração Municipal pela aquisição de seu total.](#) Conforme descrito no **Anexo I do Edital – Termo de Referência, do Pregão Eletrônico nº 29/2026**, que juntamente com a proposta da DETENTORA, para todos os fins de direito, obrigando as partes em todos os seus termos, passam a integrar este instrumento, independentemente de transcrição.

1.2. Deverão ser respeitadas todas as especificações técnicas e as demais condições de fornecimento contidas no Termo de Referência que figurou como **Anexo I** do Edital que precedeu esta Ata e que dela fica fazendo parte integrante.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

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

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QTDE.	MARCA	Preço Unit.	Valor Total R\$
01						
02						
(...)	(...)	(...)	(...)	(...)	(...)	(...)



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

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

3.1. Secretaria Municipal da Educação – Merenda Escolar

Recurso
Função Programática: 12.306.2001.2007
Ficha: 55
Fonte: 01
Código de Aplicação: 1100000
Categoria Econômica: 33.90.30

Recurso
Função Programática: 12.306.2001.2007
Ficha: 56
Fonte: 05
Código de Aplicação: 2850001
Categoria Econômica: 33.90.30

3.2. Secretaria Municipal da Saúde – Hospital Municipal São José

Recurso
Função Programática: 10.302.1001.2031
Ficha: 195
Fonte: 1
Código de Aplicação: 3100000
Categoria Econômica: 3.3.90.30.00

Recurso
Função Programática: 10.302.1001.2031
Ficha: 201
Fonte: 5
Código de Aplicação: 3020100
Categoria Econômica: 3.3.90.30.00



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000 - CP: 46

CNPJ: 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: 384.070.017.115

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

Recurso
Função Programática: 10.302.1001.2031
Ficha: 340
Fonte: 92
Código de Aplicação: 3020085
Categoria Econômica: 3.3.90.30.00

3.3. Secretaria Municipal da Assistência e Desenvolvimento Social

Recurso
Função Programática: 08 244 4003 2021
Ficha: 119
Fonte: 05
Código de Aplicação: 5000033
Categoria Econômica: 3.3.90.30

Recurso
Função Programática: 08 244 4003 2021
Ficha: 124
Fonte: 02
Código de Aplicação: 5000007
Categoria Econômica: 3.3.90.30

4. CLÁUSULA QUARTA – DA VIGÊNCIA E VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

4.1. O prazo de vigência do presente ajuste será de **12 (doze) meses**, com início em ___/___/___ e término em ___/___/___, podendo ser prorrogado por mais 01 (um) ano nas hipóteses previstas no artigo 107 da Lei Federal nº14.133/2021, mediante justificativa prévia e por escrito nos autos do processo administrativo.

4.2. Para efeitos de garantia dos produtos e/ou serviços, o prazo de vigência dos contratos se dará até o término da garantia ofertada pela DETENTORA, conforme descrito na Proposta de Preços.

5. CLÁUSULA QUINTA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

5.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a esta Ata de Registro de Preços.



6. CLÁUSULA SEXTA – DOS PREÇOS E DO PAGAMENTO

6.1. A Prefeitura Municipal de Itirapina efetuará o pagamento até **30 (trinta) dias** contados da apresentação da respectiva nota fiscal eletrônica – NFE devidamente atestada pelo setor, em conta corrente vinculada ao CNPJ da DETENTORA.

6.2. Havendo erro na Nota Fiscal Eletrônica - NFE ou outra circunstância que desaprove a liquidação, a mesma será devolvida e o pagamento ficará pendente até que a DETENTORA providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando qualquer tipo de ônus para a Prefeitura.

6.3. Caso haja documentos faltantes ou incorretos, notificação interna de pendências ou irregularidades quanto aos produtos não será iniciada a contagem do prazo para pagamento.

6.4. A título de pagamento a contagem do prazo será a data de recebimento da Nota Fiscal atestada por esta prefeitura.

7. CLÁUSULA OITAVA – DOS REAJUSTES

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis pelo período de 12 (doze) meses.

7.2. A ata de registro de preços não será objeto de reajuste, repactuação, revisão, ou supressão ou acréscimo quantitativo ou qualitativo, sem prejuízo da incidência desses institutos aos contratos dela decorrente.

7.3. A revisão de preços registrados deverá ser solicitada ao Gestor do Contrato e/ou Fiscal do Contrato, em casos onde ocorra estado de calamidade pública.

8. CLÁUSULA NONA – DA ENTREGA DOS MATERIAIS, CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

8.1. O prazo para entrega é de 05 (cinco) dias corridos contados a partir do pedido de compra.

8.2. As requisições serão quinzenais.

8.3. Os produtos deverão ser entregues contendo todas as informações necessárias a perfeita caracterização dos mesmos, em Língua Portuguesa, como marca, peso, lote, fabricante, CNPJ, data de fabricação e validade, composição e demais especificações necessárias para a perfeita caracterização do produto.

8.4. Para serem aceitos, os produtos descritos no memorial descritivo, deverão atender rigorosamente às especificações contidas nas descrições de cada item.

8.5. As mercadorias estão sujeitas à aprovação no ato da entrega e/ou uso, podendo ser rejeitada total ou parcialmente pela Prefeitura do Município de Itirapina, caso não esteja dentro dos requisitos pré-estipulados, a substituição deverá ocorrer no prazo de 24h (vinte e quatro) horas.

8.6. Alimentação Escolar: Os veículos com os produtos deverão estar na Merenda Escolar situada na Rua 04, nº 866 - Vila Garbi às quartas-feiras, impreterivelmente às 8:00 horas, para conferência das mercadorias, veículos de entrega e entregadores.

8.7. As marcas dos produtos cotados não poderão ser substituídas, mesmo que sejam por produtos de qualidade superior e/ou equivalente, no decorrer do contrato sem prévia solicitação da Contratada, bem como análise e autorização da secretaria solicitante;

8.8. As entregas poderão eventualmente ser suspensas ou alteradas, a critério da secretaria



solicitante.

8.9. A Contratada será responsável pelo transporte e descarregamento do produto, devendo entregá-los em condições adequadas para o armazenamento.

8.10. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente. O produto deverá ser transportado em veículo próprio, devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária da mercadoria, bem como a temperatura de congelamento da mesma (-12°C/-18°C, de acordo com especificações do rótulo do alimento) (Portaria CVS nº5 de 09 de abril de 2013). Não serão aceitas as carnes em estado de descongelamento ou temperatura superior à permitida pela legislação vigente.

8.11. A descarga do produto deverá ser realizada pelo fornecedor. Os funcionários deverão estar devidamente uniformizados, ou seja, camiseta com identificação da empresa, calça, calçado fechado, proteção para os cabelos e máscara. **A empresa deverá disponibilizar um ajudante a cada entrega.**

8.12. Através da análise da equipe técnica, se for constatada qualquer alteração na qualidade ou composição durante a validade dos produtos, a contratada se compromete a trocá-los sem ônus para a contratante, no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da notificação, por lote / validade diferente do produto avariado.

8.13. A contratante se reserva o direito de solicitar: Laudo Microbiológico e/ou Bromatológico completo e conclusivo (RDC nº 724, de 01 de julho de 2022; IN nº 161, de 01 de julho de 2022) do lote a ser entregue e também no caso de dúvidas em relação à qualidade e aos componentes dos produtos já entregues. O pagamento das análises, quando necessárias, será de responsabilidade do fornecedor. O laboratório onde serão realizadas as análises serão indicados pela contratante e deverão fazer parte dos Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura, Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde/Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO.

8.14. A qualidade das carnes enviadas deverá estar de acordo com a amostra aprovada por ocasião do Edital de Licitação, principalmente na questão de gordura, aponevroses e padrão de corte. Caso haja alguma dúvida, será solicitado à empresa, análise bromatológica completa (RDC nº 724, de 01 de julho de 2022; IN nº 161, de 01 de julho de 2022).

9. CLÁUSULA NONA – DAS SANÇÕES E MULTAS

9.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato; deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- d) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- e) não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- f) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- g) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica ou execução do contrato;



- h) fraudar a contratação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- i) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- j) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da contratação;
- k) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

a Na hipótese da empresa não entregar o objeto contratado no prazo estabelecido, caracterizar-se-á atraso, e será aplicada a multa de 0,2% (zero vírgula dois por cento) por dia, até o máximo de 10% (dez por cento) sobre o valor da contratação.

i A Prefeitura Municipal a partir do 10º (décimo) dia de atraso poderá recusar o objeto contratado, ocasião na qual será cobrada a multa relativa à recusa e não mais a multa diária por atraso, ante a inacumulabilidade da cobrança;

ii Em caso de recusa do objeto contratado aplicar-se-á multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da contratação;

iii Entenda-se configurada a recusa, além do descumprimento do prazo estabelecido no item 7.1 deste Termo de Referência, as hipóteses em que a empresa não apresentar situação regular conforme exigências contidas no contrato;

iv Caso a empresa não atenda aos demais prazos e obrigações constantes no contrato e no Termo de Referência, aplicar-se-á a multa de 0,2% (zero vírgula dois por cento) por dia, até o máximo de 10% (dez por cento) sobre o valor da contratação;

v A multa aplicada em razão de atraso injustificado não impede que a Secretaria Municipal da Educação e Cultura rescinda a contratação e aplique outras sanções previstas em lei.

b Multas por Rescisão

i Nas hipóteses de rescisão unilateral, deve-se aplicar multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da contratação;

ii Não deve haver cumulação entre a multa prevista neste artigo e a multa específica prevista para outra inexecução que enseje em rescisão. Nessa hipótese, deve ser aplicada a multa de maior valor;

iii As multas descritas serão descontadas de pagamentos a serem efetuados ou da garantia, quando houver, ou ainda cobradas administrativamente e, na impossibilidade, judicialmente;

iv A Municipalidade poderá suspender os pagamentos devidos até a conclusão dos processos de aplicação das penalidades;

v Além das penalidades citadas, a empresa ficará sujeita ainda ao cancelamento do Cadastro de Fornecedor desta Municipalidade, e no que couberem às demais penalidades referidas na Lei 14.133/2021;

l) A empresa não incorrerá em multas, durante as prorrogações compensatórias concedidas por esta Municipalidade, em virtude de caso fortuito, força maior ou de impedimento ocasionado por esta secretaria

10. CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES

10.1. A CONTRATANTE obrigar-se-á:

a) Proporcionar à DETENTORA todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes da presente contratação, consoante estabelece a Lei Federal nº 14.133/21; e demais normas editais;

b) Fiscalizar e acompanhar o recebimento do objeto deste Pregão Eletrônico, através dos Responsáveis pela Fiscalização e Recebimento, nomeados por Portaria, nos termos do Decreto Municipal nº 376/15, e alterações posteriores;



- c) Comunicar a DETENTORA toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução do Contrato, diligenciando nos casos que exigem providências corretivas;
- d) Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e nesta Ata de Registro de Preços.
- e) Providenciar os pagamentos a DETENTORA à vista das Notas Fiscais Eletrônicas / Fatura devidamente atestado; nos prazos fixados
- f) Arcar com os encargos no caso do não pagamento nos prazos previstos na **Cláusula Sétima** e condições previstas no **subitem** da Ata de Registro de Preços.
- g) A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

10.2. A DETENTORA obrigar-se-á:

10.2.1. A empresa arrematante deverá enviar 01 (uma) unidade de cada um dos produtos em embalagem original, como amostras, à Avenida 09, 709 – Vila Cianelli, para testes sensoriais, de rendimento e de aceitabilidade, caso esta Divisão julgar necessário. As amostras deverão ser entregues no prazo máximo e improrrogável de 3 (três) dias após o término da disputa, junto com a relação de entrega de amostras em papel timbrado da empresa.

10.2.2. Ficarão reprovados os produtos com as embalagens em desacordo com a especificação, mesmo que enviada somente para efeito de amostra.

10.2.3. Não serão aceitas amostras sem identificação:

- a) nome do concorrente
- b) número da licitação
- c) número do processo administrativo
- d) número do item

10.2.4. Juntamente com as amostras (em embalagem original), deverá o fornecedor apresentar:

- a) Ficha técnica (contendo os dados obrigatórios previstos na RDC nº 724, de 01 de julho de 2022 e IN nº 161, de 01 de julho de 2022) do produto original ou cópia autenticada contendo: Identificação do produto, Nome do produto e marca, Nº do Registro no órgão competente, Identificação do fabricante: nome, endereço, telefone, Identificação da empresa proponente: nome, endereço, telefone, Características do produto: tipo de embalagem (primária e secundária), rotulagem, condições de armazenamento e de transporte, prazo de validade, Responsável Técnico pela fabricação do produto: nome, profissão, Conselho Regional, Nº. de inscrição, cargo, assinatura. Os dados das embalagens primária e secundária deverão estar de acordo com as informações contidas na ficha técnica e demais documentos;



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000 - CP: 46

CNPJ: 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: 384.070.017.115

FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

- b) Cópia autenticada do registro de rótulo no SIF/MAPA, e/ou SISP/SIM;
- c) Cópia autenticada ou original do Alvará sanitário ou licença de funcionamento da empresa vencedora expedido pela autoridade sanitária Estadual, Municipal ou do Distrito Federal.
- d) Declaração ou cópia autenticada ou original do Certificado de vistoria dos veículos a serem utilizados para o transporte dos produtos da empresa vencedora, expedida pela Vigilância Sanitária ou cadastro Estadual da Vigilância Sanitária (CEVS). No caso de terceirização do serviço de distribuição, é necessário a apresentação dos mesmos documentos.
- e) Serão reprovados os produtos que não tiverem seus respectivos documentos, assim como também se não estiverem de acordo com as especificações apresentadas neste Edital.

Justificativa das amostras: Para todos os itens será realizada análise sensorial (teste de textura, odor e sabor) por equipe técnica e membros do Conselho de Alimentação Escolar. Na análise os seguintes fatores serão levados em consideração: aceitabilidade, palatabilidade e rendimento.

- f) As amostras não serão devolvidas após o encerramento do Pregão.
- i) Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;
- j) Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- k) Manter durante toda a execução do contrato todas as condições exigidas para a habilitação ou para a qualificação, nos termos do Art. 92, inciso XVI da Lei Federal nº 14.133/21;
- l) No ato do pagamento, a DETENTORA deverá apresentar a Certidão Negativa de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União; Certificado de Regularidade de Situação do FGTS e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT, com prazo vigente, junto à Tesouraria deste Município, a fim de comprovar sua idoneidade;
- m) No caso de empresas locais, deverá ainda ser apresentada a Certidão Negativa de Débitos Municipais;
- n) Acatar todas as demais condições e assumir as obrigações contidas no Edital e na Ata de Registro de Preços.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA- DA GARANTIA

11.1. A DETENTORA se obriga prestar garantia dos produtos, na forma da Lei, que deverá ser especificada na proposta de preços, iniciando-se a partir da emissão do termo de aceite (Atestado) do produto.



12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

12.1. A Senhora **VALÉRIA MARIA FELTRIN SANCHES**, portadora do RG nº 17.206.710-8, Secretária da Educação, será a responsável pela gestão e demais procedimentos mencionados neste Termo determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

12.2. A Senhora **MARIANA PIRES VIEIRA**, Nutricionista, será a responsável pela fiscalização e demais procedimentos mencionados neste Termo para os pedidos da unidade Hospital São José, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução.

12.3. A **DAYANE CAVALCANTE BARBOZA TREVELIN**, Nutricionista, será a responsável pela fiscalização e demais procedimentos mencionados neste Termo para os pedidos da unidade da Merenda Escolar, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução.

12.4. A Senhora **JULIANA SERIGNOLLI DE OLIVEIRA CHAVES**, Secretária Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social, será a responsável pela fiscalização e demais procedimentos mencionados neste Termo para os pedidos da unidade do Social, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

13.1. Constituirão motivos para extinção do contrato, a qual deverá ser formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, as seguintes situações:

13.1.1. Não cumprimento ou cumprimento irregular de normas editalícias ou de cláusulas contratuais, de especificações, de projetos ou de prazos;

13.1.2. Desatendimento das determinações regulares emitidas pela autoridade designada para acompanhar e fiscalizar sua execução ou por autoridade superior;

13.1.3. Alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa que restrinja sua capacidade de concluir o contrato;

13.1.4. Decretação de falência ou de insolvência civil, dissolução da sociedade ou falecimento do contratado;

13.1.5. Caso fortuito ou força maior, regularmente comprovados, impeditivos da execução do contrato;

13.1.6. Atraso na obtenção da licença ambiental, ou impossibilidade de obtê-la, ou alteração substancial do anteprojeto que dela resultar, ainda que obtida no prazo previsto;

13.1.7. Atraso na liberação das áreas sujeitas a desapropriação, a desocupação ou a servidão administrativa, ou impossibilidade de liberação dessas áreas;



13.1.8. Razões de interesse público, justificadas pela autoridade máxima do órgão ou da entidade contratante;

13.1.9. Não cumprimento das obrigações relativas à reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz.

13.2. O contratado terá direito à extinção do contrato nas seguintes hipóteses:

13.2.1. supressão, por parte da Administração, de obras, serviços ou compras que acarrete modificação do valor inicial do contrato além do limite permitido no [art. 125 desta Lei](#);

13.2.2. Suspensão de execução do contrato, por ordem escrita da Administração, por prazo superior a 3 (três) meses;

13.2.3. Repetidas suspensões que totalizem 90 (noventa) dias úteis, independentemente do pagamento obrigatório de indenização pelas sucessivas e contratualmente imprevistas desmobilizações e mobilizações e outras previstas;

13.2.4. Atraso superior a 2 (dois) meses, contado da emissão da nota fiscal, dos pagamentos ou de parcelas de pagamentos devidos pela Administração por despesas de obras, serviços ou fornecimentos;

13.2.5. Não liberação pela Administração, nos prazos contratuais, de área, local ou objeto, para execução de obra, serviço ou fornecimento, e de fontes de materiais naturais especificadas no projeto, inclusive devido a atraso ou descumprimento das obrigações atribuídas pelo contrato à Administração relacionadas a desapropriação, a desocupação de áreas públicas ou a licenciamento ambiental.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS ALTERAÇÕES

14.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos [art.\(s\). 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#).

14.2. Registros que não caracterizam alteração da Ata de Registro de Preços podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do [art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA PUBLICAÇÃO

15.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no [art. 94 da Lei 14.133, de 2021](#), bem como no Portal Transparência, através do endereço eletrônico: <https://www.itirapina.sp.gov.br/portal/>.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DA FRAUDE, CORRUPÇÃO E CASOS OMISSOS

16.1. Os licitantes devem observar e o contratado deve observar e fazer observar, por seus fornecedores e subcontratados, se admitida subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação, de contratação e de execução do objeto contratual.

16.2. Para os propósitos desta cláusula, definem-se as seguintes práticas:

a) “**prática corrupta**”: oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução de contrato;

b) “**prática fraudulenta**”: a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução de contrato;



c) “prática colusivas”: esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não competitivos;

d) “prática coercitiva”: causar danos ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato. e) **“prática obstrutiva”:** destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista nas cláusulas deste contrato; atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção. Na hipótese de financiamento, parcial ou integral, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, este organismo imporá

sanção sobre uma empresa ou pessoa física, inclusive declarando-a inelegível, indefinidamente ou por prazo determinado, para a outorga de contratos financiados pelo organismo

da empresa, diretamente ou por meio de um agente, em práticas corruptas, fraudulentas, colusivas, coercitivas ou obstrutivas ao participar da licitação ou da execução um contrato financiado pelo organismo.

16.3. Considerando os propósitos das cláusulas acima, o licitante vencedor, como condição para a contratação, deverá concordar e autorizar que, na hipótese de o contrato vir a ser financiado, em parte ou integralmente, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, permitirá que o organismo financeiro e/ou pessoas por ele formalmente indicadas possam inspecionar o local de execução do contrato e todos os documentos, contas e registros relacionados à licitação e à execução do contrato.

16.4. Os casos **OMISSOS** relativos à execução do contrato serão resolvidos pelas partes, com a estrita observância das disposições contidas na Lei Federal nº 14.133/2021 e legislação complementar aplicável à espécie.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA– DO FORO

17.1. As partes elegem o Foro da Vara Única da Comarca de Itirapina/SP, para dirimir quaisquer dúvidas ou divergências, que poderão advir da presente Ata de Registro de Preços;

17.2. E assim, por estarem justos e contratados, firmam a presente Ata de Registro de Preços, para que surta os jurídicos e legais efeitos;



18. CLÁUSULA DÉCIMA DEZOITO – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

18.1. O Município não se obriga a contratar exclusivamente pela Ata de Registro de Preços, podendo cancelar, ou promover licitação específica, quando julgar conveniente nos termos da legislação específica, sem que caiba recurso por parte de detentor.

18.2. Os dados da Ata de Registro de Preços são decorrentes do **Pregão Eletrônico nº 29/2026**.

18.3. Os casos omissos relativos à execução do contrato serão resolvidos pelas partes, com a estrita observância das disposições contidas na Lei Federal nº 14.133/2021 e legislação complementar aplicável à espécie.

Em 03 (três) vias de igual teor e forma na presença de 02 (duas) testemunhas abaixo arroladas:

Local e data

Assinaturas

MUNICÍPIO DE ITIRAPINA
Prof.^a Maria Da Graça Zucchi Moraes
Prefeita Municipal

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA
Nome do Representante
Cargo na empresa

Testemunhas:

VALÉRIA MARIA FELTRIN SANCHES

Gestora do Contrato Administrativo

CPF nº 087.165.928-08

DAYANE CAVALCANTE BARBOZA TREVELIN

Nutricionista

CPF nº 357.567.788-37

MARIANA PIRES VIEIRA

Nutricionista

CPF nº 307.294.618-31

JULIANA SERIGNOLLI OLIVEIRA CHAVES

Secretária Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social

CPF nº 274.185.558-73



ANEXO VI.A – TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

Processo Administrativo nº 990/2026 – Modalidade: Pregão Eletrônico nº 29/2026 – Objeto registro de preço para aquisição de produtos perecíveis: Carnes destinados a atender as necessidades da merenda escolar, Secretaria de Assistência e Desenvolvimento Social e Hospital São José para o período de 12 (doze) meses. As quantidades constantes são apenas estimativas para 12 meses, não se obrigando a Administração Municipal pela aquisição de seu total.

Ata de Registro de Preços nº 0xx/2026, assinado em ____ de _____ de 2026.

Contratante: Prefeitura Municipal de Itirapina – CNPJ nº 46.313.714/0001-50.

Detentora: _____ – CNPJ nº _____.

Vigência: de xx/xx/2026 a xx/xx/2027 – 12 (doze) meses.

Valor Total Registrado: R\$ ____ (____).

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

- A) O ajuste acima referido estará sujeito 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, conforme dados abaixo indicados, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- C) Além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- D) Qualquer alteração de endereço – residencial ou eletrônico – ou telefones de contato deverá ser comunicada pelo interessado, peticionando no processo.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA
Av. Um, nº 106 - Centro - Itirapina - SP - CEP. 13530-000 - CP: 46
CNPJ: 46.313.714/0001-50 - Inscr. Estadual: 384.070.017.115
FONE (19) 3575-9000 FAX (19) 3575-9021

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

Local e Data: PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA, __ DE _____ DE 2026.

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO:

Nome: **MARIA DA GRAÇA ZUCCHI MORAES**

Cargo: Prefeita Municipal

CPF nº 553.097.808-82

RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME:

Nome: **MARIA DA GRAÇA ZUCCHI MORAES**

Cargo: Prefeita Municipal

CPF nº 553.097.808-82

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE PELO CONTRATANTE:

Nome: **MARIA DA GRAÇA ZUCCHI MORAES**

Cargo: Prefeita Municipal

CPF nº 553.097.808-82

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE PELA DETENTORA:

Nome:

Cargo:

CPF nº

Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: **VALÉRIA MARIA FELTRIN SANCHES**

Cargo: Secretária Municipal de Educação e Cultura

CPF nº 087.165.928-08

Assinatura: _____



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 – Centro – Itirapina – SP – CEP. 13530-000
CNPJ: 46.313.714/0001-50 – Inscr. Estadual: Isenta.
FONE (19) 3575-9000

ANEXO VI.B – CADASTRO DO RESPONSÁVEL

Processo Administrativo nº 990/2026 – Modalidade: Pregão Eletrônico nº 29/2026 –

Objeto registro de preço para aquisição de produtos perecíveis: Carnes destinados a atender as necessidades da merenda escolar, Secretaria de Assistência e Desenvolvimento Social e Hospital São José para o período de 12 (doze) meses. As quantidades constantes são apenas estimativas para 12 meses, não se obrigando a Administração Municipal pela aquisição de seu total.

Ata de Registro de Preços nº 0xx/2026, assinado em ____ de ____ de 2026.

Contratante: Prefeitura Municipal de Itirapina – CNPJ nº 46.313.714/0001-50.

Detentora: _____ – CNPJ nº _____.

Vigência: de xx/xx/2026 a xx/xx/2027 – 12 (doze) meses.

Valor Total Registrado: R\$ ____ (____).

Responsável pelo atendimento a requisições de documentos do TCESP.

Nome	VALÉRIA MARIA FELTRIN SANCHES
Cargo	Secretária Municipal de Educação e Cultura
Endereço do Órgão	Rua 4 nº 462 Centro – CEP 13530-000 – Itirapina
Telefone e Fax	(19) 3575-4070 / 3575-1027
E-mail Institucional	auxeduc4@itirapina.sp.gov.br / auxeduc6@itirapina.sp.gov.br

Itirapina, xx de xxxx de 2026.

Prof.^a MARIA DA GRAÇA ZUCCHI MORAES

Prefeita Municipal

VALÉRIA MARIA FELTRIN SANCHES

Secretária Municipal de Educação e Cultura



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITIRAPINA

Av. Um, nº 106 – Centro – Itirapina – SP – CEP. 13530-000

CNPJ: 46.313.714/0001-50 – Inscr. Estadual: Isenta.

FONE (19) 3575-9000

ANEXO V.C – DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE-SP

Processo Administrativo nº 990/2026 – Modalidade: Pregão Eletrônico nº 29/2026 –

Objeto registro de preço para aquisição de produtos perecíveis: Carnes destinados a atender as necessidades da merenda escolar, Secretaria de Assistência e Desenvolvimento Social e Hospital São José para o período de 12 (doze) meses. As quantidades constantes são apenas estimativas para 12 meses, não se obrigando a Administração Municipal pela aquisição de seu total.

Ata de Registro de Preços nº 0xx/2026, assinado em ____ de ____ de 2026.

Contratante: Prefeitura Municipal de Itirapina – CNPJ nº 46.313.714/0001-50.

Detentora: _____ – CNPJ nº _____.

Vigência: de xx/xx/2026 a xx/xx/2027 – 12 (doze) meses.

Valor Total Registrado: R\$ ____ (____).

Supra epigrafada, sob as penas da Lei, que os demais documentos originais, atinentes à correspondente licitação, encontram-se no respectivo processo administrativo arquivado na origem à disposição do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, e serão remetidos quando requisitados.

Itirapina, __ de ____ de 2026.

Prof.^a MARIA DA GRAÇA ZUCCHI MORAES

Prefeita Municipal

VALÉRIA MARIA FELTRIN SANCHES

Secretária Municipal de Educação e Cultura