



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 140/2024

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 10.912/2024

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO GLOBAL

LOCAL: WWW.NOVOBBM.NET.COM.BR

FINALIDADE: REGISTRO DE PREÇOS

INÍCIO DE RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: 21/01/2025 às 16:00h.

TÉRMINO DO RECEBIMENTO DE PROPOSTAS: 05/02/2025 às 09:00h.

ABERTURA E ANÁLISE DE PROPOSTAS: 05/02/2025 às 09:05h.

INÍCIO DA ETAPA DE LANCES: 05/02/2024, a partir das 09:30h.

SISTEMA: BBM NET LICITAÇÕES ELETRÔNICAS

MODO DE DISPUTA: ABERTO

OBJETO: Registro de preço para aquisição de carnes bovina, suína, frango e peixe, para atender a alimentação escolar dos alunos matriculados nas Unidades Educacionais municipais da rede de ensino de São Vicente.

LOTES:

- LOTE 01, 02, 03, 04 05 e 06 -AMPLA PARTICIPAÇÃO**
- LOTES 07, 08, 09, 10, 11 e 12: COTAS RESERVADAS PARA ME/EPP,** em atendimento ao disposto no inciso III, artigo 48 da Lei 123/2006.

VALIDADE DA PROPOSTA: 60 DIAS



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

PREÂMBULO

A Prefeitura Municipal de São Vicente, torna público, para conhecimento de todos os interessados, que no dia e horário abaixo indicados, será realizada licitação, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, do tipo **MENOR PREÇO**, cujo critério de julgamento será **GLOBAL**, através do site www.novobbmnet.com.br, que será regido pela [Lei Federal nº 14.133, 01 de abril de 2021](#)¹, Decreto Municipal nº 6.375, de 26 de dezembro de 2023², Lei Complementar n.º 123/2006, e demais legislações e regulamentos aplicáveis; e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

A presente licitação será conduzida pelo Sr. Vinícius Freitas Góes Pregoeiro(a) Oficial do Município, nos termos da Portaria n.º 09 – SEP.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é o Registro de preço para aquisição de carnes bovina, suína, frango e peixe, para atender a alimentação escolar dos alunos matriculados nas Unidades Educacionais municipais da rede de ensino de São Vicente

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

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

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

2.2.1. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos

¹ https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm

² <https://leismunicipais.com.br/a/sp/s/sao-vicente/decreto/2023/638/6375/decreto-n-6375-2023-regulamenta-no-ambito-do-municipio-de-sao-vicente-a-lei-federal-n-14133-de-1-de-abril-de-2021-que-dispoe-sobre-licitacoes-e-contratos-administrativos-e-da-outras-providencias?q=6375>



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

2.2.2. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

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

2.4. Não poderão disputar esta licitação:

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

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

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

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

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

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

2.4.7. Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

2.4.8. Agente público do órgão ou entidade licitante;

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

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

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

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

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

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

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



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

3. DO CREDENCIAMENTO NO SISTEMA E EFETIVA PARTICIPAÇÃO

3.1. **Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar Pregão Eletrônico deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal e intransferível, obtida junto à Bolsa Brasileira de Mercadorias.**

3.2. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante. Caberá ao usuário comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a inviabilidade do uso da senha, para imediato bloqueio de acesso.

3.3. O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.

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

3.3.2. As dúvidas e esclarecimentos sobre credenciamento no sistema eletrônico poderão ser dirimidos através da central de atendimento aos licitantes, por telefone, WhatsApp, Chat ou e-mail, disponíveis no endereço eletrônico www.novobbmnet.com.br.

3.4. A participação no Pregão **Eletrônico** dar-se-á por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços, por meio do sistema eletrônico no sítio www.novobbmnet.com.br, **opção "ENTRAR" / opção “BBMNET LICITAÇÕES (Sala de Negociação)”**.

3.4.1. As propostas de preços deverão ser encaminhados eletronicamente até a data e horário definidos, conforme indicação na primeira página deste edital.

3.4.2. **O licitante declarará, em campo próprio do sistema, o cumprimento dos requisitos para a habilitação e a conformidade de sua proposta com as exigências do edital.**

3.4.3. A condição da empresa, **ME/EPP**, deverá ser informada **em campo próprio da plataforma BBMNETLicitações.**



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

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

3.5. **O encaminhamento de proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital**, bem como a **inexistência de qualquer fato impeditivo de sua participação no certame**. O fornecedor será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou da Administração por eventuais danos decorrentes de uso indevido de senha, ainda que por terceiros.

3.6. Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

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

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

4.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

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

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



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

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

4.2.3. **Não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV, do art. 1º, e no inciso III, do art. 5º, da Constituição Federal;**

4.2.4. **Cumprir as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;**

4.2.5. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16, da Lei Federal n.º 14.133/2021;

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

4.4. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.2. ao 4.3. sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei Federal n.º 14.133/2021 e neste Edital.

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

4.6. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

4.7. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

4.7.1. A aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

4.7.2 Os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

4.8. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

4.8.1. Valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

4.8.2. Percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

4.9. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.8. possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

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

4.11. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA E DOS VALORES ESTIMADOS PARA A CONTRATAÇÃO (MÁXIMOS)

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

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



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

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

5.3.1. A proposta inserida na plataforma da BBMNET deverá conter:

- a) Os preços unitários e totais, **em moeda corrente nacional**, com duas casas decimais.
- b) A **marca/fabricante** dos produtos deverá ser **obrigatoriamente** especificada.

5.3.2. Os prazos a serem considerados para elaboração da proposta são:

- a) **Prazo de validade da proposta: mínimo de 60 (sessenta) dias** a contar da data de sua apresentação;
- b) **Prazo de entrega: a entrega deverá ser feita conforme cronograma elabora pela DAE (semanal, quinzenal ou mensalmente), não inferior a 03 (três) dias**, conforme item 14. do Termo de Referência, após o recebimento da Autorização de Fornecimento (AF), via e-mail;
- c) **Prazo para pagamento: não inferior a 30 (trinta) dias.**

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

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

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

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

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

5.9. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

5.10. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, anteriormente inseridos no sistema, dentro do período em que o sistema esteja aberto para o recebimento de proposta.

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

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

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

5.14. Independente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

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

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

5.16. **Deverá ser oferecida proposta para o quantitativo total dos itens nos lotes em que for participar, conforme especificações do edital.**

5.17. **Valores totais estimados (máximos) para a contratação:**

R\$ 29.531.380,00 (vinte e nove milhões, quinhentos e trinta e um mil, trezentos e oitenta reais) **para o valor total da licitação.**

6. DOS VALORES ESTIMADOS

6.1. Os valores estimados da contratação:

LOTE 01 - AMPLA PARTICIPAÇÃO					
LOTE	DESCRIÇÃO	UN.	QUANT.	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	BOLINHO DE CARNE	Kg	42.000	42,94	1.803.480,00



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

	DESCRIÇÃO COMPLETA: BOLINHO DE CARNE: carne moída formatada tipo bolinho, congelada composta apenas por carne bovina enriquecida com ora pro nobis. (corte retirado de animais jovens, produto com aspecto próprio de carne, firme, consistente e não pegajosa, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio da carne), com no máximo 5 % de gordura, ingredientes carne bovina e ora pro nobis, congelado pelo sistema de congelamento rápido individual (IQF), o que evita a formação de blocos no produto e dispensa a necessidade de descongelamento prévio do produto para consumo, preservando suas principais características: cor, textura e sabor, além de manter a segurança microbiológica. A embalagem se dá através de máquina multicabeçote, sem contato manual, o que reforça ainda mais a segurança alimentar. Deve conter em uma porção de 100 g no mínimo 151 kcal e gordura não ultrapassando 3 g na porção e não deve conter gordura saturada e gordura trans, além de não ultrapassar 55 gramas de sódio na mesma porção. As embalagens são em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, atóxicos, apropriados para contato com alimento, resistentes ao transporte e armazenamento, litografada: identificação de lote, data de fabricação, validade e número de registro no SIF/DIPOA e o armazenamento ocorre em câmara de estocagem de produtos congelados à - 12°C. Deverá ser submetido a processo de congelamento (IQF), de acordo com a legislação vigente e em pacotes de 2kg.				
02	CARNE BOVINA CONGELADA SEM OSSO - PALETA (MOÍDA) DESCRIÇÃO COMPLETA: CARNE BOVINA CONGELADA SEM OSSO - PALETA (MOÍDA); PROCESSO: REFILAR, EQUALIZAR E CONGELAR A PEÇA, EM TEMPERATURA MENOS 3,5 A 4,5 ° C. , ENVIAR PARA MOEDOR E ENCAMINHAR PARA TUNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA "IQF". ACONDICIONAR NA EMBALAGEM PRIMARIA EM PORCOES COM CERCA DE 2 KG E EM CAIXAS DE PAPELAO, CONTENDO 6 PACOTES CADA. SAO LACRADAS E RECEBEM	Kg	42.000	48,43	2.034.060,00



Prefeitura Municipal de São Vicente

Cidade Monumento da História da Pátria

Cellula Mater da Nacionalidade

	UMA ETIQUETA TESTEIRA COM AS INFORMAÇÕES NECESSÁRIAS (DATA DE VALIDADE, PRODUÇÃO, PESO LÍQUIDO E BRUTO, DADOS DA UNIDADE PRODUTORA, ETC); PRAZO DE VALIDADE: 01 ANO A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO.				
03	CARNE BOVINA EM CUBOS E CONGELADA: MÚSCULO DESCRIÇÃO COMPLETA: CARNE PROVENIENTE DE MACHOS DE ESPÉCIES BOVINA JOVENS, SÁDIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, PROCENTE DE QUARTO TRASEIRO, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS, EM CUBOS DE NO MÁXIMO 3X3CM FRESCA OU CONGELADA, APARADA E APRESENTADA NO CORTE: MÚSCULO. A CARNE DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES E LARVA E DE QUALQUER ALTERAÇÃO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA; COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS; ODOR PRÓPRIO; TIPO DE CORTE CARACTERÍSTICO	Kg	42.000	51,31	2.155.020,00
04	CARNE BOVINA TIPO PATINHO EM BIFE CONGELADO IQF DESCRIÇÃO COMPLETA: CARNE BOVINA TIPO PATINHO EM BIFE CONGELADO IQF : PROVENIENTE DE MACHOS BOVINOS, SÁDIOS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. DEVE SER REALIZADA A APARAGEM, RETIRANDO O EXCESSO DE GORDURAS E CARTILAGEM. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, FLEXÍVEIS, ATÓXICAS, RESISTENTES. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO CONTENDO: NOME ENDEREÇO DO ESTABELECIMENTO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E DATA DE PRODUÇÃO E VALIDADE. OS BIFES DEVEM PESAR 60 A 80 GRAMAS.	Kg	42.000	54,90	2.305.800,00



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

	EMBALAGEM DE 02 QUILOS. DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CARROCERIA FECHADA E ISOTÉRMICA.				
05	CARNE BOVINA CONGELADA SEM OSSO - PALETA (ISCAS/TIRAS) DESCRIÇÃO COMPLETA: CARNE BOVINA CONGELADA SEM OSSO – PALETA (ISCAS/TIRAS); PROCESSO: REFILAR, EQUALIZAR E CONGELAR A PEÇA, CORTA-SE EM ISCAS COM EQUIPAMENTO APROPRIADO E SÃO ENCAMINHADOS PARA TUNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA "IQF" PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL DAS ISCAS. ACONDICIONAR NA EMBALAGEM PRIMARIA EM PORCOES COM CERCA DE 2 KG E EM CAIXAS DE PAPELÃO, CONTENDO 6 PACOTES CADA. SÃO LACRADAS E RECEBEM UMA ETIQUETA TESTEIRA COM AS INFORMAÇÕES NECESSARIAS (DATA DE VALIDADE, PRODUÇÃO, PESO LÍQUIDO E BRUTO, DADOS DA UNIDADE PRODUTORA, ETC); PRAZO DE VALIDADE: 01 ANO A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO.	Kg	42.000	52,04	2.185.680,00
06	CARNE DE BOVINO, OBTIDA DO CORTE DE PATINHO EM CUBOS COM LEGUMES, TEMPERO E CONGELADO PELO SISTEMA IQF DESCRIÇÃO COMPLETA: CARNE DE BOVINO, OBTIDA DO CORTE DE PATINHO EM CUBOS COM LEGUMES, TEMPERO E CONGELADO PELO SISTEMA IQF: com aproximadamente 25mm x 25mm, livre de tecidos conjuntivo, ossos, cartilagens, tendões, coágulos e nodos linfáticos, podendo conter gordura (10%) e aponevroses (3%). Produto levemente temperado e acrescido de legumes. Não contém alergênico. Carne de bovino (70%), obtida do corte de patinho, inspecionada de fornecedores credenciados e fiscalizados pelo SIF/DIPOA/MAPA, cortado em cubos, levemente temperada (isento de pimenta), atendendo parâmetros pré-estabelecidos em legislação vigente e acrescidos de legumes, contendo 10% cenoura em rodela, 10% batata, 10% ervilha e enriquecida com ora pro nobis. Previamente higienizados, fracionados e congelados IQF. Aspecto: próprio, não	Kg	23.000	54,36	1.250.280,00



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

	amolecido, não pegajoso, soltas, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e larvas. Consistência: característica do produto. Cor: característica do produto. Odor e sabor: característico do produto. Processo de congelamento: IQF (individually quick frozen) à -35°C (trinta e cinco graus centígrados negativos). Embalagem primária: sacos plásticos transparentes de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos de acordo com a RDS nº 105/99 e RDC nº 51/10 da Anvisa, com fecho termossoldado, com demais informações e identificações aplicadas de forma indelével e de acordo com legislação vigente. Peso líquido: 2 kg (dois quilogramas). Peso líquido da embalagem vazia: 20g (vinte gramas). Embalagem primária: caixa de papelão ondulado reforçado, etiqueta externa com identificação do produto e da empresa, conforme resolução 360/03 Anvisa. Peso líquido: 16 kg (dezesseis quilogramas). Peso líquido da embalagem vazia: 880g (oitocentos e oitenta gramas). Fechamento: fita de arqueamento e/ou adesiva.				
07	CARNE BOVINA TIPO LAGARTO EM ISCAS FLOCADO COM ESPECIARIAS NATURAIS, CONGELADO IQF DESCRIÇÃO COMPLETA: Descrição completa: CARNE BOVINA PROVENIENTE DE CORTE DENOMINADO LAGARTO, PROCESSADO NA FORMA DE TIRAS (FLOCULADO), ISENTO DE PELES, VEIAS, APONEUROSES, CARTILAGENS, INTESTINOS, TENDÕES, FRAGMENTOS OSSOS E OUTROS TECIDOS INFERIORES. CONTENDO: CARNE BOVINA, ÁGUA (2,5%), TOMATE, CEBOLA, ALHO, SALSA, ALECRIM, ÓREGANO, CEBOLINHA, COMINHO E GENGIBRE EM PÓ. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM ALERGÊNICOS. DEVERÁ SER CORTADA EM FILETES DE 2,5 A 3,0 CM DE LARGURA, 5 A 6 CM DE COMPRIMENTO, 0,3 A 0,5 CM DE ESPESSURA E SUBMETIDA A	Kg	12.000	55,76	669.120,00



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

	PROCESSO DE CONGELAMENTO IQF.; A CARNE DEVE SE APRESENTAR LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA PRÓPRIA, RESISTENTE, FECHADA CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 2KG.ROTULAGEM: O PRODUTO DEVE SER IDENTIFICADO POR DIZERES IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL COM TODAS AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS POR LEI (RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003.) EMBALAGEM SECUNDARIA: DE CAIXA DE PAPELÃO TENDO ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO.				
VALOR TOTAL ESTIMADO PARA O LOTE 01					12.403.440,00

LOTE 02 - AMPLA PARTICIPAÇÃO					
LOTE	DESCRIÇÃO	UN.	QUANT.	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA CONGELADA IQF DESCRIÇÃO COMPLETA: SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA CONGELADA IQF sem pele, cartilagens e gorduras, congelada IQF. Embalagem: saco de polietileno, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo de 1 a 2 kg do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão e reforçado resistente ao impacto e com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva. O transporte deverá ser em condições que preservem tanto as características físico- químicas, microbiológicas em temperaturas entre -12 e 18°C. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (instrução normativa nº22, de 24 de novembro de 2005-MAPA).	Kg	42.000	37,89	1.591.380,00
02	PEITO DE FRANGO CONGELADO COZIDO E DESFIADO DESCRIÇÃO COMPLETA: PEITO DE FRANGO CONGELADO COZIDO E DESFIADO: peito de frango congelado cozido e desfiado composto apenas com	Kg	38.000	50,38	1.914.440,00



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

	peito de frango, sem osso, sem pele, sem cartilagem, sem tendão e gordura máxima de 5%, não poderá conter aditivo de nenhuma espécie. Prazo de validade: a validade deverá ser de 12 meses. Embalagem: saco de polietileno, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo de 1 a 2 kg do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão e reforçado resistente ao impacto e com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva. O transporte deverá ser em condições que preservem tanto as características físico-químicas, microbiológicas em temperaturas entre -12 e 18°C. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (instrução normativa nº22, de 24 de novembro de 2005-MAPA)				
03	CORTES CONGELADOS IQF DE FRANGO – FILEZINHO DE SASSAMI DESCRIÇÃO COMPLETA: CORTES CONGELADOS IQF DE FRANGO – FILEZINHO SASSAMI : CORTES CONGELADOS DE FRANGO - FILEZINHO; PRODUTO EMBALADO EMSACOS TIPO ALMOFADAS, TERMOSELADAS E COM PESO DE 1 KG; CAIXAS COM PESO DE 18 KG CONTENDO 18 PACOTES; VALIDADE DO PRODUTO 18MESES; PADROES FISICO QUIMICO - ASPECTO UNIFORME SEM ACUMULO SANGUINEO, SEM CORPOS ESTRANHOS E SEM MANCHAS ESCURAS;COLORAÇÃO UNIFORME SEM MANCHAS ESCURAS OU CLARAS, VARIANDO DO AMARELO A VERMELHADO OU AMARELO ESBRANQUIÇADO; CONSISTENCIA FIRME,MACIA,LIGEIRAMENTE UMIDA; ODOR E SABOR SUAVE, AGRADAVEL, CARACTERISTICO E PROPRIO.	Kg	42.000	36,39	1.528.380,00
04	PEITO DE FRANGO EM CUBOS COM LEGUMES, CONGELADO PELO SISTEMA IQF DESCRIÇÃO COMPLETA: PEITO DE FRANGO EM CUBOS COM LEGUMES, CONGELADO PELO SISTEMA IQF: carne de frango, obtida do corte do peito, em cubos com aproximadamente 30mm x	Kg	30.000	39,23	1.176.900,00



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

	30mm, livre de tecidos conjuntivo, ossos, cartilagens, tendões, coágulos e nodos linfáticos, podendo conter gordura (10%), aponevroses (3%). O produto é acrescido de legumes. Não contém alergênico. Carne de frango (70%), obtida do corte do peito, inspecionada de fornecedores credenciados e fiscalizados pelo SIF/DIPOA/MAPA, cortado em cubos, (isento de pimenta), atendendo parâmetros pré- estabelecidos em legislação vigente e acrescido de legumes (30% legumes = cenoura 15%, milho 7,5% e ervilha 7,5%) e enriquecida com ora pro nobis. Previamente higienizados, fracionados e congelados IQF. Aspecto: próprio, não amolecido, não pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e larvas. Consistência: característica do produto. Cor: característica do produto. Odor e sabor: característico do produto. Processo de congelamento: IQF à -35°C (trinta e cinco graus centígrados negativos). Embalagem primária: sacos plásticos transparente de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos de acordo com a RDC nº 105/99 e RDC nº 51/10 da Anvisa, com fecho termossoldado, com demais informações e identificações aplicadas de forma indelével e de acordo com legislação vigente. Peso líquido: 2 kg (dois quilogramas). Peso líquido da embalagem vazia: 20g (vinte gramas). Embalagem primária: caixa de papelão ondulado reforçado, etiqueta externa com identificação do produto e da empresa, conforme resolução 360/03 Anvisa. Peso líquido: 16 kg (dezesesseis quilogramas). Peso líquido da embalagem vazia: 880g (oitocentos e oitenta gramas). Fechamento: fita de aqueamento e/ou adesiva.				
05	ALMÔNDEGA DE CARNE DE FRANGO IQF DESCRIÇÃO COMPLETA: ALMÔNDEGA DE CARNE DE FRANGO IQF descrição: cortes de peito de frango, coxa e sobrecoxa. contendo somente carne de frango, água, enriquecida com ora-pró nobis. manipulado em condições higiênicas, proveniente de animais em boas condições	Kg	28.000	40,33	1.129.240,00



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

	de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. deverá ser submetida a processo de congelamento IQF, processada com formato de almôndega de 15gr a 25 gr. não poderá conter soja e glúten. congelado. toda matéria prima de origem animal utilizada deverá ser proveniente de estabelecimento inspecionado pelo órgão competente. embalagem primária: saco de material flexível, resistente, litografado. com rotulagem de acordo com a legislação vigente (rdc 360) aprovada para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da anvisa. demais especificações conforme termo de referência em anexo.				
06	CARNE DE FRANGO PEITO EM FORMA DE BIFES COM ESPECIARIAS NATURAIS IQF DESCRIÇÃO COMPLETA: Descrição completa: CARNE DE FRANGO, PROVENIENTE DE CORTE DENOMINADO PEITO, PROCESSADO NA FORMA DE BIFES DE APROXIMADAMENTE 70G, ISENTO DE PELES, VEIAS, APONEUROSSES, CARTILAGENS, INTESTINOS, TENDÕES, OU FRAGMENTOS OSSOS E OUTROS TECIDOS INFERIORES. CONTENDO: CARNE DE FRANGO, ÁGUA (2,5%), TOMATE, CEBOLA, ALHO, SALSA, ALECRIM, ÓREGANO, CEBOLINHA, COMINHO E MANGERICÃO. NÃO CONTEM GLÚTEN. SEM QUAISQUER TIPOS DE CONSERVANTES, ISENTO DE PIMENTA, GLUTAMATO MONOSSÓDICO, ADITIVOS QUÍMICOS, ESTABILIZANTES, AROMATIZANTES, CONSERVANTES E CORANTES. DEVERÁ SER SUBMETIDO A PROCESSO DE CONGELAMENTO (IQF), DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E EM PACOTES DE 2KG.	Kg	12.000	39,25	417.000,00
VALOR TOTAL ESTIMADO PARA O LOTE 02					7.811.340,00

LOTE 03 - AMPLA PARTICIPAÇÃO					
LOTE	DESCRIÇÃO	UN.	QUANT.	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	CARNE SUINA NO CORTE DE PERNIL EM ISCA CONGELADO	Kg	36.000	34,83	1.253.880,00



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

	DESCRIÇÃO COMPLETA: CARNE SUÍNA NO CORTE: PERNIL EM ISCA CONGELADO, SENDO CARNE PROVENIENTE DE MACHOS DE ESPÉCIE SUÍNA, JOVENS, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, PROCEDENTE DE QUARTO TRASEIRO, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS, EM PEÇA, RESFRIADA, APARADA E APRESENTADA NO CORTE: PERNIL. INGREDIENTES: ISCA DE PERNIL, ÁGUA, SAL, PROTEÍNA DE SOJA, ESTABILIZANTE: POLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 452I), ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316), GLICOSE E CONDIMENTOS NATURAIS. CARACTERÍSTICAS: - GERAIS: DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONERVOSES). A CARNE DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITOS, SUJIDADE E LARVA E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. - ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA; COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS; ODOR: PRÓPRIO; TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA				
02	FILET MIGNON SUÍNO EM CUBOS COM LEGUMES, TEMPERADO E CONGELADO PELO SISTEMA IQF DESCRIÇÃO COMPLETA: FILET MIGNON SUÍNO EM CUBOS COM LEGUMES, TEMPERADO E CONGELADO PELO SISTEMA IQF carne de suíno, obtida do corte de filé mignon em cubos, com aproximadamente 25mm x 25mm, livre de tecidos conjuntivo, ossos, cartilagens, tendões, coágulos e nodos linfáticos, podendo conter gordura (10%), aponevroses (3%). Produto levemente temperado e acrescido de legumes. Carne de suíno (70%), obtida do corte de filé mignon, inspecionada de fornecedores credenciados e fiscalizados pelo SIF/DIPOA/MAPA, levemente temperada	Kg	18.000	43,49	782.820,00



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

(isento de pimenta), cortado em cubos, atendendo parâmetros pré-estabelecidos da legislação vigente e acrescido de legumes (30% = cenoura 15%, milho 7,5% e ervilha 7,5%) previamente higienizados, fracionados e congelados IQF. Aspecto: próprio, não amolecido, não pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e larvas. Consistência: característica do produto. Cor: característica do produto. Odor e sabor: característico do produto. Processo de congelamento: IQF (individually quick frozen) à -35°C (trinta e cinco graus centígrados negativos). Embalagem primária: sacos plásticos transparente de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos de acordo com a RDC nº 105/99 e RDC nº 51/10 da Anvisa, com fecho termossoldado, com demais informações e identificações aplicadas de forma indelével e de acordo com legislação vigente. Peso líquido: 2 kg (dois quilogramas). Peso líquido da embalagem vazia: 20g (vinte gramas). Embalagem primária: caixa de papelão ondulado reforçado, etiqueta externa com identificação do produto e da empresa, conforme resolução 360/03 Anvisa. Peso líquido: 16 kg (dezesesseis quilogramas). Peso líquido da embalagem vazia: 880g (oitocentos e oitenta gramas). Fechamento: fita de arqueamento e/ou adesiva				
VALOR TOTAL ESTIMADO PARA O LOTE 03				2.036.700,00

LOTE 04 - AMPLA PARTICIPAÇÃO					
LOTE	DESCRIÇÃO	UN.	QUANT.	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	FILÉ DE PIRAMUTABA SEM PELE E SEM ESPINHA EM ISCA IQF DESCRIÇÃO COMPLETA: FILÉ DE PIRAMUTABA SEM PELE E SEM ESPINHA EM ISCA IQF Descrição completa: PRODUTO OBTIDO DE PESCADO, LIMPO, CORTADO EM FILÉ/TIRA DE PESO APROXIMADO DE 60 (SESSENTA) GRAMAS, SEM ESPINHA E SEM PELE. DEVE ESTAR CONGELADO	Kg	27.000	63,64	1.718.280,00



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

	COM A TECNOLOGIA IQF – INDIVIDUAL QUICK FROZEN. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS OU DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LO OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. NÃO DEVE APRESENTAR ASPECTO ALTERADO, MUTILADO, TRAUMATIZADO OU DEFORMADO, LESÕES, DOENÇAS MICROBIANAS, CHEIRO OU SABOR ANORMAL. NÃO DEVE SER PROVENIENTE DE ÁGUA CONTAMINADA OU POLUÍDA, NEM RECOLHIDO JÁ MORTO. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS (ANTES E APÓS COCÇÃO): ASPECTO: PRÓPRIO; COR: CARACTERÍSTICA; ODOR: CARACTERÍSTICO; SABOR: CARACTERÍSTICO; TEXTURA: CARACTERÍSTICA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 180 (CENTO E OITENTA) DIAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA EMBALAGEM ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE, TERMOSSOLDADA, COM ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO OU INFORMAÇÕES NA EMBALAGEM, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 1KG A 2KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO (FUNDO E TAMPA), RESISTENTE AO IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM RESFRIADA, COM CAPACIDADE PARA 20,0KG (VINTE QUILOS), CONTENDO APENAS 01(UM) TIPO DE CORTE. A CAIXA DEVE CONTER AS INFORMAÇÕES NECESSÁRIAS IMPRESSAS OU EM ETIQUETAS.				
VALOR TOTAL ESTIMADO PARA O LOTE 04					1.718.280,00

LOTE 05 - AMPLA PARTICIPAÇÃO					
LOTE	DESCRIÇÃO	UN.	QUANT.	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	CARNE IN NATURA BIFE A ROLE DESCRIÇÃO COMPLETA: CARNE IN NATURA BIFE A ROLE, BOVINO IQF: RECHEADO COM CENOURA E VAGEMPREPARADO COM CARNE BOVINA E LEGUMES (CENOURA E VAGEM), TEMPEROS NATURAIS, ISENTO	Kg	10.000	67,24	672.400,00



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

	DE GLUTAMATO MONOSSÓDICO - ROLE FIXO POR COLA COMESTÍVEL, ISENTOS DE OBJETOS PERFURANTES; - PRODUTO CONGELADO IQF PESO MÉDIO UNITÁRIO DE APROXIMADAMENTE 100G COM (VARIAÇÃO DE +/- 10%)- EMBALAGEM PRIMARIA: SACOS DE POLIETILENO DE 1 A 3KG- EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXAS DE PAPELÃO RESISTENTE, LACRADAS, COM 2 A 10KG)VALORES NUTRICIONAIS IGUAIS OU ACIMA (G/100): PROTEÍNA 20. GORDURA TOTAIS (MAX): 6 EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA PRÓPRIA, RESISTENTE, FECHADA CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 1 A 3KG. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVE SER IDENTIFICADO POR DIZERES IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL COM TODAS AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS POR LEI (RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003.) EMBALAGEM SECUNDARIA: DE CAIXA DE PAPELÃO TENDO ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO.				
VALOR TOTAL ESTIMADO PARA O LOTE 05					672.400,00

LOTE 06 - AMPLA PARTICIPAÇÃO					
LOTE	DESCRIÇÃO	UN.	QUANT.	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	CARNE IN NATURA BIFE A ROLE DE FRANGO (IQF) DESCRIÇÃO COMPLETA: CARNE IN NATURA BIFE A ROLE DE FRANGO (IQF) : COM CENOURA E VAGEM PREPARADO COM FILE DE PEITO DE FRANGO E LEGUMES (CENOURA E VAGEM), TEMPEROS NATURAIS, ISENTO DE GLUTAMATO MONOSSÓDICO;- ROLE FIXO POR COLA COMESTÍVEL, ISENTOS DE OBJETOS PERFURANTES;- PRODUTO CONGELADO EM IQF - PESO MÉDIO UNITÁRIO APROXIMADO DE 100G (COM VARIAÇÃO DE +/- 10%);- EMBALAGEM PRIMARIA:SACOS DE POLIETILENO DE 1 A 5KG;- EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXAS DE PAPELÃO RESISTENTE, LACRADAS, COM 2 A 10KG.- VALORES NUTRICIONAIS G/100 (IGUAIS OU	Kg	13.000	50,63	658.190,00



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

	ACIMA):- PROTEÍNAS:17- GORDURAS TOTAIS (MAX): 6 EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTE DE POLIETILENO TRANSPARENTE, IMPRESSO, ATÓXICO, RESISTENTE HERMETICAMENTE FECHADO, LACRE POR TERMO SOLDAGEM CONTENDO 2,0 A 3,0 QUILOGRAMAS DO PRODUTO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVE SER IDENTIFICADO POR DIZERES IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL COM TODAS AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS POR LEI (RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003.). A DATA DE EMBALAGEM DO PRODUTO NÃO PODERÁ SER ANTERIOR A 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM SECUNDARIA: DE PAPELÃO ONDULADO TENDO ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. COM PESO MAXIMO DE 12 KG				
VALOR TOTAL ESTIMADO PARA O LOTE 06					658.190,00

LOTE 07 – RESERVADO A ME/EPP					
LOTE	DESCRIÇÃO	UN.	QUANT.	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	BOLINHO DE CARNE DESCRIÇÃO COMPLETA: BOLINHO DE CARNE: carne moída formatada tipo bolinho, congelada composta apenas por carne bovina enriquecida com ora pro nobis. (corte retirado de animais jovens, produto com aspecto próprio de carne, firme, consistente e não pegajosa, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio da carne), com no máximo 5 % de gordura, ingredientes carne bovina e ora pro nobis, congelado pelo sistema de congelamento rápido individual (IQF), o que evita a formação de blocos no produto e dispensa a necessidade de descongelamento prévio do produto para consumo, preservando suas principais características: cor, textura e sabor, além de manter a segurança microbiológica. A embalagem se dá através de máquina multicabeçote, sem contato manual, o que reforça ainda mais a segurança alimentar. Deve conter em uma porção de 100 g no mínimo 151 kcal e gordura não	Kg	7.000	42,94	300.580,00



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

	ultrapassando 3 g na porção e não deve conter gordura saturada e gordura trans, além de não ultrapassar 55 gramas de sódio na mesma porção. As embalagens são em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, atóxicos, apropriados para contato com alimento, resistentes ao transporte e armazenamento, litografada: identificação de lote, data de fabricação, validade e número de registro no SIF/DIPOA e o armazenamento ocorre em câmara de estocagem de produtos congelados à - 12°C. Deverá ser submetido a processo de congelamento (IQF), de acordo com a legislação vigente e em pacotes de 2kg.				
02	CARNE BOVINA CONGELADA SEM OSSO - PALETA (MOÍDA) DESCRIÇÃO COMPLETA: CARNE BOVINA CONGELADA SEM OSSO - PALETA (MOÍDA); PROCESSO: REFILAR, EQUALIZAR E CONGELAR A PEÇA, EM TEMPERATURA MENOS 3,5 A 4,5 ° C. , ENVIAR PARA MOEDOR E ENCAMINHAR PARA TUNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA "IQF". ACONDICIONAR NA EMBALAGEM PRIMARIA EM PORCOES COM CERCA DE 2 KG E EM CAIXAS DE PAPELÃO, CONTENDO 6 PACOTES CADA. SÃO LACRADAS E RECEBEM UMA ETIQUETA TESTEIRA COM AS INFORMAÇÕES NECESSÁRIAS (DATA DE VALIDADE, PRODUÇÃO, PESO LÍQUIDO E BRUTO, DADOS DA UNIDADE PRODUTORA, ETC); PRAZO DE VALIDADE: 01 ANO A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO.	Kg	7.000	48,43	339.010,00
03	CARNE BOVINA EM CUBOS E CONGELADA: MÚSCULO DESCRIÇÃO COMPLETA: CARNE PROVENIENTE DE MACHOS DE ESPÉCIES BOVINA JOVENS, SÁDIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, PROCENTE DE QUARTO TRASEIRO, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS, EM CUBOS DE NO MÁXIMO 3X3CM FRESCA OU CONGELADA, APARADA E APRESENTADA NO CORTE: MÚSCULO. A CARNE DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS, SUJIDADES E	Kg	7.000	51,31	359.170,00



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

	LARVA E DE QUALQUER ALTERAÇÃO. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA; COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS; ODOR PRÓPRIO; TIPO DE CORTE CARACTERÍSTICO				
04	CARNE BOVINA TIPO PATINHO EM BIFE CONGELADO IQF DESCRIÇÃO COMPLETA: CARNE BOVINA TIPO PATINHO EM BIFE CONGELADO IQF : PROVENIENTE DE MACHOS BOVINOS, SADIOS ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. DEVE SER REALIZADA A APARAGEM, RETIRANDO O EXCESSO DE GORDURAS E CARTILAGEM. EMBALAGEM PRIMÁRIA EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, FLEXÍVEIS, ATÓXICAS, RESISTENTES. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO CONTENDO: NOME ENDEREÇO DO ESTABELECIMENTO, CONSTANDO OBRIGATORIAMENTE REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE E DATA DE PRODUÇÃO E VALIDADE. OS BIFES DEVEM PESAR 60 A 80 GRAMAS. EMBALAGEM DE 02 QUILOS. DEVERÁ SER TRANSPORTADA EM CARROCERIA FECHADA E ISOTÉRMICA.	Kg	7.000	54,90	384.300,00
05	CARNE BOVINA CONGELADA SEM OSSO - PALETA (ISCAS/TIRAS) DESCRIÇÃO COMPLETA: CARNE BOVINA CONGELADA SEM OSSO – PALETA (ISCAS/TIRAS); PROCESSO: REFILAR, EQUALIZAR E CONGELAR A PEÇA, CORTA-SE EM ISCAS COM EQUIPAMENTO APROPRIADO E SÃO ENCAMINHADOS PARA TUNEL DE CONGELAMENTO COM TECNOLOGIA "IQF" PARA CONGELAMENTO INDIVIDUAL DAS ISCAS. ACONDICIONAR NA EMBALAGEM PRIMÁRIA EM PORCOES COM CERCA DE 2 KG E EM CAIXAS DE PAPELÃO, CONTENDO 6 PACOTES CADA. SÃO LACRADAS E RECEBEM UMA ETIQUETA TESTEIRA COM AS INFORMAÇÕES NECESSÁRIAS (DATA DE VALIDADE,	Kg	7.000	52,04	364.280,00



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

	PRODUCAO, PESOLÍQUIDO E BRUTO, DADOS DA UNIDADE PRODUTORA, ETC); PRAZO DE VALIDADE: 01 ANO A CONTAR DA DATA DE FABRICAÇÃO.				
06	CARNE DE BOVINO, OBTIDA DO CORTE DE PATINHO EM CUBOS COM LEGUMES, TEMPERO E CONGELADO PELO SISTEMA IQF DESCRIÇÃO COMPLETA: CARNE DE BOVINO, OBTIDA DO CORTE DE PATINHO EM CUBOS COM LEGUMES, TEMPERO E CONGELADO PELO SISTEMA IQF: com aproximadamente 25mm x 25mm, livre de tecidos conjuntivo, ossos, cartilagens, tendões, coágulos e nodos linfáticos, podendo conter gordura (10%) e aponevroses (3%). Produto levemente temperado e acrescido de legumes. Não contém alergênico. Carne de bovino (70%), obtida do corte de patinho, inspecionada de fornecedores credenciados e fiscalizados pelo SIF/DIPOA/MAPA, cortado em cubos, levemente temperada (isento de pimenta), atendendo parâmetros pré-estabelecidos em legislação vigente e acrescidos de legumes, contendo 10% cenoura em rodela, 10% batata, 10% ervilha e enriquecida com ora pro nobis. Previamente higienizados, fracionados e congelados IQF. Aspecto: próprio, não amolecido, não pegajoso, soltas, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e larvas. Consistência: característica do produto. Cor: característica do produto. Odor e sabor: característico do produto. Processo de congelamento: IQF (individually quick frozen) à -35°C (trinta e cinco graus centígrados negativos). Embalagem primária: sacos plásticos transparentes de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos de acordo com a RDS nº 105/99 e RDC nº 51/10 da Anvisa, com fecho termossoldado, com demais informações e identificações aplicadas de forma indelével e de acordo com legislação vigente. Peso líquido: 2 kg (dois quilogramas). Peso líquido da embalagem vazia: 20g (vinte gramas). Embalagem primária: caixa de papelão ondulado reforçado, etiqueta	Kg	4.000	54,36	217.440,00



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

	externa com identificação do produto e da empresa, conforme resolução 360/03 Anvisa. Peso líquido: 16 kg (dezesseis quilogramas). Peso líquido da embalagem vazia: 880g (oitocentos e oitenta gramas). Fechamento: fita de arqueamento e/ou adesiva.				
07	CARNE BOVINA TIPO LAGARTO EM ISCAS FLOCADO COM ESPECIARIAS NATURAIS, CONGELADO IQF DESCRIÇÃO COMPLETA: Descrição completa: CARNE BOVINA PROVENIENTE DE CORTE DENOMINADO LAGARTO, PROCESSADO NA FORMA DE TIRAS (FLOCULADO), ISENTO DE PELES, VEIAS, APONEUROSES, CARTILAGENS, INTESTINOS, TENDÕES, FRAGMENTOS OSSOS E OUTROS TECIDOS INFERIORES. CONTENDO: CARNE BOVINA, ÁGUA (2,5%), TOMATE, CEBOLA, ALHO, SALSA, ALECRIM, ÓREGANO, CEBOLINHA, COMINHO E GENGIBRE EM PÓ. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM ALERGÊNICOS. DEVERÁ SER CORTADA EM FILETES DE 2,5 A 3,0 CM DE LARGURA, 5 A 6CM DE COMPRIMENTO, 0,3 A 0,5CM DE ESPESSURA E SUBMETIDA A PROCESSO DE CONGELAMENTO IQF;. A CARNE DEVE SE APRESENTAR LIVRE DE PARASITAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA PRÓPRIA, RESISTENTE, FECHADA CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 2KG. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVE SER IDENTIFICADO POR DIZERES IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL COM TODAS AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS POR LEI (RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003.) EMBALAGEM SECUNDARIA: DE CAIXA DE PAPELÃO TENDO ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO.	Kg	3.000	55,76	167.280,00
VALOR TOTAL ESTIMADO PARA O LOTE 07					2.132.060,00



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

LOTE 08 - RESERVADO A ME/EPP					
LOTE	DESCRIÇÃO	UN.	QUANT.	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	CARNE IN NATURA BIFE A ROLE DESCRIÇÃO COMPLETA: CARNE IN NATURA BIFE A ROLE, BOVINO IQF: RECHEADO COM CENOURA E VAGEMPREPARADO COM CARNE BOVINA E LEGUMES (CENOURA E VAGEM), TEMPEROS NATURAIS, ISENTO DE GLUTAMATO MONOSSÓDICO - ROLE FIXO POR COLA COMESTÍVEL, ISENTOS DE OBJETOS PERFURANTES; - PRODUTO CONGELADO IQF PESO MÉDIO UNITÁRIO DE APROXIMADAMENTE 100G COM (VARIAÇÃO DE +/- 10%)- EMBALAGEM PRIMARIA: SACOS DE POLIETILENO DE 1 A 3KG- EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXAS DE PAPELÃO RESISTENTE, LACRADAS, COM 2 A 10KG)VALORES NUTRICIONAIS IGUAIS OU ACIMA (G/100): PROTEÍNA 20. GORDURA TOTAIS (MAX): 6 EMBALAGEM PRIMÁRIA: PLÁSTICA PRÓPRIA, RESISTENTE, FECHADA CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 1 A 3KG. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVE SER IDENTIFICADO POR DIZERES IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL COM TODAS AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS POR LEI (RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003.) EMBALAGEM SECUNDARIA: DE CAIXA DE PAPELÃO TENDO ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO.	Kg	2.000	67,24	134.480,00
VALOR TOTAL ESTIMADO PARA O LOTE 08					134.480,00

LOTE 09 - RESERVADO A ME/EPP					
LOTE	DESCRIÇÃO	UN.	QUANT.	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	CARNE IN NATURA BIFE A ROLE DE FRANGO (IQF) DESCRIÇÃO COMPLETA: CARNE IN NATURA BIFE A ROLE DE FRANGO (IQF) : COM CENOURA E VAGEM PREPARADO COM FILE DE PEITO DE FRANGO E LEGUMES (CENOURA E VAGEM), TEMPEROS NATURAIS, ISENTO DE GLUTAMATO	Kg	3.000	50,63	151.890,00



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

MONOSSÓDICO;- ROLE FIXO POR COLA COMESTÍVEL, ISENTOS DE OBJETOS PERFURANTES;- PRODUTO CONGELADO EM IQF - PESO MÉDIO UNITÁRIO APROXIMADO DE 100G (COM VARIAÇÃO DE+/- 10%);- EMBALAGEM PRIMARIA:SACOS DE POLIETILENO DE 1 A 5KG;- EMBALAGEM SECUNDARIA: CAIXAS DE PAPELÃO RESISTENTE, LACRADAS, COM 2 A 10KG.- VALORES NUTRICIONAIS G/100 (IGUAIS OU ACIMA):- PROTEÍNAS:17- GORDURAS TOTAIS (MAX): 6 EMBALAGEM PRIMÁRIA: PACOTE DE POLIETILENO TRANSPARENTE, IMPRESSO, ATÓXICO, RESISTENTE HERMETICAMENTE FECHADO, LACRE POR TERMO SOLDAGEM CONTENDO 2,0 A 3,0 QUILOGRAMAS DO PRODUTO. ROTULAGEM: O PRODUTO DEVE SER IDENTIFICADO POR DIZERES IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL COM TODAS AS INFORMAÇÕES EXIGIDAS POR LEI (RESOLUÇÃO RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003.). A DATA DE EMBALAGEM DO PRODUTO NÃO PODERÁ SER ANTERIOR A 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM SECUNDARIA: DE PAPELÃO ONDULADO TENDO ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. COM PESO MAXIMO DE 12 KG				
VALOR TOTAL ESTIMADO PARA O LOTE 09				151.890,00

LOTE 10 - RESERVADO A ME/EPP					
LOTE	DESCRIÇÃO	UN.	QUANT.	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	CARNE SUINA NO CORTE DE PERNIL EM ISCA CONGELADO DESCRIÇÃO COMPLETA: CARNE SUÍNA NO CORTE: PERNIL EM ISCA CONGELADO, SENDO CARNE PROVENIENTE DE MACHOS DE ESPÉCIE SUÍNA, JOVENS, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, PROCEDENTE DE QUARTO TRASEIRO, MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SATISFATÓRIAS, EM PEÇA, RESFRIADA, APARADA E APRESENTADA NO CORTE:	Kg	6.000	34,83	208.980,00



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

	PERNIL. INGREDIENTES: ISCA DE PERNIL, ÁGUA, SAL, PROTEÍNA DE SOJA, ESTABILIZANTE: POLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 452I), ERITORBATO DE SÓDIO (INS 316), GLICOSE E CONDIMENTOS NATURAIS. CARACTERÍSTICAS: - GERAIS: DURANTE O PROCESSAMENTO DEVERÁ SER REALIZADA A APARAGEM (ELIMINAÇÃO DOS EXCESSOS DE GORDURA, CARTILAGEM E APONERVOSES). A CARNE DEVERÁ APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITOS, SUJIDADE E LARVA E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. - ORGANOLÉPTICAS: ASPECTO: PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA; COR: PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS; ODOR: PRÓPRIO; TIPO DE CORTE: CARACTERÍSTICO DA PEÇA				
02	FILET MIGNON SUÍNO EM CUBOS COM LEGUMES, TEMPERADO E CONGELADO PELO SISTEMA IQF DESCRIÇÃO COMPLETA: FILET MIGNON SUÍNO EM CUBOS COM LEGUMES, TEMPERADO E CONGELADO PELO SISTEMA IQF carne de suíno, obtida do corte de filé mignon em cubos, com aproximadamente 25mm x 25mm, livre de tecidos conjuntivo, ossos, cartilagens, tendões, coágulos e nodos linfáticos, podendo conter gordura (10%), aponevroses (3%). Produto levemente temperado e acrescido de legumes. Carne de suíno (70%), obtida do corte de filé mignon, inspecionada de fornecedores credenciados e fiscalizados pelo SIF/DIPOA/MAPA, levemente temperada (isento de pimenta), cortado em cubos, atendendo parâmetros pré-estabelecidos da legislação vigente e acrescido de legumes (30% = cenoura 15%, milho 7,5% e ervilha 7,5%) previamente higienizados, fracionados e congelados IQF. Aspecto: próprio, não amolecido, não pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e larvas. Consistência:	Kg	4.000	43,49	173.960,00



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

	característica do produto. Cor: característica do produto. Odor e sabor: característico do produto. Processo de congelamento: IQF (individually quick frozen) à -35°C (trinta e cinco graus centígrados negativos). Embalagem primária: sacos plásticos transparente de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos de acordo com a RDC nº 105/99 e RDC nº 51/10 da Anvisa, com fecho termossoldado, com demais informações e identificações aplicadas de forma indelével e de acordo com legislação vigente. Peso líquido: 2 kg (dois quilogramas). Peso líquido da embalagem vazia: 20g (vinte gramas). Embalagem primária: caixa de papelão ondulado reforçado, etiqueta externa com identificação do produto e da empresa, conforme resolução 360/03 Anvisa. Peso líquido: 16 kg (dezesesseis quilogramas). Peso líquido da embalagem vazia: 880g (oitocentos e oitenta gramas). Fechamento: fita de arqueamento e/ou adesiva				
3	PERNIL SUÍNO EM CUBOS COM LEGUMES, TEMPERADO E CONGELADO PELO SISTEMA IQF DESCRIÇÃO COMPLETA: PERNIL SUÍNO EM CUBOS COM LEGUMES, TEMPERADO E CONGELADO PELO SISTEMA IQF CARNE DE SUÍNO, OBTIDA DO CORTE DE FILÉ MIGNON EM CUBOS, COM APROXIMADAMENTE 25MM X 25MM, LIVRE DE TECIDOS CONJUNTIVO, OSSOS, CARTILAGENS, TENDÕES, COÁGULOS E NODOS LINFÁTICOS, PODENDO CONTER GORDURA (10%), APONEVROSES (3%). PRODUTO LEVEMENTE TEMPERADO E ACRESCIDO DE LEGUMES. CARNE DE SUÍNO (70%), OBTIDA DO CORTE DE FILÉ MIGNON, INSPECIONADA DE FORNECEDORES CREDENCIADOS E FISCALIZADOS PELO SIF/DIPOA/MAPA, LEVEMENTE TEMPERADA (ISENTO DE PIMENTA), CORTADO EM CUBOS, ATENDENDO PARÂMETROS PRÉ-ESTABELECIDOS DA LEGISLAÇÃO VIGENTE E ACRESCIDO DE LEGUMES (30% = CENOURA 15%, MILHO 7,5% E ERVILHA 7,5%) PREVIAMENTE HIGIENIZADOS, FRACIONADOS E CONGELADOS IQF ASPECTO: PRÓPRIO,	Kg	4.000	38,26	153.040,00



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

NÃO AMOLECIDO, NÃO PEGAJOSO, SEM EXCESSO DE EXSUDATO, PARTES FLÁCIDAS COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM AUSÊNCIA DE PARASITAS E LARVAS. CONSISTÊNCIA: CARACTERÍSTICA DO PRODUTO. COR: CARACTERÍSTICA DO PRODUTO. ODOR E SABOR: CARACTERÍSTICO DO PRODUTO. PROCESSO DE CONGELAMENTO: IQF (INDIVIDUALLY QUICK FROZEN) À -35°C (TRINCO E CINCO GRAUS CENTRÍGRADOS NEGATIVOS). EMBALAGEM PRIMARIA: SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTE DE POLIETILENO DE BAIXA DENSIDADE, EM MATERIAL ATÓXICO, APROVADA PARA CONTATO COM ALIMENTOS DE ACORDO COM A RDC Nº 105/99 E RDC Nº 51/10 DA ANVISA, COM FECHO TERMOSSOLDADO, COM DEMAIS INFORMAÇÕES E IDENTIFICAÇÕES APLICADAS DE FORMA INDELÉVEL E DE ACORDO COM LEGISLAÇÃO VIGENTE. PESO LÍQUIDO: 2 KG (DOIS QUILOGRAMAS). PESO LÍQUIDO DA EMBALAGEM VAZIA: 20G (VINTE GRAMAS). EMBALAGEM PRIMARIA: CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO REFORÇADO, ETIQUETA EXTERNA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DA EMPRESA, CONFORME RESOLUÇÃO 360/03 ANVISA. PESO LÍQUIDO: 16 KG (DEZESSEIS QUILOGRAMAS). PESO LÍQUIDO DA EMBALAGEM VAZIA: 880G (OITOCENTOS E OITENTA GRAMAS). FECHAMENTO: FITA DE ARQUEAMENTO E/OU ADESIVA. EMPILHAMENTO MÁXIMO PARA ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE: 05 (CINCO) CAIXAS POR CAMADA E 08 CAIXAS DE ALTURA				
VALOR TOTAL ESTIMADO PARA O LOTE 10				535.980,00

LOTE 11 – COTA RESERVADA A ME/EPP					
LOTE	DESCRIÇÃO	UN.	QUANT.	VALOR UNIT. (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA CONGELADA IQF DESCRIÇÃO COMPLETA: SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA CONGELADA	Kg	4.000	37,89	151.560,00



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

	IQF sem pele, cartilagens e gorduras, congelada IQF. Embalagem: saco de polietileno, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo de 1 a 2 kg do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão e reforçado resistente ao impacto e com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva. O transporte deverá ser em condições que preservem tanto as características físico- químicas, microbiológicas em temperaturas entre -12 e 18°C. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (instrução normativa nº22, de 24 de novembro de 2005-MAPA).				
02	PEITO DE FRANGO CONGELADO COZIDO E DESFIADO DESCRIÇÃO COMPLETA: PEITO DE FRANGO CONGELADO COZIDO E DESFIADO: peito de frango congelado cozido e desfiado composto apenas com peito de frango, sem osso, sem pele, sem cartilagem, sem tendão e gordura máxima de 5%, não poderá conter aditivo de nenhuma espécie. Prazo de validade: a validade deverá ser de 12 meses. Embalagem: saco de polietileno, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo de 1 a 2 kg do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão e reforçado resistente ao impacto e com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva. O transporte deverá ser em condições que preservem tanto as características físico- químicas, microbiológicas em temperaturas entre -12 e 18°C. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (instrução normativa nº22, de 24 de novembro de 2005-MAPA)	Kg	6.000	50,38	302.280,00
03	CORTES CONGELADOS IQF DE FRANGO – FILEZINHO DE SASSAMI DESCRIÇÃO COMPLETA: CORTES CONGELADOS IQF DE FRANGO – FILEZINHO SASSAMI : CORTES CONGELADOS DE FRANGO - FILEZINHO; PRODUTO EMBALADO EMSACOS TIPO ALMOFADAS,	Kg	5.000	36,39	181.950,00



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

	TERMOSELADAS E COM PESO DE 1 KG; CAIXAS COM PESO DE 18 KG CONTENDO 18 PACOTES; VALIDADE DO PRODUTO 18 MESES; PADRÕES FÍSICO QUÍMICO - ASPECTO UNIFORME SEM ACÚMULO SANGÜÍNEO, SEM CORPOS ESTRANHOS E SEM MANCHAS ESCURAS; COLORAÇÃO UNIFORME SEM MANCHAS ESCURAS OU CLARAS, VARIANDO DO AMARELO A VERMELHO OU AMARELO ESBANQUIÇADO; CONSISTÊNCIA FIRME, MACIA, LIGEIRAMENTE UMIDA; ODOR E SABOR SUAVE, AGRADÁVEL, CARACTERÍSTICO E PRÓPRIO.				
04	PEITO DE FRANGO EM CUBOS COM LEGUMES, CONGELADO PELO SISTEMA IQF DESCRIÇÃO COMPLETA: PEITO DE FRANGO EM CUBOS COM LEGUMES, CONGELADO PELO SISTEMA IQF: carne de frango, obtida do corte do peito, em cubos com aproximadamente 30mm x 30mm, livre de tecidos conjuntivo, ossos, cartilagens, tendões, coágulos e nodos linfáticos, podendo conter gordura (10%), aponevroses (3%). O produto é acrescido de legumes. Não contém alergênico. Carne de frango (70%), obtida do corte do peito, inspecionada de fornecedores credenciados e fiscalizados pelo SIF/DIPOA/MAPA, cortado em cubos, (isento de pimenta), atendendo parâmetros pré- estabelecidos em legislação vigente e acrescido de legumes (30% legumes = cenoura 15%, milho 7,5% e ervilha 7,5%) e enriquecida com ora pro nobis. Previamente higienizados, fracionados e congelados IQF. Aspecto: próprio, não amolecido, não pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e larvas. Consistência: característica do produto. Cor: característica do produto. Odor e sabor: característico do produto. Processo de congelamento: IQF à -35°C (trinta e cinco graus centígrados negativos). Embalagem primária: sacos plásticos transparente de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos de acordo com a RDC nº 105/99 e RDC nº 51/10 da	Kg	3.000	39,23	117.690,00



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

	Anvisa, com fecho termossoldado, com demais informações e identificações aplicadas de forma indelével e de acordo com legislação vigente. Peso líquido: 2 kg (dois quilogramas). Peso líquido da embalagem vazia: 20g (vinte gramas). Embalagem primária: caixa de papelão ondulado reforçado, etiqueta externa com identificação do produto e da empresa, conforme resolução 360/03 Anvisa. Peso líquido: 16 kg (dezesesseis quilogramas). Peso líquido da embalagem vazia: 880g (oitocentos e oitenta gramas). Fechamento: fita de arqueamento e/ou adesiva.				
05	ALMÔNDEGA DE CARNE DE FRANGO IQF DESCRIÇÃO COMPLETA: ALMÔNDEGA DE CARNE DE FRANGO IQF descrição: cortes de peito de frango, coxa e sobrecoxa. contendo somente carne de frango, água, enriquecida com ora-pró nobis. manipulado em condições higiênicas, proveniente de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. deverá ser submetida a processo de congelamento IQF, processada com formato de almôndega de 15gr a 25 gr. não poderá conter soja e glúten. congelado. toda matéria prima de origem animal utilizada deverá ser proveniente de estabelecimento inspecionado pelo órgão competente. embalagem primária: saco de material flexível, resistente, litografado. com rotulagem de acordo com a legislação vigente (rdc 360) aprovada para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da anvisa. demais especificações conforme termo de referência em anexo.	Kg	3.000	40,33	120.990,00
06	CARNE DE FRANGO PEITO EM FORMA DE BIFES COM ESPECIARIAS NATURAIS IQF DESCRIÇÃO COMPLETA: Descrição completa: CARNE DE FRANGO, PROVENIENTE DE CORTE DENOMINADO PEITO, PROCESSADO NA FORMA DE BIFES DE APROXIMADAMENTE 70G, ISENTO DE PELES, VEIAS, APONEUROSSES, CARTILAGENS, INTESTINOS, TENDÕES, OU FRAGMENTOS OSSOS E OUTROS TECIDOS INFERIORES. CONTENDO:	Kg	3.000	39,25	117.750,00



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

CARNE DE FRANGO, ÁGUA (2,5%), TOMATE, CEBOLA, ALHO, SALSA, ALECRIM, ÓREGANO, CEBOLINHA, COMINHO E MANGERICÃO. NÃO CONTEM GLÚTEN. SEM QUAISQUER TIPOS DE CONSERVANTES, ISENTOS DE PIMENTA, GLUTAMATO MONOSSÓDICO, ADITIVOS QUÍMICOS, ESTABILIZANTES, AROMATIZANTES, CONSERVANTES E CORANTES. DEVERÁ SER SUBMETIDO A PROCESSO DE CONGELAMENTO (IQF), DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE E EM PACOTES DE 2KG.				
VALOR TOTAL ESTIMADO PARA O LOTE 11				992.220,00

LOTE 12 – COTA RESERVADA A ME/EPP				
FILÉ DE PIRAMUTABA SEM PELE E SEM ESPINHA EM ISCA IQF DESCRIÇÃO COMPLETA: FILÉ DE PIRAMUTABA SEM PELE E SEM ESPINHA EM ISCA IQF Descrição completa: PRODUTO OBTIDO DE PESCADO, LIMPO, CORTADO EM FILÉ/TIRA DE PESO APROXIMADO DE 60 (SESSENTA) GRAMAS, SEM ESPINHA E SEM PELE. DEVE ESTAR CONGELADO COM A TECNOLOGIA IQF – INDIVIDUAL QUICK FROZEN. O PRODUTO DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITAS OU DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LO OU ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. NÃO DEVE APRESENTAR ASPECTO ALTERADO, MUTILADO, TRAUMATIZADO OU DEFORMADO, LESÕES, DOENÇAS MICROBIANAS, CHEIRO OU SABOR ANORMAL. NÃO DEVE SER PROVENIENTE DE ÁGUA CONTAMINADA OU POLUÍDA, NEM RECOLHIDO JÁ MORTO. O PRODUTO DEVE ESTAR EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS (ANTES E APÓS COZINHA): ASPECTO: PRÓPRIO; COR: CARACTERÍSTICA; ODOR: CARACTERÍSTICO; SABOR: CARACTERÍSTICO; TEXTURA: CARACTERÍSTICA. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 180 (CENTO E OITENTA) DIAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA EMBALAGEM ATÓXICA, TRANSPARENTE	Kg	4.500	63,64	286.380,00



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

E RESISTENTE, TERMOSSOLDADA, COM ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO OU INFORMAÇÕES NA EMBALAGEM, CONTENDO PESO LÍQUIDO DE 1KG A 2KG. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAIXA DE PAPELÃO REFORÇADO (FUNDO E TAMPA), RESISTENTE AO IMPACTO E ÀS CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM RESFRIADA, COM CAPACIDADE PARA 20,0KG (VINTE QUILOS), CONTENDO APENAS 01(UM) TIPO DE CORTE. A CAIXA DEVE CONTER AS INFORMAÇÕES NECESSÁRIAS IMPRESSAS OU EM ETIQUETAS.				
VALOR TOTAL ESTIMADO PARA O LOTE 04				286.380,00

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

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

7.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, quando for o caso, anteriormente inserida no sistema, até a data limite para seu recebimento.

7.2.1. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

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

7.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

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

7.6. O **lance** deverá ser ofertado pelo **valor global do lote**.



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

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

7.8. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.9. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de:

R\$ 10.000,00 (dez mil reais) para o lote 01;

R\$ 10.000,00 (dez mil reais) para o lote 02;

R\$ 5.000,00 (cinco mil reais) para o lote 03;

R\$ 5.000,00 (cinco mil reais) para o lote 04;

R\$ 5.000,00 (cinco mil reais) para o lote 05;

R\$ 5.000,00 (cinco mil reais) para o lote 06;

R\$ 10.000,00 (dez mil reais) para o lote 07;

R\$ 5.000,00 (cinco mil reais) para o lote 08;

R\$ 5.000,00 (cinco mil reais) para o lote 09;

R\$ 5.000,00 (cinco mil reais) para o lote 10;

R\$ 5.000,00 (cinco mil reais) para o lote 11;e

R\$ 5.000,00 (cinco mil reais) para o lote 12.

7.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa **"aberto"**.

7.11. Adotado para o envio de lances no Pregão Eletrônico o modo de disputa **"aberto"**, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

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

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

7.12. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

7.13. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

7.14. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

7.15. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

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

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

7.18. Quando a **desconexão** do sistema eletrônico para o **Pregoeiro** persistir por tempo **superior a 10 (dez) minutos**, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

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

7.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

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

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

7.20.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

7.20.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

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

7.21.1. Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

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

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

7.21.4. Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

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

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

7.21.5.2. Empresas brasileiras;

7.21.5.3. Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

7.21.5.4. Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei n.º 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

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

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

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

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

7.22.4. O Pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de **2 (duas) horas**, envie a proposta e planilha adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

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

7.22.6. **Quando se tratar de critério de julgamento por lote ou menor preço global, a proposta final de preços do licitante detentor da melhor oferta deverá ter seus valores**



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

unitários e totais ajustados de forma que os preços de cada um dos itens não resultem, após os ajustes, valores unitários finais acima de qualquer dos valores propostos ou acima dos valores unitários estimados.

7.22.7. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA FASE DE JULGAMENTO

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no subitem 2.4 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

8.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (Certidões (cgu.gov.br)); e

8.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (Certidões (cgu.gov.br)).

8.1.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

8.1.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

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

8.2. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o Pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com o item 4.3 deste edital.

8.3. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no artigo 29 a 35, da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

8.4. Será desclassificada a proposta vencedora que:

8.4.1. Contiver vícios insanáveis;

8.4.2. Não obedecer às especificações técnicas contidas no Edital e seus anexos;

8.4.3. Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

8.4.4. Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

8.4.5. Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

8.5. **No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.**

8.5.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o *caput*, só será considerada após diligência do Pregoeiro, que comprove:

8.5.1.1. Que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

8.5.1.2. Inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

8.6. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

8.7. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

9. DA FASE DE HABILITAÇÃO

9.1. Os **documentos exigidos para habilitação serão enviados por meio do sistema**, em formato digital, **no prazo de 2 (DUAS) HORAS**, prorrogável por igual período (IN 73/2022, art. 39, §5º), **contado da solicitação do PREGOEIRO.**

9.2. Os documentos previstos neste Edital e no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei Federal n.º 14.133/2021. A habilitação dos interessados é condicionada à apresentação dos documentos a seguir especificados:

9.2.1. Habilitação Jurídica:

9.2.1.1. Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, no caso de microempreendedor individual (MEI), cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>; **Registro do Empresário**, no caso de empresa individual; **Ato constitutivo, estatuto ou contrato social** em vigor e alteração subsequente, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores; **Inscrição do ato constitutivo**, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício; **Decreto de autorização**, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País;

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

9.2.2. Regularidade Fiscal, Social e Trabalhista:

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

9.2.2.2. **Comprovante da Inscrição e Estadual e/ou Municipal**, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e **compatível com o objeto contratual**;

9.2.2.3. **Certidão Negativa ou Positiva com Efeito de Negativa referente aos Débitos Relativos aos Tributos Federais e a Dívida da União**, que também abrangem as contribuições sociais (INSS), conforme a Portaria Conjunta RFB/PGFN nº1751, de 02/10/2014, do Ministério da Fazenda;

9.2.2.4. **Prova de regularidade de débitos para com a Fazenda Estadual**, **expedida pelo Órgão competente do Estado da sede da licitante**, referente aos **Débitos INSCRITOS na Dívida Ativa**. A comprovação da Regularidade Fiscal poderá se dar através da apresentação de Certidão Negativa de Débitos ou Certidão Positiva com Efeitos de Negativa;



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

9.2.2.5. **Certidão Negativa de Débitos (CND) ou Certidão Positiva com Efeitos de Negativa (CPD-EN)** referente à Fazenda Municipal (**Tributos Mobiliários**), expedida pela Secretaria da Fazenda do Município da sede da licitante;

9.2.2.6. **Prova de regularidade de situação do Fundo Garantia por Tempo de Serviço (FGTS)**, através de Certidões Negativas de Débitos, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

9.2.2.7. **Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho**, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeitos de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943 alterada pela Lei nº 12.440, de 7 de julho de 2011 – DOU de 08/07/2011;

9.2.2.8. **Declaração** de atendimento da previsão inserta no **inciso VI, do art. 68, da Lei Federal nº 14.133, de 2021**, consubstanciado na manifestação expressa de cumprimento do disposto no art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal e na forma da Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999.

9.2.3. Qualificação Econômico-Financeira

9.2.3.1. Certidão negativa de pedido de falência ou recuperação judicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.

9.2.3.2. **Balanco patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e comprovação de capital social ou valor do patrimônio líquido correspondente ao valor mínimo de 10% do valor estimado da contratação.**

9.2.3.2.1. No caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos, os documentos referidos no subitem 9.2.3.1 limitar-se-ão ao último exercício; e no caso de constituição no exercício da licitação, poderão ser substituídos pelo Balanco de Abertura.

9.2.3.2.2. As empresas que não encerraram o seu primeiro exercício social deverão apresentar o balancete do mês imediatamente anterior à data da instauração da licitação, com a obediência dos aspectos legais e formais de sua elaboração, devidamente assinado por Contador responsável.



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

9.2.4. Qualificação técnicas

9.2.4.1. A empresa deverá apresentar juntamente às amostras:

9.2.4.1.1. Certificado de Análises e ensaios bromatológicos com parecer conclusivo comprovando os dados do detalhamento e características gerais do produto, exceto as “Análises Complementares”, quando definidas, as quais poderão ser solicitadas pela administração quando da contratação. Os Certificados de análise e ensaios apresentados não poderão ter data anterior a 120 (cento e vinte) dias da data da realização do certame e deverão estar de acordo com a Portaria CISE nº 1, de 18 de junho de 2015. Deverá constar no laudo o nome, endereço e SIF da unidade fabril.

9.2.4.1.2. Informações Técnicas do produto em papel timbrado do proponente, com todos os itens fielmente preenchidos.

9.2.4.1.3. Em qualquer fase durante a vigência da Ata de Registro de Preços, a empresa fornecerá apoio e/ou conteúdo técnico para confecção de manuais e orientações às unidades escolares, quando e se solicitadas pela DAE, desde que haja a possibilidade e não lhe seja oneroso.

9.2.4.1.4. Comprovante de Cadastro Estadual de Vigilância Sanitária (CEVS) ou Licença de Funcionamento.

9.2.5. Outras Declarações

9.2.5.1. **Declaração** de atendimento da previsão inserta no **inciso VI, do art. 68, da Lei Federal nº 14.133, de 2021**, consubstanciado na manifestação expressa de cumprimento do disposto no art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal e na forma da Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999;

9.2.5.2. **Declaração de cumprimento das exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, de que trata o art. 63 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991, se couber.**

9.2.5.3. Fica dispensada a apresentação destas declarações, na fase de habilitação, caso o licitante já tenha declarado em campo próprio do sistema.

9.2.6. Disposições Gerais



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

9.2.6.1. **As certidões** e/ou certificados apresentados **devem estar com o seu prazo de validade em vigor. Se este prazo não constar do próprio documento** ou de lei específica, **será considerado o prazo de validade de 180 (cento e oitenta) dias**, a contar de sua expedição.

9.2.6.2. **Após a vinculação dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64, e IN 73/2022, art. 39, §4º):**

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

9.2.6.2.2. Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

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

9.2.6.4. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).

9.2.6.5. As microempresas – ME e empresas de pequeno porte – EPP, por ocasião da participação neste certame, **DEVERÃO apresentar toda a documentação exigida para fins habilitatórios**, mesmo que este apresente alguma restrição em obediência ao art. 43 da Lei Complementar nº. 123/06.

a) Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do momento que o(s) proponente(s) for(em) declarado(s) vencedor(es) do certame, prorrogáveis uma única vez, por igual período, mediante solicitação(ões) expressa(s) do(s) proponente(s), a critério da Prefeitura Municipal de São Vicente, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

b) A não regularização da documentação, no prazo previsto, implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, procedendo-se à convocação dos licitantes remanescentes na ordem de classificação para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório ou revogar o certame.

9.2.6.6. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

9.2.6.6.1. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

9.2.6.7. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

9.2.6.8. Os documentos deverão ser anexados no campo específico da plataforma, organizados de forma a facilitar a verificação.

9.2.6.8.1. É obrigação do licitante a disponibilização de todos os documentos de habilitação exigidos neste edital, de forma concisa, organizada, em formato “.pdf”.

9.2.6.8.2. Os critérios mínimos de organização dos arquivos devem ser respeitados, visando a eficiência e celeridade no julgamento dos documentos de habilitação.

9.2.6.8.3. O protocolo de documentos nomeados sem critério, desorganizados ou em arquivos misturados dificulta e por vezes impossibilita o trabalho dos agentes e equipe de apoio.

9.2.6.9. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia autenticada.



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

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

9.2.6.11. Os documentos apresentados deverão ser, obrigatoriamente, da mesma sede, ou seja, se da matriz, todos da matriz, se de alguma filial, todos da mesma filial, com exceção dos documentos que são válidos para matriz e todas as filiais. Caso a empresa seja vencedora de algum item/lote, a Ata de Registro de Preços será celebrada com a sede que apresentou a documentação.

9.2.6.12. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 8.1.

10. DAS AMOSTRAS

10.1. A licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar deverá apresentar, no prazo de 10 (dez) dias úteis após a data de abertura de licitação, a quantidade de 02 (dois) kg de cada produto que compões o lote arrematado como amostra.

10.2. As amostras deverão estar acompanhadas da ficha técnica do produto assinada pelo responsável técnico, registro de rótulo do produto, registro SIF/SISP/SIM ou SIBI e Laudos Bromatológicos, microbiológicos e Toxicológicos, sendo estes expedidos por laboratório oficial.

10.3. Será fornecido à Licitante 01 (uma) via do comprovante de entrega da(s) amostra(s) e 01 (uma) via será encaminhada à Comissão de Licitação pela Diretoria de Alimentação Escolar;

10.4. A licitante deverá comprovar o exigido no item 4. do Anexo I – Termo de Referência.

10.5. A licitante deverá apresentar o exigido no item 9. do Anexo I – Termo de Referência

10.6. Os laudos deverão ser entregues à DAE – Diretoria de Alimentação Escolar, situada na R. Américo Martins dos Santos, s/n – Jardim Paraíso – São Vicente, no horário compreendido entre 7h e 15h, em via original e serão objeto de verificação de autenticidade;

10.7. Os laudos serão avaliados e serão aprovados ou reprovados, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis;

10.8. Em caso de reprovação, será convocada a próxima empresa classificada.



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

11. DA CONEXÃO NO SISTEMA

11.1. Os licitantes deverão permanecer conectados no sistema após a etapa de lances até o encerramento do certame para:

11.1.1. Responder em campo próprio eventual negociação solicitada pelo Pregoeiro;

11.1.2. Encaminhar a proposta readequada ao último lance ofertado conforme item 6.22.4;

11.1.3. Encaminhar os documentos de habilitação;

11.1.4. Responder ao chat sobre quaisquer outros questionamentos formulados pelo Pregoeiro;

11.2. A ausência de manifestação quanto a possibilidade de negociação poderá ser entendida como impossibilidade de redução dos valores.

11.3. A ausência de envio da proposta reajustada ao último lance ofertado incorrerá na desclassificação da proposta.

11.4. A ausência de envio de documentos de habilitação solicitados pelo Pregoeiro incorrerá na inabilitação do licitante.

12. DAS IMPUGNAÇÕES, DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTO E DOS RECURSOS

12.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade ou para solicitar esclarecimentos sobre os seus termos, devendo o pedido ser protocolado até 3 (três) dias úteis antes da data de abertura do certame.

12.1.1. **A impugnação e o pedido de esclarecimento DEVERÃO ser realizados por forma eletrônica, protocolados no seguinte endereço: www.novobbmnet.com.br.**

12.1.2. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

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

12.1.4. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro, nos autos do processo de licitação.



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

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

12.2. Dos atos da Administração decorrentes desta Licitação cabem:

12.2.1 Recurso, no prazo de 3 (três) dias úteis, contado da data de intimação ou de lavratura da ata, em face de:

12.2.1.1. Julgamento das propostas;

12.2.1.2. Ato de habilitação ou inabilitação de licitante;

12.2.1.3. Anulação ou revogação da licitação;

12.2.1.4. Extinção do contrato, quando determinada por ato unilateral e escrito da Administração;

12.2.1.5. Pedido de reconsideração, no prazo de 3 (três) dias úteis, contado da data de intimação, relativamente a ato do qual não caiba recurso hierárquico.

12.3. Quanto ao recurso apresentado em virtude do disposto nos itens 12.2.1.1 e 12.2.1.2., deste Edital, serão observadas as seguintes disposições:

12.3.1 A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, no prazo de até 10 (dez) minutos, sob pena de preclusão, e o prazo para apresentação das razões recursais previsto no item 12.2.1. será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação ou, na hipótese de adoção da inversão de fases, da ata de julgamento.

12.3.2. A apreciação dar-se-á em fase única.

12.4. Os recursos de que tratam o item 12.2.1. deste Edital serão dirigidos à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, que, se não reconsiderar o ato ou a decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, encaminhará o recurso com a sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

12.5. O acolhimento do recurso implicará invalidação apenas de ato insuscetível de aproveitamento.

12.6. O prazo para apresentação de contrarrazões será o mesmo do recurso e terá início na data de intimação pessoal ou de divulgação da interposição do recurso.



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

12.7. Será assegurado ao licitante vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

12.7.1. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico, através do site www.novobbmnet.com.br.

12.8. **Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.**

12.9. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

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

12.11. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

13. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

13.1.1. Dar causa à inexecução parcial do contrato;

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

13.1.3. Dar causa à inexecução total do contrato;

13.1.4. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

13.1.5. Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

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

13.1.7. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

13.1.8. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

13.1.9. Fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

13.1.10. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

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

13.1.12. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

13.2. Com fulcro na Lei Federal n.º 14.133/2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

13.2.1. Advertência;

13.2.2. Multa;

13.2.3. Impedimento de licitar e contratar; e,

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

13.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

13.3.1. A natureza e a gravidade da infração cometida;

13.3.2. As peculiaridades do caso concreto;

13.3.3. As circunstâncias agravantes ou atenuantes;

13.3.4. Os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

13.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, no prazo máximo de **05 (cinco) dias** úteis, a contar da intimação oficial.

13.4.1. Para as infrações previstas nos itens 13.1.4, 13.1.5, 13.1.6. e 13.1.7, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

13.4.2. Para as infrações previstas nos itens 13.1.1, 13.1.2, 13.1.3, 13.1.8, 13.1.9, 13.1.10, 13.1.11 e 13.1.12, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

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

12.5. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

12.6. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 13.1.2, 13.1.3, 13.1.4, 13.1.5, 13.1.6 e 13.1.7., quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

13.7. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 13.1.8, 13.1.9, 13.1.10, 13.1.11 e 13.1.12, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 13.1.2, 13.1.3, 13.1.4, 13.1.5, 13.1.6 e 13.1.7. que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

13.8. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 13.1.6, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

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

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

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

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



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

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

14. DO ENCERRAMENTO DA LICITAÇÃO

14.1. Encerradas as fases de julgamento e habilitação, e exauridos os recursos administrativos, o processo licitatório será encaminhado à autoridade superior, para fins do disposto no art. 71 da Lei Federal nº. 14.133/2021.

14.2. Homologada a licitação pela autoridade competente, o adjudicatário será convocado para assinar o Contrato no prazo de **05 (cinco) dias úteis**, podendo ser prorrogado 1(uma) vez, por igual período, conforme disposto no art. 90 da Lei Federal nº. 14.133/2021.

15. DA VIGÊNCIA

13.1. A Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses, a partir do primeiro dia útil subsequente à divulgação no Portal Nacional de Compras Públicas (PNCP), podendo ser prorrogada, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

16. DA ALTERAÇÃO, ATUALIZAÇÃO E NEGOCIAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

16.1.3. na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos do disposto na Lei nº 14.133, de 2021.

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



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

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

16.2.2 Na hipótese prevista no subitem 16.2.1, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado.

16.2.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou a entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do disposto no subitem 15.2, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção de contratação mais vantajosa.

16.2.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o órgão ou a entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços, para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciar negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 105 da Lei Federal nº. 14.133/2021.

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

16.3.1. Para fins do disposto no subitem 16.3, a Detentora da Ata encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

16.3.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou pela entidade gerenciadora e a Detentora da Ata deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do disposto no item 15, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

16.3.3. Na hipótese de cancelamento do registro da Detentora da Ata, nos termos do disposto no subitem 16.3.2, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no § 3º do art. 18 do Decreto nº. 11462/2023.



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

16.3.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou a entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do disposto no subitem 17.2, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

16.3.5. Na hipótese de comprovação do disposto nos subitens 16.3 e no 16.3.1, o órgão ou a entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

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

17. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DA DETENTORA DA ATA E DOS PREÇOS REGISTRADOS

17.1. O registro da Detentora da Ata será cancelado pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, quando a Detentora:

- I - Descumprir as condições da ata de registro de preços sem motivo justificado;
- II - Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
- III - Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no subitem 16.3.2; ou
- IV - Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

17.1.1. Na hipótese prevista no inciso IV do subitem 17.1, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas novas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

17.1.2. O cancelamento do registro nas hipóteses previstas no subitem 17.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

17.1.2.1. Na hipótese de cancelamento do registro da Detentora da Ata, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

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

I - por razão de interesse público;

II - a pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

III - se não houver êxito nas negociações, nos termos do disposto nos subitens 16.2.3 e 16.3.4.

18. DA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, ENTREGA DO OBJETO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

18.1. As condições de fiscalização e gestão da Ata de Registro de Preços, entrega do objeto e condições de pagamento estão estabelecidas no Anexo I - Termo de Referência, deste Edital.

19. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

19.1. As despesas correrão por conta das seguintes dotações orçamentárias:

FONTES DE RECURSO:

RECURSOS ESTADUAIS

00314 - 02.05.01 | 12.362.0051.2143 | 02 | 200.0004 | 3.3.90.30.00
00316 - 02.05.01 | 12.362.0051.2143 | 02 | 200.0004 | 3.3.90.39.00

RECURSOS FEDERAIS

00300 - 02.05.01 | 12.361.0051.2142 | 05 | 282.0000 | 3.3.90.30.00
00301 - 02.05.01 | 12.361.0051.2142 | 05 | 285.0000 | 3.3.90.30.00
00302 - 02.05.01 | 12.361.0051.2142 | 05 | 282.0000 | 3.3.90.39.00
00303 - 02.05.01 | 12.361.0051.2142 | 05 | 285.0000 | 3.3.90.39.00
00315 - 02.05.01 | 12.362.0051.2143 | 05 | 233.0000 | 3.3.90.30.00
00317 - 02.05.01 | 12.362.0051.2143 | 05 | 282.0000 | 3.3.90.39.00
00432 - 02.05.01 | 12.365.0051.2142 | 05 | 280.0000 | 3.3.90.30.00
00433 - 02.05.01 | 12.365.0051.2142 | 05 | 281.0000 | 3.3.90.30.00
00434 - 02.05.01 | 12.365.0051.2142 | 05 | 283.0000 | 3.3.90.30.00
00435 - 02.05.01 | 12.365.0051.2142 | 05 | 284.0000 | 3.3.90.30.00
00436 - 02.05.01 | 12.365.0051.2142 | 05 | 280.0000 | 3.3.90.39.00
00437 - 02.05.01 | 12.365.0051.2142 | 05 | 281.0000 | 3.3.90.39.00
00443 - 02.05.01 | 12.366.0051.2142 | 05 | 243.0000 | 3.3.90.30.00
00444 - 02.05.01 | 12.366.0051.2142 | 05 | 282.0000 | 3.3.90.30.00
00445 - 02.05.01 | 12.366.0051.2142 | 05 | 282.0000 | 3.3.90.39.00
00466 - 02.05.01 | 12.367.0051.2142 | 05 | 242.0000 | 3.3.90.30.00



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

00467 - 02.05.01 | 12.367.0051.2142 | 05 | 282.0000 | 3.3.90.30.00

00468 - 02.05.01 | 12.367.0051.2142 | 05 | 282.0000 | 3.3.90.39.00

20. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 20.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
- 20.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
- 20.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.
- 20.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 20.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 20.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 20.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 20.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 20.9. Os pagamentos serão efetuados em conformidade com o Decreto Municipal nº 5565-A, de 11 de junho de 2021, mediante crédito em conta corrente, devendo o fornecedor informar o número do banco, da agência e conta bancária quando do envio da proposta realinhada.
- 20.10. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

20.11. As assinaturas dos documentos relativos à presente licitação deverão observar as regras do Decreto Municipal n.º 6.520, de 13 de maio, de 2024³, no que couber.

20.12. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, para consulta, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), no sítio eletrônico oficial da Prefeitura Municipal de São Vicente (www.saovicente.sp.gov.br), na plataforma BBMNET (<http://www.bbmnetlicitacoes.com.br/>) e na Diretoria de Licitações – DECOMLIC, da Prefeitura Municipal de São Vicente, situada na sala 23, do Paço Municipal, localizado na rua Frei Gaspar n.º 384, Centro, São Vicente (SP).

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

ANEXO I - Termo de Referência;

ANEXO II - Modelo de Proposta;

ANEXO III – Declaração Contendo Informações para Celebração da Ata de Registro de Preços;

ANEXO IV – Minuta da Ata de Registro de Preços;

ANEXO V – Termo de ciência e notificação;

ANEXO VI – Declaração de documentos à disposição do TCE-SP;

ANEXO VII - Declaração de situação regular perante o ministério do trabalho;

ANEXO VIII - Declaração de reserva de cargos.

São Vicente, 21 de janeiro de 2025

Marta Florindo
Coordenadora de Compras e Licitações

³ <https://www.saovicente.sp.gov.br/publico/include/download.php?file=8671>



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA / ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

Proc. nº	10912/24
Fls. nº	143



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

TERMO DE REFERÊNCIA

SR 190/2024

1. OBJETO

Registro de Preços para aquisição de carnes bovina, suína, frango e peixe, para atender a alimentação escolar dos alunos matriculados nas Unidades Educacionais municipais da rede de ensino de São Vicente.

2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

Considerando que a alimentação escolar é um direito constitucional dos estudantes da educação básica, a aquisição de carnes torna-se essencial para a constituição do cardápio semanal da merenda escolar, atendendo ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

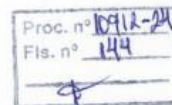
Comprar carnes para alimentação escolar é fundamental para garantir uma dieta balanceada, pois ela oferece proteínas completas e nutrientes essenciais como ferro, vitamina B12, zinco e fósforo, que são importantes para o crescimento, desenvolvimento físico e desempenho cognitivo dos estudantes. A carne ajuda a prevenir deficiências nutricionais, especialmente em regiões onde essas carências são comuns, além de promover uma alimentação mais variada e equilibrada, o que pode aumentar o apetite e melhorar a aceitação dos alunos.

Além dos benefícios nutricionais, a carne também desempenha um papel educativo ao ensinar a importância de uma alimentação diversificada e responsável, incentivando hábitos alimentares saudáveis. Para garantir uma alimentação escolar de qualidade, é crucial que a carne seja proveniente de fornecedores confiáveis e que seja combinada com outros alimentos nutritivos, como legumes e grãos, para oferecer uma dieta completa e saudável.

As quantidades descritas contemplam os estudantes matriculados nas escolas municipais no ano letivo de 2024 e prevê um possível aumento de demanda.



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade



3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO OBJETO E QUANTIDADE

LOTE 1 – AMPLA PARTICIPAÇÃO			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.
01	BOLINHO DE CARNE: carne moída formatada tipo bolinho, congelada composta apenas por carne bovina enriquecida com ora pro nobis. (corte retirado de animais jovens, produto com aspecto próprio de carne, firme, consistente e não pegajosa, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio da carne), com no máximo 5 % de gordura, ingredientes carne bovina e ora pro nobis, congelado pelo sistema de congelamento rápido individual (IQF), o que evita a formação de blocos no produto e dispensa a necessidade de descongelamento prévio do produto para consumo, preservando suas principais características: cor, textura e sabor, além de manter a segurança microbiológica. A embalagem se dá através de máquina multicabeçote, sem contato manual, o que reforça ainda mais a segurança alimentar. Deve conter em uma porção de 100 g no mínimo 151 kcal e gordura não ultrapassando 3 g na porção e não deve conter gordura saturada e gordura trans, além de não ultrapassar 55 gramas de sódio na mesma porção. As embalagens são em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, atóxicos, apropriados para contato com alimento, resistentes ao transporte e armazenamento, litografada: identificação de lote, data de fabricação, validade e número de registro no SIF/DIPOA e o armazenamento ocorre em câmara de estocagem de produtos congelados à - 12°C. Deverá ser submetido a processo de congelamento (IQF), de acordo com a legislação vigente e em pacotes de 2kg	42.000	KG
02	CARNE BOVINA CONGELADA SEM OSSO - PALETA (MOÍDA): processo: refilar, equalizar e congelar a peça, em temperatura menos 3,5 a 4,5 °C , enviar para moedor e encaminhar para túnel de congelamento com tecnologia "IQF". Acondicionado na embalagem primária em porções com cerca de 2 kg e em caixas de papelão, contendo 6 pacotes cada. São lacradas e recebem uma etiqueta testeira com as informações necessárias (data de validade, produção, peso líquido e bruto, dados da unidade produtora, etc); prazo de validade: 01 ano a contar da data de fabricação.	42.000	KG
03	CARNE BOVINA EM CUBOS E CONGELADA - MÚSCULO: carne proveniente de machos de espécies bovina jovens, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em cubos de no máximo 3x3cm congelada IQF, aparada e apresentada no corte: músculo. A carne deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades e larvas e de qualquer alteração. Características organolépticas: aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; cor	42.000	KG



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

Proc. nº 10912
Fls. nº 45
D

	própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor próprio; tipo de corte característico.		
04	CARNE BOVINA TIPO PATINHO EM BIFE CONGELADO IQF: proveniente de machos bovinos, sadios abatidos sob inspeção veterinária, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Deve ser realizada a aparagem, retirando o excesso de gorduras e cartilagem. embalagem primária em sacos plásticos transparentes, flexíveis, atóxicas, resistentes. O produto deverá ser rotulado contendo: nome, endereço do estabelecimento, constando obrigatoriamente registro no órgão competente e data de produção e validade. Os bifes devem pesar 60 a 80 gramas. Embalagem de 02 quilos, deverá ser transportada em carroceria fechada e isotérmica.	42.000	KG
05	CARNE BOVINA CONGELADA SEM OSSO - PALETA (ISCAS/TIRAS): processo: refilar, equalizar e congelar a peça, corta-se em iscas com equipamento apropriado e são encaminhados para túnel de congelamento com tecnologia "IQF" para congelamento individual das iscas. Acondicionado em embalagem primária em porções com cerca de 2 kg e em caixas de papelão, contendo 6 pacotes cada. São lacradas e recebem uma etiqueta testeira com as informações necessárias (data de validade, produção, peso líquido e bruto, dados da unidade produtora, etc); prazo de validade: 01 ano a contar da data de fabricação.	42.000	KG
06	CARNE DE BOVINO, OBTIDA DO CORTE DE PATINHO EM CUBOS COM LEGUMES, TEMPERO E CONGELADO PELO SISTEMA IQF: com aproximadamente 25mm x 25mm, livre de tecidos conjuntivo, ossos, cartilagens, tendões, coágulos e nodos linfáticos, podendo conter gordura (10%) e aponevroses (3%). Produto levemente temperado e acrescido de legumes. Não contém alergênico. Carne de bovino (70%), obtida do corte de patinho, inspecionada de fornecedores credenciados e fiscalizados pelo SIF/DIPOA/MAPA, cortado em cubos, levemente temperada (isento de pimenta), atendendo parâmetros pré-estabelecidos em legislação vigente e acrescidos de legumes, contendo 10% cenoura em rodela, 10% batata, 10% ervilha e enriquecida com ora pro nobis. Previamente higienizados, fracionados e congelados IQF. Aspecto: próprio, não amolecido, não pegajoso, soltas, sem excesso de exsudato, partes	23.000	KG



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

Proc. nº 0913
Fis. nº 146
\$

	contato com alimentos de acordo com a RDS nº 105/99 e RDC nº 51/10 da Anvisa, com fecho termossoldado, com demais informações e identificações aplicadas de forma indelével e de acordo com legislação vigente. Peso líquido: 2 kg (dois quilogramas). Peso líquido da embalagem vazia: 20g (vinte gramas). Embalagem primária: caixa de papelão ondulado reforçado, etiqueta externa com identificação do produto e da empresa, conforme resolução 360/03 Anvisa. Peso líquido: 16 kg (dezesseis quilogramas). Peso líquido da embalagem vazia: 880g (oitocentos e oitenta gramas). Fechamento: fita de arqueamento e/ou adesiva.		
07	CARNE BOVINA TIPO LAGARTO EM ISCAS FLOCADO COM ESPECIARIAS NATURAIS, CONGELADO IQF: carne bovina proveniente de corte denominado lagarto, processado na forma de tiras (floculado), isento de peles, veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões, fragmentos ossos e outros tecidos inferiores. Contendo: carne bovina, água (2,5%), tomate, cebola, alho, salsa, alecrim, orégano, cebolinha, cominho e gengibre em pó. Não contém glúten. Não contém alergênicos. Deverá ser cortada em filetes de 2,5 a 3,0 cm de largura, 5 a 6cm de comprimento, 0,3 a 0,5cm de espessura e submetida a processo de congelamento IQF. A carne deve se apresentar livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração na embalagem primária: plástica própria, resistente, fechada contendo peso líquido de 2kg. Rotulagem: o produto deve ser identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas por lei (resolução rdc nº 360, de 23 de dezembro de 2003.) Embalagem secundária: de caixa de papelão tendo rotulagem de acordo com a legislação.	12.000	KG

LOTE 2 – AMPLA PARTICIPAÇÃO			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.
08	SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA CONGELADA IQF: sem pele, cartilagens e gorduras, congelada IQF. Embalagem: saco de polietileno, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo de 1 a 2 kg do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão e reforçado resistente ao impacto e com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva. O transporte deverá ser em condições que preservem tanto as características físico- químicas, microbiológicas em temperaturas entre -12 e 18°C. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (instrução normativa nº22, de 24 de novembro de 2005-mapa).	42.000	KG



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

Proc. nº 10912
Fls. nº 147
8

09	PEITO DE FRANGO CONGELADO COZIDO E DESFIADO: peito de frango congelado cozido e desfiado composto apenas com peito de frango, sem osso, sem pele, sem cartilagem, sem tendão e gordura máxima de 5%, não poderá conter aditivo de nenhuma espécie. Prazo de validade: a validade deverá ser de 12 meses. Embalagem: saco de polietileno, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo de 1 a 2 kg do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão e reforçado resistente ao impacto e com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva. O transporte deverá ser em condições que preservem tanto as características físico- químicas, microbiológicas em temperaturas entre -12 e 18°C. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (instrução normativa nº22, de 24 de novembro de 2005-MAPA).	38.000	KG
10	CORTES CONGELADOS IQF DE FRANGO – FILEZINHO SASSAMI: cortes congelados de frango - filezinho; produto embalado em sacos tipo almofadas, termo seladas e com peso de 1 kg; caixas com peso de 18 kg contendo 18 pacotes; validade do produto 18 meses; padrões físico químico - aspecto uniforme sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos e sem manchas escuras; coloração uniforme sem manchas escuras ou claras, variando do amarelo avermelhado ou amarelo esbranquiçado; consistência firme, macia, ligeiramente úmida; odor e sabor suave, agradável, característico e próprio.	42.000	KG
11	PEITO DE FRANGO EM CUBOS COM LEGUMES, CONGELADO PELO SISTEMA IQF: carne de frango, obtida do corte do peito, em cubos com aproximadamente 30mm x 30mm, livre de tecidos conjuntivo, ossos, cartilagens, tendões, coágulos e nodos linfáticos, podendo conter gordura (10%), aponevroses (3%). O produto é acrescido de legumes. Não contém alergênico. Carne de frango (70%), obtida do corte do peito, inspecionada de fornecedores credenciados e fiscalizados pelo SIF/DIPOA/MAPA, cortado em cubos, (isento de pimenta), atendendo parâmetros pré-estabelecidos em legislação vigente e acrescido de legumes (30% legumes = cenoura 15%, milho 7,5% e ervilha 7,5%) e enriquecida com ora pro nobis. Previamente higienizados, fracionados e congelados IQF. Aspecto: próprio, não amolecido, não pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e larvas. Consistência: característica do produto. Cor: característica do produto. Odor e sabor: característico do produto. Processo de congelamento: IQF à -35°C (trinta e cinco graus centígrados negativos). Embalagem primária: sacos plásticos transparente de polietileno de baixa densidade, em material	30.000	KG



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

Proc. nº 16912
Fls. nº 148
P

	atóxico, aprovada para contato com alimentos de acordo com a RDC nº 105/99 e RDC nº 51/10 da Anvisa, com fecho termossoldado, com demais informações e identificações aplicadas de forma indelével e de acordo com legislação vigente. Peso líquido: 2 kg (dois quilogramas). Peso líquido da embalagem vazia: 20g (vinte gramas). Embalagem primária: caixa de papelão ondulado reforçado, etiqueta externa com identificação do produto e da empresa, conforme resolução 360/03 Anvisa. Peso líquido: 16 kg (dezesseis quilogramas). Peso líquido da embalagem vazia: 880g (oitocentos e oitenta gramas). Fechamento: fita de arqueamento e/ou adesiva.		
12	ALMÔNDEGA DE CARNE DE FRANGO IQF: cortes de peito de frango, coxa e sobrecoxa. contendo somente carne de frango, água, enriquecida com ora-pró nobis. manipulado em condições higiênicas, proveniente de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. deverá ser submetida a processo de congelamento IQF, processada com formato de almôndega de 15gr a 25 gr. não poderá conter soja e glúten. congelado. toda matéria prima de origem animal utilizada deverá ser proveniente de estabelecimento inspecionado pelo órgão competente. embalagem primária: saco de material flexível, resistente, litografado. com rotulagem de acordo com a legislação vigente (rdc 360) aprovada para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da anvisa. demais especificações conforme termo de referência em anexo.	28.000	KG
13	CARNE DE FRANGO PEITO EM FORMA DE BIFES COM ESPECIARIAS NATURAIS IQF: carne de frango, proveniente de corte denominado peito, processado na forma de bifes de aproximadamente 70g, isento de peles, veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões, ou fragmentos ossos e outros tecidos inferiores. Contendo: carne de frango, água (2,5%), tomate, cebola, alho, salsa, alecrim, orégano, cebolinha, cominho e manjerição. Não contém glúten, sem quaisquer tipo de conservantes, isento de pimenta, glutamato monossódico, aditivos químicos, estabilizantes, aromatizantes, conservantes e corantes. Deverá ser submetido a processo de congelamento (IQF), de acordo com a legislação vigente e em pacotes de 2kg.	12.000	KG

LOTE 3 – AMPLA PARTICIPAÇÃO			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.
14	CARNE SUÍNA NO CORTE DE PERNIL EM ISCA CONGELADO: sendo carne proveniente de machos de espécie suína, jovens,	36.000	KG



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

Proc. nº 6912
Fls. nº 49
\$

	sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em peça, resfriada, aparada e apresentada no corte: pernil. Ingredientes: isca de pernil, água, sal, proteína de soja, estabilizante: polifosfato de sódio (ins 452i), eritorbato de sódio (ins 316), glicose e condimentos naturais. Características: - gerais: durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponervoses). A carne deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração; - organolépticas: aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio; tipo de corte característico da peça.		
15	FILET MIGNON SUÍNO EM CUBOS COM LEGUMES, TEMPERADO E CONGELADO PELO SISTEMA IQF: carne de suíno, obtida do corte de filé mignon em cubos, com aproximadamente 25mm x 25mm, livre de tecidos conjuntivo, ossos, cartilagens, tendões, coágulos e nodos linfáticos, podendo conter gordura (10%), aponevroses (3%). Produto levemente temperado e acrescido de legumes. Carne de suíno (70%), obtida do corte de filé mignon, inspecionada de fornecedores credenciados e fiscalizados pelo SIF/DIPOA/MAPA, levemente temperada (isento de pimenta), cortado em cubos, atendendo parâmetros pré-estabelecidos da legislação vigente e acrescido de legumes (30% = cenoura 15%, milho 7,5% e ervilha 7,5%) previamente higienizados, fracionados e congelados IQF. Aspecto: próprio, não amolecido, não pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e larvas. Consistência: característica do produto. Cor: característica do produto. Odor e sabor: característico do produto. Processo de congelamento: IQF (individually quick frozen) à -35°C (trinta e cinco graus centígrados negativos). Embalagem primária: sacos plásticos transparente de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos de acordo com a RDC nº 105/99 e RDC nº 51/10 da Anvisa, com fecho termossoldado, com demais informações e identificações aplicadas de forma indelével e de acordo com legislação vigente. Peso líquido: 2 kg (dois quilogramas). Peso líquido da embalagem vazia: 20g (vinte gramas). Embalagem primária: caixa de papelão ondulado reforçado, etiqueta externa com identificação do produto e da empresa, conforme resolução 360/03 Anvisa. Peso líquido: 16 kg (dezesseis quilogramas). Peso líquido da embalagem vazia: 880g (oitocentos e oitenta gramas). Fechamento: fita de arqueamento e/ou adesiva.	18.000	KG



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

Proc. nº 10.712
Fis. nº 150
\$

LOTE 4 – AMPLA PARTICIPAÇÃO			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.
16	FILÉ DE PIRAMUTABA SEM PELE E SEM ESPINHA EM ISCA IQF: descrição completa: produto obtido de pescado, limpo, cortado em filé/tira de peso aproximado de 60 (sessenta) gramas, sem espinha e sem pele. Deve estar congelado com a tecnologia IQF – individual quick frozen. O produto deve apresentar-se livre de parasitas ou de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Não deve apresentar aspecto alterado, mutilado, traumatizado ou deformado, lesões, doenças microbianas, cheiro ou sabor anormal. Não deve ser proveniente de água contaminada ou poluída, nem recolhido já morto. O produto deve estar em conformidade com a legislação vigente. Características organolépticas (antes e após cocção): aspecto próprio; cor: característica; odor: característico; sabor: característico; textura: característica. Prazo de validade: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias. Embalagem primária atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação ou informações na embalagem, contendo peso líquido de 1kg a 2kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado (fundo e tampa), resistente ao impacto e às condições de estocagem resfriada, com capacidade para 20,0 kg (vinte quilos), contendo apenas 01(um) tipo de corte. A caixa deve conter as informações necessárias impressas ou em etiquetas.	27.000	KG

LOTE 5 – AMPLA PARTICIPAÇÃO			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.
17	CARNE IN NATURA BIFE A ROLÊ, BOVINO IQF: recheado com cenoura e vagem preparado com carne bovina e legumes (cenoura e vagem), temperos naturais, isento de glutamato monossódico - role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes; - produto congelado IQF peso médio unitário de aproximadamente 100g com (variação de +/- 10%) - embalagem primária: sacos de polietileno de 1 a 3 kg; - embalagem secundária: caixas de papelão resistente, lacradas, com 2 a 10kg. Valores nutricionais iguais ou acima (g/100): proteína 20; gordura totais (máx): 6. Embalagem primária: plástica própria, resistente, fechada contendo peso líquido de 1 a 3 kg. Rotulagem: o produto deve ser identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas por lei (resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.). Embalagem secundária: de caixa de papelão tendo rotulagem de acordo com a legislação.	10.000	KG



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

Proc. nº 10918
Fls. nº 151
↓

LOTE 6 – AMPLA PARTICIPAÇÃO			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.
18	CARNE IN NATURA BIFE A ROLÊ DE FRANGO (IQF) : com cenoura e vagem preparado com filé de peito de frango e legumes (cenoura e vagem), temperos naturais, isento de glutamato monossódico;- role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes;- produto congelado em IQF; - peso médio unitário aproximado de 100g (com variação de +/- 10%);- embalagem primária: sacos de polietileno de 1 a 5kg;- embalagem secundária: caixas de papelão resistente, lacradas, com 2 a 10kg.- valores nutricionais g/100 (iguais ou acima):- proteínas:17- gorduras totais (máx): 6 embalagem primária: pacote de polietileno transparente, impresso, atóxico, resistente hermeticamente fechado, lacre por termo soldagem contendo 2,0 a 3,0 quilogramas do produto. Rotulagem: o produto deve ser identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas por lei (resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.). A data de embalagem do produto não poderá ser anterior a 30 dias da data de entrega. Embalagem secundária: de papelão ondulado tendo rotulagem de acordo com a legislação vigente, com peso máximo de 12 kg.	13.000	KG

LOTE 7 – RESERVADO À ME/EPP			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.
19	BOLINHO DE CARNE: carne moída formatada tipo bolinho, congelada composta apenas por carne bovina enriquecida com ora pro nobis. (corte retirado de animais jovens, produto com aspecto próprio de carne, firme, consistente e não pegajosa, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprio da carne), com no máximo 5 % de gordura, ingredientes carne bovina e ora pro nobis, congelado pelo sistema de congelamento rápido individual (IQF), o que evita a formação de blocos no produto e dispensa a necessidade de descongelamento prévio do produto para consumo, preservando suas principais características: cor, textura e sabor, além de manter a segurança microbiológica. A embalagem se dá através de máquina multicabeçote, sem contato manual, o que reforça ainda mais a segurança alimentar. Deve conter em uma porção de 100 g no mínimo 151 kcal e gordura não ultrapassando 3 g na porção e não deve conter gordura saturada e gordura trans, além de não ultrapassar 55 gramas de sódio na mesma porção. As embalagens são em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, atóxicos, apropriados para contato com alimento, resistentes ao transporte e armazenamento, litografada: identificação de lote, data de fabricação, validade e número de registro no SIF/DIPOA e o armazenamento ocorre em câmara de	7.000	KG



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

Proc. nº	6912
Fls. nº	52
	\$

	estocagem de produtos congelados à - 12°C. Deverá ser submetido a processo de congelamento (IQF), de acordo com a legislação vigente e em pacotes de 2kg		
20	CARNE BOVINA CONGELADA SEM OSSO - PALETA (MOÍDA): processo: refilar, equalizar e congelar a peça, em temperatura menos 3,5 a 4,5 °C , enviar para moedor e encaminhar para túnel de congelamento com tecnologia "IQF". Acondicionado na embalagem primária em porções com cerca de 2 kg e em caixas de papelão, contendo 6 pacotes cada. São lacradas e recebem uma etiqueta testeira com as informações necessárias (data de validade, produção, peso líquido e bruto, dados da unidade produtora, etc); prazo de validade: 01 ano a contar da data de fabricação.	7.000	KG
21	CARNE BOVINA EM CUBOS E CONGELADA IQF - MÚSCULO: carne proveniente de machos de espécies bovina jovens, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em cubos de no máximo 3x3cm congelada IQF, aparada e apresentada no corte: músculo. A carne deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades e larvas e de qualquer alteração. Características organolépticas: aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor próprio; tipo de corte característico.	7.000	KG
22	CARNE BOVINA TIPO PATINHO EM BIFE CONGELADO IQF: proveniente de machos bovinos, sadios abatidos sob inspeção veterinária, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Deve ser realizada a aparagem, retirando o excesso de gorduras e cartilagem. embalagem primária em sacos plásticos transparentes, flexíveis, atóxicas, resistentes. O produto deverá ser rotulado contendo: nome, endereço do estabelecimento, constando obrigatoriamente registro no órgão competente e data de produção e validade. Os bifes devem pesar 60 a 80 gramas. Embalagem de 02 quilos, deverá ser transportada em carroceria fechada e isotérmica.	7.000	KG
23	CARNE BOVINA CONGELADA IQF SEM OSSO - PALETA (ISCAS/TIRAS): processo: refilar, equalizar e congelar a peça, corta-se em iscas com equipamento apropriado e são encaminhados para túnel de congelamento com tecnologia "IQF" para congelamento individual das iscas. Acondicionado em embalagem primária em porções com cerca de 2 kg e em caixas de papelão, contendo 6 pacotes cada. São lacradas e recebem uma etiqueta testeira com as informações necessárias (data de validade, produção, peso líquido e bruto, dados da unidade produtora, etc); prazo de validade: 01 ano a contar da data de fabricação.	7.000	KG



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

Proc. nº 10912
Fis. nº 153
8

24	CARNE DE BOVINO, OBTIDA DO CORTE DE PATINHO EM CUBOS COM LEGUMES, TEMPERO E CONGELADO PELO SISTEMA IQF: com aproximadamente 25mm x 25mm, livre de tecidos conjuntivo, ossos, cartilagens, tendões, coágulos e nodos linfáticos, podendo conter gordura (10%) e aponevroses (3%). Produto levemente temperado e acrescido de legumes. Não contém alergênico. Carne de bovino (70%), obtida do corte de patinho, inspecionada de fornecedores credenciados e fiscalizados pelo SIF/DIPOA/MAPA, cortado em cubos, levemente temperada (isento de pimenta), atendendo parâmetros pré-estabelecidos em legislação vigente e acrescidos de legumes, contendo 10% cenoura em rodela, 10% batata, 10% ervilha e enriquecida com ora pro nobis. Previamente higienizados, fracionados e congelados IQF. Aspecto: próprio, não amolecido, não pegajoso, soltas, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e larvas. Consistência: característica do produto. Cor: característica do produto. Odor e sabor: característico do produto. Processo de congelamento: IQF (individually quick frozen) à -35°C (trinta e cinco graus centígrados negativos). Embalagem primária: sacos plásticos transparentes de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos de acordo com a RDS nº 105/99 e RDC nº 51/10 da Anvisa, com fecho termossoldado, com demais informações e identificações aplicadas de forma indelével e de acordo com legislação vigente. Peso líquido: 2 kg (dois quilogramas). Peso líquido da embalagem vazia: 20g (vinte gramas). Embalagem primária: caixa de papelão ondulado reforçado, etiqueta externa com identificação do produto e da empresa, conforme resolução 360/03 Anvisa. Peso líquido: 16 kg (dezesesseis quilogramas). Peso líquido da embalagem vazia: 880g (oitocentos e oitenta gramas). Fechamento: fita de arqueamento e/ou adesiva.	4.000	KG
25	CARNE BOVINA TIPO LAGARTO EM ISCAS FLOCADO COM ESPECIARIAS NATURAIS, CONGELADO IQF: carne bovina proveniente de corte denominado lagarto, processado na forma de tiras (floculado), isento de peles, veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões, fragmentos ossos e outros tecidos inferiores. Contendo: carne bovina, água (2,5%), tomate, cebola, alho, salsa, alecrim, orégano, cebolinha, cominho e gengibre em pó. Não contém glúten. Não contém alergênicos. Deverá ser cortada em filetes de 2,5 a 3,0 cm de largura, 5 a 6cm de comprimento, 0,3 a 0,5cm de espessura e submetida a processo de congelamento IQF. A carne deve se apresentar livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração na embalagem primária: plástica própria, resistente, fechada contendo peso líquido de 2kg. Rotulagem: o produto deve	3.000	KG



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

Proc. nº 6810
Fls. nº 131
P

	ser identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas por lei (resolução rdc nº 360, de 23 de dezembro de 2003.) Embalagem secundária: de caixa de papelão tendo rotulagem de acordo com a legislação.		
--	--	--	--

LOTE 8 – RESERVADO À ME/EPP			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.
26	CARNE IN NATURA BIFE A ROLÊ, BOVINO IQF: recheado com cenoura e vagem preparado com carne bovina e legumes (cenoura e vagem), temperos naturais, isento de glutamato monossódico - role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes; - produto congelado IQF peso médio unitário de aproximadamente 100g com (variação de +/- 10%) - embalagem primária: sacos de polietileno de 1 a 3 kg; - embalagem secundária: caixas de papelão resistente, lacradas, com 2 a 10kg. Valores nutricionais iguais ou acima (g/100): proteína 20; gordura totais (máx): 6. Embalagem primária: plástica própria, resistente, fechada contendo peso líquido de 1 a 3 kg. Rotulagem: o produto deve ser identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas por lei (resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.). Embalagem secundária: de caixa de papelão tendo rotulagem de acordo com a legislação.	2.000	KG

LOTE 9 – RESERVADO À ME/EPP			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.
27	CARNE IN NATURA BIFE A ROLÊ DE FRANGO (IQF) : com cenoura e vagem preparado com filé de peito de frango e legumes (cenoura e vagem), temperos naturais, isento de glutamato monossódico;- role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes;- produto congelado em IQF; - peso médio unitário aproximado de 100g (com variação de +/- 10%);- embalagem primária: sacos de polietileno de 1 a 5kg;- embalagem secundária: caixas de papelão resistente, lacradas, com 2 a 10kg.- valores nutricionais g/100 (iguais ou acima):- proteínas:17- gorduras totais (máx): 6 embalagem primária: pacote de polietileno transparente, impresso, atóxico, resistente hermeticamente fechado, lacre por termo soldagem contendo 2,0 a 3,0 quilogramas do produto. Rotulagem: o produto deve ser identificado por dizeres impressos de forma clara e indelével com todas as informações exigidas por lei (resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.). A data de embalagem do	3.000	KG



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade



	produto não poderá ser anterior a 30 dias da data de entrega. Embalagem secundária: de papelão ondulado tendo rotulagem de acordo com a legislação vigente, com peso máximo de 12 kg.		
--	--	--	--

LOTE 10 – RESERVADO À ME/EPP			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.
28	CARNE SUÍNA NO CORTE -PERNIL EM ISCA CONGELADO: sendo carne proveniente de machos de espécie suína, jovens, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em peça, resfriada, aparada e apresentada no corte: pernil. Ingredientes: isca de pernil, água, sal, proteína de soja, estabilizante: polifosfato de sódio (ins 452i), eritorbato de sódio (ins 316), glicose e condimentos naturais. Características: - gerais: durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponervoses). A carne deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração; - organolépticas: aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio; tipo de corte característico da peça.	6.000	KG
29	FILET MIGNON SUÍNO EM CUBOS COM LEGUMES, TEMPERADO E CONGELADO PELO SISTEMA IQF: sendo carne proveniente de machos de espécie suína, jovens, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedente de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em peça, resfriada, aparada e apresentada no corte: pernil. Ingredientes: isca de pernil, água, sal, proteína de soja, estabilizante: polifosfato de sódio (ins 452i), eritorbato de sódio (ins 316), glicose e condimentos naturais. Características: - gerais: durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponervoses). A carne deverá apresentar-se livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Organolépticas: aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa; cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; odor: próprio; tipo de corte característico da peça.	4.000	KG
30	PERNIL SUÍNO EM CUBOS COM LEGUMES, TEMPERADO E CONGELADO PELO SISTEMA IQF: carne de suíno, obtida do corte de filé mignon em cubos, com aproximadamente 25mm x 25mm, livre de tecidos conjuntivo, ossos, cartilagens, tendões, coágulos e nodos linfáticos, podendo conter gordura (10%), aponevroses (3%).	4.000	KG



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

Proc. nº	10912
Fls. nº	138

Produto levemente temperado e acrescido de legumes. Carne de suíno (70%), obtida do corte de filé mignon, inspecionada de fornecedores credenciados e fiscalizados pelo SIF/DIPOA/MAPA, levemente temperada (isento de pimenta), cortado em cubos, atendendo parâmetros pré-estabelecidos da legislação vigente e acrescido de legumes (30% = cenoura 15%, milho 7,5% e ervilha 7,5%) previamente higienizados, fracionados e congelados IQF. Aspecto: próprio, não amolecido, não pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e larvas. Consistência: característica do produto. Cor: característica do produto. Odor e sabor: característico do produto. Processo de congelamento: IQF à -35°C (trinta e cinco graus centígrados negativos). Embalagem primária: sacos plásticos transparente de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos de acordo com a RDC nº 105/99 e RDC nº 51/10 da Anvisa, com fecho termossoldado, com demais informações e identificações aplicadas de forma indelével e de acordo com legislação vigente. Peso líquido: 2 kg (dois quilogramas). Peso líquido da embalagem vazia: 20g (vinte gramas). Embalagem primária: caixa de papelão ondulado reforçado, etiqueta externa com identificação do produto e da empresa, conforme resolução 360/03 Anvisa. Peso líquido: 16 kg (dezesesseis quilogramas). Peso líquido da embalagem vazia: 880g (oitocentos e oitenta gramas). Fechamento: fita de arqueamento e/ou adesiva.		
--	--	--

LOTE 11 – RESERVADO À ME/EPP			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.
31	SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA CONGELADA IQF: sem pele, cartilagens e gorduras, congelada IQF. Embalagem: saco de polietileno, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo de 1 a 2 kg do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão e reforçado resistente ao impacto e com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva. O transporte deverá ser em condições que preservem tanto as características físico- químicas, microbiológicas em temperaturas entre -12 e 18°C. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (instrução normativa nº22, de 24 de novembro de 2005-MAPA).	4.000	KG
32	PEITO DE FRANGO CONGELADO COZIDO E DESFIADO: peito de frango congelado cozido e desfiado composto apenas com peito de frango, sem osso, sem pele, sem cartilagem, sem tendão e gordura máxima de 5%, não poderá conter aditivo de nenhuma espécie.	6.000	KG



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

Proc. nº 1912
Fls. nº 157
A

	Prazo de validade: a validade deverá ser de 12 meses. Embalagem: saco de polietileno, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo de 1 a 2 kg do produto. Embalagem secundária: caixa de papelão e reforçado resistente ao impacto e com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva. O transporte deverá ser em condições que preservem tanto as características físico-químicas, microbiológicas em temperaturas entre -12 e 18°C. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (instrução normativa nº22, de 24 de novembro de 2005-MAPA).		
33	CORTES CONGELADOS IQF DE FRANGO – FILEZINHO SASSAMI: cortes congelados de frango - filezinho; produto embalado em sacos tipo almofadas, termo seladas e com peso de 1kg; caixa com peso de 18 kg, contendo 18 pacotes; validade do produto 18 meses; padrões físico químico - aspecto uniforme sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos e sem manchas escuras; coloração uniforme sem manchas escuras ou claras, variando do amarelo avermelhado ou amarelo esbranquiçado; consistência firme, macia, ligeiramente úmida; odor e sabor suave, agradável, característico e próprio.	5.000	KG
34	PEITO DE FRANGO EM CUBOS COM LEGUMES, CONGELADO PELO SISTEMA IQF: carne de frango, obtida do corte do peito, em cubos com aproximadamente 30mm x 30mm, livre de tecidos conjuntivo, ossos, cartilagens, tendões, coágulos e nodos linfáticos, podendo conter gordura (10%), aponevroses (3%). Produto acrescido de legumes. Não contém alergênico. Carne de frango (70%), obtida do corte do peito, inspecionada de fornecedores credenciados e fiscalizados pelo SIF/DIPOA/MAPA, cortado em cubos, (isento de pimenta), atendendo parâmetros pré-estabelecidos em legislação vigente e acrescido de legumes (30% legumes = cenoura 15%, milho 7,5% e ervilha 7,5%) e enriquecida com ora pro nobis. Previamente higienizados, fracionados e congelados IQF. Aspecto: próprio, não amolecido, não pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e larvas. Consistência, cor, odor e sabor: características do produto. Processo de congelamento: IQF à -35°C (trinta e cinco graus centígrados negativos). Embalagem primária: sacos plásticos transparente de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos de acordo com a RDC nº 105/99 e RDC nº 51/10 da Anvisa, com fecho termossoldado, com demais informações e identificações aplicadas de forma indelével e de acordo com legislação vigente. Peso líquido: 2 kg (dois quilogramas). Peso líquido da embalagem vazia: 20g (vinte gramas). Embalagem primária: caixa de papelão	3.000	KG



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

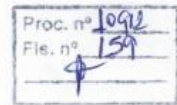
Proc. nº	6918
Fls. nº	158

	ondulado reforçado, etiqueta externa com identificação do produto e da empresa, conforme resolução 360/03 Anvisa. Peso líquido: 16 kg (dezesseis quilogramas). Peso líquido da embalagem vazia: 880g (oitocentos e oitenta gramas). Fechamento: fita de arqueamento e/ou adesiva.		
35	ALMÔNDEGA DE CARNE DE FRANGO IQF: descrição: cortes de peito de frango, coxa e sobrecoxa. contendo somente carne de frango, água, enriquecida com ora-pró nobis. manipulado em condições higiênicas, proveniente de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. deverá ser submetida a processo de congelamento IQF, processada com formato de almôndega de 15gr a 25 gr. não poderá conter soja e glúten. congelado. toda matéria prima de origem animal utilizada deverá ser proveniente de estabelecimento inspecionado pelo órgão competente. embalagem primária: saco de material flexível, resistente, litografado. com rotulagem de acordo com a legislação vigente (rdc 360) aprovada para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da anvisa. demais especificações conforme termo de referência em anexo.	3.000	KG
36	CARNE DE FRANGO PEITO EM FORMA DE BIFES COM ESPECIARIAS NATURAIS IQF: carne de frango, proveniente de corte denominado peito, processado na forma de bifes de aproximadamente 70g, isento de peles, veias, aponeuroses, cartilagens, intestinos, tendões, ou fragmentos ossos e outros tecidos inferiores. Contendo: carne de frango, água (2,5%), tomate, cebola, alho, salsa, alecrim, orégano, cebolinha, cominho e manjerição. Não contém glúten, sem quaisquer tipo de conservantes, isento de pimenta, glutamato monossódico, aditivos químicos, estabilizantes, aromatizantes, conservantes e corantes. Deverá ser submetido a processo de congelamento (IQF), de acordo com a legislação vigente e em pacotes de 2kg.	3.000	KG

LOTE 12 – RESERVADO À ME/EPP			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNID.
37	FILÉ DE PIRAMUTABA SEM PELE E SEM ESPINHA EM ISCA IQF: produto obtido de pescado, limpo, cortado em filé/tira de peso aproximado de 60 (sessenta) gramas, sem espinha e sem pele. Deve estar congelado com a tecnologia IQF. O produto deve apresentar-se livre de parasitas ou de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Não deve apresentar aspecto alterado, mutilado, traumatizado ou deformado, lesões, doenças microbianas, cheiro ou sabor anormal.	4.500	KG



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade



Não deve ser proveniente de água contaminada ou poluída, nem recolhido já morto. O produto deve estar em conformidade com a legislação vigente. Características organolépticas (antes e após cocção): aspecto próprio; cor, odor: cor, sabor e textura: característica. Prazo de validade: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias. Embalagem primária, atóxica, transparente e resistente, termossoldada, com etiqueta de identificação ou informações na embalagem, contendo peso líquido de 1kg a 2kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado (fundo e tampa), resistente ao impacto e às condições de estocagem resfriada, com capacidade para 20,0 kg (vinte quilos), contendo apenas 01(um) tipo de corte. a caixa deve conter as informações necessárias impressas ou em etiquetas.		
---	--	--

4. CARACTERÍSTICAS GERAIS DOS PRODUTOS

Na fase de amostras deverão ser comprovadas as características abaixo:

4.1 ITENS "1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 14, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 25, 26, 27, 28, 31, 32 e 33"

Durante o processamento para a obtenção do corte deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses).

O produto não deverá ter a adição de outros ingredientes estranhos, como água, soja, extrato de tomate, corantes e/ou conservadores e/ou qualquer outro aditivo alimentar e/ou coadjuvantes de tecnologia/elaboração.

Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada – CMS.

Os produtos deverão estar de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial, o Decreto nº 9.013, de 29/03/17; Portaria nº 5 de 8/11/88, SIPA/DIPOA; Resolução nº 04/88 de 24/11/88 do CNS/MS; Instrução Normativa nº 34 de 25/09/2018; Instrução Normativa nº 17, de 29/05/13 – MAPA; RDC nº 42, de 29/08/13; Instrução Normativa nº 03, de 17/01/00 – MAPA; Instrução Normativa nº 83, de 21/11/03 – MAPA; Instrução Normativa nº 17, de 18/06/2004, MAPA; Ofício Circular DIPOA/SDA nº 42, de 30/11/10 – MAPA; Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 do MAPA, Resolução – RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA, Resolução – RDC nº 26, de 02/07/15 – ANVISA, Instrução Normativa nº 01, de 11/01/17 – MAPA, Portaria nº 711, de 01/11/95 – MAPA, Portaria nº 1304, de 07/08/2018 – MAPA; Portaria nº 155, de 17/08/2016 – MAPA; Portaria nº 210 de 10/12/1998 – DAS/MAPA, Instrução Normativa nº 22 de 24/11/2005 – MAPA, Instrução Normativa 32 de 03/12/2010 – SDA/MAPA.



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

Proc. nº	10912
Fis. nº	160

Para as carnes bovinas, suínas, peixes e de aves especificadas com congelamento pelo processo IQF, deverá sofrer congelamento rápido através de túnel (ou câmara) de congelamento, por meio de método de corrente de ar em movimento ou pelo método criogênico (aspersão ou pulverização de nitrogênio líquido/gasoso, ou dióxido de carbono). A temperatura de congelamento mínima deve ser de -25°C (ou mais baixa).

A tecnologia de congelamento empregada deve garantir o preparo imediato do produto após a retirada do freezer (sem a necessidade de descongelamento prévio). Deverá ainda permitir retirada de uma porção congelada do produto da embalagem.

No caso de sobra de conteúdo do produto após a abertura da embalagem, ainda congelado, e em sua embalagem original, o produto poderá ser utilizado dentro de prazo determinado pelo fabricante, sem perdas das características sensoriais e da segurança microbiológica.

Os produtos deverão ser armazenados em temperaturas inferiores a -18°C (dezoito graus Celsius negativos) e transportados em veículo fechado em temperatura ao redor de -12 °C (doze graus Celsius negativos) ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante.

Os produtos devem ser obtidos, manipulados, 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.

Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e os Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO) para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, conforme determina a Portaria nº 368, de 04/09/97, M.A.P.A.

Deverá ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de alimentos, aprovado pela Portaria nº 368, de 04/09/97, MAPA, o Regulamento Técnico sobre as "Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos", Portaria nº 326 de 30/07/1997 e o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimento, Resolução RDC nº 275, de 21/10/2002. É recomendado que o(s) estabelecimento(s) tenha(m) implantado(s) o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, instituído pela Portaria nº 46, de 10/02/98, M.A.P.A., incluindo a instalação de algum tipo de barreira, como imãs ou detectores de metais para garantir a ausência de contaminação física por corpos estranhos.

4.2 ANÁLISES LABORATORIAIS:

4.2.1 SENSORIAIS (Parâmetros críticos)



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

Proc. nº	6912
Fls. nº	163
<i>[assinatura]</i>	

Carnes Bovinas Itens "1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 17, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25 e 26"

Aspecto cru: própria da espécie, uniforme, não amolecido, não pegajoso, sem acúmulo sanguíneo;

Aspecto cozido: grânulos de carne soltos, próprio;

Cor cru: característica, avermelhada, sem manchas esverdeadas ou pardacentas;

Cor cozido: própria, uniforme;

Odor cozido: próprio;

Sabor cozido: próprio;

Consistência/textura cozido: próprio;

Carnes de frango – Itens "8, 9, 10, 11, 12, 13, 18, 27, 31, 32, 33 e 34"

Aspecto cru: própria da espécie, uniforme, não amolecido, não pegajoso, sem acúmulo sanguíneo;

Aspecto cozido: carne branca, uniforme, próprio;

Cor cru: própria da espécie, rosada, sem manchas esverdeadas ou pardacentas;

Cor cozido: própria, uniforme;

Odor Cru: próprio; suave; não azedo;

Odor cozido: próprio;

Sabor cozido: próprio;

Consistência/textura cozido: próprio;

Carnes suína – Itens "14, 15, 28, 29 e 30"

Aspecto cru: própria da espécie, uniforme, não amolecido, não pegajoso, não exsudativa;

Aspecto cozido: carne branca, uniforme, próprio;

Cor cru: própria da espécie, uniforme;

Cor cozido: própria, uniforme;

Odor Cru: próprio; suave;

Odor cozido: próprio;

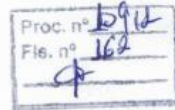
Sabor cozido: próprio;

Consistência/textura cozido: próprio;

Pescado - Item "16 e 35"



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade



Aspecto cru: filé, não amolecido, não pegajoso, com todo o frescor da matéria-prima convenientemente conservada; isenta de toda e qualquer evidência de decomposição, manchas por hematomas, coloração esverdeada ou anormal, incisões ou rupturas;

Aspecto cozido: manter as características organolépticas próprias da espécie, sem sabor ou desprendimento do cheiro estranho ou desagradável;

Cor cru: própria e uniforme com pigmentação característica da espécie; ausência de sinais de queima pelo frio, de desidratação excessiva com coloração anormal amarelada ou esbranquiçada na superfície;

Cor cozido: branca, característico da espécie;

Odor: característico, suave, sem desprendimento de cheiro estranho ou desagradável; ausência de odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação;

Sabor: próprio, suave, sem sabor estranho ou desagradável ao produto;

Consistência/textura: firme e íntegra, característica da espécie.

4.2.2 FÍSICO – QUÍMICA (Parâmetros críticos):

ITENS 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 17, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25 e 26"

pH.....inferior ou igual a 6,0

Lipídeos.....máximo 5%

ITENS "8, 9, 10, 11, 12, 13, 18, 27, 31, 32, 33 e 34"

Umidade.....Limite inferior = 73,36%. - Limite superior = 75,84%

Proteína.....Limite inferior = 21,05%. - Limite superior = 24,37%

Relação umidade/proteína.....Limite inferior = 03,03%. - Limite superior = 03,55%

ITENS "16 e 29"

Reação de gás sulfídrico.....Negativa;

Base voláteis totais inferiores (BVT).....máximo 35 mg de Na/100g de tecido muscular;

pH.....Máximo de 7,20;

Fósforo totalMáximo 5g de P205 de tecido muscular;

Sódiomáximo de 134 mg de Na/100g de tecido muscular;

Potássiomáximo de 502 mg de K/100g de tecido muscular;

Relação entre teor de umidade e de proteína na porção muscularmáximo 6 (seis inteiros);



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade



4.2.3 MICROBIOLÓGICAS (Parâmetros críticos)

ITENS "1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 17, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25 e 26"

Salmonela.....ausência;

ITENS "8, 9, 10, 11, 12, 13, 18, 27, 31, 32, 33 e 34"

Coliformes a 45°C..... máximo 5×10^3

Salmonela.....ausência;

ITENS "16 e 35"

Estafilococcus Coagulase positiva/g..... máximo 5×10^2

Salmonela sp/25g.....ausência;

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12 de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01, conforme grupos e itens abaixo:

4.2.4 MICROSCÓPICAS (Parâmetros críticos):

Matérias macroscópicas e microscópicas indicativas de risco à saúde humana.....ausência

Sujidades, parasitos e larvas.....ausência;

Outras matérias estranhas indicativas de falhas das Boas Práticas.....ausência;

NOTA: Matérias estranhas eventualmente detectadas deverão ser claramente descritas no laudo analítico.

Observação:

Deverão ser claramente enumerados os elementos histológicos encontrados, devendo apresentar elementos histológicos que compõem o produto. Caso não sejam encontrados, apontar no laudo tal informação.

Não deverão apresentar elementos histológicos de ingredientes estranhos ao produto.

Não deverão apresentar tecidos inferiores (ossos, peles, aponevroses, nervos, vísceras e cartilagens) e impurezas.

4.2.5 PESQUISAS DE CORANTES E ADITIVOS

Corantes artificiais.....ausência

Nitrito.....ausência



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

Proc. nº	1074
Fls. nº	165

Será realizada em 2.000 gramas de filés procedentes do mesmo lote e data de fabricação, os quais deverão apresentar:

. Isenção de espinhas em no mínimo 95% dos filés. No laudo deverão constar os seguintes resultados:

. Peso da Amostra

. Nº total de filés

. % de filés com isenção de espinhas

A Diretoria de Alimentação Escolar ainda, poderá solicitar a qualquer tempo, outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas, de variação de peso após o descongelamento, do material da embalagem, dos resíduos biológicos e/ou de drogas veterinárias, certificação de análise da embalagem, ou de conteúdo líquido das embalagens, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre a origem, a composição, o estado higiênico-sanitário, material da embalagem primária, peso do produto nas embalagens primárias e/ou secundárias, quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, e ainda, para quaisquer outras situações em que as análises forem pertinentes

As metodologias para amostragem, colheita, acondicionamento, transporte e para análise microbiológica de amostras de produtos alimentícios devem obedecer ao disposto na RDC nº 12 de 02/01/2001. Para as demais análises estabelecidas neste documento, considerar n igual a 5 (cinco) e c igual a 0 (zero), onde n é o número de unidades a serem colhidas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente, e c é o número máximo aceitável de unidades que apresentam não conformidades.

Caso sejam utilizados outros métodos laboratoriais, ou suas modificações, que não estejam referendados nos dispostos indicados no parágrafo acima, os mesmos devem ser validados por estudos comparativos intra e inter laboratoriais que certifiquem que os resultados obtidos por seu uso sejam equivalentes aos da metodologia citadas. Os registros dos processos de validação das metodologias também devem estar disponíveis sempre que necessário e devem cumprir com os expostos no parágrafo acima.

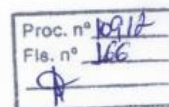
O produto, deverá ser produzido em local que possui inscrição no Ministério da Saúde, por meio de Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento emitido pela autoridade competente do Estado, Distrito Federal ou Município ou inscrição no Ministério da Agricultura, devendo possuir, neste caso, o Registro do Estabelecimento.

O Produto deverá ser produzido mediante o registro ou comunicação sobre o início de fabricação do produto "dispensados de registro", em órgãos competentes.

O Produto deverá ser produzido de acordo com o artigo 2º da Portaria nº 1428 de 26/11/1993, expedido pelo Ministério da Saúde, em que determina que os estabelecimentos relacionados na área de alimentos adotem, sob responsabilidade técnica, suas próprias Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços, seus programas de Qualidade, e atendam aos PIQ's para Produtos e Serviços na Área de Alimentos, em consonância com o estabelecido e na Portaria SVS/MS 326 de 30/07/1997 e Resolução RDC nº 275 de 21/10/2002.



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade



5. PRAZO DE VALIDADE

5.1 Mínimo de 01 (um) ano ou 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias ou 12 (doze) meses a partir da data de fabricação/de embalagem.

5.2 Para os produtos com prazo de validade de 1 (um) ano, será recebido o produto que tenha data de fabricação/embalagem de até 60 (sessenta) dias.

5.3 Para os produtos com prazo de validade superior a 1 (um) ano, será recebido o produto com data de fabricação/embalagem de até 90 (noventa) dias.

5.4 Excepcionalmente, a critério da Diretoria de Alimentação Escolar (DAE) poderão ser aceitos produtos com data de fabricação superior ao estabelecido, desde que a Contratada solicite autorização por escrito para este procedimento à DAE, em até 01 (um) dia útil antes da entrega, obrigando-se ainda, a efetuar a troca caso ocorra o vencimento do produto no Centro de Distribuição da DAE. A Administração avaliará e decidirá pelo deferimento ou indeferimento do pedido.

6. DAS EMBALAGENS

6.1 EMBALAGEM PRIMÁRIA

6.1.1 A embalagem primária deverá ser aprovada para contato com alimentos de acordo com a Resolução nº 105, de 19/05/99, ANVISA/MS; Resolução nº 17, de 17/03/08, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores.

6.1.2 Deverá ser apresentada em saco plástico com alta transparência. O material deverá ser: atóxico, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. A embalagem deverá evitar a quebra e/ou deformação do produto.

6.1.3 A embalagem primária deverá apresentar peso líquido mínimo de 1 kg (um quilo) e máximo de 3 kg (três quilos).

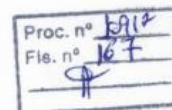
6.2 EMBALAGEM SECUNDÁRIA

6.2.1 Caixa de papelão reforçada ou papelão ondulado reforçado, adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Além disso, deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre a embalagem primária e os limites da caixa.

6.2.2 A embalagem secundária deverá conter peso líquido máximo de 6 kg (seis quilos) a 20 kg (vinte quilos).



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade



6.2.3 As embalagens secundárias deverão ser vedadas de forma a assegurar a inviolabilidade das embalagens primárias contidas no seu interior.

6.2.4 Independentemente do tipo de vedação escolhido pela Contratada, a sua retirada deverá evidenciar a violação das caixas por meio da descaracterização das mesmas.

6.2.5 A capacidade (peso líquido) deverá ser especificada na ficha técnica e mantida durante o fornecimento. Para o peso líquido do produto serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria nº 248, de 17/07/2008 do INMETRO.

6.2.6, O sistema de vedação da embalagem secundária será verificado no momento de cada descarga/recebimento, ou a qualquer tempo.

NOTA: Para o peso líquido do produto serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria nº 248, de 17/07/2008 do INMETRO.

7. PRODUTO IMPRÓPRIO

7.1 Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, ou que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não resista à manipulação, transporte e armazenamento.

7.2 A Contratada ficará obrigada a retirar e substituir os produtos em desconformidade com o Edital quando do recebimento/armazenamento ou qualquer outro motivo que os revelem impróprios ao consumo (artigo 18, §6º, I, II e III da Lei Federal 8.078/90 – Código de Defesa do Consumidor).

7.3 A impropriedade para o consumo será considerada inexecução total ou parcial dependendo da parcela contratual que deixou de ser cumprida, caso não sejam substituídos.

7.4 A retirada e substituição dos produtos deverão ser realizadas pela Contratada, dentro do prazo de 15 (quinze) dias úteis, após oficialização pela DAE. Caso o produto esteja em desconformidade no ato do recebimento, a Contratante recusará a entrega.

7.5 O não cumprimento do prazo estabelecido para a retirada e substituição do produto pela Contratada ocasionará as penalidades cabíveis.

8. ROTULAGEM

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver) e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial: Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05, MAPA; Instrução Normativa nº 21, de 31/05/17, MAPA, Portaria nº 167/SEMAB-SEC, de 24/12/99; Lei Federal nº 10.674, de 16/05/03 e Código de Defesa do Consumidor - Lei n.º 8.078/90; Resolução RDC nº 26, de 02/07/15, Anvisa e atualizações, além das especificações que constam nos subitens a seguir:



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

Proc. nº	10912
Fls. nº	163
	\$

8.1 RÓTULOS DAS EMBALAGENS PRIMÁRIAS

No rótulo da embalagem primária deverão estar impressas, de forma legível e indelével, de tamanho adequado e fácil visualização, as seguintes informações:

- Denominação de venda (nome do produto, identificação do corte e marca);
- Identificação da origem (nome ou razão social, CNPJ e endereço do fabricante, país de origem através da expressão "Indústria..." "Fabricado em..." "Produto..." e em caso de produto importado, nome, razão social e endereço do importador);
- Data de fabricação/de embalagem do produto (deverá constar dia, mês e ano);
- Data de vencimento ou data de validade (deverá constar dia, mês e ano);
- Identificação do lote (observadas as opções estabelecidas no subitem 6.5.3, da RDC nº 259/02);
- Declaração de ingredientes alergênicos, se for o caso, conforme estabelecido nos Artigos 4º, 6º, 7º e 9º da RDC nº 26/15, ANVISA;
- Declarar: "Contém glúten" / "Não contém glúten";
- Peso líquido;
- Instruções de utilização do produto;
- Condições de armazenamento;
- Condições de conservação e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária;
- Carimbo padronizado do SIF;
- Número de registro de produto/rótulo no Ministério da Agricultura;
- Outras informações eventualmente previstas em legislação.

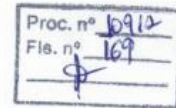
ITEM 16 e 35 (Filé de piramutaba sem pele e sem espinha em isca IQF)

Deverá incluir também as informações abaixo:

- Nome comum da espécie: Piramutaba ou Piramuta
- Nome científico da espécie: *Brachyplatystoma vaillantii*
- Quando forem utilizados aditivos na água de glaciamento deverá constar a expressão "contém (função principal e nome completo do aditivo ou função principal e número INS do aditivo)"



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade



8.2 RÓTULOS DAS EMBALAGENS SECUNDÁRIAS

No rótulo da embalagem secundárias deverão estar impressas, de forma legível e indelével, de tamanho adequado e fácil visualização, as seguintes informações:

- Denominação de venda (nome do produto, identificação do corte e marca);
- Identificação da origem (nome ou razão social, CNPJ e endereço do fabricante, país de origem através da expressão "Indústria..." "Fabricado em..." "Produto..." e em caso de produto importado, nome, razão social e endereço do importador);
- Peso líquido;
- Data de fabricação/de embalagem do produto (deverá constar dia, mês e ano);
- Data de vencimento ou data de validade (deverá constar dia, mês e ano);
- Identificação do lote (observadas as opções estabelecidas no subitem 6.5.3, da RDC nº 259/02);
- Condições de armazenamento;
- Empilhamento máximo;
- Carimbo padronizado do SIF;
- Instruções de utilização do produto;
- Número de registro de produto/rótulo no Ministério da Agricultura;
- Outras informações eventualmente previstas em legislação.

Nas embalagens primárias e secundárias as informações referentes à data de fabricação, data de validade ou data de vencimento e identificação do lote, poderão ser apresentadas em "ink jet", hot stamping" ou carimbo, de forma legível e indelével, em local visível e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem e que não prejudique a qualidade do alimento.

A contratada será facultada a apresentação da opção "rótulo autoadesivo", nas condições abaixo, desde que possua capacidade de descaracterizar/rasgar nas tentativas de "descolamento" da superfície de contato da embalagem, além da apresentação clara e indelével. O Padrão de adesividade deverá ser mantido durante todo o fornecimento, estando a contratada sujeita às penalidades cabíveis constatadas as irregularidades.

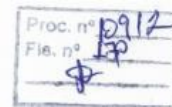
Poderá ser apresentada na modalidade abaixo relacionada:

- Rótulo autoadesivo único contendo todas as informações previstas nos subitens 8.1 e 8.2

Nas embalagens secundárias (ou terciárias) de cada lote de produto adquirido deverá constar o código de barras. Deverá seguir o padrão EAN-128, podendo ser confeccionado diretamente sobre a embalagem final do produto (secundária ou terciária) ou em etiqueta indelével conforme abaixo. O código de barras deverá estar localizado na lateral da embalagem final, de modo que não seja recoberto por fita adesiva, o que impossibilitaria sua leitura.



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade



Exemplo de padrão EAN – 128 para código de barras:

N2+N14=PRODUTO+MARCA+FABRICANTE (deverá ter 14 dígitos)

(01)07898357410015

N2+N6=DATA DE VALIDADE (DD/MM/AA)

(15)250804

N2+N6=LOTE (deverá constar 6 caracteres)

(10)00015B

A Contratada deverá apresentar aos técnicos da DAE, antes do primeiro fornecimento, o layout das informações de rotulagem das embalagens primária e secundária, para conferência das informações exigidas neste documento, além daquelas previstas na Ficha Técnica do produto.

A critério da DAE, a CONTRATADA poderá fazer ajustes no rótulo, a fim de harmonizar e padronizar.

9. DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

A empresa deverá apresentar juntamente às amostras:

9.1 Certificado de Análises e ensaios bromatológicos com parecer conclusivo comprovando os dados do detalhamento e características gerais do produto, exceto as “Análises Complementares”, quando definidas, as quais poderão ser solicitadas pela administração quando da contratação. Os Certificados de análises e ensaios apresentados não poderão ter data anterior a 120 (cento e vinte) dias da data da realização do certame e deverão estar de acordo com a Portaria CISE nº 1, de 18 de junho de 2015. Deverá constar no laudo o nome, endereço e SIF da unidade fabril;

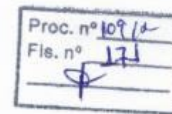
9.2 Informações Técnicas do produto em papel timbrado do proponente, com todos os itens fielmente preenchidos;

9.3 Em qualquer fase durante a vigência da Ata de Registro de Preço, a empresa fornecerá apoio e/ou conteúdo técnico para confecção de manuais e orientações às unidades escolares, quando e se solicitada pela DAE, desde que haja possibilidade e não lhe seja oneroso.

9.4 Comprovante de Cadastro Estadual de Vigilância Sanitária (CEVS) ou Licença de Funcionamento.



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade



10. DAS AMOSTRAS

10.1 A licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar deverá apresentar, no prazo de 10 (dez) dias úteis após a data de abertura da licitação, a quantidade de 02 (dois) kg de cada produto que compõe o lote arrematado como amostra.

10.2 As amostras deverão estar acompanhadas da ficha técnica do produto assinada pelo responsável técnico, registro de rótulo do produto, registro SIF/SISP/SIM ou SISBI e Laudos Bromatológicos, microbiológicos e Toxicológicos, sendo estes expedidos por laboratório oficial.

10.3 Será fornecida à Licitante 01 (uma) via do comprovante de entrega da(s) amostra(s) e 01 (uma) via será encaminhada à Comissão de Licitação pela Diretoria de Alimentação Escolar - DAE.

11. AVALIAÇÕES

11.1 A avaliação técnica do produto será feita através de conferência/análise da documentação técnica e testes da amostra: teste técnico culinário – interno, teste sensorial – interno e teste de aceitabilidade junto aos alunos – externo.

11.2 A DAE, através da equipe técnica de Nutrição realizará a conferência, análise e aprovação da Documentação Técnica solicitada no item 9 deste documento, que comprova o integral atendimento às especificações técnicas e à proposta da empresa, e emitirá parecer conclusivo.

11.3 A licitante deverá apresentar uma via ORIGINAL ou CÓPIA REPROGRÁFICA AUTENTICADA da Ficha Técnica do produto e deverá ser preenchida uma para cada item cotado.

11.4 As informações declaradas deverão estar em conformidade com as constantes na rotulagem das embalagens primária e secundária.

11.5 A DAE poderá solicitar a revisão do texto ou esclarecimentos referentes às informações da Ficha Técnica do produto, sempre que estas se mostrarem insuficientes ou inadequadas para a perfeita compreensão dos usuários.

12. TESTES

Os testes a serem realizados são:

I – INTERNO

Técnico – culinário

Sensorial (cor, aroma, textura e sabor)

II – EXTERNO

Aceitabilidade junto aos alunos



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

Proc. nº	6914
Fls. nº	172

Os testes das amostras somente serão realizados após a conferência, análise e aprovação da Documentação Técnica comprovando o integral atendimento às especificações técnicas e consoante com a proposta da empresa, com parecer favorável.

Os testes serão realizados pela equipe de provadores treinados por nutricionistas da DAE, incluindo membros da equipe do Departamento de Alimentação e nutricionista, que documentarão todas as fases do processo.

12.1 SISTEMÁTICA PARA REALIZAÇÃO DOS TESTES TÉCNICOS E SENSORIAL (INTERNO E ACEITABILIDADE JUNTO AOS ALUNOS (EXTERNO))

12.1.1 Passando pela etapa de aprovação da documentação técnica consoante do item 9, a empresa será notificada a comparecer na DAE para a realização dos testes internos técnico e sensorial.

12.1.2 Os testes internos serão realizados com as amostras que foram entregues e seus resultados serão registrados.

12.2 DO TESTE TÉCNICO CULINÁRIO

12.2.1 Será realizado na Cozinha Experimental do Departamento de Alimentação Escola pela equipe técnica de nutrição, considerando tanto as informações contidas na proposta da empresa e no rótulo dos produtos, como as condições rotineiras de armazenamento e distribuição nas unidades atendidas, para avaliação de:

- Informações gerais do produto;
- Condições da embalagem;
- Ingredientes;
- Modo de Armazenamento do produto;
- Modo de Preparo;
- Tempo de cocção;
- Rendimento do produto (per capita / porcionamento);
- Facilidades ou dificuldades encontradas;
- Resultado Final.

12.2.2 Caso o produto não seja aprovado nos testes internos, deste instrumento, o proponente será desclassificado do certame.

12.3 DO TESTE SENSORIAL

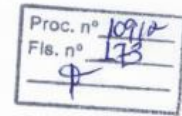
12.3.1 Quando da aprovação do produto no teste técnico-culinário, a DAE, através da equipe técnica, com base no método classificatório, adotado pela



Prefeitura Municipal de São Vicente

Cidade Monumento da História da Pátria

Cellula Mater da Nacionalidade



Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, procederá à avaliação sensorial das amostras, observando rigorosamente as informações contidas na proposta da empresa e embalagem. O teste sensorial será realizado através de equipe treinada por nutricionista da DAE.

12.3.2 Serão avaliados os atributos de quatro características sensoriais do alimento; aparência e sabor, odor e consistência/Textura, de acordo com parâmetros descritos em conceitos (adjetivos).

12.3.3 Referências da metodologia utilizada na avaliação sensorial:

TEIXEIRA, E. et al *Análise Sensorial de Alimentos*. UFSC, 1987. Apostilas de *Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas*, EMBRAPA, 1991. *Análise Sensorial dos Alimentos e Bebidas*, ABNT, NBR 12806, 1993.

DUTCOSKY, S. D. *Análise Sensorial de Alimentos*. Curitiba: Champagnat, 2007.

12.4 DO TESTE EXTERNO E DA AVALIAÇÃO DE ACEITABILIDADE JUNTO AOS ALUNOS

12.4.1 Se o produto for aprovado nos testes internos, a DAE realizará o teste externo em uma escola a ser escolhida pela DAE. Os testes de campo do produto serão realizados em datas e horários previamente agendados pela DAE. O horário do teste será o mesmo habitualmente utilizado pela escola para servir a refeição/lanche (alimentação).

12.4.2 Todas as etapas do processo de testes de campo serão registradas em ficha própria e serão assinadas por um representante da escola e pelo técnico responsável da DAE.

12.4.3 Fica a critério deste Departamento a definição da metodologia aplicada, de acordo com o público-alvo e com o Manual para aplicação de testes de Aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentos Escolar (PNAE) do FNDE.

12.4.4 Será considerado aprovado o produto que obtiver um índice mínimo de 90% (noventa por cento) no teste de resto ingestão ou mais de aceitabilidade na escola visitada, medido pelo consumo irrestrito dos escolares participantes do teste, ou ainda, um índice mínimo de 85% (oitenta e cinco por cento) no teste de escala hedônica.

12.4.5 Caso o produto não atinja o índice mínimo de aceitabilidade determinado de 90% (nos testes de resto ingestão) ou índice mínimo de 85% (no teste de escala hedônica), será reprovado. O produto ofertado pelo licitante estará apto para ser registrado em Ata de Registro de Preço desde que satisfaça todas as condições constantes da proposta e estabelecidas neste documento, cuja comprovação será feita através de aprovação em todas as etapas de análise e avaliações deste documento.

12.4.6 A equipe técnica da DAE emitirá um parecer conclusivo a cada etapa de teste realizado e para aprovação do produto emitirá um Parecer Conclusivo Geral. Caso haja reprovação em qualquer uma das etapas, a equipe técnica da DAE emitirá um Parecer Conclusivo Motivado sobre a recusa do produto ofertado pelo licitante.



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

Proc. nº	10412
Fls. nº	174

13. DO CONTROLE DE QUALIDADE POSTERIOR À CONTRATAÇÃO

13.1 Para toda contratação, a contratada obrigará-se a realizar análise do produto, na origem, de modo a confirmar as exigências deste documento, para Controle de Qualidade do lote a ser entregue, a ser feito através de coleta aleatória de amostras, de acordo com a Portaria CISE nº 1, de 18/06/2015.

13.2 Para verificação do atendimento de todas as características dos produtos adquiridos e de suas embalagens, antes da entrega dos produtos perecíveis diretamente às unidades escolares, há a exigência de laudos de inspeção e análise de seus lotes. Os referidos laudos de inspeção e análise dos lotes de produtos deverão ser emitidos por Laboratórios Credenciados, conforme consta neste documento. Estas análises laboratoriais solicitadas visam orientar a DAE, com relação ao atendimento das especificações técnicas, garantindo que o produto licitado seja aquele pretendido pela DAE, e deverão ser apresentadas em até 03 (três) dias úteis antes da primeira entrega, para análise e cadastro no SAESP II.

13.3 O laboratório selecionado pela empresa para o controle de qualidade dos produtos adquiridos pela DAE, deverá realizar inspeção, coleta de amostras e análises dos alimentos dos lotes produzidos de acordo com a Portaria CISE nº 1 de 18/06/2015.

13.4 O laudo deverá contemplar todos os itens do Modelo de Laudo e inspeção/ Re-inspeção de acordo com a Portaria CISE nº 1 de 18/06/2015.

13.5 Somente serão liberados para entrega às unidades escolares os produtos que concluírem com êxito todas as etapas e procedimentos de controle de qualidade preconizados pela Portaria CISE nº 1 de 18/06/2015.

13.6 A critério da detentora, o laudo bromatológico poderá ser entregue diretamente pelo laboratório selecionado pela empresa contratada. O laudo bromatológico deverá ser entregue à DAE em via original, através do e-mail daepmsv@gmail.com, em formato pdf e será objeto de verificação de autenticidade.

13.7 Após a entrega do produto adquirido, resultante de cada contrato, a equipe técnica da DAE, poderá efetuar testes internos com amostras dos produtos, que deverão apresentar características sensoriais idênticas às das amostras utilizadas e aprovadas nos testes anteriormente realizados, conforme especificações constantes deste documento.

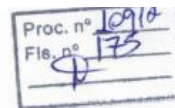
13.8 A qualquer tempo, antes do vencimento do prazo de validade do produto, a DAE poderá proceder novos testes do produto, internos ou de campo, utilizando para tanto amostras disponíveis em qualquer uma das escolas em que o produto foi distribuído. Nessa ocasião, o contratado poderá ser convocado pela DAE, para acompanhar os procedimentos que serão documentados pela equipe responsável.

13.9 Comprovadas alterações técnicas ou sensoriais nas características do produto e/ou embalagem a contratada será notificada para substituir o produto, devendo retirá-lo do local indicado pela Contratante, mediante agendamento prévio, tendo ciência que o produto poderá ser distribuído para a rede escolar no âmbito do Município de São Vicente.

13.10 A Contratada deverá substituir o produto em todo ou em parte, por outro que atenda inteiramente às exigências contidas no Edital que disciplinou a licitação, não gerando quaisquer ônus para a contratante, no prazo estabelecido pela DAE.



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade



13.11 O fornecimento de novo produto deverá ser feito no local indicado pela Contratante, a saber o núcleo de armazenamento dos gêneros alimentícios da alimentação escolar ou as unidades escolares, a depender da origem da ocorrência.

13.12 Se o prazo estabelecido pela Administração for insuficiente para o atendimento, deverá ser apresentada justificativa pela contratada, que será acolhida ou não pela autoridade competente.

13.13 Em decorrência dos procedimentos descritos nos subitens 15.9 e 15.10, fica facultada ao contratante a exigência de laudo técnico nos laboratórios credenciados, sob ônus da contratada, observados os procedimentos e normas da Portaria CISE nº 1 de 18/06/2015.

13.14 Comprovado o não atendimento das especificações e características do produto constantes neste documento, o contratante poderá solicitar reanálise do produto não gerando quaisquer ônus para o contratante.

13.15 A reanálise deverá ser realizada a partir de amostra representativa, a ser calculada com base nas metodologias oficiais vigentes.

13.16 Na impossibilidade de coleta de amostras em número suficiente para o plano amostral representativo e/ou na ocorrência de casos fortuitos que impossibilitem de alguma forma a realização de tais análises, serão tomadas amostras indicativas. Neste caso, os resultados de tais análises serão considerados como representativos da totalidade do lote a que pertence.

13.17 Caso julgue necessário, a DAE, poderá submeter o produto a novo teste de aceitabilidade em campo, nos mesmos moldes dos testes realizados anteriormente.

13.18 Caso a data de validade da contraprova vença durante o período de vigência do Registro de Preços, será solicitado ao fornecedor novas amostras as quais serão submetidas a todas as etapas de testes internos e, se necessário, também testes externos.

13.19 A qualquer momento, a equipe técnica da DAE, poderá realizar uma visita às instalações da fábrica para acompanhar a produção destinada à Alimentação Escolar e averiguar as condições higiênico-sanitárias do local, sob ônus da contratada.

13.20 A qualquer momento, a equipe técnica da DAE poderá solicitar documentos comprobatórios acerca da qualidade do produto, conforme especificações estabelecidas neste documento.

14. DO FORNECIMENTO

14.1 A Contratação dos produtos deverá estar em conformidade com as especificações e condições constantes deste Termo de Referência e com as normas legais ou técnicas pertinentes ao objeto, cabendo à Contratada o cumprimento das condições estipuladas no instrumento convocatório na sua proposta e no contrato.

14.2 Os produtos deverão ser entregues, conforme cronograma (semanal, quinzenal ou mensal) em locais previamente definidos pela Diretoria de Alimentação Escolar – DAE (diretamente nas Unidades Educacionais do Município de São Vicente), conforme



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

Proc. nº	10912
Fls. nº	176

relação constante no **ANEXO I** do presente Termo de Referência e nas futuras unidades escolares a serem abertas pela Municipalidade, após a expedição de Autorização de Fornecimento (AF) com os respectivos números de empenho, do qual constará o item e a quantidade solicitada.

14.3 A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser feita conforme programação elaborada pela DAE, a qual deverá conter os produtos com suas respectivas quantidades e locais a serem entregues, sendo remetida à contratada em prazo não inferior a 03 (três) dias úteis anteriormente à entrega. O recebimento dos produtos dar-se-á mediante ao Termo de Recebimento (romaneio) e das notas fiscais.

15. SISTEMA DE GERENCIAMENTO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

15.1 A contratada deverá entregar os produtos nas unidades escolares localizadas no Município listados no ANEXO I do Termo de Referência e nas futuras unidades escolares a serem abertas pela Municipalidade.

15.2 Os gêneros alimentícios serão devolvidos imediatamente quando for constatada alteração na embalagem ou qualquer outro indício ou prova que o produto esteja estragado ou impróprio para o uso, devendo o fornecedor nesse caso, efetuar a substituição no mesmo dia, a fim de não prejudicar a distribuição.

16. TRANSPORTE

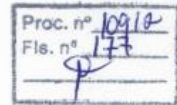
16.1 O produto deverá ser transportado em veículo apropriado, em condições que preservem as características do alimento, sua qualidade quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas específicas no item 4. As demais condições relativas ao veículo e ao transporte deverão estar de acordo com a legislação vigente, sobretudo a Portaria nº 368 de 04/09/97, MAPA, Portarias CVS nº 15, de 07/11/91.

16.2 Se porventura os produtos não estiverem acondicionados em conformidade com a Portaria CVS nº 05 de 09/04/13, bem como o disposto no item 18.1 deste documento, o responsável pelo recebimento na unidade escolar, poderá recusar o recebimento do produto, e a contratada deverá refazer a entrega da forma correta em até 02 (dois) dias úteis após o ocorrido.

16.3 A entrega do produto impróprio para consumo ou fora das condições estabelecidas neste documento implicará em inexecução contratual, sujeita a aplicações de multas e demais sanções previstas em lei.



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade



17. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

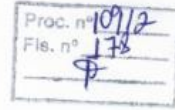
- 17.1 Comprometer-se a dar total garantia quanto à qualidade dos materiais fornecidos, que deverão estar dentro dos padrões de qualidade de cada gênero;
- 17.2 Manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste Termo de Referência durante a execução do contrato;
- 17.3 Entregar os produtos exatamente como foram solicitados (embalagem, medida, quantidade, marca). Os produtos deverão ter prazo de validade impresso nas embalagens;
- 17.4 Entregar os produtos devidamente embalados, de forma a não serem danificados durante as operações de transporte e descarga no local indicado da entrega;
- 17.5 Não serão aceitos produtos que não atendam as especificações do objeto, os quais serão devolvidos;
- 17.6 Prestar os esclarecimentos que forem solicitados pela Contratante relativamente ao fornecimento dos produtos solicitados;
- 17.7 Entregar os produtos, objeto do presente, no(s) local(is) indicado(s) pela Contratante, nas especificações solicitadas por meio de celebração de contrato, assegurando que, no ato da entrega, os produtos estejam de forma adequada e nas quantidades estabelecidas neste documento;
- 17.8 Submeter-se a fiscalização e acatar as exigências da Contratante quanto ao fornecimento, providenciando a imediata correção das deficiências apontadas;
- 17.9 Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, os produtos em que se verificarem vícios resultantes da produção ou do transporte;
- 17.10 Comunicar ao Contratante, por escrito, no prazo de 3 (três) dias úteis, quaisquer alterações havidas em seus dados cadastrais, tais como endereço e telefone, bem como no contrato social, devendo apresentar os documentos comprobatórios da nova situação;
- 17.11 Comunicar, formalmente, com a devida antecedência a ocorrência de condições inadequadas para a entrega dos produtos ou a iminência de fatos que possam prejudicá-los, bem como eventual atraso ou paralisação, apresentando justificativa, que poderão ser aceitas ou não pela Contratante.

18. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 18.1 Nos termos da Lei, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.
- 18.2 A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos.



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade



18.3 A fiscalização do cumprimento do contrato caberá à Secretaria Municipal de Educação.

18.4 A fiscalização exercerá rigoroso controle em relação à qualidade e quantidade dos gêneros entregues a fim de possibilitar a aplicação das penalidades previstas, quando desatendidas às suas exigências.

18.5 As decisões e providências que ultrapassem as competências dos Fiscais deverão ser solicitadas ao seu gestor, em tempo hábil, para a adoção das medidas que se fizerem necessárias.

19. HABILITAÇÃO

19.1 Em atendimento ao art. 62, 68 e 69 da Lei 14133/21, as empresas participantes desta licitação deverão apresentar os documentos abaixo relacionados.

19.1.1. Registro individual, no caso de empresa individual; Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor e alteração subsequente, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores; Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício; Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

19.1.2. Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral, junto ao Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica / Receita Federal;

19.1.3. Certificado de Regularidade do FGTS – CRF, expedido pela Caixa Econômica Federal, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

19.1.4. Certidão Negativa ou Certidão Positiva Com Efeitos de Negativa de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa Da União expedida pelo Ministério da Fazenda, englobando os créditos tributários relativos às contribuições sociais conforme Portaria PGFN / RFB nº 1751 de 02 de outubro de 2014;

19.1.5. Certidão Negativa ou Certidão Positiva Com Efeitos de Negativa de Débitos, expedida pela Secretaria da Fazenda do Estado da sede da licitante;

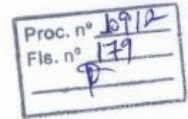
19.1.6. Certidão Negativa ou Certidão Positiva Com Efeitos de Negativa de Débitos (Tributos Mobiliários), expedida pela Secretaria Da Fazenda do Município da sede da licitante;

19.1.7. Certidão Negativa ou Certidão Positiva com Efeitos de Negativa perante a Justiça do Trabalho, referente aos Débitos Trabalhistas (CNDT), expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho (de acordo com a Lei 12.440/2011);

19.1.8. Declaração elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal da licitante, assegurando o atendimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, de 05/10/1988, e no inciso VI do art. 68 da Lei nº 14.133/21, que não



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade



possui em seu quadro de pessoal empregado(s) com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e em qualquer trabalho menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz a partir de 14 (quatorze) anos;

19.1.9. Certidão Negativa de Falência, expedida pelo cartório distribuidor da comarca da sede da pessoa jurídica. Na hipótese de ser positiva a certidão de distribuição de recuperação judicial, deverá o licitante, sob pena de inabilitação, apresentar o plano de recuperação já homologado pelo juízo competente e em vigor, nos termos da Súmula Nº 50 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo;

19.1.10. Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais, quando encerrados há mais de 03 (três) meses da data para apresentação da proposta;

19.1.11. Comprovação de possuir Capital Social ou Patrimônio Líquido mínimo equivalente de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, devendo a comprovação ser feita relativamente à data da apresentação da proposta na forma da lei, admitida a atualização para esta data através de índices oficiais;

20. DO PAGAMENTO

20.1 O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias corridos, contados após o ateste na Nota Fiscal mediante aprovação prévia e expressa do Gestor do Contrato, e das documentações fiscais e contábeis que forem solicitadas.

20.2 Em caso de irregularidade na emissão dos documentos fiscais, o prazo de pagamento será contado a partir de sua reapresentação, desde que devidamente regularizados.

20.3 Os documentos deverão estar de acordo com o Decreto nº 5565-A, confirmando o recebimento dos materiais e posterior ateste da nota fiscal para efetiva liquidação, pelo fiscal designado pela CONTRATANTE.

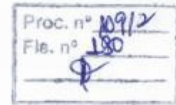
20.4 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou de outro documento que venha a ser solicitado, o pagamento ficará sobrestado até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a contratante.

21. DA VIGÊNCIA

21.1 A vigência da futura Ata de Registro de Preços terá a validade de 12 (doze) meses prorrogável por igual prazo a partir da sua assinatura.



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade



22. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

22.1 É passível de sanções administrativas, a licitante que:

- Deixar de executar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- Falhar ou fraudar na execução do contrato;
- Comportar-se de modo inidôneo;
- Cometer fraude fiscal.

22.2 Em qualquer hipótese de aplicação de sanções será assegurado à licitante vencedora o contraditório e a ampla defesa;

22.3 A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, a abrangência do dano apontada pela área demandante, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade e da razoabilidade.

23. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO

Com o intuito de representar esta Secretaria, acompanhar a entrega e/ou execução dos serviços, serão indicados:

GESTOR DO CONTRATO Naiana Talita Alves HOLL: 60347 Diretoria de Alimentação Escolar	FISCAL DO CONTRATO: Érika P. C. de Carvalho HOLL: 64038 Diretoria de Alimentação Escolar
---	--

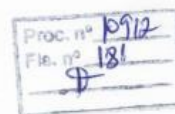
São Vicente, 19 de dezembro de 2024

Documento assinado digitalmente
gov.br
NÍVEA DE CÁSSIA DUTRA COSTA MARSILI
Data: 20/12/2024 14:25:51 -0300
Verifique em: <https://validar.itl.gov.br>

NÍVEA COSTA MARSILI
SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade



Anexo I do Termo de Referência

	UNIDADE EDUCACIONAL	ENDEREÇO	BAIRRO
01	Creche Municipal Antônio Fernando do Reis	Praça 22 de Janeiro, 630	Centro
02	Creche Municipal Cantinho do Céu	Rua Ataliba Leonel, 358	Catiapoã
03	Creche Municipal Cantinho do Zezinho II	Av. Senador Salgado Filho, 637	Jóquei Clube
04	Creche Municipal Catiapoã	Rua Vicente Gil, 368	Catiapoã
05	Creche Municipal Cora Coralina	Rua Paulo Horcel, s/nº	Japuí
06	Creche Municipal Criança Esperança	Rua João Chancharulo, 120	Jardim Rio Branco
07	Creche Municipal Eduardo Furkini	Rua Archimedes Bava, s/nº	Gleba II
08	Creche Municipal El Shaday	Rua Tamaios, 149	Pq. São Vicente
09	Creche Municipal Geralda Ernestina	Av. Vereador Oswaldo Toshi, 2975	Vila Jóquei Clube
10	Creche Municipal Grupo da Prece	Rua Tambaú, 1534	Cidade Náutica
11	Creche Municipal Irmã Dolores	Avenida Irmã Dolores, 1001	Quarentenário
12	Creche Municipal Jean Pierre dos Santos Molina	Rua José Viegas, s/nº	Pq. Continental
13	Creche Municipal Josefa Maria	Rua Quarenta e Cinco, 710	Humaitá
14	Creche Municipal Julia Maria de Jesus	Rua Hatchik Armênio Catchjan, 210	Humaitá
15	Creche Municipal Júlio Pereira de Andrade	Rua Esmeraldo Tarquínio, 93	Parque das Bandeiras
16	Creche Municipal Lar da Criança Feliz	Rua Prof. Lovely Plauchut, 787	V. Matteo Bei
17	Creche Municipal Maria Josefa	Rua Senador Salgado Filho, 1040	Jóquei Clube
18	Creche Municipal Nossa Senhora de Fátima	Rua Stelio M. Loureiro nº 66	Vila Fátima
19	Creche Municipal Paulo de Souza	Rua Ulisses Guimarães, s/nº	Jardim Rio Branco
20	Creche Municipal Profª Ana Cristina Santos Henriques	Rua Caiamuré, 804	Vila Margarida
21	Creche Municipal Prof. Celso Eduardo	Praça Quarenta e Cinco, s/nº	Humaitá
22	Creche Municipal Profª Ondina Marques de Melo	Rua Padre André Soveral, s/n	Vila Ema
23	Creche Municipal Quarentenário	Rua Goiás, 740	
24	Creche Municipal Regina Célia dos Santos	Rua Capitão Antônio de Moura, 429	Pq. Bitarú
25	Creche Municipal Sandra Antonelli	Rua Elisângela Santos Mendes	Samaritá
26	Creche Municipal Santa Terezinha	Avenida Brasília, 30	Vila Ponte Nova
27	Creche Municipal Seitetsu Iha	Rua Benjamim Mateus Mendes, s/nº	Samaritá
28	Creche Municipal Tancredo Neves	Praça Nossa Senhora Aparecida, 551	Vila Fátima
29	Creche Municipal Tio José	Rua Oito, 240	México 70
30	Creche Municipal Vila Margarida	Rua Rio Serchio, s/nº	Vila Margarida
31	Creche Municipal Vila Nova São Vicente	Rua Alfio Benassi, 333	Parque das Bandeiras
32	Creche Municipal Vovô José Campelo	Rua Gilberto Esteves Martins, 320	Jardim Rio Branco
33	Creche Municipal Vovô Raimundo	Rua Antônio de Moura, 47	Pq. Bitarú
34	Cantinho do Zezinho I	Rua Sacadura Cabral, 399	Vila Jóquei



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

Proc. nº 10912
Fls. nº 182
P

35	Lar Cinderela	Rua Francisco da Silva Santos, 323	Jardim Guaçu
36	LAM - Lar de Assistência ao Menor	Rua Nicolau Patrício Moreira nº 225	Cidade Náutica
37	Mundo da Criança	Av. Vereador Lourival Moreira do Amaral, 801	Pq. São Vicente
38	Nayla Amor a Vida I e II	Rua Dilson Marone, 24 E 25	Conj. Tancredo Neves
39	Peniel	Rua Tenente Durval do Amaral, 725	Catiapoã
40	Pequeno Aprendiz	Rua Tenente José dos Santos, 269	Jardim Rio Branco
41	Sonho da Criança	Rua Vale do Pó, 768	Vila Margarida
42	Vovó Libânia	Praça 22 de Janeiro, 630	Centro
43	U.E Adilza de O. Rosa Sobral	Pr. Trinta e um de Março s/nº	Cidade Náutica
44	U.E Alberto Santos Dumont	Rua Eduardo Cação s/nº	Jd. Rio Branco
45	U.E Antônio Fernando dos Reis	Av. Juiz de fora, 90	Vila Voturuá
46	U.E Antônio Emmerich	Av. Antônio Emmerich, 403	Vila Cascatinha
47	U.E Antônio Pacifico	Rua Anadir D. de Carvalho, 438	Jóquei Clube
48	U.E Anuar Frayha	R: José Adriano M. Junior s/nº	Cidade Náutica
49	U.E Armindo Ramos	Rua Sergipe, 131	Samaritá
50	U.E Augusto Saint'Hilaire	Av. Martins Fontes, 1000	Catiapoã
51	U.E CAIC - Ayrton Senna da Silva	Rua Maria Rita Brito Lopes s/nº	Humaitá
52	U.E Carlos Caldeira	Pr. Armindo Ramos s/nº	Samaritá
53	U.E Carolina Dantas	Rua Aurélio Ponna, 26	Catiapoã
54	U.E CEJAIN	Capitão Mor Aguiar, 798	Pq. Bitarú
55	U.E Cidade de Naha	Rua General Etchegoyen, 25	Catiapoã
56	U.E Constante L.C. Houlmont	Av. Antônio Emmerich, 1000	Vila Melo
57	U.E Dom Pedro I	Praça D. Pedro I, s/nº	Pq. São Vicente
58	U.E Edmundo Cappelari	Praça Vitória, s/nº	Jd. Independência
59	U.E Ercília Nogueira Cobra	Rua Vale do Pó, 400	Vila Margarida
60	U.E Eulina Trindade	Praça Juracy Camargo s/nº	Vila Matteo Bei
61	U.E Francisco Martins dos Santos	Rua Dr. Donald A. Kelman, 225	Jd. Rio Branco
62	U.E Gilson Kool Monteiro	Rua Rivaldo de Lima Ferreira s/nº	Vila Mathias
63	U.E Jacob Andrade Câmara	Rua Stelio Machado Loureiro, 1071	Cidade Náutica
64	U.E Jonas Rodrigues	Rua Alexandre Sendim, 304	Pq. Bitarú
65	U.E Jorge Bierrenbach Senra	Rua Luiz Ferreira Morgado, 1783	Jd. Rio Branco
66	U.E José Borges Fernandes	Rua Senador Salgado Filho, s/nº	Jóquei Clube
67	U.E José Meirelles	Rua Tupã, 245	Jd. Quarentenário
68	U.E Kelma Maria T. Gonçalves	Rua Quarenta e seis, s/nº	Humaitá
69	U.E Laura Filgueiras	Rua Marechal Euclides Z. da Costa, 75	Vila Matto Bei
70	U.E Leonor G.A. Stoffel	Rua Oeiras s/nº	Samaritá
71	U.E Lions Clube	Rua Costa Rego, 533	V. São Jorge
72	U.E Lucio Martins Rodrigues	Rua Odair Muller A. Marques, 434	Vila Margarida



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

Proc. n° 10912
 File. n° 183
 9

73	U.E Luiz Beneditino	Rua Dr. Polydoro de Oliveira, 333	Vila Margarida
74	U.E Luiz Pinho de Carvalho Filho	Av. Dr. José Singer, 369	Humaitá
75	U.E Manoel Nascimento	Rua Roberto Kock, 300	Jóquei Clube
76	U.E Maria Elizabeth Ramos da Silva	Rua Um, 135	Samaritá
77	U.E Mário Covas Jr	Rua Sem. Nilo de Souza Coelho s/n°	Pq. Das Bandeiras
78	U.E Matteo Bei	Rua Frei Gaspar, 2236	Pq. São Vicente
79	U.E Mauro Aparecido Godoy	Praça Grande Oriente do Brasil n° 13	Jd. Pompeba
80	U.E Monteiro Lobato	Rua Rio Largo, s/n°	Jd. Nosso Lar
81	U.E Nilton Ribeiro	Rua José Júlio da Silva, 382	Japuí
82	U.E Nossa Senhora da Esperança	Rua Salvador, s/n°	Quarentenário
83	U.E NUMAA 2-Ana Lucia de A. de Oliveira	Rua Pref. Rodolpho Mikulasch, 355	Pq. das Bandeiras
84	U.E NUMAA-Ana Lucia de A. de Oliveira	Av. João Francisco Bendsorp, 201	Cidade Náutica
85	U.E Octávio de Césare	Rua Tenente Durval do Amaral, 183	Catiapoã
86	U.E Padre José de Anchieta	Av. Brasília, s/n°	Pq. Bandeiras
87	U.E Pastor Joaquim Rodrigues da Silva	Av. João Francisco Bendsorp, 301	Cidade Náutica
88	U.E Província de Okinawa	Rua Cidade de Cubatão s/n°	Vila Margarida
89	U.E Raquel de Castro Ferreira	Av. Newton Prado, 503	Morro das Barbosas
90	U.E Raul Rocha do Amaral	Rua Belo Horizonte, 273	VI. Ponte Nova
91	U.E Regina Célia dos Santos	Av. Visconde de Tamandaré, 385	Pq. Bitarú
92	U.E Renan Alves de Leite	Av. Dr. Alcides de Araujo, 1030	Jd. Paraíso
93	U.E República de Portugal	Praça 23 de maio, 265	Pq. Bitarú
94	U.E Saulo de Tarso M. de Mello	Rua Doze n° 140	Pq. Continental
95	U.E Sebastião Ribeiro da Silva	Rua Querino Mario Biasoli n° 90	Cidade Náutica
96	U.E União Cívica Feminina	Praça Rui Barbosa s/n°	Pq. São Vicente
97	U.E Vila Ema	Rua Dr. Marcelo Ribeiro Nogueiro s/n°	Vila Ema
98	U.E Vila Jóquei	Rua Fernando Ferrari, s/n°	Jóquei Clube
99	AMEI Rei Pelé	Rua Jequié, 580	Samaritá
100	AMEI Narizinho	Rua Manoel Sierra Perez, 296	Náutica (Cj. Tancredo Neves)
101	AMEI Emília	Rua Manoel Sierra Perez, 256	Náutica (Cj. Tancredo Neves)
102	AMEI Visconde de Sabugosa	Rua Manoel Sierra Perez, 350	Náutica (Cj. Tancredo Neves)
103	AMEI Parque São Vicente - Maria de Lourdes	Rua Caramuru, 623	Pq. São Vicente
104	AMEI Guaçu - Duque de Caxias	Praça Napoleão Laureano s/n°	Jardim Guaçu
105	AMEI Vera Lúcia	Av. João Francisco Bendsorp, 1386	Cidade Náutica



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

ANEXO II

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 140/2024

OBJETO: _____

NOME DO PROPONENTE:

CNPJ:

ENDEREÇO:

TELEFONE DO PROPONENTE:

E-MAIL DO PROPONENTE:

Declaramos por este e na melhor forma de direito que nossa Proposta Comercial é a seguinte:

Item	Descrição	Marca	Qtde	Unid.	Vr. Unit. - R	Vr. total - R\$
1						
2						
3						
4						
5						

Valor total: R\$ (..... valor por extenso.....).

Prazo de entrega: máximo xx (xxxxxxxxxxxxxxxxxx), a contar do recebimento da Autorização de Fornecimento (AF).

Prazo de pagamento: Mínimo 30 (trinta) dias.

Validade da Proposta: Mínimo 60 (sessenta) dias.

Dados bancários para pagamento: *****

Estamos cientes e concordamos com as condições contidas no edital do Pregão Eletrônico nº. */2024 e seus anexos, bem como declaramos que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega.**

Nome e assinatura do Representante legal do proponente

CPF Nº _____

RG Nº _____

(Papel timbrado da proponente)



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

ANEXO III

**DECLARAÇÃO CONTENDO INFORMAÇÕES PARA FINS DE CELEBRAÇÃO DA ATA
DE REGISTRO DE PREÇOS**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 140/2024

1. DA EMPRESA PROPONENTE:

Nome ou Razão Social da proponente: _____,
Endereço _____, Bairro _____ CEP: _____,
Cidade _____, Estado _____, CNPJ nº _____,
Inscrição Estadual nº _____, Conta
Corrente nº _____ Agência _____ Banco _____, Inscrição
Municipal/ISS (alvará) nº _____, nº do telefone _____,
e-mail: _____.

2. DO REPRESENTANTE LEGAL AUTORIZADO PARA ASSINATURA DA ATA:

Nome _____ Função _____ Data de
Nascimento _____ Estado Civil _____ RG nº _____
Órgão emissor _____ CPF _____ Rua
_____ nº _____ Bairro
_____ Complemento _____ Cidade _____ Estado
_____ CEP _____ Telefone _____ Celular
_____ e-mail _____.



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

3. DA AUTORIZAÇÃO DE COMPRA OU ORDEM DE SERVIÇO:

E-mail para encaminhamento das autorizações de compras/ordem de serviços:

_____.

Responsável pelo recebimento das autorizações de compras/ordem de serviços:

_____.

Local, ____ de _____ de 2024.

Nome e assinatura do Representante legal do proponente

CPF Nº _____

RG Nº _____

(Papel timbrado da proponente)



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

ANEXO IV

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 140/2024

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º XX/2024

Termo de Ata de Registro de Preços, que entre si celebram a PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE e a empresa *****, conforme **Processo Administrativo n.º 10.912/2024 – Pregão Eletrônico n.º 140/2024**.

De um lado, o **MUNICÍPIO DE SÃO VICENTE**, inscrito no CNPJ sob o n.º 46.177.523/0001-09, com sede na Rua Frei Gaspar n.º 384, Centro, Município e Comarca de São Vicente/SP, neste ato representado pelo **SECRETÁRIO DE _____**, Sr. _____, doravante denominado **CONTRATANTE** e, de outro lado, a empresa _____, estabelecida na _____, CNPJ/MF _____, neste ato representado pelo Sr. _____, (cargo), RG n.º _____ SSP/____, CPF n.º _____, domiciliado na _____, doravante denominada **DETENTORA DA ATA**, na melhor forma de direito, tendo em vista os termos que constam do Processo Administrativo n.º 10.912/2024, Pregão Eletrônico n.º 140/2024, têm entre si ajustado o presente Contrato de Prestação de Serviços, firmado com fulcro na Lei Federal n.º 14.133/2021 e Decreto Municipal n.º 6.375, de 26 de dezembro de 2023; bem como pela legislação superveniente, subsidiária e/ou complementar, e, ainda, pelas cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

1. DO OBJETO

1.1 O objeto deste instrumento é a _____, de acordo com as condições e especificações do Termo de Referência e Proposta de preços apresentada pela **DETENTORA DA ATA**, constantes do Processo Administrativo n.º 10.912/2024, Pregão Eletrônico n.º 140/2024, que são parte integrante deste instrumento, independentemente de transcrição.



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

2. DO PREÇO

2.1. Os valores registrados são:

O valor global da presente Ata é de R\$ ***, ****

3. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

3.1. O pagamento dar-se na forma do Anexo I – Termo de Referência, do Edital do Pregão Eletrônico n.º 140/2024, a saber:

3.2. O pagamento será efetuado em moeda corrente nacional, mediante crédito em conta corrente, no Banco *****, agência ***** e conta *****, no prazo de 30 (trinta) dias mediante apresentação de documentação fiscal (nota fiscal/fatura), devidamente atestada pelo setor requisitante em acordo com a Fonte de Recurso identificada, desde que atendidas às condições para sua liberação, em conformidade com o Decreto Municipal nº. 5565-A, de 11 de junho de 2021.

3.3. Nas notas fiscais deverão ser enviadas com cópia via digital disponível por e-mail nfe@saovicente.sp.gov.br e deverão constar o serviço/equipamento respondente às entregas, além de no campo observação, constar o número da Autorização de Fornecimento, Nota de Empenho e dados bancários (número do banco, da agência e conta bancária) para pagamento via crédito em conta corrente.

4. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas com a execução do presente contrato correrão por conta das seguintes dotações orçamentárias:

FONTES DE RECURSO:

RECURSOS ESTADUAIS

00314 - 02.05.01 | 12.362.0051.2143 | 02 | 200.0004 | 3.3.90.30.00

00316 - 02.05.01 | 12.362.0051.2143 | 02 | 200.0004 | 3.3.90.39.00



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

RECURSOS FEDERAIS

00300 - 02.05.01	12.361.0051.2142	05	282.0000	3.3.90.30.00
00301 - 02.05.01	12.361.0051.2142	05	285.0000	3.3.90.30.00
00302 - 02.05.01	12.361.0051.2142	05	282.0000	3.3.90.39.00
00303 - 02.05.01	12.361.0051.2142	05	285.0000	3.3.90.39.00
00315 - 02.05.01	12.362.0051.2143	05	233.0000	3.3.90.30.00
00317 - 02.05.01	12.362.0051.2143	05	282.0000	3.3.90.39.00
00432 - 02.05.01	12.365.0051.2142	05	280.0000	3.3.90.30.00
00433 - 02.05.01	12.365.0051.2142	05	281.0000	3.3.90.30.00
00434 - 02.05.01	12.365.0051.2142	05	283.0000	3.3.90.30.00
00435 - 02.05.01	12.365.0051.2142	05	284.0000	3.3.90.30.00
00436 - 02.05.01	12.365.0051.2142	05	280.0000	3.3.90.39.00
00437 - 02.05.01	12.365.0051.2142	05	281.0000	3.3.90.39.00
00443 - 02.05.01	12.366.0051.2142	05	243.0000	3.3.90.30.00
00444 - 02.05.01	12.366.0051.2142	05	282.0000	3.3.90.30.00
00445 - 02.05.01	12.366.0051.2142	05	282.0000	3.3.90.39.00
00466 - 02.05.01	12.367.0051.2142	05	242.0000	3.3.90.30.00
00467 - 02.05.01	12.367.0051.2142	05	282.0000	3.3.90.30.00
00468 - 02.05.01	12.367.0051.2142	05	282.0000	3.3.90.39.00

5. DA ENTREGA DO OBJETO

5.1 Os produtos deverão ser entregues, conforme cronograma e locais (Anexo 1 do Termo de Referência) previamente definidos pela Diretoria de Alimentação Escolar – DAE e após a expedição de Autorização de Fornecimento (AF) com os respectivos números de empenho, do qual constará o item e a quantidade solicitada.

5.2 A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser feita conforme programação elaborada pela DAE (semanal, quinzenal ou mensalmente), a qual deverá conter os produtos com as suas respectivas quantidades e locais a serem entregues, diretamente nas escolas municipais de São Vicente, conforme relação constante no Anexo I do Termo de Referência.

5.4 Para a execução do objeto, a **DETENTORA DA ATA** deverá observar as diretrizes básicas recomendadas pelas especificações dos objetos definidos.

5.5 Na AF conterá informação que reforce a necessidade de que se vincula a todas as regras previstas em edital e anexo, tal como transcritas integralmente no documento.

5.7 O produto deverá ser entregue embalado, devendo constar impresso na embalagem original o nome do produto e origem de fabricação.

5.8. A garantia/qualidade dos itens consiste na prestação, pela **DETENTORA DA ATA**, de todas as obrigações previstas, a contar da data de entrega definitiva do objeto, contra



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

qualquer imperfeição que o produto venha a apresentar, incluindo avarias no transporte até o local de entrega, vício de qualidade, apresentação, conservação e armazenamento etc..

6. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DAS PARTES:

6.1. A **DETENTORA DA ATA** se obriga a:

6.1.1 Fornecer nos prazos constantes da proposta, contado desde o recebimento da AF., nas quantidades solicitadas em acordo com os preços aduzidos em sua proposta, no local indicado pela Administração;

6.1.2 Quaisquer exigências da fiscalização, inerentes ao objeto deste Termo de Referência, deverão ser prontamente atendidas pela **DETENTORA DA ATA**, sem ônus para a **CONTRATANTE**;

6.1.3 Manter, durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços, as mesmas condições da habilitação;

6.1.4 O fornecimento deverá atender rigorosamente as especificações das respectivas propostas;

6.1.5 Arcar com todos os custos que incidam direta ou indiretamente sobre o fornecimento ofertados na licitação;

6.1.6 Manter firme sua proposta durante o prazo de validade da mesma;

6.1.7 Entregar o objeto em conformidade com o que foi licitado;

6.1.8 Fornecer dentro do prazo estabelecido pela **CONTRATANTE**, contado desde o recebimento da Autorização de Fornecimento, nas quantidades propostas e no local indicado;

6.1.9 Corrigir eventuais falhas no cumprimento de suas obrigações no prazo estabelecido pelo representante do **CONTRATANTE**;

6.1.10 Abster-se de transferir direitos ou obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preços sem a expressa concordância da **CONTRATANTE**;

6.1.11 Responder por eventuais danos causados à **CONTRATANTE** ou a terceiros durante a vigência desta Ata por seus agentes ou prepostos;



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

6.1.12 Fornecer os itens de boa qualidade, nas quantidades solicitadas, dentro dos padrões estabelecidos, vindo a responder por danos eventuais que comprovadamente vier a causar, caso realize o fornecimento com produto de má qualidade, estragado ou fora dos padrões de higiene;

6.1.13 Apresentar, a cada fornecimento, a nota fiscal para efeito de pagamento.

6.2. A **CONTRATANTE** se obriga a:

6.2.1 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo contratado, com relação a entrega a ser prestado;

6.2.2 Receber e garantir fiscalização de que todos os produtos foram entregues dentro da especificação solicitada;

6.2.3 Rejeitar, no todo ou em parte, os itens entregues fora das especificações deste termo de referência, bem como na proposta;

6.2.4 Atestar as faturas/notas fiscais e encaminhá-la para o setor responsável pelo pagamento;

6.2.5 Efetuar o pagamento dentro dos prazos estabelecidos, desde que cumpridas todas as formalidades e exigências desta contratação;

6.2.6 Constatadas irregularidades no produto entregue, a **CONTRATANTE**, sem prejuízo das penalidades cabíveis, poderá rejeitar, no todo ou em parte, se não corresponder às especificações e glosar o pagamento dos itens rejeitados.

6.2.7 Comunicar à contratada, quaisquer irregularidades nas entregas efetuadas, objetivando a imediata reparação;

6.2.8 Executar, por meio do(s) servidor(es) desta Secretaria, o acompanhamento e a fiscalização da execução do objeto contratado.

7. DO GESTOR DA ATA

7.1 O Gestor da Ata será definido por portaria do titular da Secretaria de Educação.

7.1.1.A comunicação entre a Contratada, via gestor, e a Contratante será realizada respeitando os princípios da transparência e da publicidade da gestão pública, com o máximo de clareza e agilidade possíveis, por meio de e-mail institucional.



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

8. DO PRAZO DE VIGÊNCIA

8.1. O prazo de vigência da presente Ata é de 12 (doze) meses, contados do primeiro dia útil subsequente à divulgação no Portal Nacional de Compras Públicas (PNCP), podendo ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

9. DA ALTERAÇÃO, ATUALIZAÇÃO E NEGOCIAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

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

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

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

9.1.3. na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos do disposto na Lei nº 14.133, de 2021.

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

9.2.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, a **DETENTORA DA ATA** será liberada do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

9.2.2 Na hipótese prevista no subitem 9.2.1, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado.



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

9.2.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou a entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do disposto no subitem 11.2, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção de contratação mais vantajosa.

9.2.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o órgão ou a entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços, para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciar negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 105 da Lei Federal nº. 14.133/2021.

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

9.3.1. Para fins do disposto no subitem 9.3, a **DETENTORA DA ATA** encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

9.3.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou pela entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do disposto no item 11, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

9.3.3. Na hipótese de cancelamento do registro da **DETENTORA DA ATA**, nos termos do disposto no subitem 9.3.2, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no § 3º do art. 18 do Decreto nº. 11462/2023.

9.3.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou a entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do disposto no subitem 11.2, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

9.3.5. Na hipótese de comprovação do disposto nos subitens 9.3 e no 9.3.1, o órgão ou a entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

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

10. DAS PENALIDADES E DAS MULTAS

10.1. O fornecedor que cometer quaisquer das infrações discriminadas nos artigos 155 a 163 da Lei nº. 14.133/2021, ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às sanções descritas na lei e no edital.

11. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DA DETENTORA DA ATA E DOS PREÇOS REGISTRADOS

11.1. O registro da **DETENTORA DA ATA** será cancelado pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, quando a **DETENTORA**:

- I - Descumprir as condições da ata de registro de preços sem motivo justificado;
- II - Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;
- III - Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no subitem 9.3.2; ou
- IV - Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.1.1. Na hipótese prevista no inciso IV do subitem 11.1, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas novas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

11.1.2. O cancelamento do registro nas hipóteses previstas no subitem 11.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

11.1.2.1. Na hipótese de cancelamento do registro da **DETENTORA DA ATA**, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

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

I - por razão de interesse público;

II - a pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

III - se não houver êxito nas negociações, nos termos do disposto nos subitens 9.2.3 e 9.3.4.

12. DO CONHECIMENTO DAS PARTES

12.1. Ao firmar este instrumento, declara a **DETENTORA DA ATA** ter plena ciência de seu conteúdo, bem como dos demais documentos vinculados à presente ATA, para nada mais reclamar, em tempo algum.

13. DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

13.1. A presente Ata é regulada expressamente pela Lei Federal n.º 14.133/2021 e Decreto Municipal n.º 6.375, de 26 de dezembro de 2023; além das demais disposições legais pertinentes, aplicáveis, inclusive, aos casos omissos.

14. DO FORO DE ELEIÇÃO

14.1. As partes elegem o foro da Comarca de São Vicente (SP), com renúncia de quaisquer outros, por mais privilegiados que sejam para dirimir quaisquer questões oriundas deste contrato.

E por estarem de acordo, foi a presente Ata assinada eletronicamente pelas partes abaixo indicadas.

São Vicente, na data da assinatura.

“Contratante”

“DETENTORA DA ATA”



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

ANEXO V

TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VICENTE

DETENTORA DA ATA: *****

ATA N° *** /2024

OBJETO: *****

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

Estamos CIENTES de que:

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

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

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

c as informações pessoais dos responsáveis pela contratante e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme “Declaração(ões) de Atualização Cadastral” anexa(s);



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

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

Damo-nos por NOTIFICADOS para:

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

São Vicente, na data da assinatura.

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME:

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura: _____



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

RESPONSÁVEIS QUE ASSINAM A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

PELO CONTRATANTE - (ORDENADOR DE DESPESA)

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura: _____

PELA DETENTORA DA ATA:

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura _____

GESTOR DA ATA:

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura: _____

FISCAL DA ATA:

Nome:

Cargo:

CPF:

Assinatura: _____



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

ANEXO VI

DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCESP

CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO VICENTE

CNPJ Nº: 46.177.523/0001-09

DETENTORA DA ATA: *****

CNPJ Nº: *****

ATA Nº (DE ORIGEM): /2024

DATA DA ASSINATURA: / /2024

VIGÊNCIA: 12 (doze) meses

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.

São Vicente, na data da assinatura.

Nome:

Cargo:

E-mail institucional:

Assinatura: _____



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

ANEXO VII

(MODELO)

DECLARAÇÃO DE SITUAÇÃO REGULAR PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO

Referente: Pregão Eletrônico nº *****/2024

DECLARAÇÃO

_____(Licitante)_____, inscrito no CNPJ nº _____, por
intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a)
_____, portador(a) da Carteira de Identidade nº
_____ e CPF nº _____, DECLARA, para fins do
disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, de 5 de outubro 1988, e no
inciso VI do artigo 68 da Lei Federal nº 14.133/2021, acrescido pela Lei nº 9.854/99, que não
emprega menor de 18(dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e em
qualquer trabalho menor de 16(dezesseis) anos, salvo na condição aprendiz a partir de 14
(quatorze) anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos na condição de aprendiz ()

Local e data:

Assinatura e carimbo da Proponente



Prefeitura Municipal de São Vicente
Cidade Monumento da História da Pátria
Cellula Mater da Nacionalidade

ANEXO VIII

(MODELO)

DECLARAÇÃO DE RESERVA DE CARGOS

Referente: Pregão Eletrônico nº *****/2024

DECLARAÇÃO

_____(Licitante)_____, inscrito no CNPJ nº _____, por
intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a)
_____, portador(a) da Carteira de Identidade nº
_____ e CPF nº _____, em atendimento ao Art. 63,
inciso IV da Lei 14.133/2021, DECLARA que reserva cargos para pessoa com deficiência e
para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos na condição de aprendiz ()

Local e data: