



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SECÃO DE LICITACÃO

PREGÃO PRESENCIAL N° 65/2017

Edital n°: 82/2017

Processo Administrativo n°: 3763/2017

Unidade requisitante: Setor de Merenda Escolar

Tipo de licitação: Menor preço

O **Município de Pirassununga** torna público para conhecimento dos interessados que na data, hora e local abaixo indicados fará realizar licitação para o **REGISTRO DE PREÇOS DE CARNES, EMBUTIDOS, FRIOS E PÃO DE QUEIJO PARA O SETOR DE MERENDA ESCOLAR**, conforme descrito no Termo de Referência (Anexo I), parte integrante deste Edital.

O procedimento licitatório que dele resultar será regido pela Lei n°. 10.520/2002, Lei Complementar 123/2006, Lei Complementar 147/2014, Decreto Municipal n° 4.130/2010, Portarias n° 159/2015 e 046/2016 e demais legislação correlata, aplicando-se, subsidiariamente, no que couber, a Lei 8.666/93, com suas alterações, e demais exigências deste Edital.

ENTREGA DOS ENVELOPES E DOCUMENTOS DO CREDENCIAMENTO:

Os documentos referentes ao credenciamento e os envelopes contendo a “**Proposta de Preços**” e o “**Documentos de Habilitação**”, serão recebidos pela Equipe de Apoio **às 08:30 horas do dia 14 de agosto de 2017**, na **Seção de Licitações**, sito na Rua Galício Del Nero, 51, Centro (Paço Municipal).

Todas as informações que a Pregoeira julgar importantes serão disponibilizadas no site www.pirassununga.sp.gov.br no campo Licitações, razão pela qual as empresas interessadas deverão consultá-las obrigatoriamente até a data prevista para abertura da sessão.

I – DO OBJETO

1.1. O presente Pregão tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇOS DE CARNES, EMBUTIDOS, FRIOS E PÃO DE QUEIJO PARA O SETOR DE MERENDA ESCOLAR**, de acordo com as exigências constantes no Termo de Referência (ANEXO I), parte integrante deste edital;

1.2 VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO: R\$ 1.013.534,96 (um milhão, treze mil, quinhentos e trinta e quatro reais e noventa e seis centavos).

1.3 Integram este Edital os seguintes ANEXOS:

ANEXO I: Termo de Referência;

ANEXO II: Modelo de Declaração de Atendimento às Condições de Habilitação;

ANEXO III: Formulário Proposta;

ANEXO IV: Modelo de Declaração de Inexistência de Fato Superveniente impeditivo de Habilitação;

ANEXO V: Modelo de Declaração de não empregar menor;

ANEXO VI: Modelo de Declaração de ME ou EPP;

ANEXO VII: Modelo de Declaração **para o caso de empresas em recuperação**

judicial



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SECÃO DE LICITACÃO

ANEXO VIII: Modelo de Declaração **para o caso de empresas em recuperação extrajudicial**

ANEXO IX: Modelo de Declaração – Documentação Técnica

ANEXO X: Minuta de Contrato

II – DA PARTICIPAÇÃO

2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que atenderem a todas as exigências editalícias, inclusive quanto à documentação exigida neste Edital, pertencentes ao ramo de atividade compatível com o objeto desta licitação.

2.1.1. Para as cotas reservadas, poderão participar apenas microempresas ou empresas de pequeno porte, desde que atendam a todas as exigências editalícias e com o ramo de atividade compatível com o objeto desta licitação.

2.2. A(s) licitante(s) arcarão com todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de suas propostas.

2.3. Além das vedações estabelecidas pelo artigo 9º da Lei Federal nº 8.666/93, não será permitida nesta licitação a participação de empresas:

2.3.1. estrangeiras que não funcionam no País;

2.3.2. pertencentes ao ramo de atividade incompatível com o objeto desta licitação;

2.3.3. reunidas sob a forma de consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição;

2.3.4. suspensas temporariamente para licitar e impedidas de contratar com esta Administração, nos termos do inciso III do artigo 87 da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações, bem como artigo 7º da Lei nº 10.520/02, de acordo com a Súmula nº 51 do TCE/SP.

2.3.5. declaradas inidôneas pelo poder Público e não reabilitadas;

2.4. A(s) licitante(s) que fizer(em) declaração(ões) falsa(s) ou deixar(em) de apresentar a documentação exigida para o presente certame ficará impedido de contratar com a Prefeitura Municipal pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo da aplicação de multa no importe de 20% (vinte por cento) do valor de sua proposta. Cumulativamente a essas sanções mencionadas, poderá a Administração enquadrar o autor da prática prejudicial à lisura do procedimento licitatório, em crime contra a Administração Pública (Previstos no Código Penal), e, ainda, nos tipos penais previstos na Lei nº 8.666/93.

III – DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO

3.1. No dia, hora e local estipulados no preâmbulo deste edital, os licitantes deverão estar representados por agentes credenciados, com poderes para formular lances, negociar preços e praticar todos os atos inerentes ao certame, inclusive interpor e desistir de recursos em todas as fases licitatórias.

3.2. O credenciamento far-se-á por procuração, através de instrumento público ou particular, em original ou cópia autenticada, devendo obrigatoriamente apresentar todos os dados de qualificação da outorgante, bem como do agente outorgado, acompanhada de cópia do instrumento que comprove ter o outorgante poderes para fazê-lo.

3.3. Sendo o representante sócio ou dirigente da empresa licitante, deverá apresentar cópia autenticada do respectivo ato constitutivo ou documento no qual estejam expressos os seus poderes.

3.4. O documento de credenciamento deverá ser entregue juntamente com a respectiva cédula de identidade ou documento equivalente, em separado dos envelopes “PROPOSTA” e “HABILITAÇÃO”.

3.5. Juntamente com os envelopes e documentos de credenciamento, a empresa licitante deverá entregar, em separado dos envelopes “PROPOSTA” e “HABILITAÇÃO”, Declaração



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SECÃO DE LICITACÃO

de que atende todos os requisitos de habilitação previstos neste Edital, conforme Modelo do ANEXO II; e, ainda:

3.5.1. Em se tratando de microempresa (ME) ou empresa de pequeno porte (EPP), deverá ser apresentada, ainda, uma Declaração (ANEXO VI), na qual a empresa licitante, sob as penas da Lei, declare que cumpre os requisitos legais para qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos artigos 42 a 49 da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006.

3.5.2. Para fins de comprovação de que as licitantes que se enquadram como microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos da LC 123/2006, deverá ser apresentado certidão atualizada expedida pela Junta Comercial de seu domicílio, conforme artigo 8º da IN 103 do Departamento Nacional de Registro de Comércio, de 30/04/2007, certidão essa que de deverá ser encaminhada ao Pregoeiro juntamente com os demais documentos.

3.5.3. Tratando-se de sociedade simples, não inscrita na Junta Comercial, a comprovação da qualidade de microempresa e empresa de pequeno porte poderá ser auferida conforme disposto na LC 123/2006, artigo 3º, incisos I e III, e parágrafos 1º, 2º e 10º, observando-se, ainda, as exceções previstas no parágrafo 4º do mesmo artigo, devendo tal condição ser demonstrada mediante apresentação de balanços, nos termos previstos em lei, assim apresentados:

a.1) publicado em Diário oficial, ou

a.2) publicado em jornal, ou

a.3) por cópia ou fotocópia registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante, ou

a.4) por cópia ou fotocópia do Livro Diário devidamente autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante, ou outro equivalente inclusive com os Termos de Abertura e Encerramento.

3.6. A não apresentação do documento de credenciamento não será motivo para a desclassificação ou inabilitação da empresa licitante. Neste caso, o seu representante ficará apenas impedido de se manifestar e responder pela mesma durante os trabalhos.

3.7. Cada agente credenciado poderá representar apenas uma empresa.

3.8. Os documentos de credenciamento, serão retidos pela Equipe de Pregão e juntados ao processo administrativo.

3.9. Após o credenciamento será declarada aberta a sessão pela Pregoeira, a partir deste momento, não serão admitidos credenciamentos de eventuais licitantes retardatários.

IV – DA PROPOSTA DE PREÇOS

4.1. A Proposta de Preços deverá vir acondicionada no Envelope nº 01 – PROPOSTA, devidamente lacrado, contendo os seguintes dizeres em sua na parte externa:

PREGÃO PRESENCIAL Nº 65/2017

ENVELOPE Nº 01 - PROPOSTA

LICITANTE: (Nome da Empresa)

DATA: 14/08/2017 – 08:30 horas

4.2. A proposta deverá ser preenchida preferencialmente no formulário Anexo III do edital, ou em formulário próprio da licitante devendo constar as especificações do objeto de forma clara, descrevendo detalhadamente as características dos mesmos e também todas as demais informações constantes no ANEXO III do edital. A proposta comercial deverá conter:

4.2.1. número do Pregão;

4.2.2. razão social e CNPJ;



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SECÃO DE LICITACÃO

- 4.2.3. endereço completo, telefone, endereço eletrônico e dados bancários;
- 4.2.4. descrição do(s) objeto(s) da presente licitação, em conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência – ANEXO I deste Edital;
- 4.2.4.1. Validade da Proposta, nunca inferior a 60 (sessenta) dias contados da data de apresentação da mesma, sendo que em caso de omissão será considerado o prazo de 60 (sessenta) dias contados da data de apresentação da mesma;
- 4.2.4.2. Valor unitário e valor total do item, valor total da proposta, com duas casas decimais, apurado à data de sua apresentação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária. No preço proposto deverá estar incluído, além do lucro, todas as despesas e custos, como por exemplo: transportes, tributos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com o fornecimento dos objetos da presente licitação.
- 4.2.4.3. Marca dos produtos ofertados;
- 4.3. A Proposta Comercial deverá estar datada e assinada por responsável pela empresa, contendo preferencialmente o carimbo da mesma.
- 4.4. O preço proposto será de exclusiva responsabilidade da licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou outro pretexto.
- 4.5. O preço ofertado permanecerá fixo e irrevogável até que se inicie a fase de lances.
- 4.6. Não será admitida cotação inferior à quantidade prevista neste Edital.
- 4.7. Independentemente de declaração expressa, a simples apresentação da proposta implica submissão a todas as condições estipuladas neste Edital e seus Anexos, sem prejuízo da estrita observância das normas contidas na legislação mencionada neste Edital e quaisquer outras normas legais correlatas.
- 4.8. No caso de empate entre duas ou mais propostas o desempate se fará, obrigatoriamente, por sorteio.
- 4.9. A(s) interessada(s) não é(são) obrigada(s) a cotar todos os itens, aqueles não cotados serão automaticamente desclassificados.**
- 4.9.1. As licitantes enquadradas como Microempresas, Empresas de Pequeno Porte ou Microempreendedor Individual poderão cotar todos ou quaisquer itens tanto da cota principal quanto da cota reservada. Os demais licitantes, não enquadrados como ME, EPP ou MEI, somente poderão cotar os itens da Cota Principal.**
- 4.10. O critério de julgamento das propostas será o de **MENOR PREÇO POR ITEM**, satisfeitos todos os termos estabelecidos neste ato convocatório.
- 4.11. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem as exigências do presente edital e seus ANEXOS, sejam omissas ou apresentem irregularidades, ou defeitos capazes de dificultar o julgamento, e, ainda, aquelas que impuserem condições ou contiverem ressalvas em relação às condições estabelecidas neste edital.
- 4.12. Após apresentação da proposta de preços não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Pregoeira.**

V - DA ABERTURA DA SESSÃO E ANÁLISE DAS PROPOSTAS

5.1. A partir do horário previsto no preâmbulo deste Edital, terá início a sessão pública do Pregão, com o credenciamento dos licitantes e recebimento das Declarações, na forma prevista nos termos constantes do Capítulo III.

5.2.1. As propostas de preço da cota principal serão analisadas em primeiro lugar. Finalizada a classificação destas, serão analisadas as propostas de preço da cota reservada.

5.2. Em seguida, a pregoeira efetuará a abertura do Envelope nº 01 – PROPOSTA verificando se encontra-se esta em conformidade com as exigências do edital, e, ainda se o objeto cotado reproduz as especificações contidas no Termo de Referência – ANEXO I.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SECÃO DE LICITAÇÃO

5.3. A pregoeira desclassificará a(s) proposta(s) caso se verifique as situações constantes do item 4.11, e, classificará as propostas que participarão da fase de lances, sendo elas a de menor preço, bem como as com valor superior a esta última em até 10% (dez por cento), sendo respeitada a ordem crescente de classificação.

5.4. Não havendo, no mínimo, três propostas válidas nos termos do item acima, serão selecionadas até três melhores propostas e os seus autores convidados a participar dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços ofertados nas propostas escritas.

5.5. Em caso de empate das melhores propostas, todos os proponentes com o mesmo preço serão convidados a participar dos lances verbais.

VI – DA FORMULAÇÃO DOS LANCES

6.1. Aberta a etapa de competitividade, os licitantes poderão oferecer lances sucessivos e decrescentes, inferiores à proposta de **menor preço**.

6.1.1. Na etapa de lances verbais será respeitada a ordem, onde primeiro serão dados os lances verbais referentes à cota principal. Finalizada a cota principal, iniciar-se-á a etapa de lances verbais para a cota reservada.

6.2. Só serão aceitos os lances cujos valores forem inferiores ao último lance que tenha sido anteriormente ofertado.

6.3. A etapa de lances da sessão pública será encerrada quando todos os licitantes declinarem do direito de ofertarem lances. Findo o prazo, automaticamente será encerrada a etapa de lances.

6.4. Por força dos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Complementar 147/2014, será observado:

6.4.1. Como critério de desempate, será assegurada preferência para as microempresas e empresas de pequeno porte, entendendo-se por empate aquelas situações em que os lances apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores ao melhor lance.

6.4.2. A microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada terá a oportunidade de apresentar imediatamente novo lance, sob pena de preclusão.

6.4.3. O lance mencionado no item anterior deverá ser inferior àquele considerado classificado em primeiro lugar na etapa de lances, situação em que a primeira classificação na etapa de lances será dada em favor da detentora deste novo lance (ME ou EPP).

6.4.4. Não ocorrendo a classificação em primeiro lugar da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma da alínea anterior, será(ão) convocada(s) a(s) ME(s) ou EPP(s) remanescente(s), na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito, obedecido o disposto no item 6.5.1.

6.4.5. No caso de equivalência de valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem enquadradas no disposto no item 6.5.2, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar o melhor lance.

6.4.6. Na hipótese da não classificação em primeiro lugar nos lances, nos termos previsto do item 6.4.2, será assim considerada, então, a proposta originalmente melhor classificada nos lances.

6.4.7. O disposto no item anterior, somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por ME ou EPP.

6.5. Caso não se realizem lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de **menor preço** e os valores estimados para a licitação.

6.6. Havendo empate na proposta escrita e não sendo ofertados lances, a classificação será efetuada por sorteio, na mesma sessão.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SECÃO DE LICITACÃO

6.7. Quando comparecer um único licitante ou houver uma única proposta válida, caberá a Pregoeira verificar a aceitabilidade do preço ofertado.

6.8. Não havendo interessados (ME/EPP ou MEI) nas cotas reservadas, o valor do lance vencedor da Cota Principal poderá ser aplicado automaticamente à cota reservada.

VII – DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

7.1. Encerrada a etapa de lances, a pregoeira e sua equipe de apoio darão prosseguimento à sessão do pregão, avaliarão a aceitabilidade da proposta melhor classificada na etapa de lances, quanto ao valor estimado para a contratação, validando as informações relacionadas ao objeto nela informadas, desde que fique comprovado o atendimento às exigências constantes no Termo de Referência do Edital – ANEXO I.

7.2. Caso, excepcionalmente, seja suspensa a sessão antes de cumpridas todas as fases preestabelecidas, o envelope que irá guardar os envelopes nº 02, devidamente rubricados pela pregoeira e pelos licitantes, ficará sob a guarda da pregoeira, sendo exibidos aos licitantes na reabertura da sessão ou na nova sessão previamente marcada para prosseguimento dos trabalhos.

VIII – DO JULGAMENTO DA FASE DE PROPOSTA E DA NEGOCIAÇÃO.

8.1. Uma vez demonstrado pela licitante melhor classificada na etapa de lances o atendimento às exigências desta Administração, descritas no Termo de Referência – ANEXO I, será a mesma declarada vencedora na fase de Proposta, na cota que lhe cabe.

8.2. Se a proposta vencedora na etapa de lances não for aceitável, a Pregoeira examinará a proposta subsequente e, assim sucessivamente, na ordem de classificação de cada licitante, até a apuração da proposta que atenda integralmente a este Edital, declarando-a então vencedora.

8.3. A Pregoeira poderá negociar com a licitante vencedora da etapa de Proposta para que seja obtido preço melhor.

8.4. Para a cota reservada, não havendo vencedor, o objeto poderá ser adjudicado ao vencedor da cota principal, ou diante de sua recusa, aos licitantes remanescentes, de forma sucessiva, desde que pratique o preço do primeiro colocado, observado ainda o seguinte:

8.4.1. Se a mesma licitante vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação deverá ocorrer pelo menor preço ofertado pela empresa.

8.5. Declarada vencedora a licitante será intimada na própria sessão para que no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, prorrogável por uma única vez e por igual período a critério da Administração, apresente os documentos a que se refere o Anexo IX junto à Seção de Licitação, bem como as amostras dos itens ofertados no Setor de Merenda Escolar.

IX – DA HABILITAÇÃO

9.1. O envelope contendo a documentação habilitatória deverá constar em sua face externa o seguinte:

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 65/2017
ENVELOPE Nº 02 – HABILITAÇÃO
LICITANTE: (Nome da Empresa)
DATA: 14/08/2017 – 08:30 horas**

9.2. Para fins de habilitação neste certame, a licitante detentora da melhor oferta, deverá apresentar os documentos a seguir relacionados, numerados, em cópias autenticadas, obedecido o disposto no art. 32 da Lei 8.666/93, aceitos, ainda, os documentos extraídos via *internet*, desde que possuam autenticidade certificadas pelo Órgão emissor:



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SECÃO DE LICITACÃO

- a) Os documentos emitidos via internet são considerados originais, sendo que cópias dos mesmos sem a devida autenticação estarão condicionadas a verificação de sua validade e autenticidade junto ao site dos órgãos oficiais competentes;
- b) As cópias não autenticadas de certidões que não possam ser verificadas junto à internet, no site dos órgãos oficiais emitentes, serão consideradas inválidas e ensejarão na inabilitação do licitante.
- c) Se algum documento apresentar falha não sanável na sessão acarretará a INABILITAÇÃO do licitante.

9.2.1. Relativos à Habilitação Jurídica:

- a) ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documento de eleição de seus administradores;
 - a.1) os documentos de que trata a alínea anterior, deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;
- b) decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização, para funcionamento expedido por órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
- c) inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de administração em exercício;

d) Certificado de Licenciamento do SIL ou Licença de Funcionamento da Vigilância Sanitária.

9.2.1.1. Os documentos relacionados nas alíneas "a" a "c" deste subitem 9.2.1 não precisarão constar do Envelope "Habilitação", se tiverem sido apresentados para o credenciamento neste Pregão.

9.2.2. Relativos à Regularidade Fiscal e Trabalhista:

- a) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ;
- b) Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Positiva com efeito de Negativa, relativa a Tributos Federais (inclusive as contribuições sociais) e à Dívida Ativa da União;
- c) Certidão de regularidade de débito com as Fazendas Estadual e Municipal, relativa à sede ou ao domicílio do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;
- d) Certidão de regularidade de débito para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
- e) prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943.
- f) Para fins de aferição da regularidade fiscal e trabalhista serão aceitas certidões negativas e certidões positivas com efeito de negativas, nos termos da legislação vigente.

9.2.2.1. as microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação da regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição;

9.2.2.2. havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte, **será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis**, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;

9.2.2.3. a não-regularização da documentação no prazo previsto no subitem anterior implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, sendo



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SECÃO DE LICITACÃO

facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

9.2.3. Relativos à Qualificação Econômico - Financeira:

9.2.3.1. Certidão negativa de falência, concordata, recuperação judicial e extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

9.2.3.2. Nas hipóteses em que a certidão encaminhada for positiva, referente a recuperação judicial e/ou extrajudicial, deve a licitante apresentar comprovante da homologação/deferimento pelo juízo competente do plano de recuperação judicial/extrajudicial em vigor quando da assinatura do contrato;

9.2.3.3. A certidão referida no item 9.2.3.1, que não estiver mencionando explicitamente o prazo de validade, somente serão aceitas com o prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados da data de sua emissão.

9.2.4. Relativos à Qualificação Técnica:

9.2.4.1. Atestado(s) de comprovação de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto desta licitação, fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público privado.

9.2.4.1.1 O (s) atestado (s) deverá (ão) ser apresentado(s) em papel timbrado do emitente, conter identificação do signatário, nome, endereço, telefone e, se for o caso, correio eletrônico para contato, a fim de possibilitar possíveis diligências.

9.2.5. Será exigida, ainda, a apresentação da seguinte documentação:

a) declaração, sob as penalidades cabíveis, da inexistência de fatos supervenientes impeditivos para a sua habilitação neste certame (ANEXO IV);

b) declaração de que a empresa cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal e no inciso XVIII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993 (ANEXO V);

c) Declaração Anexo VII (somente para o caso de empresas em recuperação judicial): está ciente de que no momento da assinatura do contrato deverá apresentar cópia do ato de nomeação do administrador judicial ou se o administrador for pessoa jurídica, o nome do profissional responsável pela condução do processo e, ainda, declaração, relatório ou documento equivalente do juízo ou do administrador, de que a LICITANTE está cumprindo o plano de recuperação judicial;

d) Declaração Anexo VIII (somente para o caso de empresas em recuperação extrajudicial): está ciente de que no momento da assinatura do contrato deverá apresentar comprovação documental de que está cumprindo as obrigações do plano de recuperação extrajudicial;

e) Declaração Anexo IX - Documentação Técnica;

9.3. Não serão aceitos “protocolos de entrega” ou “solicitação de documento” em substituição aos documentos requeridos no presente Edital.

9.4. A Licitante estrangeira deverá apresentar todos os documentos equivalentes aos exigidos as Licitantes brasileiras, no caso de ser considerada vencedora na etapa de Proposta.

9.5. A Licitante que declarar que cumpre os requisitos de habilitação e não os cumprir será inabilitado e estará sujeito às penalidades previstas neste edital.

9.6 Se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se for filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.7. Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, a Administração aceitará como válidas as expedidas até 180 (cento e oitenta) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas, com exceção da mencionada no item 9.2.3.1.

9.8. Constituem motivos para inabilitação da licitante:



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SECÃO DE LICITACÃO

- 9.8.1. a não apresentação da documentação exigida para habilitação;
- 9.8.2. a apresentação de documentos com prazo de validade vencido, ressalvados os casos que se enquadrem no item 9.2.2.1;
- 9.8.3. a apresentação de documentos comprobatórios da regularidade fiscal referentes à filial, nos casos em que Matriz for a licitante, excetuados os casos previstos em Lei;
- 9.8.4 a apresentação de documentos comprobatórios da regularidade fiscal referentes à matriz, nos casos em que a filial for a licitante;
- 9.8.5. a substituição dos documentos exigidos para habilitação por protocolos de requerimento de certidão;
- 9.8.6. o não cumprimento de qualquer requisito exigido para fins de habilitação.
- 9.9. As licitantes que, por sua natureza ou por força de lei, estiverem dispensadas da apresentação de determinados documentos de habilitação deverão apresentar declaração identificando a situação e citando os dispositivos legais pertinentes.

X – DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

- 10.1. Até 2 (dois) dias úteis antes da data final para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar o ato convocatório deste Pregão.
- 10.2. A impugnação deverá ser protocolada junto a Seção de Licitações, do Município de Pirassununga.
 - 10.2.1. O(a) subscritor(a) deverá comprovar ter poderes para Impugnar.
- 10.3. A Pregoeira, auxiliada pelo setor responsável pela elaboração do Edital, decidirá sobre a petição no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas, disponibilizando neste mesmo prazo a resposta da impugnação na página Web da Prefeitura Municipal de Pirassununga, no endereço www.pirassununga.sp.gov.br, opção “Licitações”, obrigando-se os interessados a consultá-la para obtenção das informações prestadas.
- 10.4. Acolhida a petição contra o ato convocatório, e, caso a alteração influencie diretamente nas propostas a serem apresentadas, será designada nova data para a realização do certame.
- 10.5. Excepcionalmente, de forma motivada e justificada, e por motivos de força maior ou verificado o caso fortuito, poderá a Pregoeira decidir da Impugnação em prazo superior ao estipulado no subitem 10.3.
- 10.6. O não atendimento das formalidades contidas neste item implicará no não conhecimento da(s) impugnação(ões).

XI – DOS RECURSOS

- 11.1. Após ser declarado o vencedor do certame, serão os licitantes então indagados para manifestar a sua intenção de interpor recurso, devendo a manifestação ser feita de forma imediata e motivada, explicitando sucintamente suas razões.
- 11.2. Aceita a intenção pela Pregoeira, deverá o interessado, no prazo de 03 (três) dias úteis, apresentar as razões recursais, mediante protocolo da petição, dentro do mesmo prazo, na Seção de Licitações da Prefeitura Municipal de Pirassununga, ficando os demais Licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões em igual prazo e forma, que começará a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.
- 11.3. A falta de manifestação imediata e motivada da Licitante importará a decadência do direito de recurso e adjudicação do objeto pela Pregoeira ao vencedor.
- 11.4. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 11.5. A decisão da Pregoeira deverá ser motivada e submetida à apreciação da Autoridade Competente pelo processo licitatório, se não aceito o recurso interposto.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SECÃO DE LICITACÃO

11.6. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a Autoridade Competente adjudicará o objeto e homologará o resultado da licitação para determinar a contratação.

11.7. Os recursos e impugnações interpostos fora dos prazos não serão conhecidos.

11.8. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados na Seção de Licitação, localizada na Rua Galício Del Nero, nº 51, Centro, Pirassununga/SP (Paço Municipal), CEP 13.631-904, no horário de 08:00 às 11:00 e das 13:00 às 17:00 horas.

XII - DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

12.1. A adjudicação do objeto do presente processo licitatório será viabilizada pela Pregoeira sempre que não houver recurso.

12.2. A homologação da licitação é de responsabilidade da Autoridade Competente e só poderá ser realizada depois da adjudicação do objeto à Licitante vencedora pela Pregoeira.

12.3. Quando houver recurso e a Pregoeira mantiver sua decisão, o processo será submetido à Autoridade Competente para decidir acerca dos atos da Pregoeira.

XIII- DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1. As despesas decorrentes desta Licitação correrão por conta das seguintes dotações orçamentária:

- Requisição nº 6509/2017

Nº do Órgão: 09.07; Nº da Despesa: 226; Categoria Econômica: 33.90.30; Item da Despesa: 07. FONTE 01

XIV- DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1. Aquele que fizer declaração falsa, deixar de apresentar as condições de habilitação exigidas, atrapalhar ou retardar a execução do presente Pregão, bem como recusar, injustificadamente, em entregar o objeto deste certame dentro do prazo estabelecido pela Administração, caracterizando o descumprimento total da obrigação assumida, ficará sujeito à:

a) Advertência;

b) Multa;

c) Impedimento de licitar e contratar com a Prefeitura Municipal de Pirassununga, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste edital e contrato, bem como demais cominações legais

d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos termos do art. 87 da Lei 8.666/93.

14.1.1. As sanções previstas nas alíneas "a", "c" e "d" poderão também ser aplicadas concomitantemente com a da alínea "b", facultada a defesa prévia do interessado no prazo de 5 (cinco) dias, contado a partir da data da notificação.

14.2. As penalidades não excluem a responsabilidade civil ou criminal, caso a licitante vencedora incorra nas mesmas.

14.3. Se a licitante vencedora não observar o prazo fixado para a entrega dos produtos ficará sujeita a multa diária de 1% (um por cento) do valor total dos bens por ela adjudicados, enquanto perdurar atraso, até o limite de 10 (dez) dias. Ultrapassando este limite o contrato poderá ser rescindido, a critério do Município, independentemente da aplicação das sanções cabíveis.

14.4. Na hipótese de inadimplemento parcial da obrigação incorrerá a licitante vencedora em multa de até 15% (quinze por cento) do valor total dos bens por ela adjudicados, conforme critérios de razoabilidade, sendo que o valor será devidamente reajustado na data da aplicação da penalidade.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SECÃO DE LICITACÃO

14.5. Na hipótese de inadimplemento total da obrigação incorrerá a licitante vencedora em multa de 25% (vinte e cinco por cento) do valor total dos objetos por ela adjudicados, devidamente reajustado na data da aplicação da penalidade.

14.6. Se a Prefeitura tiver que ingressar em Juízo em consequência do contrato e/ou de suas partes integrantes, a Contratada, sem prejuízo da indenização e das sanções cabíveis, pagará à Prefeitura, à título de honorários advocatícios, a importância correspondente a 10% (dez por cento) do valor da causa.

14.7. As penalidades e multas previstas não têm caráter compensatório, mas meramente punitivo e, conseqüentemente, o pagamento delas não exime a Contratada da reparação dos eventuais danos, perdas e/ou prejuízo que o seu ato venha acarretar.

14.8. Em nenhuma hipótese de inadimplemento parcial do contrato, o total das multas aplicadas poderá ultrapassar 30% (trinta por cento) do valor total do contrato reajustado, sob pena de rescisão contratual.

14.9. As multas serão descontadas diretamente do pagamento a que a empresa fizer jus.

14.10. O pedido de prorrogação de prazos equivalente ao dia de atraso por justa causa ou força maior, a critério da Prefeitura, só será recebido pela Administração Municipal se acompanhado das justificativas apresentadas à Prefeitura.

XIV – DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, PRAZOS E CONDIÇÕES PARA ASSINATURA

15.1. Depois de homologado o resultado desta licitação, o MUNICIPIO convocará a empresa adjudicatária para a assinatura da Ata de Registro de Preços.

15.2. A convocação de que trata o item anterior deverá ser atendida no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, prorrogável apenas 01 (uma) única vez a critério do MUNICÍPIO, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas.

15.3. A assinatura da ATA ficará diretamente condicionada - como solenidade de tratamento recíproco - ao ato formal de assinatura da respectiva ATA, cabendo à empresa, para tanto:

- a) Fazer-se representar por profissional devidamente habilitado a examinar comparando - a minuta com o instrumento obrigacional definitivo;
- b) Autorizar o seu representante, não havendo divergência entre os documentos cotejados, a firmar em seu nome a referida ATA;
- c) O exame a que alude o item anterior dar-se-á no recinto da Prefeitura, podendo ser utilizado todo o tempo necessário à análise e conferência das peças mencionadas.

15.4. Ao assinar a ATA, a empresa adjudicatária obriga-se a fornecer os bens a ela adjudicados, conforme especificações e condições contidas neste Edital, em seus Anexos e também na proposta apresentada, prevalecendo, no caso de divergência, as especificações e condições do Edital.

15.5. A Ata de Registro de Preços não obriga o Município de Pirassununga a firmar contratações nas quantidades registradas, podendo ocorrer licitações específicas para o fornecimento dos itens objeto deste licitação, obedecidas à legislação pertinente, sendo assegurada ao detentor do registro de preço a preferência de fornecimento, em igualdade de condições, não cabendo aos licitantes ou detentores do preço registrado o direito à indenização.

15.6. O direito de preferência de que trata o subitem anterior poderá ser exercido pelo beneficiário do registro de preços quanto o Município de Pirassununga optar pela aquisição do objeto cujo preço está registrado por outro meio legalmente permitido, que não a Ata de Registro de Preços, e o preço contado neste, for igual ou superior ao registrado.

15.7. O preço registrado e o ganhador serão divulgados no Site Oficial do Município.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SECÃO DE LICITACÃO

15.8. Constituirão motivos para a rescisão contratual as situações referidas nos artigos 77 e 78 da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações.

15.9. No recebimento e aceitação do objeto serão observadas, no que couber, as disposições contidas nos artigos de 73 a 76 da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações.

XVI – DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

16.1. A Ata de Registro de Preços a ser firmada, de acordo com a minuta anexa a este Edital – ANEXO VIII, terá vigência de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura.

XVII – DAS CONDIÇÕES DO FORNECIMENTO

17.1. O Município de Pirassununga será o órgão responsável pelos atos de controle e administração da Ata de Registro de Preços decorrentes desta licitação e indicará, sempre que solicitado pelos órgãos usuários, o fornecedor para o qual será emitido o pedido.

17.2. A convocação do Proponente, pela Administração Municipal, será formalizada e conterá o endereço e o prazo máximo em que deverá comparecer para o fornecimento.

17.2.1. O Proponente convocado na forma do item anterior que não comparecer no prazo estipulado ou não cumprir as obrigações estabelecidas na Ata de Registro de Preço, estará sujeito às sanções previstas neste Edital e seus Anexos.

XVIII – DO PREÇO REGISTRADO

18.1. Durante a vigência da Ata, os preços registrados serão fixos e irrevogáveis, exceto nas hipóteses, devidamente comprovadas, de ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/93 ou de redução dos preços praticados no mercado.

18.2. Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/93, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro processo licitatório.

18.3. Comprovada a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do registro, e, definido o novo preço máximo a ser pago pela Administração, o Proponente registrado será convocado pela Administração Municipal para alteração, por aditamento, do preço da Ata.

XVI– DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

19.1. Fica assegurado ao Município de Pirassununga o direito de, no interesse da Administração, revogar, a qualquer tempo, no todo ou em parte, o presente Pregão, dando ciência aos participantes na forma da legislação vigente.

19.2. Os envelopes das licitantes inabilitadas, que não forem retirados no prazo de 30 (trinta) dias, serão inutilizados.

19.3. Os proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

19.4. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente no Município de Pirassununga.

19.5. Quando todos os licitantes forem inabilitados ou todas as propostas forem desclassificadas, a Pregoeira poderá fixar aos licitantes o prazo de oito dias para a apresentação de nova documentação ou de outras propostas escoimadas das causas que os inabilitaram ou desclassificaram.

19.6. Aos casos omissos aplicar-se-ão as demais disposições constantes da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, publicada no D.O.E. de 18 de julho de 2002.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SECÃO DE LICITAÇÃO

19.7. O foro para dirimir questões relativas ao presente Edital será o da Comarca de Pirassununga/SP, com exclusão de qualquer outro.

19.8. Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente Edital, deverá ser encaminhado à Seção de Licitações da Prefeitura Municipal de Pirassununga, endereçado à Pregoeira do Município, até 02 (dois) dias úteis antes da realização do Pregão.

19.8.1. As respostas aos pedidos de esclarecimento serão disponibilizados na página Web da Prefeitura Municipal de Pirassununga, no endereço www.pirassununga.sp.gov.br, link “Licitações”, obrigando-se os interessados a consultá-la para obtenção das informações prestadas.

19.9. A Pregoeira ou a Autoridade Competente, é facultado, em qualquer fase da licitação a promoção de diligência, destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documentos ou informações que deveriam constar do mesmo desde a realização da sessão pública.

19.10. Após apresentação da proposta de preços não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Pregoeira.

19.11. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento da Licitante, desde que sejam possíveis a aferição da sua qualificação, e a exata compreensão da sua proposta de preços, durante a realização da sessão pública do Pregão.

19.12. Para fins de aplicação das sanções administrativas constantes no presente Edital, o lance é considerado proposta de preços.

19.13. As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento do interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

19.14. O horário de atendimento ao público para protocolo de documentos será das 8:00 às 11:00 e das 13:00 às 17:00 horas.

19.15. O presente Edital é publicado na Imprensa Oficial do Estado, em jornal de grande circulação no Estado e no jornal Imprensa Oficial do Município, seu resumo está a disposição no quadro de avisos do Paço, permanecendo o seu inteiro teor à disposição dos interessados na Prefeitura Municipal de Pirassununga, Seção de Licitação, bem como no site da Prefeitura Municipal de Pirassununga.

19.16. O Edital na íntegra será disponibilizado à todos os interessados, a partir do dia 1º de agosto de 2017, através do site <http://www.pirassununga.sp.gov.br>, no link: “Empresa”, “Licitações”.

Pirassununga, 31 de julho de 2017.

Sandra R. Fadini Carbonaro
Chefe da Seção de Licitação



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SECÃO DE LICITAÇÃO

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

I – OBJETO

1.1. 1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇOS DE CARNES, EMBUTIDOS, FRIOS E PÃO DE QUEIJO PARA O SETOR DE MERENDA ESCOLAR**, de acordo com as exigências constantes dos itens abaixo:

COTA PRINCIPAL

0001 5.250,--- KG SALSICHA DE PERU CONGELADA

Ingredientes: Produto carne industrializado, obtido da emulsão de carne de peru, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutidos em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. Poderá ser adicionado ao produto, desde que declarados, sais minerais que não compitam entre si em termo de biodisponibilidade. A salsicha deverá ser congelada e armazenada e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente em especial a Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC 12/01 da ANVISA/MS, Portaria SVS/MS, portaria n. 6/88, Portaria 540/97 da SVS/MS e Decreto 12.486/78 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo, CVS-6/99, Instrução Normativa n.4/00 M.A.P. A. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS A salsicha deverá ser preparada com carnes de peru em perfeito estado de conservação, isenta de ossos, peles, aponeuroses e cartilagens não sendo permitida a substituição e o emprego de carnes animais bovinos, eqüinos, caninos, felinos e outras espécies de aves e nem da utilização de gorduras provenientes de animais bovinos, eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água ou gelo não pode ultrapassar 10% em peso. O produto não poderá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O peso unitário de cada gomo deverá ser de 40 a 50 gramas.

Embalagem Primária: Saco nylon poly atóxico, transparente impresso com fechamento mecânico a vácuo, contendo peso de 2kg a 5kg.

Embalagem Secundária: Caixa de papelão reforçada, com rótulo impresso e fechamento em fita adesiva. Peso líquido de 10Kg a 16Kg.

O licitante que oferecer a melhor oferta de preço deverá apresentar no prazo previsto no edital para todos os sabores elencados neste item:

- .amostras em embalagem original,
- .Ficha técnica original ou cópia autenticada
- .Registro do produto acompanhado do croqui de rótulo,
- .Registro do estabelecimento fabricante no Órgão competente
- .Laudo bromatológico conclusivo de análise físico



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SECÃO DE LICITACÃO

quimicas, microscopicas, microbiologicas e toxicologicos expedido por laboratorio oficial

0002	2.250,---	KG	<p>CARNE DE FRANGO EMPANADO COM LEGUMES (Carne de Frango Empanada Temperada Cozida e Congelada com legumes)</p> <p>Recortes de file de peito ou coxa e sobrecoxa, farinha de trigo fortificada, PTS, corantes naturais, vegetais (cenoura - brocolis - milho). Cada unidade do produto empanado devera pesar, aproximadamente, entre 25 (vinte e cinco) e 30 (trinta) gramas. O produto devera ser mantido na embalagem original e armazenadas em camaras Frigorificas, aeridas - 18°C (dezoito graus negativos). Embalagem: Primaria - Saco polietileno atoxico, transparente, resistente, compativel ao contato direto com alimentos. Embalagem de 2,5 e 03 Kg. Secundaria - Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto Validade . minima de 04 meses (120 dias). Prazo de fabricacao: O produto devera ter validade minima de 85% na data da entrega. Condições de transporte: o produto devera ser transportado em caminhões frigoríficos, adequados a este fim, dotados de carroceria isoterma, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração. Deve atender a legislação vigente (e atualizações, quando houver) em rotulo litografado. Nos rotulos de embalagem primaria e secundaria deverao estar impressos de forma clara e indelevel as seguintes informacoes: identificacao do produto, inclusive a marca, nome e endereco do fabricante, data de fabricacao e peso liquido, número de registro no orgao competente, carimbo do S.I.M., S.I.F. OU S.I.S.P.</p> <p>O licitante que oferecer a melhor oferta de preço devera apresentar no prazo previsto no edital para todos os sabores elencados neste item:</p> <ul style="list-style-type: none">.amostras em embalagem original,.Ficha tecnica original ou copia autenticada.Registro do produto acompanhado do croqui de rotulo,.Registro do estabelecimento fabricante no Orgao competente.Laudo bromatologico conclusivo de analise fisico quimicas, microscopicas, microbiologicas e toxicologicos expedido por laboratorio oficial.
0003	1.125,---	KG	<p>PRESUNTO EM PECA</p> <p>Presunto cozido em peca ingredientes: pernil suino e salmoura (sal, proteina isolada de soja, açúcar, estabilizante polifosfato de sodio, espessante e carragena, antioxidante eritorbato de sodio, realçador de sabor glutamato monossodico e conservador nitrito de sodio. Validade minima de 60 (sessenta) dias e fabricacao nao superior a 10 (dez) dias na entrega do produto. Embalagem primaria: em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atoxica, devidamente lacrada com peso liquido entre 3(tres) e 4(quatro)kg embalagem secundaria: caixa de papelao reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrada com fita adesiva plastica contendo ate 2(duas) pecas. As duas embalagens devem estar devidamente rotuladas de acordo com as resoluções rdc 359/03 e rdc 360/03 da ANVISA/MS.</p> <p>O licitante que oferecer a melhor oferta de preço devera apresentar no prazo previsto no edital para</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SECÃO DE LICITACÃO

ra todos os sabores elencados neste item:
.amostras em embalagem original,
.Ficha tecnica original ou copia autenticada
.Registro do produto acompanhado do croqui de rotulo,
.Registro do estabelecimento fabricante no Orgao competente
.Laudo bromatologico conclusivo de analise fisico quimicas, microscopicas, microbiologicas e toxicologicos expedido por laboratorio oficial

- 0004 1.125,--- KG QUEIJO MUSSARELA EM PECA - KG
Queijo tipo mussarela em peca ingredientes: leite pasteurizado, fermento lactico, coalho, sal. Validade minima de 60 (sessenta) dias e fabricacao nao superior a 10(dez) dias na entrega do produto. Embalagem primaria: em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atoxica, devidamente lacrada com peso liquido entre 3 (tres) e 4 (quatro) quilos. Embalagem secundaria: caixa de papelao reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada com fita adesiva plastica, contendo ate 2(duas) pecas. As duas embalagens devem estar devidamente rotuladas de acordo com as resolucoes rdc 359 /03 e rdc 360/03 da ANVISA/MS. E portaria ma 364 d e 04/9/97 e nta 11 decreto 12.486 de 20/10/78.
O licitante que oferecer a melhor oferta de preco devera apresentar no prazo previsto no edital para todos os sabores elencados neste item:
.amostras em embalagem original,
.Ficha tecnica original ou copia autenticada
.Registro do produto acompanhado do croqui de rotulo,
.Registro do estabelecimento fabricante no Orgao competente
.Laudo bromatologico conclusivo de analise fisico quimicas, microscopicas, microbiologicas e toxicologicos expedido por laboratorio oficial.
- 0005 8.250,--- KG PAO DE QUEIJO PRONTO CONGELADO - 50 G
PAO DE QUEIJO PRONTO CONGELADO - 50 G
Pao de queijo pronto, congelado. Constituido basicamente por polvilho, Fecula de mandioca e/ou amido de mandioca modificado, margarina, leite, ovos e queijo podendo conter outros ingredientes desde que declarados e permitidos pela legislacao vigente. Nao podera conter gluten. O produto devera ter o formato arredondado com peso medio de aproximadamente 50(cinquenta) gramas por unidade, ser de facil preparo necessitado apenas do assamento. Embalagem primaria: Saco de polietileno leitoso atoxico, hermeticamente lacrado, com capacidade de ate 1kg. Embalagem secundaria: caixa de papelao reforçada, devidamente lacrada com fita adesiva. As embalagens deverao estar devidamente rotuladas conforme legislacao vigente. Validade minima do produto e de 06(seis) meses e fabricacao nao superior a 30 (trinta) dias na entrega do produto.
O licitante que oferecer a melhor oferta de preco devera apresentar no prazo previsto no edital para todos os sabores elencados neste item:
.amostras em embalagem original,
.Ficha tecnica original ou copia autenticada
.Laudo bromatologico conclusivo de analise fisico quimicas, microscopicas, microbiologicas e toxicologicos expedido por laboratorio oficial.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SECÃO DE LICITACÃO

ologicos expedido por laboratorio oficial.

- 0006 2.250,--- KG NHOQUE DE SOJA CONGELADO
Composicao: Farinha de soja integral nao transgenica, extrato de soja nao transgenica, fibra de aveia, amido, farinha de trigo enriquecida com ferro e acido folico, margarina de palma, ovo integral em po, sal refinado, agua e condimentos naturais. O produto deve ser congelado e armazenado em temperatura igual ou inferior a . 18C (Dezoito graus negativos) e transportado em condicoes que preservem suas caracteristicas e qualidade.
Embalagem Primaria: Saco polietileno atoxico, contendo de 1 a 2 kg
Embalagem Secundaria: Caixa de papelao reforçado resistente a impactos e condicoes de estocagem congelada.
Validade: minima de 06 meses
O licitante que oferecer a melhor oferta de preco devera apresentar no prazo previsto no edital para todos os sabores elencados neste item:
.amostras em embalagem original,
.Ficha tecnica original ou copia autenticada
.Laudo bromatologico conclusivo de analise fisico quimicas, microscopicas, microbiologicas e toxicologicos expedido por laboratorio oficial
- 0007 2.250,--- KG CARNE DE PEIXE EMPANADO CONGELADO
EMPANADO DE PEIXE (Peixe Empanado Temperado Cozida e Congelada)
Pedacos selecionados de peixe (File de Merluza), adicionados de tempero (sem pimenta) e empanados na farinha de trigo, acrescidos de outros nutrientes e/ou aditivos que nao descaracterizam o produto, apresentados em formatos de peixes, cavalos marinhos, estrelas do mar, entre outros.. Cada unidade do produto empanado devera pesar, aproximadamente, entre 20 (vinte) e 25 (vinte e cinco) gramas. O produto devera ser mantido na embalagem original e armazenadas em camaras Frigorificas, aferidas - 18°C (dezoito graus negativos). Embalagem: Primaria - Saco polietileno atoxico, transparente, resistente, compativel ao contato direto com alimentos. Embalagem de 2,5 e 03 Kg. Secundaria - Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto Validade . minima de 04 meses (120 dias). Prazo de fabricacao: O produto devera ter validade minima de 85% na data da entrega . Condicoes de transporte: o produto devera ser transportado em caminhoes frigorificos, adequado a este fim, dotados de carroceria isotermica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeracao. Deve atender a legislacao vigente (e atualizacoes, quando houver) em rotulo litografado. Nos rotulos de embalagem primaria e secundaria deverao estar impressos de forma clara e indelevel as seguintes informacoes: identificacao do produto, inclusive a marca, nome e endereco do fabricante, data de fabricacao e peso liquido, número de registro no organo competente, carimbo do S.IM., S.I.F. OU S.IS.P.
O licitante que oferecer a melhor oferta de preco devera apresentar no prazo previsto no edital para todos os sabores elencados neste item:
.amostras em embalagem original,
.Ficha tecnica original ou copia autenticada



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SECÃO DE LICITACÃO

			<p>.Registro do produto acompanhado do croqui de rotulo, .Registro do estabelecimento fabricante no Orgao competente .Laudo bromatologico conclusivo de analise fisico quimicas, microscopicas, microbiologicas e toxicologicos expedido por laboratorio oficial.</p>
0008	1.500,--- KG	KIBE DE CARNE BOVINA CONGELADO	<p>Descricao: Produto obtido pela mistura de Carne Bovina, Agua, Trigo, Cebola, Sal Refinado, Hortela, Acúcar, Proteina Hidrolisada de Soja, Especiarias (exceto pimenta), Aromatizante Natural, Acidulante, Estabilizante, antioxidante podendo conter outros ingredientes desde que nao descaracterizem o produto e sejam declarados e permitidos pela legislacao vigente. Nao podera conter pimento. A unidade devera conter ter formato caracteristico de quibe e peso unitario de ate 30g. Composicao centesimal: VCT maximo de 100cal, Proteina minima de 18g e Gordura total maxima de 3g. Embalagem Primaria: Saco polietileno atoxico, com vedacao termossoldada, sem perfuracoes, contendo 2,5kg. Secundaria: Caixa de papelao reforçado resistente a impactos e condicoes de estocagem congelada. Validade: minima de 06 meses, a entrega nao devera ter data superior a 20 dias da data de fabricacao. O produto deve ser congelado e armazenado em temperatura igual ou inferior a . 12°C (doze graus negativos) e transportado em condicoes que preservem suas caracteristicas e qualidade. O produto devera apresentar com coloracao marrom clara, textura macia, odor e sabor caracteristico, com reducao de sodio. Deve atender a legislacao vigente. Nos rotulos de embalagem primaria e secundaria deverao estar impressos de forma clara e indelevel as seguintes informacoes: identificacao do produto, inclusive a marca, nome e endereco do fabricante, data de fabricacao e peso liquido, número de registro no orgao competente, carimbo do S.IM., S.I.F. OU S.IS.P.</p> <p>O licitante que oferecer a melhor oferta de preco devera apresentar no prazo previsto no edital para todos os sabores elencados neste item: .amostras em embalagem original, .Ficha tecnica original ou copia autenticada .Registro do produto acompanhado do croqui de rotulo, .Registro do estabelecimento fabricante no Orgao competente .Laudo bromatologico conclusivo de analise fisico quimicas, microscopicas, microbiologicas e toxicologicos expedido por laboratorio oficial.</p>
0009	1.500,--- KG	ALMONDEGAS BOVINA CONGELADA	<p>Produto obtido pela mistura por processo tecnologicamente adequado de mistura e congelamento constituída basicamente por Carne Bovina, Agua, Farinha de Rosca, Proteina de Soja Texturizada, Sal Refinado, Cebola, Aromatizante, Acúcar, Salsa, Alho em Po e Cebola em Po, Aromatizante, Estabilizante, Antioxidante. Podendo conter outros ingredientes desde que nao descaracterizem o produto e sejam declarados e permitidos pela legislacao vigente. Nao podera conter pimenta A unidade devera conter ter formato arredondado caracteristico e peso u</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SECÃO DE LICITACÃO

nitario de 25g. Composicao centesimal: VCT ma ximo de 230cal, Proteina minima de 18g e Gordura total maxima de 3g.

Embalagem: Primaria: Saco polietileno atoxico, de ntro de caixas de papelao ondulado, contendo ate 2,5kg. Secundaria: Caixa de papelao reforcado resistente a impactos e condicoes de estocagem conge lada. Validade: minima de 06 meses, a entrega nao devera ter data superior a 20 dias da data de fa bricacao. O produto deve ser congelado e armazena do em temperatura igual ou inferior a . 12°C (doz e graus negativos) e transportado em condicoes qu e preservem suas caracteristicas e qualidade. O p roduto deve ser congelado e armazenado em tempera tura igual ou inferior a . 25°C (vinte e cinco gr aus negativos) e transportado em condicoes que pr eservem suas caracteristicas e qualidade.

O licitante que oferecer a melhor oferta de preco devera apresentar no prazo previsto no edital pa ra todos os sabores elencados neste item:

- .amostras em embalagem original,
- .Ficha tecnica original ou copia autenticada
- .Registro do produto acompanhado do croqui de rot ulo,
- .Registro do estabelecimento fabricante no Orgao competente
- .Laudo bromatologico conclusivo de analise fisico quimicas, microscopicas, microbiologicas e toxic ologicos expedido por laboratorio oficial.

0010 6.000,--- KG

HAMBURGUER BOVINO ASSADO CONGELADO

Produto obtido pela mistura por processo tecnologi camente adequado de mistura, cozimento e congelame nto constituída basicamente por carne bovina, agua , gordura bovina, proteina texturizada e concentra da de soja, maltodextrina, cebola, sal, alho, acúc ar, estabilizante, aromatizante de churrasco e ant ioxidante.

Podendo conter outros ingredientes desde que nao d escaracterizem o produto e sejam declarados e perm itidos pela legislacao vigente. Nao podera conter pimenta.A unidade devera conter ter formato caract eristico e peso unitario de 45 a 55g. Composicao c entesimal: VCT maximo de 210cal, Proteina minima d e 20g e Gordura total maxima de 15g.

Embalagem: Primaria: Filme de polietileno de alta densidade, termossoldado adequado ao acondicioname nto de alimentos congelados contendo ate 2,5kg. Em balagens secundarias: Caixas de papelao reforcado adequado ao acondicionamento sob congelamento. Val idade minima de 04 meses. Deve atender a legislaca o vigente (e atualizacoes, quando houver). No rotu lo devera estar impresso de forma clara e indeleve l as seguintes informacoes: identificacao do produ to, inclusive a marca, nome e endereco do fabrican te, data de fabricacao e peso liquido, número de r egistro no orgao competente, carimbo do S.I.M., S. I.F. OU S.IS.P.

O licitante que oferecer a melhor oferta de preco devera apresentar no prazo previsto no edital para todos os sabores elencados neste item:

- .amostras em embalagem original,
- .Ficha tecnica original ou copia autenticada
- .Registro do produto acompanhado do croqui de rotu lo,
- .Registro do estabelecimento fabricante no Orgao c



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SECÃO DE LICITACÃO

competente

.Laudo bromatologico conclusivo de analise fisico quimicas, microscopicas, microbiologicas e toxicologicos expedido por laboratorio oficial.

COTA RESERVADA

0011	1.750,---	KG	<p>SALSICHA DE PERU CONGELADA</p> <p>Ingredientes: Produto carneo industrializado, obtido da emulsao de carne de peru, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutidos em envoltorio natural ou artificial ou processo de extrusao e submetido a um processo termico adequado. Sera tolerada a adicao de pequenas quantidades de agua, amido, soja e corantes naturais. Podera ser adicionado ao produto, desde que declarados, sais minerais que nao compitam entre si em termo de biodisponibilidade. A salsicha devera ser congelada e armazenada e transportada em condicoes que preservem a qualidade e as caracteristicas do alimento congelado. O produto devera estar de acordo com a legislacao vigente em especial a Resolucao RDC 175/2003 da ANVISA/MS, Resolucao RDC 12/01 da ANVISA/MS, Portaria SVS/MS, portaria n. 6/88, Portaria 540/97 da SVS/MS e Decreto 12.486/78 da Secretaria de Saude do Estado de Sao Paulo, CVS-6/99, Instrucao Normativa n.4/00 M.A.P. A. CA RACTERISTICAS DO PRODUTO: GERAIS A salsicha devera ser preparada com carnes de peru em perfeito estado de conservacao, isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens nao sendo permitida a substituiçao e o emprego de carnes animais bovinos, equinos, caninos, felinos e outras especies de aves e nem da utilizacao de gorduras provenientes de animais bovinos, equinos, caninos e felinos. A porcentagem de agua ou gelo nao pode ultrapassar 10% em peso. O produto nao podera apresentar superficie umida, pegajosa, exsudato, liquido em partes flacidas ou de consistencia anormal, com indicios de fermentacao pútrida. Nao sera tolerada a presenca de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloracao sem uniformidade. O peso unitario de cada gomo devera ser de 40 a 50 gramas.</p> <p>Embalagem Primaria: Saco nylon poly atoxico, transparente impresso com fechamento mecanico a vacuo, contendo peso de 2kg a 5kg.</p> <p>Embalagem Secundaria: Caixa de papelao reforçada, com rotulo impresso e fechamento em fita adesiva. Peso liquido de 10Kg a 16Kg.</p> <p>O licitante que oferecer a melhor oferta de preco devera apresentar no prazo previsto no edital para todos os sabores elencados neste item:</p> <ul style="list-style-type: none">.amostras em embalagem original,.Ficha tecnica original ou copia autenticada.Registro do produto acompanhado do croqui de rotulo,.Registro do estabelecimento fabricante no Orgao competente.Laudo bromatologico conclusivo de analise fisico quimicas, microscopicas, microbiologicas e toxicologicos expedido por laboratorio oficial.
0012	750,---	KG	<p>CARNE DE FRANGO EMPANADO COM LEGUMES</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SECÃO DE LICITACÃO

(Carne de Frango Empanada Temperada Cozida e Congelada com legumes)

Recortes de file de peito ou coxa e sobrecoxa, farinha de trigo fortificada, PTS, corantes naturais, vegetais (cenoura - brocolis - milho). Cada unidade do produto empanado devera pesar, aproximadamente, entre 25 (vinte e cinco) e 30 (trinta) gramas. O produto devera ser mantido na embalagem original e armazenadas em camaras frigorificas, aferidas - 18°C (dezoito graus negativos). Embalagem: Primaria - Saco polietileno atoxico, transparente, resistente, compativel ao contato direto com alimentos. Embalagem de 2,5 e 03 Kg. Secundaria - Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto Validade . minima de 04 meses (120 dias). Prazo de fabricacao: O produto devera ter validade minima de 85% na data da entrega. Condiçoes de transporte: o produto devera ser transportado em caminhoes frigorificos, adequado a este fim, dotados de carroceria isotermica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeracao. Deve atender a legislacao vigente (e atualizacoes, quando houver) em rotulo litografado. Nos rotulos de embalagem primaria e secundaria deverao estar impressos de forma clara e indelevel as seguintes informacoes: identificacao do produto, inclusive a marca, nome e endereco do fabricante, data de fabricacao e peso liquido, número de registro no orgao competente, carimbo do S.I.M., S.I.F. OU S.I.S.P.

O licitante que oferecer a melhor oferta de preco devera apresentar no prazo previsto no edital para todos os sabores elencados neste item:

- .amostras em embalagem original,
- .Ficha tecnica original ou copia autenticada
- .Registro do produto acompanhado do croqui de rotulo,
- .Registro do estabelecimento fabricante no Orgao competente
- .Laudo bromatologico conclusivo de analise fisico quimicas, microscopicas, microbiologicas e toxicologicas expedido por laboratorio oficial.

0013

375,--- KG

PRESUNTO EM PECA

Presunto cozido em peca ingredientes: pernil suino e salmoura (sal, proteina isolada de soja, acúcar, estabilizante polifosfato de sodio, espessante e carragena, antioxidante eritorbato de sodio, realçador de sabor glutamato monossodico e conservador nitrito de sodio. Validade minima de 60 (sessenta) dias e fabricacao nao superior a 10 (dez) dias na entrega do produto. Embalagem primaria: em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atoxica, devidamente lacrada com peso liquido entre 3 (tres) e 4 (quatro) kg embalagem secundaria: caixa de papelao reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrada com fita adesiva plastica contendo ate 2 (duas) pecas. As duas embalagens devem estar devidamente rotuladas de acordo com as resolucoes rdc 359/03 e rdc 360/03 da ANVISA/MS.

O licitante que oferecer a melhor oferta de preco devera apresentar no prazo previsto no edital para todos os sabores elencados neste item:

- .amostras em embalagem original,
- .Ficha tecnica original ou copia autenticada



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SECÃO DE LICITACÃO

.Registro do produto acompanhado do croqui de rotulo,
.Registro do estabelecimento fabricante no Orgao competente
.Laudo bromatologico conclusivo de analise fisico quimicas, microscopicas, microbiologicas e toxicologicos expedido por laboratorio oficial

- 0014 375,--- KG QUEIJO MUSSARELA EM PECA - KG
Queijo tipo mussarela em peca ingredientes: leite pasteurizado, fermento lactico, coalho, sal. Validade minima de 60 (sessenta) dias e fabricacao n ao superior a 10(dez) dias na entrega do produto. Embalagem primaria: em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atoxica, devidamente lacrada com peso liquido entre 3 (tres) e 4 (quatro) quilos. Embalagem secundaria: caixa de papelao reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada com fita adesiva plastica, contendo ate 2(duas) pecas. As duas embalagens devem estar devidamente rotuladas de acordo com as resolucoes rdc 359 /03 e rdc 360/03 da ANVISA/MS. E portari a ma 364 d e 04/9/97 e nta 11 decreto 12.486 de 20/10/78.
O licitante que oferecer a melhor oferta de preco devera apresentar no prazo previsto no edital para todos os sabores elencados neste item:
.amostras em embalagem original,
.Ficha tecnica original ou copia autenticada
.Registro do produto acompanhado do croqui de rotulo,
.Registro do estabelecimento fabricante no Orgao competente
.Laudo bromatologico conclusivo de analise fisico quimicas, microscopicas, microbiologicas e toxicologicos expedido por laboratorio oficial.
- 0015 2.750,--- KG PAO DE QUEIJO PRONTO CONGELADO - 50 G
PAO DE QUEIJO PRONTO CONGELADO - 50 G
Pao de queijo pronto, congelado. Constituido basicamente por polvilho, Fecula de mandioca e/ou amido de mandioca modificado, margarina, leite, ovos e queijo podendo conter outros ingredientes desde que declarados e permitidos pela legislacao vigente. Nao podera conter gluten. O produto devera ter o formato arredondado com peso medio de aproximadamente 50(cinquenta) gramas por unidade, ser de facil preparo necessitado apenas do assamento. Embalagem primaria: Saco de polietileno leitoso atoxico, hermeticamente lacrado, com capacidade de ate 1kg. Embalagem secundaria: caixa de papelao reforçada, devidamente lacrada com fita plastica adesiva. As embalagens deverao estar devidamente rotuladas conforme legislacao vigente. Validade minima do produto e de 06(seis) meses e fabricacao o nao superior a 30 (trinta) dias na entrega do produto.
O licitante que oferecer a melhor oferta de preco devera apresentar no prazo previsto no edital para todos os sabores elencados neste item:
.amostras em embalagem original,
.Ficha tecnica original ou copia autenticada
.Laudo bromatologico conclusivo de analise fisico quimicas, microscopicas, microbiologicas e toxicologicos expedido por laboratorio oficial.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SECÃO DE LICITACÃO

- 0016 750,--- KG NHOQUE DE SOJA CONGELADO
Composicao: Farinha de soja integral nao transgenica, extrato de soja nao transgenica, fibra de aveia, amido, farinha de trigo enriquecida com ferro e acido folico, margarina de palma, ovo integral em po, sal refinado, agua e condimentos naturais. O produto deve ser congelado e armazenado em temperatura igual ou inferior a . 18C (Dezoito graus negativos) e transportado em condicoes que preservem suas caracteristicas e qualidade.
Embalagem Primaria: Saco polietileno atoxico, contendo de 1 a 2 kg
Embalagem Secundaria: Caixa de papelao reforçado resistente a impactos e condicoes de estocagem congelada.
Validade: minima de 06 meses
O licitante que oferecer a melhor oferta de preco devera apresentar no prazo previsto no edital para todos os sabores elencados neste item:
.amostras em embalagem original,
.Ficha tecnica original ou copia autenticada
.Laudo bromatologico conclusivo de analise fisico quimicas, microscopicas, microbiologicas e toxicologicas expedido por laboratorio oficial
- 0017 750,--- KG CARNE DE PEIXE EMPANADO CONGELADO
EMPANADO DE PEIXE (Peixe Empanado Temperado Cozida e Congelada)
Pedacos selecionados de peixe (File de Merluza), adicionados de tempero (sem pimenta) e empanados na farinha de trigo, acrescidos de outros nutrientes e/ou aditivos que nao descaracterizam o produto, apresentados em formatos de peixes, cavalos marinhos, estrelas do mar, entre outros.. Cada unidade do produto empanado devera pesar, aproximadamente, entre 20 (vinte) e 25 (vinte e cinco) gramas. O produto devera ser mantido na embalagem original e armazenadas em camaras Frigorificas, aferidas - 18°C (dezoito graus negativos). Embalagem: Primaria - Saco polietileno atoxico, transparente, resistente, compativel ao contato direto com alimentos. Embalagem de 2,5 e 03 Kg. Secundaria - Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto Validade . minima de 04 meses (120 dias). Prazo de fabricacao: O produto devera ter validade minima de 85% na data da entrega . Condicoes de transporte: o produto devera ser transportado em caminhoes frigorificos, adequado a este fim, dotados de carroceria isotermica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeracao. Deve atender a legislacao vigente (e atualizacoes, quando houver) em rotulo litografado. Nos rotulos de embalagem primaria e secundaria deverao estar impressos de forma clara e indelevel as seguintes informacoes: identificacao do produto, inclusive a marca, nome e endereco do fabricante, data de fabricacao e peso liquido, número de registro no organo competente, carimbo do S.IM., S.I.F. OU S.IS.P.
O licitante que oferecer a melhor oferta de preco devera apresentar no prazo previsto no edital para todos os sabores elencados neste item:
.amostras em embalagem original,
.Ficha tecnica original ou copia autenticada
.Registro do produto acompanhado do croqui de rot



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SECÃO DE LICITACÃO

- ulo,
.Registro do estabelecimento fabricante no Orgao competente
.Laudo bromatologico conclusivo de analise fisico quimicas, microscopicas, microbiologicas e toxicologicos expedido por laboratorio oficial.
- 0018 500,--- KG KIBE DE CARNE BOVINA CONGELADO
Descricao: Produto obtido pela mistura de Carne Bovina, Agua, Trigo, Cebola, Sal Refinado, Hortela, Acúcar, Proteina Hidrolisada de Soja, Especiarias (exceto pimenta), Aromatizante Natural, Acidulante, Estabilizante, antioxidante podendo conter outros ingredientes desde que nao descaracterizem o produto e sejam declarados e permitidos pela legislacao vigente. Nao podera conter pimento. A unidade devera conter ter formato caracteristico de quibe e peso unitario de ate 30g. Composicao centesimal: VCT maximo de 100cal, Proteina minima de 18g e Gordura total maxima de 3g. Embalagem Primaria: Saco polietileno atoxico, com vedacao termossoldada, sem perfuracoes, contendo 2,5kg. Secundaria: Caixa de papelao reforcado resistente a impactos e condicoes de estocagem congelada. Validade: minima de 06 meses, a entrega nao devera ter data superior a 20 dias da data de fabricacao. O produto deve ser congelado e armazenado em temperatura igual ou inferior a . 12°C (doze graus negativos) e transportado em condicoes que preservem suas caracteristicas e qualidade. O produto devera apresentar com coloracao marrom clara, textura macia, odor e sabor caracteristico, com reducao de sódio. Deve atender a legislacao vigente. Nos rotulos de embalagem primaria e secundaria deverao estar impressos de forma clara e indelevel as seguintes informacoes: identificacao do produto, inclusive a marca, nome e endereco do fabricante, data de fabricacao e peso liquido, número de registro no orgao competente, carimbo do S.IM., S.I.F. OU S.IS.P.
O licitante que oferecer a melhor oferta de preco devera apresentar no prazo previsto no edital para todos os sabores elencados neste item:
.amostras em embalagem original,
.Ficha tecnica original ou copia autenticada
.Registro do produto acompanhado do croqui de rotulo,
.Registro do estabelecimento fabricante no Orgao competente
.Laudo bromatologico conclusivo de analise fisico quimicas, microscopicas, microbiologicas e toxicologicos expedido por laboratorio oficial.
- 0019 500,--- KG ALMONDEGAS BOVINA CONGELADA
Produto obtido pela mistura por processo tecnologicamente adequado de mistura e congelamento constituída basicamente por Carne Bovina, Agua, Farinha de Rosca, Proteina de Soja Texturizada, Sal Refinado, Cebola, Aromatizante, Acúcar, Salsa, Alho em Po e Cebola em Po, Aromatizante, Estabilizante, Antioxidante. Podendo conter outros ingredientes desde que nao descaracterizem o produto e sejam declarados e permitidos pela legislacao vigente. Nao podera conter pimenta A unidade devera conter ter formato arredondado caracteristico e peso unitario de 25g. Composicao centesimal: VCT ma



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SECÃO DE LICITACÃO

ximo de 230cal, Proteina minima de 18g e Gordura total maxima de 3g.

Embalagem: Primaria: Saco polietileno atoxico, de ntro de caixas de papelao ondulado, contendo ate 2,5kg. Secundaria: Caixa de papelao reforcado resistente a impactos e condicoes de estocagem congelada. Validade: minima de 06 meses, a entrega nao devera ter data superior a 20 dias da data de fabricacao. O produto deve ser congelado e armazenado em temperatura igual ou inferior a . 12°C (doz e graus negativos) e transportado em condicoes que preservem suas caracteristicas e qualidade. O produto deve ser congelado e armazenado em temperatura igual ou inferior a . 25°C (vinte e cinco graus negativos) e transportado em condicoes que preservem suas caracteristicas e qualidade.

O licitante que oferecer a melhor oferta de preco devera apresentar no prazo previsto no edital para todos os sabores elencados neste item:

- .amostras em embalagem original,
- .Ficha tecnica original ou copia autenticada
- .Registro do produto acompanhado do croqui de rotulo,
- .Registro do estabelecimento fabricante no Orgao competente
- .Laudo bromatologico conclusivo de analise fisico quimicas, microscopicas, microbiologicas e toxicologicos expedido por laboratorio oficial.

0020

2.000,--- KG

HAMBURGUER BOVINO ASSADO CONGELADO

Produto obtido pela mistura por processo tecnologicamente adequado de mistura, cozimento e congelamento constituida basicamente por carne bovina, agua, gordura bovina, proteina texturizada e concentrada de soja, maltodextrina, cebola, sal, alho, acucar, estabilizante, aromatizante de churrasco e antioxidante.

Podendo conter outros ingredientes desde que nao descaracterizem o produto e sejam declarados e permitidos pela legislacao vigente. Nao podera conter pimenta A unidade devera conter ter formato caracteristico e peso unitario de 45 a 55g. Composicao centesimal: VCT maximo de 210cal, Proteina minima de 15g e 20g e Gordura total maxima de 15g.

Embalagem: Primaria: Filme de polietileno de alta densidade, termossoldado adequado ao acondicionamento de alimentos congelados contendo ate 2,5kg. Embalagens secundarias: Caixas de papelao reforcado adequado ao acondicionamento sob congelamento. Validade minima de 04 meses. Deve atender a legislacao vigente (e atualizacoes, quando houver). No rotulo devera estar impresso de forma clara e indelevel as seguintes informacoes: identificacao do produto, inclusive a marca, nome e endereco do fabricante, data de fabricacao e peso liquido, número de registro no orgao competente, carimbo do S.I.M., S.I.F. OU S.IS.P.

O licitante que oferecer a melhor oferta de preco devera apresentar no prazo previsto no edital para todos os sabores elencados neste item:

- .amostras em embalagem original,
- .Ficha tecnica original ou copia autenticada
- .Registro do produto acompanhado do croqui de rotulo,
- .Registro do estabelecimento fabricante no Orgao competente



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SECÃO DE LICITACÃO

.Laudo bromatologico conclusivo de analise fisico quimicas, microscopicas, microbiologicas e toxicologicos expedido por laboratorio oficial.

1.2. JUSTIFICATIVA: Aquisição de carnes que serão utilizadas para compor o cardápio das unidades escolares.

II - DAS OBRIGAÇÕES DA EMPRESA VENCEDORA

- 2.1. Efetuar a entrega dos produtos de acordo com as especificações e demais condições estipuladas no Edital.
- 2.2. Comunicar à unidade requisitante, de imediato, eventuais motivos que impossibilitem o cumprimento das obrigações constantes neste edital.
- 2.3. Entregar os objetos solicitados nos locais determinados pelos representantes da Administração do Contratante, no prazo máximo determinado.
- 2.4. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, as partes dos produtos em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes dos produtos empregados.
- 2.5. Obter todas as licenças, autorizações e franquias necessárias fornecimento dos objetos registrados e pagar os emolumentos prescritos em lei.
- 2.6. Responder pelas despesas relativas a encargos trabalhistas, seguro de acidentes, impostos, contribuições previdenciárias e quaisquer outras que forem devidas.
- 2.7. Responder integralmente por perdas e danos que vier a causar ao Contratante ou a terceiros em razão de ação ou omissão dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita.
- 2.8. Acatar as exigências dos poderes públicos e pagar, às suas expensas, as multas que lhe sejam impostas pelas autoridades.
- 2.9. Não será permitido ao pessoal da Contratada o acesso à área do edifício que não aquelas relacionadas ao seu trabalho.
- 2.10. Organizar-se técnica e administrativamente de modo a cumprir com eficiência as obrigações assumidas.
- 2.11. Não serão aceitos, em nenhuma hipótese, produto(s) que não atenda(m) as especificações contidas no Termo de Referência.

III - DAS OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

- 3.1. Comunicar a empresa vencedora toda e qualquer ocorrência relacionada com a presente aquisição.
- 3.2. Efetuar o pagamento à empresa vencedora no prazo estipulado neste edital.
- 3.3. Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos que a empresa vencedora entregar fora das especificações do Edital.

IV – DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO DOS PRODUTOS

- 4.1. A entrega será parcelada, de segunda à sexta-feira, exceto feriados, de acordo com as necessidades do Setor de Merenda Escolar. Um representante da unidade requisitante fará o pedido por escrito, via e-mail e a contratada terá o prazo de até 02 (dois) dias úteis contados do pedido, para efetuar a entrega, sob pena da aplicação das sanções cabíveis.
 - 4.1.1. Havendo necessidade, a entrega poderá ser ponto a ponto.
 - 4.1.2. A empresa contratada será responsável pela entrega dos produtos, devendo para isso disponibilizar pessoal habilitado e transporte com carroceria adequado ao tipo de alimento.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SECÃO DE LICITACÃO

- 4.2. Os materiais utilizados nas embalagens devem estar em conformidade com as Normas e Recomendações de Saúde e Higiene e que sejam capazes de proteger os produtos embalados.
- 4.3. Constatado qualquer irregularidade, quanto à qualidade, quantidade, peso, no ato da entrega, as mercadorias serão recusadas, devendo as mesmas serem repostas no prazo de 48 (quarenta e oito) horas.
- 4.4. Com base nos prazos de validades informados nos descritivos, quando da entrega os gêneros deverão ter, no máximo, 30 (trinta) dias da fabricação;
- 4.5. Todo produto deteriorado, ainda que, com data de validade vigente, deverá ser trocado pelo fornecedor, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, sem adição de qualquer ônus para municipalidade.
- 4.6. A entrega dos gêneros deverá ocorrer por pessoal devidamente uniformizado portando crachá de identificação da empresa.
- 4.7 O recebimento dos produtos será em conformidade com os artigos 73 a 76 da Lei Federal n.º8.666/93, mediante recibo.
- 4.8. Um determinado objeto será inteiramente recusado pela unidade requisitante nas seguintes condições:
- 4.8.1. Caso tenha sido entregue com as especificações diferentes das contidas no Contrato e em seu anexo, no edital ou na proposta.
- 4.9. Nos casos de recusa do objeto, a Contratada terá de providenciar a substituição dentro de 48 (quarenta e oito) horas, a partir da comunicação oficial feita pela unidade requisitante, sem adição de qualquer ônus à municipalidade.
- 4.10. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil, nem a ético-profissional pela perfeita execução do contrato, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou por este instrumento.
- 4.11. Despesas com frete correrão por conta e risco da empresa vencedora.

V – DO PAGAMENTO

- 5.1. O pagamento ocorrerá 10 (dez) dias após a apresentação da respectiva Nota Fiscal, devidamente vistada por um agente do Setor de Merenda Escolar, devendo a licitante vencedora observar o disposto na CAT 162/08 (nota fiscal eletrônica), da Secretaria da Fazenda do Estado de São Paulo, se o caso, sob pena de não recebimento.
- 5.2. Nos casos de atraso no pagamento, imputável, exclusivamente, à Administração Pública Municipal, o(s) valor(es) da(s) parcela(s) atrasada(s) ficará(ão) sujeita(s) a correção monetária, devendo a contratada indicar o índice que melhor reflita a variação dos custos decorrentes da contratação.

VI – DAS APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS E DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

- 6.1 Os produtos deverão estar de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial, a Instrução Normativa nº 28, de 12/06/07, MAPA, Instrução Normativa nº 11, de 09/09/99, do M.A.A., Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Instrução Normativa nº 69, de 13/12/06 - MAPA; RDC 14, de 28/03/2014, ANVISA/MS, Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005, MAPA, Resolução RDC n.º 360, de 23/12/2003, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 7, de 18/02/2011, ANVISA/MS, Resolução – RDC nº 26, de 02/07/15 – ANVISA, Resolução RDC nº 42, de 29/08/13 – ANVISA/MS e Lei nº 13.305, de 04/07/16, Resolução FNDE/CD/N. 32, de 10/08/2006, Resolução FNDE/CD nº 38 de 19/08/2008, Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17/06/2013; Nota Técnica nº 01/2014 – COSAN/CGPAE/DIRAE/FNDE 15/01/2014, Nota Técnica nº 02/2014 – COSAN/CGPAE/DIRAE/FNDE, 17/03/2014; IN nº 16 de 23/08/2005, MAPA, Resolução RDC n.175, de 08/07/2003, ANVISA/MS ; Resolução RDC n.14, de 28/03/2014, ANVISA/MS;



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SECÃO DE LICITACÃO

Resolução RDC n.259 de 20/09/2002, ANVISA/MS; Resolução RDC n.359 de 23/12/2003, ANVISA/MS; Resolução RDC n.388, de 05/08/1999, ANVISA/MS; Lei n.11265, de 03/01/2006, ANVISA/MS; Lei n.11474, de 15/05/2007, ANVISA/MS; Informe Técnico n.26, de 14 de junho de 2007; Decreto n.6871, de 04/06/2009, MAPA

6.2. Deverão ser preparados com ingredientes sãos e limpos, de primeira qualidade.

6.3. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverão ser elaborados de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (PPHO) para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores.

6.4. Forma de execução: os produtos deverão ser entregues parceladamente, de segunda à sexta-feira, exceto feriados, de acordo com as necessidades, da municipalidade

6.5. Havendo necessidade, a entrega poderá ser ponto a ponto.

6.6. A empresa contratada será responsável pela entrega dos produtos, devendo para isso disponibilizar pessoal habilitado e transporte com carroceria adequado ao tipo de alimento.

6.7. O transporte dos produtos perecíveis deverá ser feito em veículos com carroceria fechada, refrigerada/isotérmica, com certificado de vistoria concedido pela autoridade sanitária (artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual 12.342 - Portaria 15 do Controle de Vigilância Sanitária (CVS) e CVS nº 06 de 17/11/1999 com temperatura mínima de -15º C.

6.8. A empresa vencedora fica obrigada a entregar no Setor de Merenda Escolar, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, prorrogável por uma única vez por igual período a critério da Administração:

- 02 (duas) amostras de todos os itens e sabores que compõe o lote, em embalagens ORIGINAIS. As amostras deverão estar devidamente identificadas com o nome da Empresa e número do Processo Licitatório.

Juntamente com as amostras, a Empresa deverá apresentar uma relação, em 02 (duas) vias para conferência e protocolo de recebimento.

As amostras NÃO serão devolvidas após a análise.

6.9. A documentação técnica é exigida acompanhando as amostras, a fim de que seja possível o arquivamento junto ao processo das características dos produtos ofertados como amostra, visto que as amostras têm prazos de validade inferiores ao contrato.

6.10. Esta exigência se faz a fim de garantir o fornecimento sem alteração durante toda a execução do contrato. Toda a documentação aqui listada constituem documentos mínimos exigidos para o funcionamento pelos órgãos fiscalizadores de estabelecimentos fabricantes e comercializantes de alimentos.

6.11. A documentação técnica deverá ser apresentada uma via original ou cópia autenticada juntamente com as amostras, dos documentos que seguem:

- FICHA TÉCNICA assinada pelo responsável técnico; devendo em atendimento RES/FNDE abranger as informações: Identificação do produto, Identificação do fabricante (Nome, endereço, telefone), Prazo de validade, Ingredientes que compõe o produto, Informação nutricional, Modo de preparo, Condições de armazenamento e empilhamento, Empilhamento indicado, Embalagem primária e secundária, Identificação do responsável técnico (nome, registro, assinatura).
- LAUDO BROMATOLOGICO completo e conclusivo, contendo análise física química, microbiológica e organoléptica, expedida por laboratorios oficiais de Universidade Federal, Estadual ou credenciado pela ANVISA ou pelo Ministerio da Agricultura, com data vigente não inferior a 12 meses (conforme exigência do item)



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SECÃO DE LICITACÃO

- REGISTRO DO PRODUTO e do FABRICANTE no Ministério da Agricultura (conforme exigência do item)

VII - DA AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS E DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA:

- 7.1. As amostras apresentadas NÃO serão devolvidas, pois serão submetidas à análise.
- 7.2. A análise das amostras será executada pelo Setor de Merenda Escolar do Município de Pirassununga, coordenada pela nutricionista Responsável Técnica do Setor com base no que define o Programa de Alimentação Escolar.
- 7.3. Após a análise das amostras e da documentação técnica será elaborado relatório conclusivo contendo o resultado dos trabalhos com a relação dos produtos aprovados para o presente certame que será remetido à Pregoeira para as devidas providências.
- 7.4. A amostra deverá ser de única marca para cada item não sendo permitida a substituição durante o contrato de fornecimento, com ressalva na hipótese de não ser mais fabricado o produto pela empresa produtora. Circunstância esta que deverá ser comprovada com documentação e então submetida a nova análise a nova marca proposta.

VIII - CONDIÇÕES DE ANÁLISE DAS AMOSTRAS:

- 8.1. Os produtos ofertados serão submetidos as análises e avaliação de acordo com os parâmetros citados abaixo e ficam desde já cientes os licitantes de que os produtos considerados INSATISFATÓRIOS em qualquer das análises serão automaticamente desclassificados. O produto só será considerado aprovado quando for classificado como satisfatório em TODOS os parâmetros analisados.
- 8.2. Análise visual da EMBALAGEM serão considerados os parâmetros: Material e Peso.
- 8.3. Análise visual da ROTULAGEM serão considerados os parâmetros: Ingredientes, informação nutricional e registro no órgão competente.
- 8.4. Análise técnica da DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA será avaliada a apresentação e as informações contidas na Ficha Técnica, no Registro do Produto e no Registro do Fabricante.
- 8.5. Para os produtos aprovados nas etapas acima, será ainda atribuída à análise que segue:**

ANÁLISE SENSORIAL das características organolépticas, que será realizada por Equipe Técnica fundamentada da seguinte forma:

- A importância dos métodos de degustação, como forma de análise sensorial de alimentos foi aplicada nos Estados Unidos, durante a 2ª Guerra Mundial, quando surgiu a necessidade de se produzir alimentos de qualidade e que não fossem rejeitados pelos soldados do exército diante da necessidade de estabelecer os motivos pelos quais as tropas rejeitavam um grande volume de ração, embora estivessem perfeitamente balanceadas.

- Para descobrir isso, foram realizadas entrevistas que, analisadas cuidadosamente, permitiram concluir que a rejeição havia ocorrido em função de uma deterioração, em maior ou menor grau, de algumas ou de todas as características ou atributos perceptíveis do alimento. Assim, foi possível levantar hipóteses para determinar as possíveis causas que produziram essa deterioração, observando-se todas as fases da cadeia alimentar: a qualidade da matéria prima, o processo de produção, distribuição, armazenamento e elaboração do alimento.

- À partir desta necessidade surgiram então os métodos de aplicação da degustação, estabelecendo a análise sensorial como base científica (MONTEIRO, 1984; CHAVES, 1998).



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SECÃO DE LICITACÃO

- Segundo este mesmo autor, essa prática chegou ao Brasil em 1954 no laboratório de degustação da seção de Tecnologia do Instituto Agrônomo de Campinas/SP.

- A disciplina que permite investigar essas causas é a Análise Sensorial, considerando, o binômio alimento-qualidade, a avaliação sensorial tem um papel fundamental, uma vez que é utilizada como instrumento chave na seleção de produtos, na pesquisa e desenvolvimento de novos produtos, na definição do padrão de identidade e qualidade do alimento e, na avaliação da aceitação pelo consumidor.

- A Análise Sensorial para os alimentos destinados a Alimentação escolar é feita avaliando a clientela a ser atendida.

- Os degustadores (nutricionistas e demais profissionais devidamente treinados) são aptos a avaliar e reconhecer os gostos básicos (doce, salgado, ácido ou azedo e amargo) e assim detectar as diferenças e ordenar os atributos sensoriais.

- A equipe de degustadores deve ser composta sempre por um número ímpar a fim de evitar possíveis empates.

- As amostras são oferecidas aos degustadores adotando-se um procedimento padrão, ou seja, com a mesma temperatura, apresentação, porcionamento e tipo de utensílios, para não interferir e manter a imparcialidade no julgamento.

- A metodologia mais utilizada, no processo de avaliação sensorial, é o método classificatório, que corresponde à classificação quantitativa, através de notas, dos atributos sensoriais.

- São avaliados, conforme o tipo de alimento, os atributos: aparência, odor, sabor e consistência/textura que são acompanhados de parâmetros descritos em conceitos (adjetivos) e/ou notas inteiras (escala de pontos), conforme as especificações a seguir:

Aparência e Sabor:

- ★ Bom: 7 a 9 - SATISFATÓRIO
- ★ Regular: 4 a 7 - INSATISFATÓRIO
- ★ Ruim: 1 a 3 - INSATISFATÓRIO

Odor:

- ★ Característico: 7 a 9 - SATISFATÓRIO
- ★ Pouco Característico: 4 a 6 - INSATISFATÓRIO
- ★ Não característico: 1 a 3 - INSATISFATÓRIO

Nota: O odor não característico corresponde ao odor “estranho”, não correspondente ao alimento em questão.

Consistência / Textura:

- ★ Adequada: 7 a 9 - SATISFATÓRIO
- ★ Moderadamente adequada: 4 a 6 - INSATISFATÓRIO
- ★ Inadequada: 1 a 3 - INSATISFATÓRIO

Na avaliação individual, é obtida uma avaliação combinada que corresponde ao conceito:



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SECÃO DE LICITACÃO

★ **INSATISFATÓRIO:** quando houver a presença de um ou mais adjetivos: Insatisfatório, Não característico, Inadequado.

★ **SATISFATÓRIO:** quando houver predominância dos adjetivos: Bom, Característico, Moderadamente adequado.

- Na avaliação global, que resume as avaliações individuais dos degustadores, a amostra que obtiver o resultado "insatisfatório", pela maioria dos provadores, e independentemente da pontuação obtida, é reprovada na Avaliação Sensorial.

- No processo licitatório, isto significa que o alimento não será adquirido para compor os cardápios do Programa de Alimentação.

- Importância dos atributos sensoriais na aceitação dos alimentos

- Na análise sensorial, que é originária da palavra "sensus" que significa "sentido", os degustadores se utilizam da complexa interação dos órgãos dos sentidos para avaliar as características sensoriais e a aceitação dos alimentos.

- Os atributos sensoriais que envolvem os órgãos do sentido são:

★ Aparência:

É conhecida como um dos quesitos mais marcantes, uma vez que o impacto visual, atribuído geralmente pela cor, exerce uma grande influência na avaliação global do alimento. É fato que muitas vezes, os produtos são prejudicados pela aparência, que pode estar diretamente relacionada com a qualidade; popularmente, um ovo de casca escura é considerado de valor nutritivo superior se comparado ao de casca branca, o que não é verdade. O atributo cor tem influência, também, do grau de maturação, deterioração e identifica o alimento; qualquer alteração dessas características pode prejudicar a avaliação global do produto.

Em um estudo clássico de Hall (1958) com sorvetes, servidos aos consumidores na cor branca, ou seja, não coloridos, poucos conseguiram identificar os sabores corretos (Monteiro, 1984).

O provador, ao degustar, ativa sua memória sensorial e espera uma determinada forma, tamanho e cor para cada tipo de cada alimento; qualquer desvio deste padrão interfere no processo de avaliação.

Em síntese, a verdade é que a primeira avaliação do alimento é feita com os olhos, ou seja, pela aparência, cor, forma, tamanho, brilho, características da superfície, constituindo o primeiro critério de aprovação do produto.

★ Odor e Aroma:

Na linguagem comum, odor e aroma são confundidos e usados como sinônimos. Assim, é importante conceituá-los:

Odor é a sensação produzida ao se estimular o sentido do olfato, quando certas substâncias voláteis são aspiradas (ABNT, NBR12806; 1993, Modesta, 1991).

Aroma é o odor do alimento que permite a estimulação do sentido do olfato (ABNT, NBR12806; 1993, Modesta, 1991).

O sentido do olfato é muito sensível e complexo; a intensidade do odor é maior quando se inspira pelas duas narinas e rapidamente.

A temperatura da amostra também está relacionada com a intensidade do odor, pela pressão parcial exercida pelas substâncias voláteis, portanto, deve ser adequada.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SECÃO DE LICITACÃO

Um provador treinado pode distinguir cerca de quatro mil odores diferentes, em vinte níveis de intensidade, o que demonstra nosso alto poder de discriminação (Modesta, 1991). Em contrapartida, o olfato está sujeito à interferência de muitas variáveis tais como fadiga e adaptação. O odor é, indiscutivelmente, um dos indicadores de avaliação da qualidade sanitária do alimento, e tem influência direta na aceitação ou recusa do mesmo.

★ Sabor:

É o atributo de um material, alimento ou não, estimulado pelos órgãos sensoriais e que engloba as sensações olfativas, nasais e bucais. Ou seja, o sabor é uma sensação mista, porém unitária, que inclui sensações de gosto (doce, amargo, ácido, salgado), olfativas (frutoso, floral, etc.), e bucais (quente, frio, metálico, pungente, dor, e outras). O estímulo da pimenta, que penetra tanto na boca como no nariz, exemplifica a sensação da dor descrita como uma sensação “quente” ou picante (Ferreira, 2002, Silva, 2004).

Podemos afirmar que os órgãos do gosto e do olfato são ativados por meios químicos, uma vez que quando respondem aos estímulos externos, transmitem informações ao cérebro para serem codificadas; enquanto que os órgãos da visão e da audição são ativados por meio físicos.

Assim, o degustador, através da utilização dos sentidos é, até o momento, o melhor instrumento para a avaliação sensorial.

Quando ingerimos o alimento, há um estímulo dos receptores gustativos, localizado nas papilas gustativas da língua, que é o principal órgão do sentido para avaliar o sabor. Existem quatro gostos básicos, percebidos pelas papilas gustativas: doce, ácido ou azedo, o salgado e o amargo, considerados tradicionais, e o umami (delicioso, saboroso) descoberto desde 2000 e considerado o quinto gosto básico do paladar humano.

Amargo Salgado Azedo Doce

Alguns autores acrescentam, ainda, o gosto adstringente que descreve a sensação complexa resultante da contração da mucosa da boca (p.ex: a sensação produzida pelo tanino do caqui ou da banana verde) e o metálico. Para cada gosto podem ser distinguidos entre 20 e 30 níveis de intensidade (Monteiro, 1984).

★ Consistência/Textura

Textura é um atributo físico, perceptível pelos receptores mecânicos, táteis e eventualmente pelos receptores visuais e auditivos. É avaliada pela reação do alimento à pressão para sua deformação (propriedade reológica); engloba, também, as propriedades estruturais (geométricas e de superfície); propriedades residuais (sensações produzidas na boca) e o som, ou seja, certos alimentos produzem sons quando mastigados, e assim, associamos determinados sons à textura.

A Consistência é uma característica de avaliação da textura, que pode ser empregada para definir o “corpo” de uma bebida como também pode ser identificada pelo seu aspecto visual (ABNT, NBR12806; 1993, Modesta, 1991).

Outra característica da textura é a propriedade residual relacionada com a presença, liberação e absorção da gordura ou óleo e da umidade. À medida que nossos hábitos alimentares vão sendo formados, aprendemos a associar certas estruturas dos alimentos à sua qualidade (Ferreira, 2002).

Portanto, biscoitos devem ser quebradiços e frágeis; as carnes devem ser macias e mastigáveis e suas fibras não devem ser aglutinadas, bem como associamos sua qualidade sensorial às suas propriedades geométricas (p.ex: fibroso, granuloso, etc).

Pesquisas indicam ainda que a textura é uma característica mais perceptível em alguns



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SECÃO DE LICITACÃO

alimentos do que em outros; há alimentos em que esta característica é crítica, como o efeito crocante da batata “chips”, e outros, nos quais este atributo é importante mas não dominante (a dureza de muitas frutas e vegetais) e, em alguns, sua contribuição é negligenciável (p.ex., nas sopas) – Bourne1982 (apud Modesta, 1991).

Em síntese, segundo Dutcosky (1996) (apud Ferreira, 2002), os atributos avaliados para definir o perfil de textura, podem ser divididos em: características mecânicas, características geométricas e características residuais (p.ex., teor de umidade e de gordura).

Inter-relação dos sentidos humanos

Ao se colocar um alimento ou bebida na boca, as sensações são múltiplas. Os tecidos da boca, garganta e cavidade nasal são enervados e estão interrelacionados. A sensibilidade cutânea da boca reage à textura, ao formigamento e à adstringência, bem como à sensação de quente e frio, e o sentido do gosto obviamente está envolvido. Contudo, a olfação aliada à sensação do gosto contribui para dar o sabor.

O Departamento de Alimentação escolar tem um papel muito importante, pois é o responsável pela avaliação técnica e sensorial dos alimentos, fundamental nos processos de aquisição, homologação, definição, pesquisa e desenvolvimento de novos produtos e no controle de qualidade.

Os produtos ofertados deverão estar de acordo com a legislação vigente.

8.6. Dos laudos de análise:

8.6.1 Fundamentada no que preconiza a RESOLUÇÃO/FNDE/CD/nº 38, DE 16 DE JULHO DE 2009, a qualquer momento durante o período de fornecimento do gênero o Setor de Merenda Escolar poderá solicitar Laudos para os itens que serão entregues. O LAUDO deverá ser emitido por laboratório de notoriedade pública que comprove as características SENSORIAIS, FÍSICO QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS, TOXICOLÓGICAS, com validade não superior a 12(doze) meses. Ficando ainda as despesas (laudo) sob responsabilidade do fornecedor.

8.6.2 Os produtos ofertados deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial: Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS; Resolução RDC nº259, de 20/09/02, ANVISA/MS; Resolução RDC nº360, de 23/12/03, ANVISA/MS; Resolução RDC nº175, de 08/07/03, ANVISA/MS; Resolução DIPOA/DAS nº10 de 22/05/03, estar de acordo com a NTA-3 do decreto estadual nº 12.486 de 20/10/78, portaria nº 1.428/MS de novembro de 2003; Resolução nº23 de 15/3/2000.VII – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

IX – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1. A condição de vencedora, bem como o direito de assinar o contrato dependerá da aprovação das amostras e da documentação técnica, obedecido o disposto no item VI a VIII acima.

9.2. Constatado pela unidade requisitante através de laudo que os produtos encontram-se em desacordo com o Edital, após contraditório da licitante vencedora, o fornecimento será interrompido, e poderá culminar a rescisão do contrato, sob pena das sanções previstas em lei.

9.3. O Município de Pirassununga se reserva ao direito de inspecionar os produtos quando da entrega, podendo recusá-las ou solicitar sua substituição, e ainda, se reserva ao direito de revogar, anular, adquirir no todo ou em parte, rejeitar todas as propostas, desde que justificadamente haja inconveniência administrativa para sua aquisição e por razões de interesse público.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SECÃO DE LICITACÃO

9.4. Os produtos deverão estar de acordo com os termos das especificações do Termo de Referência.

9.5. A licitante deverá ofertar produtos de primeira qualidade.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SECÃO DE LICITACÃO

ANEXO II

DECLARAÇÃO

_____, (NOME DA EMPRESA),
CNPJ _____ N° _____, sediada
_____ (endereço
completo), declara, sob as penas da lei, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação
através dos documentos integrantes dos envelopes “B”, sob pena de sujeição às penalidades
previstas no instrumento convocatório do **Pregão Presencial nº 65/2017**.

_____, de _____ de 2017.

Nome e assinatura do representante legal da empresa



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SECÃO DE LICITACÃO

ANEXO III

FORMULÁRIO PROPOSTA

Processo Administrativo nº 3763/2017

Pregão Presencial nº 65/2017

Razão Social: _____

CNPJ: _____

Endereço: _____

Tel. _____ Fax: _____

E-mail: _____

CEP: _____ Cidade: _____ UF: _____

Banco: _____ Agência: _____ c/c: _____

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS DE CARNES, EMBUTIDOS, FRIOS E PÃO DE QUEIJO PARA O SETOR DE MERENDA ESCOLAR, de acordo com as exigências constantes do Termo de Referência e demais exigências contidas no edital.

COTA PRINCIPAL

0001 5.250, --- KG SALSICHA DE PERU CONGELADA

Ingredientes: Produto carneo industrializado, obtido da emulsão de carne de peru, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutidos em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. Poderá ser adicionado ao produto, desde que declarados, sais minerais que não compitam entre si em termo de biodisponibilidade. A salsicha deverá ser congelada e armazenada e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar e acordo com a legislação vigente em especial a Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC 12/01 da ANVISA/MS, Portaria SVS/MS, portaria n. 6/88, Portaria 540/97 da SVS/MS e Decreto 12.486/78 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo, CVS-6/99, Instrução Normativa n.4/00 M.A.P. A. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS A salsicha deverá ser preparada com carnes de peru em perfeito estado de conservação, isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens não sendo permitida a substituição e o emprego de carnes animais bovinos, eqüinos, caninos, felinos e outras espécies de aves e nem da utilização de gorduras provenientes de animais bovinos, eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água ou gelo não pode ultrapassar 10% em peso. O produto não poderá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O peso unitário de cada gomo deverá ser de 40 a 50 gramas.

Embalagem Primária: Saco nylon poly atóxico, transparente impresso com fechamento mecânico a vácuo



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SECÃO DE LICITACÃO

, contendo peso de 2kg a 5kg.
Embalagem Secundaria: Caixa de papelao reforçada, com rotulo impresso e fechamento em fita adesiva . Peso liquido de 10Kg a 16Kg.
O licitante que oferecer a melhor oferta de preco devera apresentar no prazo previsto no edital para todos os sabores elencados neste item:
.amostras em embalagem original,
.Ficha tecnica original ou copia autenticada
.Registro do produto acompanhado do croqui de rotulo,
.Registro do estabelecimento fabricante no Orgao competente
.Laudo bromatologico conclusivo de analise fisico quimicas, microscopicas, microbiologicas e toxicologicos expedido por laboratorio oficial.

Valor Unit.	Marca	Valor Total
-------------	-------	-------------

0002	2.250,--- KG	CARNE DE FRANGO EMPANADO COM LEGUMES (Carne de Frango Empanada Temperada Cozida e Congelada com legumes) Recortes de file de peito ou coxa e sobrecoxa, farinha de trigo fortificada, PTS , corantes naturais, vegetais (cenoura - brócolis - milho). Cada unidade do produto empanado devera pesar, aproximadamente, entre 25 (vinte e cinco) e 30 (trinta) gramas. O produto devera ser mantido na embalagem original e armazenadas em camaras Frigorificas, aheridas - 18°C (dezoito graus negativos). Embalagem: Primaria - Saco polietileno atoxico, transparente, resistente, compativel ao contato direto com alimentos. Embalagem de 2,5 e 03 Kg. Secundaria - Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto Validade . minima de 04 meses (120 dias). Prazo de fabricacao: O produto devera ter validade minima de 85% na data da entrega. Condicoes de transporte: o produto devera ser transportado em caminhoes frigorificos, adequado a este fim, dotados de carroceria isotermica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeracao. Deve atender a legislacao vigente (e atualizacoes, quando houver) em rotulo litografado. Nos rotulos de embalagem primaria e secundaria deverao estar impressos de forma clara e indelevel as seguintes informacoes: identificacao do produto, inclusive a marca, nome e endereco do fabricante, data de fabricacao e peso liquido, número de registro no orgao competente, carimbo do S.I.M., S.I.F. OU S.IS.P. O licitante que oferecer a melhor oferta de preco devera apresentar no prazo previsto no edital para todos os sabores elencados neste item: .amostras em embalagem original, .Ficha tecnica original ou copia autenticada .Registro do produto acompanhado do croqui de rotulo, .Registro do estabelecimento fabricante no Orgao competente .Laudo bromatologico conclusivo de analise fisico quimicas, microscopicas, microbiologicas e toxicologicos expedido por laboratorio oficial.
------	--------------	--

Valor Unit.	Marca	Valor Total
-------------	-------	-------------

0003	1.125,--- KG	PRESUNTO EM PECA Presunto cozido em peca ingredientes: pernil suino e salmoura (sal, proteina isolada de soja, acú
------	--------------	---



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SECÃO DE LICITAÇÃO

ar, estabilizante polifosfato de sodio, espessant e carragena, antioxidante eritorbato de sodio, re alcadador de sabor glutamato monossodico e conserva dor nitrito de sodio. Validade minima de 60 (sesse nta) dias e fabricacao nao superior a 10 (dez) di as na entrega do produto. Embalagem primaria: em polietileno de baixa densidade, resistente, trans parente, atoxica, devidamente lacrada com peso li quido entre 3 (tres) e 4 (quatro) kg embalagem secun daria: caixa de papelao reforcado, resistente ao impacto devidamente lacrada com fita adesiva plas tica contendo ate 2 (duas) pecas. As duas embalage ns devem estar devidamente rotuladas de acordo co m as resolucoes rdc 359/03 e rdc 360/03 da ANVISA /MS.

O licitante que oferecer a melhor oferta de preco devera apresentar no prazo previsto no edital pa ra todos os sabores elencados neste item:

- .amostras em embalagem original,
- .Ficha tecnica original ou copia autenticada
- .Registro do produto acompanhado do croqui de rot ulo,
- .Registro do estabelecimento fabricante no Orgao competente
- .Laudo bromatologico conclusivo de analise fisico quimicas, microscopicas, microbiologicas e toxic ologicos expedido por laboratorio oficial

Valor Unit.	Marca	Valor Total
-------------	-------	-------------

0004	1.125,--- KG	QUEIJO MUSSARELA EM PECA - KG Queijo tipo mussarela em peca ingredientes: leite pasteurizado, fermento lactico, coalho, sal. Val idade minima de 60 (sessenta) dias e fabricacao n ao superior a 10 (dez) dias na entrega do produto. Embalagem primaria: em polietileno de baixa dens idade, resistente, transparente, atoxica, devidam ente lacrada com peso liquido entre 3 (tres) e 4 (quatro) quilos. Embalagem secundaria: caixa de p apelao reforcado, resistente ao impacto, devidame nte lacrada com fita adesiva plastica, contendo a te 2 (duas) pecas. As duas embalagens devem estar devidamente rotuladas de acordo com as resolucoes rdc 359 /03 e rdc 360/03 da ANVISA/MS. E portari a ma 364 d e 04/9/97 e nta 11 decreto 12.486 de 2 0/10/78. O licitante que oferecer a melhor oferta de preco devera apresentar no prazo previsto no edital pa ra todos os sabores elencados neste item: .amostras em embalagem original, .Ficha tecnica original ou copia autenticada .Registro do produto acompanhado do croqui de rot ulo, .Registro do estabelecimento fabricante no Orgao competente .Laudo bromatologico conclusivo de analise fisico quimicas, microscopicas, microbiologicas e toxic ologicos expedido por laboratorio oficial.
------	--------------	--

Valor Unit.	Marca	Valor Total
-------------	-------	-------------

0005	8.250,--- KG	PAO DE QUEIJO PRONTO CONGELADO - 50 G PAO DE QUEIJO PRONTO CONGELADO - 50 G Pao de queijo pronto, congelado. Constituido basi camente por polvilho, Fecula de mandioca e/ou ami do de mandioca modificado, margarina, leite, ovos e queijo podendo conter outros ingredientes desd
------	--------------	--



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SECÃO DE LICITACÃO

e que declarados e permitidos pela legislacao vig ente. Nao podera conter gluten. O produto devera ter o formato arredondado com peso medio de aprox imadamente 50(cinquenta) gramas por unidade, ser de facil preparo necessitado apenas do assamento. Embalagem primaria: Saco de polietileno leitoso atoxico, hermeticamente lacrado, com capacidade d e ate 1kg. Embalagem secundaria: caixa de papelao reforçada, devidamente lacrada com fita plastica adesiva. As embalagens deverao estar devidamente rotuladas conforme legislacao vigente. Validade minima do produto e de 06(seis) meses e fabricaca o nao superior a 30 (trinta) dias na entrega do p roduto.

O licitante que oferecer a melhor oferta de preco devera apresentar no prazo previsto no edital pa ra todos os sabores elencados neste item:

- .amostras em embalagem original,
- .Ficha tecnica original ou copia autenticada
- .Laudo bromatologico conclusivo de analise fisico quimicas, microscopicas, microbiologicas e toxic ologicos expedido por laboratorio oficial.

Valor Unit. _____ Marca _____ Valor Total _____

0006	2.250,---	KG	<p>NHOQUE DE SOJA CONGELADO Composicao: Farinha de soja integral nao transgen ica, extrato de soja nao transgenica, fibra de av eia, amido, farinha de trigo enriquecida com ferr o e acido folico, margarina de palma, ovo integra l em po, sal refinado, agua e condimentos natura is. O produto deve ser congelado e armazenado em t emperatura igual ou inferior a . 18C (Dezoito gra us negativos) e transportado em condicoes que pre servem suas caracteristicas e qualidade. Embalagem Primaria: Saco polietileno atoxico, con tendo de 1 a 2 kg Embalagem Secundaria: Caixa de papelao reforçado resistente a impactos e condicoes de estocagem co ngelada. Validade: minima de 06 meses O licitante que oferecer a melhor oferta de preco devera apresentar no prazo previsto no edital pa ra todos os sabores elencados neste item: .amostras em embalagem original, .Ficha tecnica original ou copia autenticada .Laudo bromatologico conclusivo de analise fisico quimicas, microscopicas, microbiologicas e toxic ologicos expedido por laboratorio oficial</p>
------	-----------	----	---

Valor Unit. _____ Marca _____ Valor Total _____

0007	2.250,---	KG	<p>CARNE DE PEIXE EMPANADO CONGELADO EMPANADO DE PEIXE (Peixe Empanado Temperado Cozid a e Congelada) Pedacos selecionados de peixe (File de Merluza), adicionados de tempero (sem pimenta) e empanados na farinha de trigo, acrescidos de outros nutrien tes e/ou aditivos que nao descaracterizam o produ to, apresentados em formatos de peixes, cavalos m arinhos, estrelas do mar, entre outros.. Cada uni dade do produto empanado devera pesar, aproximada mente, entre 20 (vinte) e 25 (vinte e cinco) gram as. O produto devera ser mantido na embalagem ori ginal e armazenadas em camaras Frigorificas, afer idas - 18°C (dezoito graus negativos). Embalagem: Primaria - Saco polietileno atoxico, transparent</p>
------	-----------	----	--



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SECÃO DE LICITACÃO

e, resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Embalagem de 2,5 e 03 Kg. Secundária - Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto Validade . mínima de 04 meses (120 dias). Prazo de fabricação: O produto deverá ter validade mínima de 85% na data da entrega . Condições de transporte: o produto deverá ser transportado em caminhões frigoríficos, adequado a este fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração. Deve atender a legislação vigente (e atualizações, quando houver) em rótulo litografado. Nos rótulos de embalagem primária e secundária deverão estar impressos de forma clara e indelevel as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e peso líquido, número de registro no órgão competente, carimbo do S.IM., S.I.F. OU S.IS.P.

O licitante que oferecer a melhor oferta de preço deverá apresentar no prazo previsto no edital para todos os sabores elencados neste item:

- .amostras em embalagem original,
- .Ficha técnica original ou cópia autenticada
- .Registro do produto acompanhado do croqui de rótulo,
- .Registro do estabelecimento fabricante no Órgão competente
- .Laudo bromatológico conclusivo de análise físico-químicas, microscópicas, microbiológicas e toxicológicas expedido por laboratório oficial.

Valor Unit. _____ Marca _____ Valor Total _____

0008	1.500,---	KG	KIBE DE CARNE BOVINA CONGELADO Descrição: Produto obtido pela mistura de Carne Bovina, Água, Trigo, Cebola, Sal Refinado, Hortelã, Açúcar, Proteína Hidrolisada de Soja, Especiarias (exceto pimenta), Aromatizante Natural, Acidulante, Estabilizante, antioxidante podendo conter outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto e sejam declarados e permitidos pela legislação vigente. Não poderá conter pimenta. A unidade deverá conter ter formato característico de quibe e peso unitário de até 30g. Composição centesimal: VCT máximo de 100cal, Proteína mínima de 18g e Gordura total máxima de 3g. Embalagem Primária: Saco polietileno atóxico, com vedação termossoldada, sem perfurações, contendo 2,5kg. Secundária: Caixa de papelão reforçado resistente a impactos e condições de estocagem congelada. Validade: mínima de 06 meses, a entrega não deverá ter data superior a 20 dias da data de fabricação. O produto deve ser congelado e armazenado em temperatura igual ou inferior a . 12°C (doze graus negativos) e transportado em condições que preservem suas características e qualidade. O produto deverá apresentar com coloração marrom clara, textura macia, odor e sabor característico, com redução de sódio. Deve atender a legislação vigente. Nos rótulos de embalagem primária e secundária deverão estar impressos de forma clara e indelevel as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e peso líquido, número de registro no órgão competente, carimbo do S.IM., S.I.F. OU S.IS.P.
------	-----------	----	---



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SECÃO DE LICITACÃO

O licitante que oferecer a melhor oferta de preço deverá apresentar no prazo previsto no edital para todos os sabores elencados neste item:

- .amostras em embalagem original,
- .Ficha técnica original ou cópia autenticada
- .Registro do produto acompanhado do croqui de rótulo,
- .Registro do estabelecimento fabricante no Órgão competente
- .Laudo bromatológico conclusivo de análise físico-químicas, microscópicas, microbiológicas e toxicológicas expedido por laboratório oficial.

Valor Unit. _____ Marca _____ Valor Total _____

0009 1.500,--- KG ALMONDEGAS BOVINA CONGELADA
Produto obtido pela mistura por processo tecnologicamente adequado de mistura e congelamento constituída basicamente por Carne Bovina, Água, Farinha de Rosca, Proteína de Soja Texturizada, Sal Refinado, Cebola, Aromatizante, Açúcar, Salsa, Alho em Pó e Cebola em Pó, Aromatizante, Estabilizante, Antioxidante. Podendo conter outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto e sejam declarados e permitidos pela legislação vigente. Não poderá conter pimenta. A unidade deverá conter formato arredondado característico e peso unitário de 25g. Composição centesimal: VCT máximo de 230cal, Proteína mínima de 18g e Gordura total máxima de 3g.
Embalagem: Primária: Saco polietileno atóxico, dentro de caixas de papelão ondulado, contendo até 2,5kg. Secundária: Caixa de papelão reforçado resistente a impactos e condições de estocagem congelada. Validade: mínima de 06 meses, a entrega não deverá ter data superior a 20 dias da data de fabricação. O produto deve ser congelado e armazenado em temperatura igual ou inferior a -12°C (dois e graus negativos) e transportado em condições que preservem suas características e qualidade. O produto deve ser congelado e armazenado em temperatura igual ou inferior a -25°C (vinte e cinco graus negativos) e transportado em condições que preservem suas características e qualidade.
O licitante que oferecer a melhor oferta de preço deverá apresentar no prazo previsto no edital para todos os sabores elencados neste item:
.amostras em embalagem original,
.Ficha técnica original ou cópia autenticada
.Registro do produto acompanhado do croqui de rótulo,
.Registro do estabelecimento fabricante no Órgão competente
.Laudo bromatológico conclusivo de análise físico-químicas, microscópicas, microbiológicas e toxicológicas expedido por laboratório oficial.

Valor Unit. _____ Marca _____ Valor Total _____

0010 6.000,--- KG HAMBURGUER BOVINO ASSADO CONGELADO
Produto obtido pela mistura por processo tecnologicamente adequado de mistura, cozimento e congelamento constituída basicamente por carne bovina, água, gordura bovina, proteína texturizada e concentrada de soja, maltodextrina, cebola, sal, alho, açúcar, estabilizante, aromatizante de churrasco e antioxidante.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SECÃO DE LICITAÇÃO

Podendo conter outros ingredientes desde que não caracterizem o produto e sejam declarados e permitidos pela legislação vigente. Não poderá conter pimenta. A unidade deverá conter ter formato característico e peso unitário de 45 a 55g. Composição centesimal: VCT máximo de 210cal, Proteína mínima de 20g e Gordura total máxima de 15g.

Embalagem: Primária: Filme de polietileno de alta densidade, termossoldado adequado ao acondicionamento de alimentos congelados contendo até 2,5kg. Embalagens secundárias: Caixas de papelão reforçado adequado ao acondicionamento sob congelamento. Validade mínima de 04 meses. Deve atender a legislação vigente (e atualizações, quando houver). No rótulo deverá estar impresso de forma clara e indeleível as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e peso líquido, número de registro no órgão competente, carimbo do S.I.M., S.I.F. OU S.I.S.P.

O licitante que oferecer a melhor oferta de preço deverá apresentar no prazo previsto no edital para todos os sabores elencados neste item:

- . amostras em embalagem original,
- . Ficha técnica original ou cópia autenticada
- . Registro do produto acompanhado do croqui de rótulo,
- . Registro do estabelecimento fabricante no Órgão competente
- . Laudo bromatológico conclusivo de análise físico-químicas, microscópicas, microbiológicas e toxicológicas expedido por laboratório oficial.

Valor Unit. _____ Marca _____ Valor Total _____

COTA RESERVADA

0011	1.750,---	KG	<p>SALSICHA DE PERU CONGELADA Ingredientes: Produto carneo industrializado, obtido da emulsão de carne de peru, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutidos em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. Poderá ser adicionado ao produto, desde que declarados, sais minerais que não compitam entre si em termo de biodisponibilidade. A salsicha deverá ser congelada e armazenada e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente em especial a Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC 12/01 da ANVISA/MS, Portaria SVS/MS, Portaria n. 6/88, Portaria 540/97 da SVS/MS e Decreto 12.486/78 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo, CVS-6/99, Instrução Normativa n.4/00 M.A.P. A. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: GERAIS A salsicha deverá ser preparada com carnes de peru em perfeito estado de conservação, isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens não sendo permitida a substituição e o emprego de carnes animais bovinos, eqüinos, caninos, felinos e outras espécies de aves e nem da utilização de gorduras provenientes de animais bovinos, eqüinos, caninos e felinos. A po</p>
------	-----------	----	---



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SECÃO DE LICITACÃO

percentagem de agua ou gelo nao pode ultrapassar 10 % em peso. O produto nao podera apresentar superficie úmida, pegajosa, exsudato, liquido em partes flacidas ou de consistencia anormal, com indicios de fermentacao pútrida. Nao sera tolerada a presenca de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloracao sem uniformidade. O peso unitario de cada gomo devera ser de 40 a 50 gramas.

Embalagem Primaria: Saco nylon poly atoxico, transparente impresso com fechamento mecanico a vacuo, contendo peso de 2kg a 5kg.

Embalagem Secundaria: Caixa de papelao reforçada, com rotulo impresso e fechamento em fita adesiva. Peso liquido de 10Kg a 16Kg.

O licitante que oferecer a melhor oferta de preco devera apresentar no prazo previsto no edital para todos os sabores elencados neste item:

- .amostras em embalagem original,
- .Ficha tecnica original ou copia autenticada
- .Registro do produto acompanhado do croqui de rotulo,
- .Registro do estabelecimento fabricante no Orgao competente
- .Laudo bromatologico conclusivo de analise fisico quimicas, microscopicas, microbiologicas e toxicologicos expedido por laboratorio oficial.

Valor Unit.	Marca	Valor Total
-------------	-------	-------------

0012	750,--- KG	<p>CARNE DE FRANGO EMPANADO COM LEGUMES (Carne de Frango Empanada Temperada Cozida e Congelada com legumes)</p> <p>Recortes de file de peito ou coxa e sobrecoxa, farinha de trigo fortificada, PTS, corantes naturais, vegetais (cenoura - brocolis - milho). Cada unidade do produto empanado devera pesar, aproximadamente, entre 25 (vinte e cinco) e 30 (trinta) gramas. O produto devera ser mantido na embalagem original e armazenadas em camaras Frigorificas, aferidas - 18°C (dezoito graus negativos). Embalagem: Primaria - Saco polietileno atoxico, transparente, resistente, compativel ao contato direto com alimentos. Embalagem de 2,5 e 03 Kg. Secundaria - Embalagem de mercado que preserve a integridade de e qualidade do produto Validade . minima de 04 meses (120 dias). Prazo de fabricacao: O produto devera ter validade minima de 85% na data da entrega. Condicoes de transporte: o produto devera ser transportado em caminhoes frigorificos, adequados a este fim, dotados de carroceria isotermica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeracao. Deve atender a legislacao vigente (e atualizacoes, quando houver) em rotulo litografado. Nos rotulos de embalagem primaria e secundaria deverao estar impressos de forma clara e indelevel as seguintes informacoes: identificacao do produto, inclusive a marca, nome e endereco do fabricante, data de fabricacao e peso liquido, número de registro no orgao competente, carimbo do S.I.M., S.I.F. OU S.IS.P.</p> <p>O licitante que oferecer a melhor oferta de preco devera apresentar no prazo previsto no edital para todos os sabores elencados neste item:</p> <ul style="list-style-type: none">.amostras em embalagem original,.Ficha tecnica original ou copia autenticada.Registro do produto acompanhado do croqui de rotulo,
------	------------	---



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SECÃO DE LICITACÃO

ulo,
.Registro do estabelecimento fabricante no Orgao competente
.Laudo bromatologico conclusivo de analise fisico quimicas, microscopicas, microbiologicas e toxicologicos expedido por laboratorio oficial.

Valor Unit. _____ Marca _____ Valor Total _____

0013 375,--- KG PRESUNTO EM PECA
Presunto cozido em peca ingredientes: pernil suino e salmoura (sal, proteina isolada de soja, acucar, estabilizante polifosfato de sodio, espessante e carragena, antioxidante eritorbato de sodio, realcador de sabor glutamato monossodico e conservador nitrito de sodio. Validade minima de 60(sessenta) dias e fabricacao nao superior a 10 (dez) dias na entrega do produto. Embalagem primaria: em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atoxica, devidamente lacrada com peso liquido entre 3(tres) e 4(quatro)kg embalagem secundaria: caixa de papelao reforcado, resistente ao impacto devidamente lacrada com fita adesiva plastica contendo ate 2(duas) pecas. As duas embalagens devem estar devidamente rotuladas de acordo com as resolucoes rdc 359/03 e rdc 360/03 da ANVISA/MS.
O licitante que oferecer a melhor oferta de preco devera apresentar no prazo previsto no edital para todos os sabores elencados neste item:
.amostras em embalagem original,
.Ficha tecnica original ou copia autenticada
.Registro do produto acompanhado do croqui de rotulo,
.Registro do estabelecimento fabricante no Orgao competente
.Laudo bromatologico conclusivo de analise fisico quimicas, microscopicas, microbiologicas e toxicologicos expedido por laboratorio oficial

Valor Unit. _____ Marca _____ Valor Total _____

0014 375,--- KG QUEIJO MUSSARELA EM PECA - KG
Queijo tipo mussarela em peca ingredientes: leite pasteurizado, fermento lactico, coalho, sal. Validade minima de 60 (sessenta) dias e fabricacao nao superior a 10(dez) dias na entrega do produto. Embalagem primaria: em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atoxica, devidamente lacrada com peso liquido entre 3 (tres) e 4 (quatro) quilos. Embalagem secundaria: caixa de papelao reforcado, resistente ao impacto, devidamente lacrada com fita adesiva plastica, contendo ate 2(duas) pecas. As duas embalagens devem estar devidamente rotuladas de acordo com as resolucoes rdc 359 /03 e rdc 360/03 da ANVISA/MS. E portaria ma 364 d e 04/9/97 e nta 11 decreto 12.486 de 20/10/78.
O licitante que oferecer a melhor oferta de preco devera apresentar no prazo previsto no edital para todos os sabores elencados neste item:
.amostras em embalagem original,
.Ficha tecnica original ou copia autenticada
.Registro do produto acompanhado do croqui de rotulo,
.Registro do estabelecimento fabricante no Orgao competente



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SECÃO DE LICITACÃO

.Laudo bromatologico conclusivo de analise fisico quimicas, microscopicas, microbiologicas e toxicologicos expedido por laboratorio oficial.

Valor Unit.	Marca	Valor Total
0015	2.750,--- KG	PAO DE QUEIJO PRONTO CONGELADO - 50 G PAO DE QUEIJO PRONTO CONGELADO - 50 G Pao de queijo pronto, congelado. Constituido basicamente por polvilho, Fecula de mandioca e/ou amido de mandioca modificado, margarina, leite, ovos e queijo podendo conter outros ingredientes desde que declarados e permitidos pela legislacao vigente. Nao podera conter gluten. O produto devera ter o formato arredondado com peso medio de aproximadamente 50(cinquenta) gramas por unidade, ser de facil preparo necessitado apenas do assamento. Embalagem primaria: Saco de polietileno leitoso atoxico, hermeticamente lacrado, com capacidade de ate 1kg. Embalagem secundaria: caixa de papelao reforcada, devidamente lacrada com fita plastica adesiva. As embalagens deverao estar devidamente rotuladas conforme legislacao vigente. Validade minima do produto e de 06(seis) meses e fabricacao nao superior a 30 (trinta) dias na entrega do produto. O licitante que oferecer a melhor oferta de preco devera apresentar no prazo previsto no edital para todos os sabores elencados neste item: .amostras em embalagem original, .Ficha tecnica original ou copia autenticada .Laudo bromatologico conclusivo de analise fisico quimicas, microscopicas, microbiologicas e toxicologicos expedido por laboratorio oficial.

Valor Unit.	Marca	Valor Total
0016	750,--- KG	NHOQUE DE SOJA CONGELADO Composicao: Farinha de soja integral nao transgenica, extrato de soja nao transgenica, fibra de aveia, amido, farinha de trigo enriquecida com ferro e acido folico, margarina de palma, ovo integral em po, sal refinado, agua e condimentos naturais. O produto deve ser congelado e armazenado em temperatura igual ou inferior a . 18C (Dezoito graus negativos) e transportado em condicoes que preservem suas caracteristicas e qualidade. Embalagem Primaria: Saco polietileno atoxico, contendo de 1 a 2 kg Embalagem Secundaria: Caixa de papelao reforcado resistente a impactos e condicoes de estocagem congelada. Validade: minima de 06 meses O licitante que oferecer a melhor oferta de preco devera apresentar no prazo previsto no edital para todos os sabores elencados neste item: .amostras em embalagem original, .Ficha tecnica original ou copia autenticada .Laudo bromatologico conclusivo de analise fisico quimicas, microscopicas, microbiologicas e toxicologicos expedido por laboratorio oficial.

Valor Unit.	Marca	Valor Total
0017	750,--- KG	CARNE DE PEIXE EMPANADO CONGELADO EMPANADO DE PEIXE (Peixe Empanado Temperado Cozida e Congelada) Pedacos selecionados de peixe (File de Merluza),



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SECÃO DE LICITACÃO

adicionados de tempero (sem pimenta) e empanados na farinha de trigo, acrescidos de outros nutrientes e/ou aditivos que não descaracterizam o produto, apresentados em formatos de peixes, cavalos marinhos, estrelas do mar, entre outros.. Cada unidade do produto empanado deverá pesar, aproximadamente, entre 20 (vinte) e 25 (vinte e cinco) gramas. O produto deverá ser mantido na embalagem original e armazenadas em câmaras frigoríficas, refrigeradas - 18°C (dezoito graus negativos). Embalagem: Primária - Saco polietileno atóxico, transparente, resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Embalagem de 2,5 e 03 Kg. Secundária - Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto Validade . mínima de 04 meses (120 dias). Prazo de fabricação: O produto deverá ter validade mínima de 85% na data da entrega . Condições de transporte: o produto deverá ser transportado em caminhões frigoríficos, adequado a este fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração. Deve atender a legislação vigente (e atualizações, quando houver) em rótulo litografado. Nos rótulos de embalagem primária e secundária deverão estar impressos de forma clara e indelevel as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e peso líquido, número de registro no órgão competente, carimbo do S.IM., S.I.F. OU S.IS.P.

O licitante que oferecer a melhor oferta de preço deverá apresentar no prazo previsto no edital para todos os sabores elencados neste item:

- .amostras em embalagem original,
- .Ficha técnica original ou cópia autenticada
- .Registro do produto acompanhado do croqui de rótulo,
- .Registro do estabelecimento fabricante no Órgão competente
- .Laudo bromatológico conclusivo de análise físico-químicas, microscópicas, microbiológicas e toxicológicas expedido por laboratório oficial.

Valor Unit.	Marca	Valor Total
-------------	-------	-------------

0018	500,--- KG	KIBE DE CARNE BOVINA CONGELADO
		Descrição: Produto obtido pela mistura de Carne Bovina, Água, Trigo, Cebola, Sal Refinado, Hortelã, Açúcar, Proteína Hidrolisada de Soja, Especiarias (exceto pimenta), Aromatizante Natural, Acidulante, Estabilizante, antioxidante podendo conter outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto e sejam declarados e permitidos pela legislação vigente. Não poderá conter pimento. A unidade deverá conter ter formato característico de quibe e peso unitário de até 30g. Composição centesimal: VCT máximo de 100cal, Proteína mínima de 18g e Gordura total máxima de 3g. Embalagem Primária: Saco polietileno atóxico, com vedação termossoldada, sem perfurações, contendo 2,5kg. Secundária: Caixa de papelão reforçado resistente a impactos e condições de estocagem congelada. Validade: mínima de 06 meses, a entrega não deverá ter data superior a 20 dias da data de fabricação. O produto deve ser congelado e armazenado em temperatura igual ou inferior a . 12°C (doze graus negativos) e transportado em condições que preservem



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SECÃO DE LICITACÃO

suas características e qualidade. O produto deverá apresentar com coloração marrom clara, textura macia, odor e sabor característico, com redução de sódio. Deve atender a legislação vigente. Nos rótulos de embalagem primária e secundária deverão estar impressos de forma clara e indelevel as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e peso líquido, número de registro no órgão competente, carimbo do S.IM., S.I.F. OU S.IS.P.

O licitante que oferecer a melhor oferta de preço deverá apresentar no prazo previsto no edital para todos os sabores elencados neste item:

- .amostras em embalagem original,
- .Ficha técnica original ou cópia autenticada
- .Registro do produto acompanhado do croqui de rótulo,
- .Registro do estabelecimento fabricante no Órgão competente
- .Laudo bromatológico conclusivo de análise físico-químicas, microscópicas, microbiológicas e toxicológicas expedido por laboratório oficial.

Valor Unit. _____ Marca _____ Valor Total _____

0019	500,--- KG	ALMONDEGAS BOVINA CONGELADA Produto obtido pela mistura por processo tecnologicamente adequado de mistura e congelamento constituída basicamente por Carne Bovina, Água, Farinha de Rosca, Proteína de Soja Texturizada, Sal Refinado, Cebola, Aromatizante, Açúcar, Salsa, Alho em Pó e Cebola em Pó, Aromatizante, Estabilizante, Antioxidante. Podendo conter outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto e sejam declarados e permitidos pela legislação vigente. Não poderá conter pimenta. A unidade deverá conter formato arredondado característico e peso unitário de 25g. Composição centesimal: VCT máximo de 230cal, Proteína mínima de 18g e Gordura total máxima de 3g. Embalagem: Primária: Saco polietileno atóxico, dentro de caixas de papelão ondulado, contendo até 2,5kg. Secundária: Caixa de papelão reforçado resistente a impactos e condições de estocagem congelada. Validade: mínima de 06 meses, a entrega não deverá ter data superior a 20 dias da data de fabricação. O produto deve ser congelado e armazenado em temperatura igual ou inferior a -12°C (dois e graus negativos) e transportado em condições que preservem suas características e qualidade. O produto deve ser congelado e armazenado em temperatura igual ou inferior a -25°C (vinte e cinco graus negativos) e transportado em condições que preservem suas características e qualidade. O licitante que oferecer a melhor oferta de preço deverá apresentar no prazo previsto no edital para todos os sabores elencados neste item: .amostras em embalagem original, .Ficha técnica original ou cópia autenticada .Registro do produto acompanhado do croqui de rótulo, .Registro do estabelecimento fabricante no Órgão competente .Laudo bromatológico conclusivo de análise físico-químicas, microscópicas, microbiológicas e toxicológicas expedido por laboratório oficial.
------	------------	--



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SECÃO DE LICITACÃO

Valor Unit. _____ Marca _____ Valor Total _____

0020 2.000,--- KG HAMBURGUER BOVINO ASSADO CONGELADO
Produto obtido pela mistura por processo tecnologicamente adequado de mistura, cozimento e congelamento constituída basicamente por carne bovina, água, gordura bovina, proteína texturizada e concentrada de soja, maltodextrina, cebola, sal, alho, açúcar, estabilizante, aromatizante de churrasco e antioxidante.
Podendo conter outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto e sejam declarados e permitidos pela legislação vigente. Não poderá conter pimenta. A unidade deverá conter ter formato característico e peso unitário de 45 a 55g. Composição centesimal: VCT máximo de 210cal, Proteína mínima de 20g e Gordura total máxima de 15g.
Embalagem: Primária: Filme de polietileno de alta densidade, termossoldado adequado ao acondicionamento de alimentos congelados contendo até 2,5kg. Em embalagens secundárias: Caixas de papelão reforçado adequado ao acondicionamento sob congelamento. Validade mínima de 04 meses. Deve atender a legislação vigente (e atualizações, quando houver). No rótulo deverá estar impresso de forma clara e indelevel as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e peso líquido, número de registro no órgão competente, carimbo do S.I.M., S.I.F. OU S.I.S.P.
O licitante que oferecer a melhor oferta de preço deverá apresentar no prazo previsto no edital para todos os sabores elencados neste item:
.amostras em embalagem original
.Ficha técnica original ou cópia autenticada
.Registro do produto acompanhado do croqui de rótulo,
.Registro do estabelecimento fabricante no órgão competente
.Laudo bromatológico conclusivo de análise físico-químicas, microscópicas, microbiológicas e toxicológicas expedido por laboratório oficial.

Valor Unit. _____ Marca _____ Valor Total _____

VALOR TOTAL DA PROPOSTA: R\$ _____ (_____).

- O prazo de validade da proposta de preços é de 60 (sessenta) dias corridos, contados da data da abertura da licitação.

- Declaramos que estamos de pleno acordo com todas as condições estabelecidas no Edital e seus Anexos, e que, os materiais cotados atendem às especificações contidas no Termo de Referência, bem como aceitamos todas as obrigações e responsabilidades constantes das especificações.

- Declaramos que no preço cotado estão incluídas todas as despesas que, direta ou indiretamente, fazem parte do presente objeto, tais como gastos da empresa com suporte técnico e administrativo, impostos, seguros, taxas, ou quaisquer outros que possam incidir sobre gastos da empresa, sem quaisquer acréscimos em virtude de expectativa inflacionária e deduzidos os descontos eventualmente concedidos.

- Caso nos seja adjudicado o objeto da licitação, comprometemos a assinar a Ata e efetuar a entrega no prazo determinado no documento de convocação, e para esse fim fornecemos os seguintes dados:



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SECÃO DE LICITACÃO

Dados do Representante Legal da Empresa que assinará a Ata de Registro:

Nome: _____

Endereço: _____

CEP: _____ Cidade: _____ UF: _____

CPF/MF: _____ Cargo/Função: _____

RG nº: _____ Expedido por: _____

Naturalidade: _____ Nacionalidade: _____

Telefone celular _____

E-mail _____

_____, _____ de _____ de 2017.

Nome e assinatura do representante legal da empresa



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SECÃO DE LICITACÃO

ANEXO IV

DECLARAÇÃO

_____(NOME DA EMPRESA)
CNPJ N° _____, sediada
_____(endereço completo), declara,
sob as penas da lei, que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no processo licitatório
Pregão Presencial nº 65/2017, estando ciente e de acordo da obrigatoriedade de declarar
ocorrências posteriores.

_____, de _____ de 2017.

Nome e assinatura do representante legal da empresa



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SECÃO DE LICITACÃO

ANEXO V

DECLARAÇÃO

_____(NOME DA EMPRESA), CNPJ
Nº _____, sediada _____(endereço
completo), declara, sob as penas da lei, para fins habilitação no **Pregão Presencial nº 65/2017**,
bem como para atendimento ao disposto no inc. V do art. 27 da Lei 8.666, de 21 de junho de
1993, acrescido pela lei 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito
anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, bem como não emprega menor de dezesseis
anos, salvo na condição de aprendiz.

_____, ____ de _____ de 2017.

Nome e assinatura do representante legal da empresa



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SECÃO DE LICITACÃO

ANEXO VI

Declaração de enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte

Pregão Presencial nº 65/2017
Processo Administrativo nº 3763/2017

DECLARO, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas no ato convocatório, que a empresa _____ (denominação da pessoa jurídica), CNPJ nº _____ é microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do enquadramento previsto nos incisos I e II e §§ 1º e 2º, bem como não possui qualquer dos impedimentos previstos nos §§ 4º e seguintes todos do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar nº147, de 7 de agosto de 2014, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apta, portanto, para participar do deste procedimento licitatório.

_____, de _____ de 2017.

Nome e assinatura do representante legal da empresa



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SECÃO DE LICITACÃO

ANEXO VII

(somente para o caso de empresas em recuperação judicial)

Processo Administrativo nº 3763/2017
Pregão Presencial nº 65/2017

DECLARAÇÃO

Declaro para os devidos fins que a empresa,
CNPJ nº, está ciente de que no momento da assinatura
do contrato deverá apresentar cópia do ato de nomeação do administrador judicial ou se o
administrador for pessoa jurídica, o nome do profissional responsável pela condução do
processo e, ainda, declaração, relatório ou documento equivalente do juízo ou do administrador,
de que a LICITANTE está cumprindo o plano de recuperação judicial;

_____, _____ de _____ de 2017.

(assinatura e nome do representante legal da empresa proponente)



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SECÃO DE LICITACÃO

ANEXO VIII

(somente para o caso de empresas em recuperação extrajudicial)

Processo Administrativo nº 3763/2017

Pregão Presencial nº 65/2017

DECLARAÇÃO

Declaro para os devidos fins que a empresa,
CNPJ nº, está ciente de que no momento da assinatura
do contrato deverá apresentar comprovação documental de que está cumprindo as obrigações
do plano de recuperação extrajudicial;

_____, _____ de _____ de 2017.

(assinatura e nome do representante legal da empresa proponente)



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SECÃO DE LICITACÃO

ANEXO IX

Processo Administrativo nº 3763/2017
Pregão Presencial nº 65/2017

DECLARAÇÃO

Declaro para os devidos fins que a empresa _____, CNPJ nº _____ dispõe e reúne condições de apresentar, no prazo de até 05(cinco) dias úteis, prorrogável por uma única vez por igual período a critério da Administração, **as amostras dos itens ofertados, bem como os documentos técnicos elencados no item VI do Termo de Referência**, sob pena de desclassificação e aplicação das sanções cabíveis.

_____, _____ de _____ de 2017.

Nome e assinatura do representante legal da empresa



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SECÃO DE LICITACÃO

ANEXO X

MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Requisição nº ____/2017
Processo de Administrativo nº 3763/2017
Pregão Presencial nº ____/2017

A **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PIRASSUNUNGA**, com sede na cidade de Pirassununga, Estado de São Paulo, na Galícia Del Nero, nº 51, Centro, Pirassununga/SP, inscrita no CNPJ/MF sob o nº. 45.731.650/0001-45, neste ato representado pelo Senhor Prefeito Municipal, **ADEMIR ALVES LINDO**, brasileiro, casado, portador da Cédula de Identidade R.G. nº. _____-SSP/SP e do CPF/MF nº. _____, doravante denominado simplesmente **COMPROMITENTE**, e de outro lado, a empresa _____, estabelecida na cidade de _____, na _____, nº. _____, Estado de São Paulo, inscrita no CPF/MF sob nº. _____, neste ato representada pelo Senhor _____, portador da Cédula de Identidade R.G. nº. _____ e do CPF/MF sob o nº. _____, doravante denominada simplesmente **COMPROMISSÁRIA**, neste ato por seu representante legal, conforme documento comprobatório, nos termos da Lei Federal nº 8666/93, Decreto Municipal nº 3.863/2009 e alterações, resolvem **REGISTRAR OS PREÇOS** dos produtos, constantes no **EDITAL DO PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº ____/2017**, de acordo com seu(s) respectivo(s) preço(s) unitário(s) e marca(s) abaixo discriminados:

Item Quantidade Descrição

Valor unitário: R\$ _____; Valor total: R\$ _____; Marca/Fabricante: _____;

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇOS DE CARNES, EMBUTIDOS, FRIOS E PÃO DE QUEIJO PARA O SETOR DE MERENDA ESCOLAR**, conforme especificações do ANEXO I – Termo de Referência, tudo em conformidade com as disposições deste Edital e seus anexos, que o integram e completam.

1.2. Este instrumento não obriga o Município de Pirassununga a firmar contratações nas quantidades registradas, podendo ocorrer licitações específicas para o fornecimento do(s) objeto(s) desta licitação, obedecidas à legislação pertinente, sendo assegurada ao detentor do registro de preço a preferência de fornecimento, em igualdade de condições.

1.3. As contratações dos materiais registrados neste instrumento serão efetuadas através de Autorização de Fornecimento, emitidas pelo Município de Pirassununga.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO REGIME DE EXECUÇÃO

2.1. O regime de execução deste contrato é o de menor preço.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1. A presente Ata terá validade de 12 (doze) meses, contados a partir de sua assinatura.

CLÁUSULA QUARTA – DO PREÇO

4.1. O valor registrado e a especificação encontram-se elencados no quadro acima.

CLÁUSULA QUINTA – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

5.1. O pagamento ocorrerá 10 (dez) dias após a entrega e apresentação da respectiva Nota Fiscal, devidamente vista por um agente do Setor de Merenda Escolar.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SECÃO DE LICITACÃO

5.1.1. A emissão da nota fiscal deverá obedecer as disposições contidas na Portaria CAT 162/08 (nota fiscal eletrônica) e suas ulteriores alterações, expedida pela Secretaria da Fazenda do Estado de São Paulo.

5.2. Nos casos de atraso no pagamento, imputável, exclusivamente, à Administração Pública Municipal, o(s) valor(es) da(s) parcela(s) atrasada(s) ficará(ão) sujeita(s) a correção monetária, devendo a contratada indicar o índice que melhor reflita a variação dos custos decorrentes da contratação.

5.3. Nenhum pagamento será efetuado à Contratada enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação contratual, ou financeira municipal que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplência, a qual poderá ser compensada com o(s) pagamento(s) pendente(s), sem que isso gere direito a acréscimos de qualquer natureza.

CLÁUSULA SEXTA – DO CRÉDITO POR ONDE CORRERÁ A DESPESA

6.1. As despesas decorrentes do contrato correrão, neste exercício, à conta das dotações assim classificadas: _____.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

7.1. Poderá utilizar-se da Ata de Registro de Preços qualquer órgão ou entidade da Administração Direta Municipal, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador, desde que devidamente comprovada a vantagem e, respeitadas no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei nº 8.666/93 e no Decreto Municipal nº 3.863/09.

7.2. Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas.

CLÁUSULA OITAVA – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇO DO PROPONENTE

8.1. O Proponente terá o seu registro de preço cancelado na Ata, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e a ampla defesa:

–A pedido, quando:

- a) Comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências da Ata, por ocorrência de casos fortuitos ou de força maior; e
- b) O seu preço registrado se tornar, comprovadamente, inexequível em função da elevação dos preços de mercado.

Por iniciativa da Administração, quando:

- a) A licitante não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- b) A licitante perder qualquer condição de habilitação ou qualificação técnica exigida no processo licitatório;
- c) Por razões de interesse público, devidamente motivadas e justificadas;
- d) A licitante não cumprir as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preço;
- e) A licitante comparecer ou se recusar a retirar, no prazo estabelecido, os pedidos decorrentes da Ata de Registro de Preço; e
- f) Ficar caracterizada qualquer hipótese de inexecução total ou parcial das condições estabelecidas na Ata de Registro de Preço ou nos pedidos dela decorrentes.

8.2. Em qualquer das hipóteses acima, concluído o processo, o Município fará o devido apostilamento na Ata de Registro de Preços e informará aos Proponentes a nova ordem de registro.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SECÃO DE LICITACÃO

CLÁUSULA NONA – DO CANCELAMENTO AUTOMÁTICO DO REGISTRO DE PREÇO

9.1. A Ata de Registro de Preços, decorrente desta licitação, será cancelada automaticamente:

- a) Por decurso de prazo de vigência.
- b) Quando não restarem fornecedores registrados.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS SANÇÕES

10.1. Aquele que fizer declaração falsa, deixar de apresentar as condições de habilitação exigidas, atrapalhar ou retardar a execução do presente Pregão, bem como recusar, injustificadamente, em entregar o objeto deste certame dentro do prazo estabelecido pela Administração, caracterizando o descumprimento total da obrigação assumida, ficará sujeito à:

- a) Advertência;
- b) Multa;
- c) Impedimento de licitar e contratar com a Prefeitura Municipal de Pirassununga, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste edital e ata, bem como demais cominações legais
- d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos termos do art. 87 da Lei 8.666/93.

10.1.1. As sanções previstas nas alíneas "a", "c" e "d" poderão também ser aplicadas concomitantemente com a da alínea "b", facultada a defesa prévia do interessado no prazo de 5 (cinco) dias, contado a partir da data da notificação.

10.2. As penalidades não excluem a responsabilidade civil ou criminal, caso a licitante vencedora incorra nas mesmas.

10.3. Se a licitante vencedora não observar o prazo fixado para a entrega dos produtos ficará sujeita a multa diária de 1% (um por cento) do valor total dos bens por ela adjudicados, enquanto perdurar atraso, até o limite de 10 (dez) dias. Ultrapassando este limite o pedido poderá ser rescindido, a critério do Município, independentemente da aplicação das sanções cabíveis.

10.4. Na hipótese de inadimplemento parcial da obrigação incorrerá a licitante vencedora em multa de até 15% (quinze por cento) do valor total dos bens por ela adjudicados, conforme critérios de razoabilidade, sendo que o valor será devidamente reajustado na data da aplicação da penalidade.

10.5. Na hipótese de inadimplemento total da obrigação incorrerá a licitante vencedora em multa de 25% (vinte e cinco por cento) do valor total dos objetos por ela adjudicados, devidamente reajustado na data da aplicação da penalidade.

10.6. Se a Prefeitura tiver que ingressar em Juízo em consequência do contrato e/ou de suas partes integrantes, a Contratada, sem prejuízo da indenização e das sanções cabíveis, pagará à Prefeitura, à título de honorários advocatícios, a importância correspondente a 10% (dez por cento) do valor da causa.

10.7. As penalidades e multas previstas não têm caráter compensatório, mas meramente punitivo e, conseqüentemente, o pagamento delas não exime a Contratada da reparação dos eventuais danos, perdas e/ou prejuízo que o seu ato venha acarretar.

10.8. Em nenhuma hipótese de inadimplemento parcial do contrato, o total das multas aplicadas poderá ultrapassar 30% (trinta por cento) do valor total do contrato reajustado, sob pena de rescisão contratual.

10.9. As multas serão descontadas diretamente do pagamento a que a empresa fizer jus.

10.10. O pedido de prorrogação de prazos equivalente ao dia de atraso por justa causa ou força maior, a critério da Prefeitura, só será recebido pela Administração Municipal se acompanhado das justificativas apresentadas à Prefeitura.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SECÃO DE LICITACÃO

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – QUANTO A ENTREGA DOS PRODUTOS

11.1. A entrega será parcelada, de segunda à sexta-feira, exceto feriados, de acordo com as necessidades do Setor de Merenda Escolar. Um representante da unidade requisitante fará o pedido por escrito, via e-mail e a contratada terá o prazo de até 02 (dois) dias úteis contados do pedido, para efetuar a entrega, sob pena da aplicação das sanções cabíveis.

11.1.1. Havendo necessidade, a entrega poderá ser ponto a ponto.

11.1.2. A empresa contratada será responsável pela entrega dos produtos, devendo para isso disponibilizar pessoal habilitado e transporte com carroceria adequado ao tipo de alimento.

11.3. Os materiais utilizados nas embalagens devem estar em conformidade com as Normas e Recomendações de Saúde e Higiene e que sejam capazes de proteger os produtos embalados.

11.4. Constatado qualquer irregularidade, quanto à qualidade, quantidade, peso, no ato da entrega, as mercadorias serão recusadas, devendo as mesmas serem repostas no prazo de 48 (quarenta e oito) horas.

11.5. Com base nos prazos de validades informados nos descritivos, quando da entrega os gêneros deverão ter, no máximo, 30 (trinta) dias da fabricação;

11.6. Todo produto deteriorado, ainda que, com data de validade vigente, deverá ser trocado pelo fornecedor, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, sem adição de qualquer ônus para municipalidade.

11.7. A entrega dos gêneros deverá ocorrer por pessoal devidamente uniformizado portando crachá de identificação da empresa.

11.8. O recebimento dos produtos será em conformidade com os artigos 73 a 76 da Lei Federal n.º8.666/93, mediante recibo.

11.9. Um determinado objeto será inteiramente recusado pela unidade requisitante nas seguintes condições:

11.9.1. Caso tenha sido entregue com as especificações diferentes das contidas no Contrato e em seu anexo, no edital ou na proposta.

11.10. Nos casos de recusa do objeto, a Contratada terá de providenciar a substituição dentro de 48 (quarenta e oito) horas, a partir da comunicação oficial feita pela unidade requisitante, sem adição de qualquer ônus à municipalidade.

11.11. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil, nem a ético-profissional pela perfeita execução do contrato, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou por este instrumento.

11.12. Despesas com frete correrão por conta e risco da empresa vencedora.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS OBRIGAÇÕES DA DETENTORA DA ATA

12.1. Efetuar a entrega dos produtos de acordo com as especificações e demais condições estipuladas no Edital.

12.2. Comunicar à unidade requisitante, de imediato, eventuais motivos que impossibilitem o cumprimento das obrigações constantes neste edital.

12.3. Entregar os objetos solicitados nos locais determinados pelos representantes da Administração do Contratante, no prazo máximo determinado.

12.4. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, as partes dos produtos em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes dos produtos empregados.

12.5. Obter todas as licenças, autorizações e franquias necessárias fornecimento dos objetos registrados e pagar os emolumentos prescritos em lei.

12.6. Responder pelas despesas relativas a encargos trabalhistas, seguro de acidentes, impostos, contribuições previdenciárias e quaisquer outras que forem devidas.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SECÃO DE LICITACÃO

12.7. Responder integralmente por perdas e danos que vier a causar ao Contratante ou a terceiros em razão de ação ou omissão dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita.

12.8. Acatar as exigências dos poderes públicos e pagar, às suas expensas, as multas que lhe sejam impostas pelas autoridades.

12.9. Não será permitido ao pessoal da Contratada o acesso à área do edifício que não aquelas relacionadas ao seu trabalho.

12.10. Organizar-se técnica e administrativamente de modo a cumprir com eficiência as obrigações assumidas.

12.11. Não serão aceitos, em nenhuma hipótese, produto(s) que não atenda(m) as especificações contidas no Termo de Referência.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

13.1. Comunicar a empresa vencedora toda e qualquer ocorrência relacionada com a presente aquisição.

13.2. Efetuar o pagamento à empresa vencedora no prazo estipulado neste edital.

13.3. Rejeitar, no todo ou em parte, os materiais que a empresa vencedora entregar fora das especificações do Edital.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DO GESTOR DO CONTRATO

14.1 Fica nomeado como Gestor do presente Contrato o(a) Servidor(a) _____, RG n° _____, CPF _____, n° _____, Cargo _____, lotado na _____.

14.1.1. No desempenho de suas atividades é assegurado ao gestor do contrato o direito de verificar a perfeita execução do presente Contrato em todos os termos e condições.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA- DOS CASOS DE RESCISÃO

15.1. Constituem casos que possibilitam a rescisão contratual todas as condutas das partes que se adequarem aos motivos tipificados no artigo 78 da Lei Federal 8.666/93, artigo 13 do Decreto Municipal nº 3.863/2009, bem como as ocorrências descritas no edital da licitação.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO PREÇO REGISTRADO

16.1. Durante a vigência da Ata, os preços registrados serão fixos e irreajustáveis, exceto nas hipóteses, devidamente comprovadas, de ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/93 ou de redução dos preços praticados no mercado.

16.2. Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/93, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro processo licitatório.

16.3. Comprovada a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do registro, e, definido o novo preço máximo a ser pago pela Administração, o Proponente registrado será convocado pela Administração Municipal para alteração, por aditamento, do preço da Ata.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DA VINCULAÇÃO DAS PARTES AO EDITAL E À PROPOSTA

17.1. As partes se vinculam ao contido no edital do Pregão Presencial nº ____/2017 e na proposta ofertada pela CONTRATADA.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DISPOSIÇÕES GERAIS



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SECÃO DE LICITACÃO

18.1. Constatado pelo agente do Setor de Merenda Escolar, responsável pelo recebimento dos produtos, através de laudo, que os mesmos encontram-se em desacordo com o Edital, após contraditório da licitante vencedora, o pedido poderá ser cancelado, à critério da Administração, independentemente da aplicação das sanções cabíveis.

18.2. O Município de Pirassununga se reserva ao direito de inspecionar os produtos quando da entrega, podendo recusá-las ou solicitar substituições, e ainda, se reserva ao direito de revogar, anular, adquirir no todo ou em parte, rejeitar todas as propostas, desde que justificadamente haja inconveniência administrativa para seus serviços e por razões de interesse público.

18.3. Despesas com frete e descarregamento correrão por conta e risco da empresa vencedora.

18.4. Os produtos deverão estar de acordo com os termos das especificações do Termo de Referência.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DISPOSIÇÕES FINAIS

19.1. Obriga-se a Contratada a manter, durante todo o contrato, as condições de habilitação e qualificação exigidas no certame licitatório.

19.2. Para as questões que se suscitarem entre as partes contratantes, e que não sejam resolvidas amigavelmente na esfera administrativa, fica eleito o foro da Comarca de Pirassununga para a solução judicial, desistindo as partes de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

19.3. E por estarem as partes justas e de pleno acordo no que se refere aos termos do presente contrato, firmam o mesmo em 02 (duas) vias de igual teor e validade, perante as testemunhas abaixo nomeadas.

Pirassununga, de _____ de _____ de _____.

Contratante

Contratada

Testemunhas: _____



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SECÃO DE LICITACÃO

CONTRATOS OU ATOS JURÍDICOS ANÁLOGOS

CADASTRO DO RESPONSÁVEL

CONTRATANTE:

CONTRATADA:

CONTRATO N°(DE ORIGEM):

OBJETO:

Nome	
Cargo	
RG n°	
CPF n°	
Endereço(*)	
Telefone	
e-mail	

(*) Não deve ser o endereço do Órgão e/ou Poder. Deve ser o endereço onde poderá ser encontrado(a), caso não esteja mais exercendo o mandato ou cargo.

Responsável pelo atendimento a requisições de documentos do TCESP

Nome	
Cargo	
Endereço Comercial do Órgão/Setor	
Telefone e Fax	
e-mail	

LOCAL e DATA:
RESPONSÁVEL: (nome, cargo e assinatura)



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SECÃO DE LICITACÃO

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO CONTRATOS OU ATOS JURÍDICOS ANÁLOGOS

CONTRATANTE: _____
CONTRATADA: _____
CONTRATO N° (DE
ORIGEM): _____
OBJETO: _____
ADVOGADO(S): (*) _____

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

Outrossim, estamos CIENTES, doravante, de que todos os despachos e decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, de conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar Estadual n° 709, de 14 de janeiro de 1993, precedidos de mensagem eletrônica aos interessados.

LOCAL e DATA: _____

CONTRATANTE

Nome e cargo: _____
E-mail institucional: _____
E-mail pessoal: _____
Assinatura: _____

CONTRATADA

Nome e cargo: _____
E-mail institucional _____
E-mail pessoal: _____
Assinatura: _____

ADEMIR ALVES LINDO

Prefeito Municipal

Contratada



PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRASSUNUNGA

Estado de São Paulo
SECÃO DE LICITACÃO

DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE-SP

CONTRATANTE:

CNPJ N°:

CONTRATADA:

CNPJ N°:

CONTRATO N° (DE ORIGEM):

DATA DA ASSINATURA:

VIGÊNCIA:

OBJETO:

VALOR (R\$):

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

LOCAL e DATA:

ADEMIR ALVES LINDO

Prefeito Municipal

e-mail: