**EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº. 029/2018**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº. 049/2018**

**TIPO DE LICITAÇÃO: MENOR PREÇO DO ITEM**

**OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FORNECIMENTO PARCELADO DE CARNES, VISANDO ATENDER OS DEPARTAMENTOS E SECRETARIAS MUNICIPAIS DE RIBEIRÃO CORRENTE, CONFORME ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES NO TERMO DE REFERÊNCIA ANEXO I DESTE EDITAL.**

**COTA EXCLUSIVA DE 25 % PARA MICRO EMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE, CONFORME LEI COMPLEMENTAR 123/2006**

**DATA DA REALIZAÇÃO: 12/09/2018**

**HORÁRIO DE INÍCIO DA SESSÃO: 15h30min.**

**LOCAL DA REALIZAÇÃO DA SESSÃO: Sala da Comissão Permanente de Licitações** - Rua Prudente de Moraes, 850, Centro, CEP 14445-000, telefone (16) 3749-1000. A sessão será conduzida pela Pregoeira, com o auxílio da Equipe de Apoio, designados nos autos do processo pelas Portarias Municipais nºs 2701/2017 e 2742/2018. Os envelopes contendo a proposta e os documentos de habilitação serão recebidos na sessão de processamento logo após o credenciamento dos interessados.

**RETIRADA DO EDITAL, ESCLARECIMENTOS e IMPUGNAÇÕES:** Seção de Licitações - Rua Prudente de Moraes, 850, Centro, CEP 14445-000, telefone (16) 3749-1000, e-mail: [licitacao@ribeiraocorrente.sp.gov.br](mailto:licitacao@ribeiraocorrente.sp.gov.br). Os esclarecimentos prestados e as decisões sobre eventuais impugnações serão publicados oficial do Estado de São Paulo.

Este certame será regido pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2.002, aplicando-se, subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1.993 e suas alterações e da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2.006, alterada pela Lei Complementar nº 147, de 07 de setembro de 2.014.

As propostas deverão obedecer às especificações e exigências constantes deste instrumento convocatório, bem como do Anexo I - Termo de Referência.

Integram este Edital os Anexos de I a VIII.

A despesa onerará os recursos orçamentários e financeiros reservados na Funcional Programática:

RECURSO FEDERAL/ ESTADUAL/ MUNICIPAL

02 01 GABINETE DO PREFEITO

04 122 0045 2010 ADMINISTRAÇÃO DO GABINETE

3.3.90.30.00 MATERIAL DE CONSUMO

FICHA 13

02 01 GABINETE DO PREFEITO

08 244 0120 2360 Atividades do F Social de Solidariedade

3.3.90.30.00 MATERIAL DE CONSUMO

FICHA 28

0202 SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO

04 122 0065 2100 ADMINISTRAÇÃO DA SECRETARIA

3.3.90.30.00 MATERIAL DE CONSUMO

FICHA 58

0203 SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

10 301 0150 2140 0000 Administração da Saúde Pública

3.3.90.30.00 MATERIAL DE CONSUMO

FICHA 89

0204 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

12 361 0212 2190 Manut Merenda Escolar Fundamental

3.3.90.30.00 MATERIAL DE CONSUMO

FICHA 188

0204 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

12 362 0212 2211 Manutenção PNAE Ensino Médio

3.3.90.30.00 MATERIAL DE CONSUMO

FICHA 192

0204 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

12 362 0212 2211 Manutenção PNAE Ensino Médio

3.3.90.30.00 MATERIAL DE CONSUMO

FICHA 193

0204 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

12 362 0219 2210 Manut Ensino Médio

3.3.90.30.00 MATERIAL DE CONSUMO

FICHA 197

0204 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

12 362 0219 2210 Manut Ensino Médio

3.3.90.30.00 MATERIAL DE CONSUMO

FICHA 198

0204 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

12 362 0219 2210 Manut Ensino Médio

3.3.90.30.00 MATERIAL DE CONSUMO

FICHA 200

0204 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

12 364 0225 2220 Manut Ensino Superior

3.3.90.30.00 MATERIAL DE CONSUMO

FICHA 209

0204 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

12 365 0212 2200 Manut Merenda Escolar Creche

3.3.90.30.00 MATERIAL DE CONSUMO

FICHA 215

0204 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

12 365 0212 2200 Manut Merenda Escolar Creche

3.3.90.30.00 MATERIAL DE CONSUMO

FICHA 216

0204 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

12 365 0212 2201Manut Merenda Escolar Pré Escola

3.3.90.30.00 MATERIAL DE CONSUMO

FICHA 220

0204 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

12 365 0212 2201Manut Merenda Escolar Pré Escola

3.3.90.30.00 MATERIAL DE CONSUMO

FICHA 221

0204 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

12 3670212 2214 Manutenção PNAE Alunos Especiais

3.3.90.30.00 MATERIAL DE CONSUMO

FICHA 224

0204 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

12 3670212 2214 Manutenção PNAE Alunos Especiais

3.3.90.30.00 MATERIAL DE CONSUMO

FICHA 225

0204 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

27 813 0385 2240 Atividades Esportivas

3.3.90.30.00 MATERIAL DE CONSUMO

FICHA 234

0205 SECRETARIA MUNIC PLANEJ INFRAEST OBRAS HAB SERVIÇO

15 451 0049 2250 Atividades do Serv Obras e Engenharia

3.3.90.30.00 MATERIAL DE CONSUMO

FICHA 240

0205 SECRETARIA MUNIC PLANEJ INFRAEST OBRAS HAB SERVIÇO

26 782 0361 2270 Manut de Estradas Municipais

3.3.90.30.00 MATERIAL DE CONSUMO

FICHA 250

0206 SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

08 244 0120 2370 Manut do Fundo Munic de Assist Social

3.3.90.30.00 MATERIAL DE CONSUMO

FICHA 277

0206 SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

08 244 0120 2371Manutenção da Proteção Social Básica-PSB

3.3.90.30.00 MATERIAL DE CONSUMO

FICHA 281

0206 SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

08 244 0120 2371 Manutenção da Proteção Social Básica-PSB

3.3.90.30.00 MATERIAL DE CONSUMO

FICHA 282

0206 SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

08 244 0120 2372 Manutenção do Bloco da Gestão Suas

3.3.90.30.00 MATERIAL DE CONSUMO

FICHA 287

0206 SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

08 244 0120 2373 Manutenção do Bloco Bolsa Família

3.3.90.30.00 MATERIAL DE CONSUMO

FICHA 290

**1. CONSIDERAÇÃO INICIAL**

O objeto contratado em decorrência da presente licitação poderá sofrer, nas mesmas condições, acréscimos ou supressões do valor inicial, nos termos do artigo 65, § 1º, da Lei Federal nº 8.666/93.

**2. PARTICIPAÇÃO**

**2.1.** Poderão participar desta licitação as empresas do ramo de atividade pertinente ao objeto licitado e que atendam aos requisitos de habilitação previstos neste Edital.

**2.2.** Não será permitida a participação de empresas:

**2.2.1.** Estrangeiras que não funcionem no País;

**2.2.2.** Reunidas sob a forma de consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição;

**2.2.3.** Suspensas temporariamente para licitar e impedidas de contratar com esta administração publica nos termos do inciso III do artigo 87 da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações;

**2.2.4.** Impedidas de licitar e contratar nos termos do artigo 7º da Lei nº 10.520/02;

**2.2.5.** Impedidas de licitar e contratar nos termos do artigo 10 da Lei nº 9.605/98;

**2.2.6.** Declaradas inidôneas pelo Poder Público e não reabilitadas.

**3. CREDENCIAMENTO**

**3.1.** Por ocasião da fase de credenciamento dos licitantes, deverá ser apresentado o que se segue:

**3.1.1.** Quanto aos representantes:

**a)** Tratando-se de **Representante Legal** (sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado), instrumento constitutivo da empresa registrado na Junta Comercial, ou tratando-se de sociedade simples, o ato constitutivo registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

**b)** Tratando-se de **Procurador**, instrumento público de procuração ou instrumento particular do representante legal que o assina, do qual constem poderes específicos para formular ofertas e lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição, bem como praticar todos os demais atos pertinentes ao certame. No caso de instrumento particular, o procurador deverá apresentar instrumento constitutivo da empresa na forma estipulada no subitem “a”;

**c)** O representante (legal ou procurador) da empresa interessada deverá identificar-se exibindo documento oficial que contenha foto;

**d)** O licitante que não contar com representante presente na sessão ou, ainda que presente, não puder praticar atos em seu nome por conta da apresentação de documentação defeituosa, ficará impedido de participar da fase de lances verbais, de negociar preços, de declarar a intenção de interpor ou de renunciar ao direito de interpor recurso, ficando mantido, portanto, o preço apresentado na proposta escrita, que há de ser considerada para efeito de ordenação das propostas e apuração do menor preço;

**e)** Encerrada a fase de credenciamento pela Pregoeira, não serão admitidos credenciamentos de eventuais licitantes retardatários;

**f)** Será admitido apenas **um representante** para cada licitante credenciado, sendo que cada um deles poderá representar apenas um licitante credenciado.

**3.1.2.** Quanto ao pleno atendimento aos requisitos de habilitação: **Declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação** e inexistência de qualquer fato impeditivo à participação, que deverá ser feita de acordo com o modelo estabelecido no **Anexo IV** deste Edital, e apresentada **FORA** dos Envelopes nº 1 (Proposta) e nº 2 (Habilitação).

**3.1.3.**  Quanto às microempresas e empresas de pequeno porte: **Declaração de microempresa ou empresa de pequeno porte** visando ao exercício dos direitos previstos nos artigos 42 a 45 da Lei Complementar nº 123/06, alterada pela Lei Complementar nº 147/14, que deverá ser feita de acordo com o modelo estabelecido no **Anexo V** deste Edital, e apresentada **FORA** dos Envelopes nº 1 (Proposta) e nº 2 (Habilitação).

**4. FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

A Proposta e os Documentos de Habilitação deverão ser apresentados separadamente, em **dois envelopes** fechados e indevassáveis, contendo em sua parte externa os seguintes dizeres:

**ENVELOPE N.º 1 – PROPOSTA DE PREÇOS**

**PREGÃO PRESENCIAL N. º 029/2018**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO N. º 049/2018**

**RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE E RESPECTIVO CNPJ**

**ENVELOPE N.º 2 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

**PREGÃO PRESENCIAL N º 029/2018.**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO N. º 049/2018.**

**RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE E RESPECTIVO CNPJ**

**5. PROPOSTA**

**5.1.** O **Anexo II** deverá ser utilizado para a apresentação da **Proposta**, digitado, impresso ou preenchido a mão de forma legível, em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas, sem cotações alternativas, datado e assinado pelo representante legal do licitante ou pelo procurador.

**5.2.** Deverão estar consignados na proposta:

**5.2.1.** A denominação, CNPJ, endereço/CEP, telefone/fax, e-mail do licitante data;

**5.2.2.** Preços dos itens e preço total em algarismos e por extenso, expressos em moeda corrente nacional, incluindo, além do lucro, todas as despesas resultantes de impostos, taxas, tributos, frete e demais encargos, assim como todas as despesas diretas ou indiretas relacionadas com a integral execução do objeto da presente licitação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária;

**5.2.3.** Indicação de marca, modelo/referência e procedência (no que for aplicável) dos itens ofertados.

**5.2.4.** Prazo de validade da proposta de, no mínimo, **60** (sessenta) **dias** contados a partir da data de sua apresentação;

**5.2.5.** Prazo para execução do objeto determinado no Termo de Referência - Anexo II deste edital;

**5.2.6.** Declaração impressa na proposta de que os preços apresentados contemplam todos os custos diretos e indiretos incorridos na data da apresentação da proposta incluindo, entre outros: tributos, encargos sociais, material, despesas administrativas, seguro, frete e lucro;

**5.2.7.** Declaração impressa na proposta de que os produtos/serviços ofertados atendem todas as especificações exigidas no Termo de Referência - Anexo II deste edital;

**5.3.** Não serão admitidas, posteriormente à apresentação das propostas comerciais, alegações de enganos, erros ou distrações, como justificativas para desistência ou quaisquer acréscimos ou solicitações de reembolsos e indenizações de qualquer natureza.

**6. DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO**

Para a habilitação **todos** licitantes, inclusive as microempresas e empresas de pequeno porte, deverão apresentar **prova de inscrição válida** no Cadastro Único de Fornecedores do Estado de São Paulo (CAUFESP) **ou** apresentar a **Documentação Completa**, na seguinte conformidade:

**6.1.** No que se refere ao CAUFESP:

**6.1.1.** O cadastro deverá ter classificação pertinente à categoria do objeto desta licitação;

**6.1.2.** O licitante regularmente cadastrado junto ao CAUFESP terá sua condição de habilitação verificada ***on line*** naquele sistema pela pregoeira ou pela equipe de apoio. As informações obtidas serão impressas e juntadas ao respectivo processo;

**6.1.3.** Se no cadastro junto ao CAUFESP o licitante não estiver habilitado, ou **se não constar** algum dos documentos exigidos nos itens 6.2.2- REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA e 6.2.3- QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA deste Edital, ou se esses documentos estiverem com a validade vencida ou desatualizados, o licitante deverá apresentar documento equivalente válido;

**6.1.4.** O cadastro junto ao CAUFESP deverá ser acompanhado dos documentos relacionados no item 6.2.4 - DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR

**6.2.** No que se refere à **DOCUMENTAÇÃO COMPLETA**, os licitantes deverão apresentar:

**6.2.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA**, conforme o caso:

**a)** Em se tratando de sociedades empresárias ou simples, o ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial ou no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, nos termos da lei e conforme o caso, e, ainda, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

**a.1)** Os documentos descritos no item anterior deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva, conforme legislação em vigor;

**b)** Decreto de autorização e Ato de Registro ou Autorização para Funcionamento expedido pelo órgão competente, tratando-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, quando a atividade assim o exigir;

**c)** Os documentos relacionados no subitem “a” **não** precisarão constar do **Envelope nº 2 - Habilitação** se tiverem sido apresentados para o credenciamento neste Pregão.

**6.2.2. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA**:

**a)** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);

**b)** Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e/ou Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;

**c)** Prova de regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente na forma da lei, mediante a apresentação das seguintes certidões:

**c.1)** Certidão Conjunta Negativa de Débitos **ou** Certidão Conjunta Positiva com Efeitos de Negativa, relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal;

**c.2)** Certidão de Regularidade de ICMS - Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços, expedida pela Secretaria da Fazenda **ou** Certidão Negativa de Débitos Tributários expedida pela Procuradoria Geral do Estado **ou** declaração de isenção **ou** de não incidência assinada pelo representante legal do licitante, sob as penas da lei;

**c.3)** Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Tributos Mobiliários, expedida pela Secretaria Municipal de Finanças;

**d)** Prova de regularidade perante o Sistema de Seguridade Social - INSS mediante a apresentação da CND - Certidão Negativa de Débito ou CPD-EN - Certidão Positiva de Débito com Efeitos de Negativa;

**e)** Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), por meio da apresentação do CRF - Certificado de Regularidade do FGTS;

**f)** Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas- CNDT ou Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeitos de Negativa, em cumprimento à Lei nº 12.440/2011 e à Resolução Administrativa TST nº 1470/2011;

**g)** A comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de **assinatura da Ata de Registro de Preços**;

**g.1)** As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação neste certame, deverão apresentar toda a documentação exigida para fins de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição;

**g.2)** Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de **cinco dias úteis**, a contar da **publicação da homologação do certame**, prorrogáveis por igual período, a critério da administração publica, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;

**g.3)** A não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem **g.2**, implicará na **decadência do direito à contratação**, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, procedendo-se à convocação dos licitantes para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório, sendo assegurado o exercício do direito de preferência na hipótese de haver participação de demais microempresas e empresas de pequeno porte.

**g.4)** Na hipótese de nenhuma microempresa e empresa de pequeno porte atender aos requisitos deste Edital, será convocada outra empresa na ordem de classificação das ofertas, com vistas à contratação.

**6.2.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

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

**6.2.4. DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR**

Declarações subscritas por representante legal da licitante, elaboradas em papel timbrado, conforme anexo VI deste edital, atestando:

**a)** nos termos do inciso V do artigo 27 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1.993 e alterações, que a empresa encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal;

**b)** que a empresa atende as normas relativas à saúde e segurança no Trabalho, para os fins estabelecidos pelo parágrafo único do artigo 117 da Constituição do Estado de São Paulo;

**c)** estar ciente de que registro(s) no CADIN ESTADUAL (Lei Estadual nº12.799/08), exceto se suspenso, impede(m) a contratação com esta PREFEITURA, de acordo com a Lei Estadual nº 12.799/08, sem prejuízo das demais cominações legais, assim como inexiste também qualquer outro fato impeditivo de contratar, inclusive em virtude das disposições da Lei Estadual nº 10.218, de 12 de março de 1.999.

**7. PROCEDIMENTO E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS**

**7.1.** No horário e local indicados neste Edital será aberta a sessão pública, iniciando-se pela fase de credenciamento dos licitantes interessados em participar deste certame, ocasião em que serão apresentados os documentos indicados no item 3.1.

**7.2.** Encerrada a fase de credenciamento, os licitantes entregarão a Pregoeira os **envelopes nº 1 e nº 2,** contendo, cada qual, separadamente, a Proposta de Preços e a Documentação de Habilitação.

**7.3.** O julgamento será feito pelo critério de **menor preço do item**, observadas as especificações e parâmetros mínimos de qualidade definidos neste Edital;

**7.3.1.** Havendo divergência entre os valores, prevalecerá o **preço unitário**. As correções efetuadas serão consideradas para apuração do valor da proposta.

**7.4.** A análise das propostas pela Pregoeira visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, sendo **desclassificadas** as propostas:

**7.4.1.** Cujo objeto não atenda às especificações, prazos e condições fixados neste Edital;

**7.4.2.** Que apresentem preço ou vantagem baseados exclusivamente em proposta ofertadas pelos demais licitantes;

**7.4.3.** Que contiverem cotação de objeto diverso daquele constante neste Edital;

**7.4.4.** Que apresentem preços total ou unitário simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade da própria licitante, para os quais ela renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

**7.5.** Na hipótese de **desclassificação** de todas as propostas, a Pregoeira dará por encerrado o certame, lavrando-se ata a respeito.

**7.6.** As propostas classificadas serão selecionadas para a **etapa de lances**, com observância dos seguintes critérios:

**7.6.1.** Seleção da proposta de menor preço e das demais com preços até **10%** (dez por cento) superiores àquela;

**7.6.2.** Não havendo pelo menos **três** propostas nas condições definidas no item anterior, serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até o máximo de **três**. No caso de empate das propostas, serão admitidas todas estas, independentemente do número de licitantes;

**7.6.3.** A Pregoeira convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma verbal e sequencial, a partir do autor da proposta de maior preço e, os demais, em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de **sorteio** no caso de empate de preços;

**a)** O licitante sorteado em primeiro lugar escolherá a posição na ordenação de lances em relação aos demais empatados, e assim sucessivamente até a definição completa da ordem de lances.

**7.7.** Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço, observada a **redução mínima de 1%.**

**7.8.** A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes dessa etapa declinarem da formulação de lances.

**7.9.** Se houver **empate**, será assegurado o **exercício do direito de preferência** às microempresas e empresas de pequeno porte, nos seguintes termos:

**7.9.1.** Entende-se por **empate** aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até **5 %** (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada;

**7.9.2.** A microempresa ou empresa de pequeno porte cuja proposta for mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora da fase de lances, situação em que sua proposta será declarada a melhor oferta;

**a)** Para tanto, será convocada para exercer seu direito de preferência e apresentar nova proposta no prazo máximo de **5** (cinco) **minutos** após o encerramento dos lances, a contar da convocação da Pregoeira, sob pena de preclusão;

**b)** Se houver equivalência dos valores das propostas apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 7.9.1 será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá exercer a preferência e apresentar nova proposta;

**b.1)** Entende-se por equivalência dos valores das propostas as que apresentarem igual valor, respeitada a ordem de classificação.

**7.9.3.** O exercício do direito de preferência somente será aplicado quando a melhor oferta da fase de lances não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte;

**7.9.4.** Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, retomar-se-ão, em sessão pública, os procedimentos relativos à licitação, nos termos do quanto disposto no art. 4º, inciso XXIII, da Lei 10.520/02, sendo assegurado o exercício do direito de preferência na hipótese de haver participação de demais microempresas e empresas de pequeno porte cujas propostas se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 7.9.1;

**a)** Não configurada a hipótese prevista neste subitem, será declarada a melhor oferta aquela proposta originalmente vencedora da fase de lances.

**7.10.** Após a fase de lances serão **classificadas** na ordem crescente dos valores, as propostas não selecionadas por conta da regra disposta no item 7.6.1, e aquelas selecionadas para a etapa de lances, considerando-se para estas, o último preço ofertado.

**7.11.** Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o licitante desistente às penalidades legais cabíveis.

**7.12.** A Pregoeira poderá **negociar** com o autor da oferta de menor valor com vistas à redução do preço.

**7.13.** Após a negociação, a Pregoeira examinará a **aceitabilidade do menor preço**, decidindo motivadamente a respeito.

**7.14.** Considerada aceitável a oferta de menor preço, no momento oportuno, a critério da Pregoeira, será verificado o atendimento do licitante às condições habilitatórias estipuladas neste Edital;

**7.15.** Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos de habilitação efetivamente entregues, poderão ser saneadas na sessão pública de processamento do Pregão, até a decisão sobre a habilitação, sendo vedada a apresentação de documentos novos.

**7.16.** A verificação será certificada pela Pregoeira, anexando aos autos documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada.

**7.17.** A administração publica não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos de informações, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, o licitante será **inabilitado**.

**7.18.** Constatado o atendimento pleno aos requisitos de habilitação previstos neste Edital, o licitante será **habilitado** e **declarado vencedor**.

**7.19.** Se a oferta de menor preço não for aceitável, ou se o licitante não atender às exigências de habilitação, a Pregoeira examinará as ofertas subsequentes, na ordem de classificação, podendo negociar com os respectivos autores, até a apuração de uma proposta que, verificada sua aceitabilidade e a habilitação do licitante, será declarada vencedora.

**7.20.** Da sessão será lavrada **ata** circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes e que, ao final, será assinada pela Pregoeira e Equipe de apoio.

**7.21.** A Pregoeira, na fase de julgamento, poderá promover quaisquer **diligências** julgadas necessárias à análise das propostas, da documentação, e declarações apresentadas, devendo os licitantes atender às solicitações no prazo por ele estipulado, contado do recebimento da convocação.

**7.22.** Havendo negociação, a empresa adjudicatária deverá encaminhar para a Seção de Licitações-, até o segundo dia útil seguinte à sessão do processamento do Pregão, a composição final dos preços da proposta apresentada, nos moldes do Anexo III, respeitada a proporção de redução dos preços na etapa de lances.

**8. IMPUGNAÇÃO AO EDITAL, RECURSO, ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

**8.1.** Até **dois dias úteis** antes da data fixada para o recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do Pregão.

**8.2.** Eventual impugnação deverá ser dirigida ao subscritor deste Edital e **protocolada** na Seção de Licitações.

**8.2.1.** Admite-se impugnação por intermédio de e-mail [(licitacao@ribeiraocorrente.sp.gov.br](mailto:(licitacao@ribeiraocorrente.sp.gov.br)), ficando a validade do procedimento condicionada à protocolização do original na Seção de Licitações - no prazo de 48 horas de seu envio;

**8.2.2.** Acolhida a petição contra o ato convocatório, em despacho fundamentado, será designada nova data para a realização deste certame.

**8.3.** A entrega da proposta, sem que tenha sido tempestivamente impugnado este Edital, implicará na plena aceitação, por parte das interessadas, das condições nele estabelecidas.

**8.4.** Dos atos da Pregoeira cabe recurso, devendo haver manifestação verbal imediata na própria sessão pública, com o devido registro em ata da síntese da motivação da sua intenção, abrindo-se então o prazo de **três dias** que começará a correr a partir do dia em que houver expediente nesta prefeitura municipal, para a apresentação das razões, por meio de memoriais, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para apresentar contrarrazões, em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos;

**8.4.1.** Na hipótese de interposição de recurso, a Pregoeira encaminhará os autos devidamente fundamentado à autoridade competente;

**8.4.2.** O recurso contra decisão da Pregoeira terá efeito suspensivo e o seu acolhimento resultará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento;

**8.4.3.** Os recursos devem ser protocolados no PROTOCOLO localizado na Rua Prudente de Moraes, 850, Centro, Ribeirão Corrente, São Paulo, aos cuidados da Comissão Permanente de Licitações e dirigidos a Pregoeira.

**8.5.** Admitem-se recursos por intermédio de e-mail: [licitacao@ribeiraocorrente.sp.gov.br](mailto:licitacao@ribeiraocorrente.sp.gov.br), ficando a validade do procedimento condicionada à protocolização do original no PROTOCOLO no prazo de **48 horas** de seu envio.

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

**8.7.** A ausência de manifestação imediata e motivada pelo licitante na sessão pública importará na decadência do direito de recurso, na adjudicação do objeto do certame à licitante vencedora e no encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação.

**9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E DO CANCELAMENTO**

**9.1**. A licitante que convocada para assinar a Ata de Registro de Preços deixar de fazê-lo no prazo fixado, dela será excluída.

**9.2.** A Ata de Registro de Preços deverá ser assinada por representante legal, diretor ou sócio da empresa, com apresentação, conforme o caso e respectivamente, de procuração ou contrato social, acompanhados de cédula de identidade.

**9.3.** **O prazo para assinatura da Ata de Registro de Preços** será de **5 (cinco) dias úteis** contados do recebimento da convocação, podendo ser prorrogado uma vez, desde que solicitado por escrito, antes do término do prazo previsto, e com exposição de motivo justo que poderá ou não ser aceito pela Administração.

**9.4.** Na hipótese do não atendimento à convocação a que se refere o subitem anterior ou havendo recusa em fazê-lo, a Administração aplicará as penalidades cabíveis.

**9.5.** A Ata de Registro de Preços terá validade de 12 (doze) meses, contado da data da sua(s) assinatura(s).

**9.6.** Se durante a vigência da Ata de Registro de Preços for constatado que os preços registrados estão superiores aos de mercado, caberá à Administração convocar os fornecedores registrados para negociar o novo valor.

**9.7**. A Ata de Registro de Preços poderá ser cancelada de pleno direito:

**9.7.1.** Pela Administração quando:

**9.7.1.1.** A detentora não cumprir as obrigações constantes da Ata de Registro de Preços.

**9.7.1.2**. A detentora não formalizar a Ata de Registro de Preços decorrente ou não retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido, sem justificativa aceita pela Administração.

**9.7.1.3**. A detentora der causa a rescisão administrativa da Ata de Registo de Preços.

**9.7.1.4**. Em qualquer das hipóteses de inexecução total ou parcial do contrato.

**9.7.1.5**. A detentora não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior aqueles praticados no mercado.

**9.7.1.6**. Por razões de interesse público, devidamente justificado pela Administração.

**9.7.1.7.** A comunicação do cancelamento do preço registrado, nos casos previstos em lei, será feita por correspondência com aviso de recebimento, juntando-se o comprovante aos autos que deram origem a Ata de Registro de Preços.

**9.7.1.8**. No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o endereço da Detentora, a comunicação será feita por publicação na Imprensa Oficial, por 1 (uma) vez, considerando-se cancelado o preço registrado a partir da última publicação.

**9.7.2.** **Pela Detentora quando**, mediante solicitação escrita, comprovar a ocorrência de caso fortuito ou de força maior.

**9.7.2.1.** A solicitação da Detentora para cancelamento do preço registrado deverá **ocorrer antes do pedido de fornecimento pela Contratante**.

**9.8. DAS CONTRATAÇÕES**

**9.8.1**. Os fornecedores do objeto incluídos na Ata de Registro de Preços estarão obrigados a assinar e receber as Autorizações para Fornecimento dos produtos,que poderão advir, nas condições estabelecidas no ato convocatório, nos respectivos anexos e no Ata de Registro.

**9.8.2.** A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário do registro à preferência de contratação em igualdade de condições.

**10. ENTREGA, RECEBIMENTO E ACEITE DO OBJETO**

**10.1** Constatadas irregularidades no objeto contratual, o Contratante poderá:

**10.1.2** Se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindido a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

**10.2.** Na hipótese de substituição, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Contratante;

**10.2.1**. Se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação, ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

**10.2.2** Na hipótese de complementação, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Contratante;

**11. FORMA DE PAGAMENTO**

**11.1**. O pagamento será efetuado em **30 (trinta) dias**, contados da data do aceite da nota fiscal/fatura.

**11.2.** Os pagamentos serão efetuados em carteira, através de ordem de pagamento, documento de crédito (doc) ou depósito em conta desde que o documento para esta finalidade esteja devidamente preenchido e acompanhe a nota fiscal, ficando a cargo da Contratada a despesa bancária correspondente;

**11.3.** Para fins de liberação do pagamento, em carteira, a contratada deverá entrar em contato com a Divisão de Tesouraria, até 48 horas úteis anteriores à data do vencimento.

**11.4.** Os pagamentos serão efetuados de 2ª a 6ª feiras, das 13 às 16h, impreterivelmente;

**11.5.** O pagamento cujo vencimento recair em sábado, domingo, feriados, inclusive bancários, ponto facultativo, será liquidado no primeiro dia útil seguinte, sem ônus à Contratante;

**11.6.** A Contratada deverá apresentar a(s) Nota(s) Fiscal(is) correspondente(s) ao objeto, contendo as seguintes informações:

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº: 049/2018**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 029/2018**

**NOTA DE EMPENHO N.º\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**12. SANÇÕES**

Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar a Ata de Registro de Preços, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará sujeito às sanções previstas no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/02.

**13. DISPOSIÇÕES FINAIS**

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

**13.2.** O resultado do presente certame será divulgado no [DOE –](http://www.imprensaoficial.com.br/PortalIO/Home_1_0.aspx) Diário Oficial do Estado de São Paulo.

**13.3.** Os demais atos pertinentes a esta licitação, passíveis de divulgação, serão publicados no Diário Oficial do Estado de São Paulo.

**13.4.** Após a publicação do extrato da Ata de Registro de Preços, os envelopes contendo os documentos de habilitação das demais licitantes ficarão à disposição para retirada, pelo prazo de **cinco dias**, findo o qual serão inutilizados.

**13.5.** Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pela Pregoeira.

**13.6.** Para dirimir quaisquer questões decorrentes desta licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca de Franca, Estado de São Paulo.

Ribeirão Corrente, 24 de agosto de 2018.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Antônio Miguel Serafim**

**Prefeito**

**ANEXO I**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

# 1 - DO OBJETO

**REGISTRO DE PREÇOS PARA FORNECIMENTO PARCELADO DE CARNES, VISANDO ATENDER OS DEPARTAMENTOS E SECRETARIAS MUNICIPAIS DE RIBEIRÃO CORRENTE.**

2 – DO CONSUMO ESTIMADO

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **QDE.** | **UN.** | **DESCRIÇÃO** |
| 01 | 225 | KG | **ALMÔNDEGAS BOVINA CONGELADA;** entende-se por almôndega bovina o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios ***(abatidos sob inspeção sanitária),***sendo de carne moída bovina, adicionada de ingredientes aprovadas pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, moldada na forma arredondada e submetida ao processo tecnológico adequado (ou seja, que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor). A mistura cárnea modelada e congelada deverá apresentar-se livre de manchas pardacentas ou esverdeadas, parasitas, larvas e sujidades, materiais estranhos ao processo de industrialização e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, devendo seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela Resolução RDC n° 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS. Os produtos deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores e limo na superfície. A porcentagem de água ou de gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. Cada unidade deverá pesar entre 15 a 25 gramas. Aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Máximo de carboidratos totais de 10%, máximo de gorduras de 18% e mínimo de proteínas de 12%. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC n° 12 de 02/01/01 ANVISA/MS. A validade mínima de 4 meses da data de fabricação; data de fabricação até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária; deverá ser em sacos ou bandejas de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, termosoldado, em condições de armazenamento que lhe confiem proteção apropriada, com capacidade de 1 a 2 Kg. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. A embalagem secundária; deverá ser em caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e com peso líquido de até 4 Kg. ***Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.*** O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente e registrado junto ao IMA ou SIF. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. ***Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.*** |
| **02** | 2.250 | KG | **CARNE BOVINA MOÍDA PALETA OU MAÇÃ DA PALETA**, provenientes de machos de espécie bovina e sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Carne de excelente qualidade, resfriada, no máximo 10% de sebo ou gordura, sem pedaços de ossos e cartilagem; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem apresentar cor escura e cheiro forte; isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalada para entrega em saco transparente, atóxico **COM NO MÁXIMO 2KG**. Produto deverá ser entregue sempre FRESCO. Unidade de fornecimento: quilograma. |
| **03** | 2.625 | KG | **COXINHAS DE ASA DE FRANGO**: Corte de frango congelado. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas - **Embalagem de 1 Kg**. A embalagem deve conter identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data da entrega na unidade requisitante. |
| **04** | 1.875 | KG | **CARNE BOVINA EM CUBOS OU TIRAS PALETA OU MAÇÃ DA PALETA** – provenientes de machos de espécie bovina e sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Procedente de boa qualidade. Sem osso, cortadas em cubos de aproximadamente 2 cm X 2 cm X 2 cm e em tiras de aproximadamente 3 cm X 1 cm X 1 cm; MUITO BEM LIMPA, com cor, cheiro e sabor próprios, ser isenta de tecidos inferiores como cartilagens, aponevroses, tendões, coágulos, sem aparência escura e cheiro forte. Embalada para entrega em saco transparente atóxico, **COM NO MÁXIMO 2KG**. O produto deverá ser entregue sempre FRESCO, em temperaturas e condições higiênicas adequadas, garantindo sua qualidade nutricional. Unidade de fornecimento: quilograma. |
| **05** | 1.500 | KG | **CARNE BOVINA EM CUBOS OU TIRAS TIPO MÚSCULO** – provenientes de machos de espécie bovina e sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Procedente de boa qualidade. Sem osso, cortadas em cubos de aproximadamente 2 cm X 2 cm X 2 cm e em tiras de aproximadamente 3 cm X 1 cm X 1 cm; MUITO BEM LIMPA, com cor, cheiro e sabor próprios, ser isenta de tecidos inferiores como cartilagens, aponevroses, tendões, coágulos, sem aparência escura e cheiro forte. Embalada para entrega em saco transparente atóxico, **COM NO MÁXIMO 2KG**. O produto deverá ser entregue sempre FRESCO, em temperaturas e condições higiênicas adequadas, garantindo sua qualidade nutricional. Unidade de fornecimento: quilograma. |
| **06** | 1.350 | KG | **COXA E SOBRECOXA DE FRANGO:** Cortes de frango, coxa e sobre coxa sem pele, abatidos sob prévia inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias. Características do produto: Deverá ser congelado á temperatura de -18°C (dezoito graus negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscopias. O produto deverá estar de acordo com legislação vigente. Produto com registro. O produto deverá ser entregue em **embalagens de 1kg**. Unidade do fornecimento: quilograma. |
| **07** | 150 | KG | **FRANGO EMPANADO:** Pedaços de frango temperados e envoltos pela milanesa, sendo portanto moldados e empanados, de boa qualidade, peso variável entre 15 a 20 gramas por unidade. Deve apresentar cor, sabor, aparência, cheiro característico. Isento de sujidades, quaisquer que seja, parasita e larvas. Embalados em saco transparente, atóxica, contendo informação nutricional do produto, data de fabricação e validade. Com validade mínima de 04 meses a contar da data de entrega. Marca de referencia Rezende. Unidade de fornecimento: quilograma. |
| **08** | 188 | KG | **FRANGO (INTEIRO):** - Produto firme, sem umidade, sem tempero; congelado; com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado a vácuo,  embalagem atóxica, contendo informações sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade. Produto  devidamente registrado em órgão fiscalizador responsável. UNIDADE DE FORNECIMENTO: kg. |
| **09** | 900 | KG | **LINGÜIÇA SUINA DEFUMADA TIPO CALABRESA CONGELADA;** entende-se por linguiça suína defumada tipo calabresa o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios ***(abatidos sob inspeção sanitária),***sendo de carne suína de primeira qualidade, adicionado de ingredientes (condimentos naturais), embutida em envoltório natural ou artificial e submetida ao processo tecnológico adequado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, devendo ser registrado junto ao IMA ou SIF. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Coloração rosada, odor e sabor próprios. Máxima de umidade de 70%, máxima de gordura de 30% e mínima de proteína de 12%. As características microbiológicas e microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente, isento de sujidades, parasitas e larvas. O prazo de validade deverá ser mínimo de 4 meses da data de fabricação, sendo essa até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno, poliéster ou similar, hermeticamente fechados à vácuo ou cryovac, resistente, transparente, atóxico lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos. Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de até2,5 Kg por embalagem, contendo rótulo. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulado resistente ao impacto totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características exigidas. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. ***Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.*** |
| **10** | 750 | KG | **LINGÜIÇA SUINA TOSCANA EM GOMOS CONGELADA;** entende-se por linguiça suína toscana o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios ***(abatidos sob inspeção sanitária),***sendo de carne suína de primeira qualidade, adicionado de ingredientes (sem pimenta), embutida em envoltório natural ou artificial e submetida ao processo tecnológico adequado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, devendo ser registrado junto ao IMA ou SIF. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Coloração rosada, odor e sabor próprios. Máxima de umidade de 70%, máxima de gordura de 30% e mínima de proteína de 12%. As características microbiológicas e microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente, isento de sujidades, parasitas e larvas. O prazo de validade deverá ser mínimo de 4 meses da data de fabricação, sendo essa até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno, poliéster ou similar, hermeticamente fechados à vácuo ou cryovac, resistente, transparente, atóxico lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos. Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de até 5 Kg por embalagem, contendo rótulo. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulado resistente ao impacto totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características exigidas. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. ***Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.*** |
| **11** | 2.625 | KG | **FILÉ DE FRANGO:** Sassami congelado, com adição de água no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas - **embalagem de 1 Kg**. A embalagem deve conter identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data da entrega na unidade requisitante. |
| **12** | 1.500 | KG | **PERNIL EM CUBOS –** Pernil suíno sem osso, cortado em cubos pequenos e uniformes, de acordo com o solicitado pelo comprador; com baixo teor de gordura aparente. Cor, aparência, textura, sabor e aroma característicos. Isento de sujidades, mofo, parasita. Embalado em plástico transparente, atóxico, **COM NO MÁXIMO 2KG**. O produto deve ser entregue sempre FRESCO, em transporte adequado, de maneira a garantir a qualidade nutricional. Unidade de fornecimento: quilograma. Marca: Camari ou similar. |
| **13** | 1.500 | KG | **SALSICHA TIPO HOT DOG CONGELADA;** entende-se por salsicha o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios ***(abatidos sob inspeção sanitária)***,da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes (condimentos naturais, exceto pimenta) e outras substâncias alimentícias aprovadas pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, embutido em envoltório natural ou artificial e submetido a um processo térmico adequado (ou seja, que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor). Não será permitida a substituição de toucinho por gorduras bovinas e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais equinos, caninos e felinos. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido e soja. A salsicha deverá ser preparada com carnes e toucinhos em perfeito estado de conservação, isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. O produto não deverá apresentar manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade, superfície úmida, pegajosa, exsudato, queimaduras de congelamento, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal. Aspecto, cor, cheiro e sabor característicos.  **SEM CORANTES ARTIFICIAIS**. Máximo de 7% de carboidratos totais, máximo de 20% de gordura, mínimo de 12% de proteína e máximo de 65% de umidade. As características microbiológicas e microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente. O produto deverá ser isento de sujidades, parasitos e larvas. O prazo de validade mínima é de 4 meses da data de fabricação, sendo essa de até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária deverá ser a vácuo, em saco de polietileno atóxico, termossoldado, transparente, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de até 3 Kg por embalagem, contendo rótulo. A embalagem secundária deverá ser de caixa de papelão reforçada constituída por tampa e fundo, lacradas, resistente a danos durante o transporte. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, sanitizados antes de serem carregados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo. **Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.** |
| **14** | 1.125 | KG | **FILÉ DE TILÁPIA:** Filé de tilápia de boa procedência, limpo, sem espinhos. Ótima qualidade, sem tempero, isento de sujidades, mofos e parasitas. Baixo teor de gordura, cheiro, sabor, aparência característicos, sendo embalados em sacos transparentes atóxicos e em condições de higiene adequadas. A entrega deverá ser feita sempre com o produto congelado, seguindo as normas de padrão de qualidade. Unidade de fornecimento: Quilogramas. |
| **15** | 300 | KG | **PRESUNTO COZIDO;** entende-se por presunto o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios ***(abatidos sob inspeção sanitária),***sendo de carne de pernil suíno, adicionado de ingredientes aprovados pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, submetida ao processo tecnológico adequado (ou seja, que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor). A mistura cárnea deverá apresentar-se livre de manchas pardacentas ou esverdeadas, mofos, parasitas, larvas e sujidades, materiais estranhos ao processo de industrialização e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, devendo seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela Resolução RDC n° 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS. O produto deverá apresentar **SEM CAPA DE GORDURA**, ser livres de ossos, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores e limo na superfície. Aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Máximo de carboidratos totais de 5%, máximo de gorduras de 5% e mínimo de proteínas de 20%. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC n° 12 de 02/01/01 ANVISA/MS. A validade mínima de 50 dias a contar da data de entrega. A embalagem primária; deverá ser em sacos de polietileno, atóxico, transparente, resistente, em condições de armazenamento que lhe confiem proteção apropriada, com capacidade de 2 a 4 Kg. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. A embalagem secundária; deverá ser em caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e com peso líquido de até 8 Kg. ***Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.*** O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente e registrado junto ao IMA ou SIF. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento e a qualidade do mesmo quanto às características. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. |
| **16** | 75 | KG | **ALMÔNDEGAS BOVINA CONGELADA;** entende-se por almôndega bovina o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios ***(abatidos sob inspeção sanitária),***sendo de carne moída bovina, adicionada de ingredientes aprovadas pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, moldada na forma arredondada e submetida ao processo tecnológico adequado (ou seja, que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor). A mistura cárnea modelada e congelada deverá apresentar-se livre de manchas pardacentas ou esverdeadas, parasitas, larvas e sujidades, materiais estranhos ao processo de industrialização e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, devendo seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela Resolução RDC n° 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS. Os produtos deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores e limo na superfície. A porcentagem de água ou de gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. Cada unidade deverá pesar entre 15 a 25 gramas. Aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Máximo de carboidratos totais de 10%, máximo de gorduras de 18% e mínimo de proteínas de 12%. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC n° 12 de 02/01/01 ANVISA/MS. A validade mínima de 4 meses da data de fabricação; data de fabricação até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária; deverá ser em sacos ou bandejas de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, termosoldado, em condições de armazenamento que lhe confiem proteção apropriada, com capacidade de 1 a 2 Kg. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. A embalagem secundária; deverá ser em caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e com peso líquido de até 4 Kg. ***Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.*** O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente e registrado junto ao IMA ou SIF. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. ***Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.* COTA EXCLUSIVA ME E EPP** |
| **17** | 750 | KG | **CARNE BOVINA MOÍDA PALETA OU MAÇÃ DA PALETA**, provenientes de machos de espécie bovina e sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Carne de excelente qualidade, resfriada, no máximo 10% de sebo ou gordura, sem pedaços de ossos e cartilagem; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem apresentar cor escura e cheiro forte; isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalada para entrega em saco transparente, atóxico **COM NO MÁXIMO 2KG**. Produto deverá ser entregue sempre FRESCO. Unidade de fornecimento: quilograma. **COTA EXCLUSIVA ME E EPP** |
| **18** | 875 | KG | **COXINHAS DE ASA DE FRANGO**: Corte de frango congelado. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas - **Embalagem de 1 Kg**. A embalagem deve conter identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data da entrega na unidade requisitante. **COTA EXCLUSIVA ME E EPP** |
| **19** | 625 | KG | **CARNE BOVINA EM CUBOS OU TIRAS PALETA OU MAÇÃ DA PALETA** – provenientes de machos de espécie bovina e sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Procedente de boa qualidade. Sem osso, cortadas em cubos de aproximadamente 2 cm X 2 cm X 2 cm e em tiras de aproximadamente 3 cm X 1 cm X 1 cm; MUITO BEM LIMPA, com cor, cheiro e sabor próprios, ser isenta de tecidos inferiores como cartilagens, aponevroses, tendões, coágulos, sem aparência escura e cheiro forte. Embalada para entrega em saco transparente atóxico, **COM NO MÁXIMO 2KG**. O produto deverá ser entregue sempre FRESCO, em temperaturas e condições higiênicas adequadas, garantindo sua qualidade nutricional. Unidade de fornecimento: quilograma. **COTA EXCLUSIVA ME E EPP** |
| **20** | 500 | KG | **CARNE BOVINA EM CUBOS OU TIRAS TIPO MÚSCULO** – provenientes de machos de espécie bovina e sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Procedente de boa qualidade. Sem osso, cortadas em cubos de aproximadamente 2 cm X 2 cm X 2 cm e em tiras de aproximadamente 3 cm X 1 cm X 1 cm; MUITO BEM LIMPA, com cor, cheiro e sabor próprios, ser isenta de tecidos inferiores como cartilagens, aponevroses, tendões, coágulos, sem aparência escura e cheiro forte. Embalada para entrega em saco transparente atóxico, **COM NO MÁXIMO 2KG**. O produto deverá ser entregue sempre FRESCO, em temperaturas e condições higiênicas adequadas, garantindo sua qualidade nutricional. Unidade de fornecimento: quilograma. **COTA EXCLUSIVA ME E EPP** |
| **21** | 450 | KG | **COXA E SOBRECOXA DE FRANGO:** Cortes de frango, coxa e sobre coxa sem pele, abatidos sob prévia inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias. Características do produto: Deverá ser congelado á temperatura de -18°C (dezoito graus negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscopias. O produto deverá estar de acordo com legislação vigente. Produto com registro. O produto deverá ser entregue em **embalagens de 1kg**. Unidade do fornecimento: quilograma. **COTA EXCLUSIVA ME E EPP** |
| **22** | 50 | KG | **FRANGO EMPANADO:** Pedaços de frango temperados e envoltos pela milanesa, sendo portanto moldados e empanados, de boa qualidade, peso variável entre 15 a 20 gramas por unidade. Deve apresentar cor, sabor, aparência, cheiro característico. Isento de sujidades, quaisquer que seja, parasita e larvas. Embalados em saco transparente, atóxica, contendo informação nutricional do produto, data de fabricação e validade. Com validade mínima de 04 meses a contar da data de entrega. Marca de referencia Rezende. Unidade de fornecimento: quilograma. **COTA EXCLUSIVA ME E EPP** |
| **23** | 62 | KG | **FRANGO (INTEIRO):** - Produto firme, sem umidade, sem tempero; congelado; com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado a vácuo, embalagem atóxica, contendo informações sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade. Produto devidamente registrado em órgão fiscalizador responsável. UNIDADE DE FORNECIMENTO: kg. **COTA EXCLUSIVA ME E EPP** |
| **24** | 300 | KG | **LINGÜIÇA SUINA DEFUMADA TIPO CALABRESA CONGELADA;** entende-se por linguiça suína defumada tipo calabresa o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios ***(abatidos sob inspeção sanitária),***sendo de carne suína de primeira qualidade, adicionado de ingredientes (condimentos naturais), embutida em envoltório natural ou artificial e submetida ao processo tecnológico adequado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, devendo ser registrado junto ao IMA ou SIF. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Coloração rosada, odor e sabor próprios. Máxima de umidade de 70%, máxima de gordura de 30% e mínima de proteína de 12%. As características microbiológicas e microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente, isento de sujidades, parasitas e larvas. O prazo de validade deverá ser mínimo de 4 meses da data de fabricação, sendo essa até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno, poliéster ou similar, hermeticamente fechados à vácuo ou cryovac, resistente, transparente, atóxico lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos. Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de até2,5 Kg por embalagem, contendo rótulo. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulado resistente ao impacto totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características exigidas. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. ***Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.* COTA EXCLUSIVA ME E EPP** |
| **25** | 250 | KG | **LINGÜIÇA SUINA TOSCANA EM GOMOS CONGELADA;** entende-se por linguiça suína toscana o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios ***(abatidos sob inspeção sanitária),***sendo de carne suína de primeira qualidade, adicionado de ingredientes (sem pimenta), embutida em envoltório natural ou artificial e submetida ao processo tecnológico adequado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, devendo ser registrado junto ao IMA ou SIF. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Coloração rosada, odor e sabor próprios. Máxima de umidade de 70%, máxima de gordura de 30% e mínima de proteína de 12%. As características microbiológicas e microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente, isento de sujidades, parasitas e larvas. O prazo de validade deverá ser mínimo de 4 meses da data de fabricação, sendo essa até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno, poliéster ou similar, hermeticamente fechados à vácuo ou cryovac, resistente, transparente, atóxico lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos. Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de até 5 Kg por embalagem, contendo rótulo. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulado resistente ao impacto totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características exigidas. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. ***Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.* COTA EXCLUSIVA ME E EPP** |
| **26** | 875 | KG | **FILÉ DE FRANGO:** Sassami congelado, com adição de água no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas - **embalagem de 1 Kg**. A embalagem deve conter identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data da entrega na unidade requisitante. **COTA EXCLUSIVA ME E EPP** |
| **27** | 500 | KG | **PERNIL EM CUBOS –** Pernil suíno sem osso, cortado em cubos pequenos e uniformes, de acordo com o solicitado pelo comprador; com baixo teor de gordura aparente. Cor, aparência, textura, sabor e aroma característicos. Isento de sujidades, mofo, parasita. Embalado em plástico transparente, atóxico, **COM NO MÁXIMO 2KG**. O produto deve ser entregue sempre FRESCO, em transporte adequado, de maneira a garantir a qualidade nutricional. Unidade de fornecimento: quilograma. Marca: Camari ou similar. **COTA EXCLUSIVA ME E EPP** |
| **28** | 500 | KG | **SALSICHA TIPO HOT DOG CONGELADA;** entende-se por salsicha o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios ***(abatidos sob inspeção sanitária)***,da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes (condimentos naturais, exceto pimenta) e outras substâncias alimentícias aprovadas pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, embutido em envoltório natural ou artificial e submetido a um processo térmico adequado (ou seja, que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor). Não será permitida a substituição de toucinho por gorduras bovinas e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais equinos, caninos e felinos. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido e soja. A salsicha deverá ser preparada com carnes e toucinhos em perfeito estado de conservação, isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. O produto não deverá apresentar manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade, superfície úmida, pegajosa, exsudato, queimaduras de congelamento, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal. Aspecto, cor, cheiro e sabor característicos.  **SEM CORANTES ARTIFICIAIS**. Máximo de 7% de carboidratos totais, máximo de 20% de gordura, mínimo de 12% de proteína e máximo de 65% de umidade. As características microbiológicas e microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente. O produto deverá ser isento de sujidades, parasitos e larvas. O prazo de validade mínima é de 4 meses da data de fabricação, sendo essa de até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária deverá ser a vácuo, em saco de polietileno atóxico, termossoldado, transparente, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de até 3 Kg por embalagem, contendo rótulo. A embalagem secundária deverá ser de caixa de papelão reforçada constituída por tampa e fundo, lacradas, resistente a danos durante o transporte. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, sanitizados antes de serem carregados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo. **Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento. COTA EXCLUSIVA ME E EPP** |
| **29** | 375 | KG | **FILÉ DE TILÁPIA:** Filé de tilápia de boa procedência, limpo, sem espinhos. Ótima qualidade, sem tempero, isento de sujidades, mofos e parasitas. Baixo teor de gordura, cheiro, sabor, aparência característicos, sendo embalados em sacos transparentes atóxicos e em condições de higiene adequadas. A entrega deverá ser feita sempre com o produto congelado, seguindo as normas de padrão de qualidade. Unidade de fornecimento: Quilogramas. **COTA EXCLUSIVA ME E EPP** |
| **30** | 100 | KG | **PRESUNTO COZIDO;** entende-se por presunto o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios ***(abatidos sob inspeção sanitária),***sendo de carne de pernil suíno, adicionado de ingredientes aprovados pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, submetida ao processo tecnológico adequado (ou seja, que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor). A mistura cárnea deverá apresentar-se livre de manchas pardacentas ou esverdeadas, mofos, parasitas, larvas e sujidades, materiais estranhos ao processo de industrialização e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, devendo seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela Resolução RDC n° 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS. O produto deverá apresentar **SEM CAPA DE GORDURA**, ser livres de ossos, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores e limo na superfície. Aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Máximo de carboidratos totais de 5%, máximo de gorduras de 5% e mínimo de proteínas de 20%. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC n° 12 de 02/01/01 ANVISA/MS. A validade mínima de 50 dias a contar da data de entrega. A embalagem primária; deverá ser em sacos de polietileno, atóxico, transparente, resistente, em condições de armazenamento que lhe confiem proteção apropriada, com capacidade de 2 a 4 Kg. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. A embalagem secundária; deverá ser em caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e com peso líquido de até 8 Kg. ***Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.*** O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente e registrado junto ao IMA ou SIF. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento e a qualidade do mesmo quanto às características. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. **COTA EXCLUSIVA ME E EPP** |

**OBS: A LICITANTE CLASSIFICADA EM 1º LUGAR, DEVERÁ APRESENTAR ATÉ O 3º DIA LOGO APÓS A CLASSIFICAÇÃO FINAL DO CERTAME, AMOSTRAS DOS ITENS, DEVIDAMENTE IDENTIFICADO COM NOME DA LICITANTE E NUMERO DO ITEM.**

# 3 – DO PRAZO E LOCAL DE ENTREGA

# 3.1 Às entregas deverão ser feitas mediantes requisições do setor competente, no prazo máximo de 2 dias uteis, após a envio da requisição.

# 3.1.1 Os pedidos deverão ser feitos com no mínimo de 24h (vinte e quatro horas) de antecedência.

# 3.2 Às entregas que, não cumprirem o prazo determinado no subitem anterior sujeitarão o as sanções por inadimplemento.

Ribeirão Corrente, 24 de agosto de 2018.

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**ANTÔNIO MIGUEL SERAFIM**

**PREFEITO**

**ANEXO II**

**PROPOSTA COMERCIAL**

**PREGÃO PRESENCIAL nº 029/2018**

**Proponente: ........................................................................................................................**

**Endereço:**............................................................................................................................

**Bairro:** ............................................... **CEP:**.............................. **Cidade:** ...........................

**Estado:** ............... **Telefone:** ............................................................. **Fax: ........................**

**E-mail: .................................................................................................................................**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **QDE.** | **UN.** | **DESCRIÇÃO** | **MARCA** | **VALOR UNITÁRIO** | **VALOR TOTAL** |
| 01 | 225 | KG | **ALMÔNDEGAS BOVINA CONGELADA;** entende-se por almôndega bovina o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios ***(abatidos sob inspeção sanitária),***sendo de carne moída bovina, adicionada de ingredientes aprovadas pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, moldada na forma arredondada e submetida ao processo tecnológico adequado (ou seja, que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor). A mistura cárnea modelada e congelada deverá apresentar-se livre de manchas pardacentas ou esverdeadas, parasitas, larvas e sujidades, materiais estranhos ao processo de industrialização e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, devendo seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela Resolução RDC n° 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS. Os produtos deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores e limo na superfície. A porcentagem de água ou de gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. Cada unidade deverá pesar entre 15 a 25 gramas. Aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Máximo de carboidratos totais de 10%, máximo de gorduras de 18% e mínimo de proteínas de 12%. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC n° 12 de 02/01/01 ANVISA/MS. A validade mínima de 4 meses da data de fabricação; data de fabricação até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária; deverá ser em sacos ou bandejas de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, termosoldado, em condições de armazenamento que lhe confiem proteção apropriada, com capacidade de 1 a 2 Kg. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. A embalagem secundária; deverá ser em caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e com peso líquido de até 4 Kg. ***Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.*** O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente e registrado junto ao IMA ou SIF. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. ***Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.*** |  |  |  |
| **02** | 2.250 | KG | **CARNE BOVINA MOÍDA PALETA OU MAÇÃ DA PALETA**, provenientes de machos de espécie bovina e sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Carne de excelente qualidade, resfriada, no máximo 10% de sebo ou gordura, sem pedaços de ossos e cartilagem; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem apresentar cor escura e cheiro forte; isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalada para entrega em saco transparente, atóxico **COM NO MÁXIMO 2KG**. Produto deverá ser entregue sempre FRESCO. Unidade de fornecimento: quilograma. |  |  |  |
| **03** | 2.625 | KG | **COXINHAS DE ASA DE FRANGO**: Corte de frango congelado. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas - **Embalagem de 1 Kg**. A embalagem deve conter identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data da entrega na unidade requisitante. |  |  |  |
| **04** | 1.875 | KG | **CARNE BOVINA EM CUBOS OU TIRAS PALETA OU MAÇÃ DA PALETA** – provenientes de machos de espécie bovina e sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Procedente de boa qualidade. Sem osso, cortadas em cubos de aproximadamente 2 cm X 2 cm X 2 cm e em tiras de aproximadamente 3 cm X 1 cm X 1 cm; MUITO BEM LIMPA, com cor, cheiro e sabor próprios, ser isenta de tecidos inferiores como cartilagens, aponevroses, tendões, coágulos, sem aparência escura e cheiro forte. Embalada para entrega em saco transparente atóxico, **COM NO MÁXIMO 2KG**. O produto deverá ser entregue sempre FRESCO, em temperaturas e condições higiênicas adequadas, garantindo sua qualidade nutricional. Unidade de fornecimento: quilograma. |  |  |  |
| **05** | 1.500 | KG | **CARNE BOVINA EM CUBOS OU TIRAS TIPO MÚSCULO** – provenientes de machos de espécie bovina e sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Procedente de boa qualidade. Sem osso, cortadas em cubos de aproximadamente 2 cm X 2 cm X 2 cm e em tiras de aproximadamente 3 cm X 1 cm X 1 cm; MUITO BEM LIMPA, com cor, cheiro e sabor próprios, ser isenta de tecidos inferiores como cartilagens, aponevroses, tendões, coágulos, sem aparência escura e cheiro forte. Embalada para entrega em saco transparente atóxico, **COM NO MÁXIMO 2KG**. O produto deverá ser entregue sempre FRESCO, em temperaturas e condições higiênicas adequadas, garantindo sua qualidade nutricional. Unidade de fornecimento: quilograma. |  |  |  |
| **06** | 1.350 | KG | **COXA E SOBRECOXA DE FRANGO:** Cortes de frango, coxa e sobre coxa sem pele, abatidos sob prévia inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias. Características do produto: Deverá ser congelado á temperatura de -18°C (dezoito graus negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscopias. O produto deverá estar de acordo com legislação vigente. Produto com registro. O produto deverá ser entregue em **embalagens de 1kg**. Unidade do fornecimento: quilograma. |  |  |  |
| **07** | 150 | KG | **FRANGO EMPANADO:** Pedaços de frango temperados e envoltos pela milanesa, sendo portanto moldados e empanados, de boa qualidade, peso variável entre 15 a 20 gramas por unidade. Deve apresentar cor, sabor, aparência, cheiro característico. Isento de sujidades, quaisquer que seja, parasita e larvas. Embalados em saco transparente, atóxica, contendo informação nutricional do produto, data de fabricação e validade. Com validade mínima de 04 meses a contar da data de entrega. Marca de referencia Rezende. Unidade de fornecimento: quilograma. |  |  |  |
| **08** | 188 | KG | **FRANGO (INTEIRO):** - Produto firme, sem umidade, sem tempero; congelado; com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado a vácuo,  embalagem atóxica, contendo informações sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade. Produto  devidamente registrado em órgão fiscalizador responsável. UNIDADE DE FORNECIMENTO: kg. |  |  |  |
| **09** | 900 | KG | **LINGÜIÇA SUINA DEFUMADA TIPO CALABRESA CONGELADA;** entende-se por linguiça suína defumada tipo calabresa o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios ***(abatidos sob inspeção sanitária),***sendo de carne suína de primeira qualidade, adicionado de ingredientes (condimentos naturais), embutida em envoltório natural ou artificial e submetida ao processo tecnológico adequado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, devendo ser registrado junto ao IMA ou SIF. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Coloração rosada, odor e sabor próprios. Máxima de umidade de 70%, máxima de gordura de 30% e mínima de proteína de 12%. As características microbiológicas e microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente, isento de sujidades, parasitas e larvas. O prazo de validade deverá ser mínimo de 4 meses da data de fabricação, sendo essa até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno, poliéster ou similar, hermeticamente fechados à vácuo ou cryovac, resistente, transparente, atóxico lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos. Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de até2,5 Kg por embalagem, contendo rótulo. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulado resistente ao impacto totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características exigidas. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. ***Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.*** |  |  |  |
| **10** | 750 | KG | **LINGÜIÇA SUINA TOSCANA EM GOMOS CONGELADA;** entende-se por linguiça suína toscana o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios ***(abatidos sob inspeção sanitária),***sendo de carne suína de primeira qualidade, adicionado de ingredientes (sem pimenta), embutida em envoltório natural ou artificial e submetida ao processo tecnológico adequado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, devendo ser registrado junto ao IMA ou SIF. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Coloração rosada, odor e sabor próprios. Máxima de umidade de 70%, máxima de gordura de 30% e mínima de proteína de 12%. As características microbiológicas e microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente, isento de sujidades, parasitas e larvas. O prazo de validade deverá ser mínimo de 4 meses da data de fabricação, sendo essa até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno, poliéster ou similar, hermeticamente fechados à vácuo ou cryovac, resistente, transparente, atóxico lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos. Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de até 5 Kg por embalagem, contendo rótulo. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulado resistente ao impacto totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características exigidas. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. ***Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.*** |  |  |  |
| **11** | 2.625 | KG | **FILÉ DE FRANGO:** Sassami congelado, com adição de água no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas - **embalagem de 1 Kg**. A embalagem deve conter identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data da entrega na unidade requisitante. |  |  |  |
| **12** | 1.500 | KG | **PERNIL EM CUBOS –** Pernil suíno sem osso, cortado em cubos pequenos e uniformes, de acordo com o solicitado pelo comprador; com baixo teor de gordura aparente. Cor, aparência, textura, sabor e aroma característicos. Isento de sujidades, mofo, parasita. Embalado em plástico transparente, atóxico, **COM NO MÁXIMO 2KG**. O produto deve ser entregue sempre FRESCO, em transporte adequado, de maneira a garantir a qualidade nutricional. Unidade de fornecimento: quilograma. Marca: Camari ou similar. |  |  |  |
| **13** | 1.500 | KG | **SALSICHA TIPO HOT DOG CONGELADA;** entende-se por salsicha o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios ***(abatidos sob inspeção sanitária)***,da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes (condimentos naturais, exceto pimenta) e outras substâncias alimentícias aprovadas pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, embutido em envoltório natural ou artificial e submetido a um processo térmico adequado (ou seja, que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor). Não será permitida a substituição de toucinho por gorduras bovinas e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais equinos, caninos e felinos. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido e soja. A salsicha deverá ser preparada com carnes e toucinhos em perfeito estado de conservação, isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. O produto não deverá apresentar manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade, superfície úmida, pegajosa, exsudato, queimaduras de congelamento, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal. Aspecto, cor, cheiro e sabor característicos.  **SEM CORANTES ARTIFICIAIS**. Máximo de 7% de carboidratos totais, máximo de 20% de gordura, mínimo de 12% de proteína e máximo de 65% de umidade. As características microbiológicas e microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente. O produto deverá ser isento de sujidades, parasitos e larvas. O prazo de validade mínima é de 4 meses da data de fabricação, sendo essa de até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária deverá ser a vácuo, em saco de polietileno atóxico, termossoldado, transparente, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de até 3 Kg por embalagem, contendo rótulo. A embalagem secundária deverá ser de caixa de papelão reforçada constituída por tampa e fundo, lacradas, resistente a danos durante o transporte. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, sanitizados antes de serem carregados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo. **Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.** |  |  |  |
| **14** | 1.125 | KG | **FILÉ DE TILÁPIA:** Filé de tilápia de boa procedência, limpo, sem espinhos. Ótima qualidade, sem tempero, isento de sujidades, mofos e parasitas. Baixo teor de gordura, cheiro, sabor, aparência característicos, sendo embalados em sacos transparentes atóxicos e em condições de higiene adequadas. A entrega deverá ser feita sempre com o produto congelado, seguindo as normas de padrão de qualidade. Unidade de fornecimento: Quilogramas. |  |  |  |
| **15** | 300 | KG | **PRESUNTO COZIDO;** entende-se por presunto o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios ***(abatidos sob inspeção sanitária),***sendo de carne de pernil suíno, adicionado de ingredientes aprovados pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, submetida ao processo tecnológico adequado (ou seja, que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor). A mistura cárnea deverá apresentar-se livre de manchas pardacentas ou esverdeadas, mofos, parasitas, larvas e sujidades, materiais estranhos ao processo de industrialização e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, devendo seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela Resolução RDC n° 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS. O produto deverá apresentar **SEM CAPA DE GORDURA**, ser livres de ossos, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores e limo na superfície. Aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Máximo de carboidratos totais de 5%, máximo de gorduras de 5% e mínimo de proteínas de 20%. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC n° 12 de 02/01/01 ANVISA/MS. A validade mínima de 50 dias a contar da data de entrega. A embalagem primária; deverá ser em sacos de polietileno, atóxico, transparente, resistente, em condições de armazenamento que lhe confiem proteção apropriada, com capacidade de 2 a 4 Kg. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. A embalagem secundária; deverá ser em caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e com peso líquido de até 8 Kg. ***Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.*** O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente e registrado junto ao IMA ou SIF. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento e a qualidade do mesmo quanto às características. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. |  |  |  |
| **16** | 75 | KG | **ALMÔNDEGAS BOVINA CONGELADA;** entende-se por almôndega bovina o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios ***(abatidos sob inspeção sanitária),***sendo de carne moída bovina, adicionada de ingredientes aprovadas pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, moldada na forma arredondada e submetida ao processo tecnológico adequado (ou seja, que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor). A mistura cárnea modelada e congelada deverá apresentar-se livre de manchas pardacentas ou esverdeadas, parasitas, larvas e sujidades, materiais estranhos ao processo de industrialização e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, devendo seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela Resolução RDC n° 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS. Os produtos deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores e limo na superfície. A porcentagem de água ou de gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. Cada unidade deverá pesar entre 15 a 25 gramas. Aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Máximo de carboidratos totais de 10%, máximo de gorduras de 18% e mínimo de proteínas de 12%. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC n° 12 de 02/01/01 ANVISA/MS. A validade mínima de 4 meses da data de fabricação; data de fabricação até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária; deverá ser em sacos ou bandejas de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, termosoldado, em condições de armazenamento que lhe confiem proteção apropriada, com capacidade de 1 a 2 Kg. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. A embalagem secundária; deverá ser em caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e com peso líquido de até 4 Kg. ***Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.*** O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente e registrado junto ao IMA ou SIF. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. ***Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.* COTA EXCLUSIVA ME E EPP** |  |  |  |
| **17** | 750 | KG | **CARNE BOVINA MOÍDA PALETA OU MAÇÃ DA PALETA**, provenientes de machos de espécie bovina e sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Carne de excelente qualidade, resfriada, no máximo 10% de sebo ou gordura, sem pedaços de ossos e cartilagem; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem apresentar cor escura e cheiro forte; isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalada para entrega em saco transparente, atóxico **COM NO MÁXIMO 2KG**. Produto deverá ser entregue sempre FRESCO. Unidade de fornecimento: quilograma. **COTA EXCLUSIVA ME E EPP** |  |  |  |
| **18** | 875 | KG | **COXINHAS DE ASA DE FRANGO**: Corte de frango congelado. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas - **Embalagem de 1 Kg**. A embalagem deve conter identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data da entrega na unidade requisitante. **COTA EXCLUSIVA ME E EPP** |  |  |  |
| **19** | 625 | KG | **CARNE BOVINA EM CUBOS OU TIRAS PALETA OU MAÇÃ DA PALETA** – provenientes de machos de espécie bovina e sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Procedente de boa qualidade. Sem osso, cortadas em cubos de aproximadamente 2 cm X 2 cm X 2 cm e em tiras de aproximadamente 3 cm X 1 cm X 1 cm; MUITO BEM LIMPA, com cor, cheiro e sabor próprios, ser isenta de tecidos inferiores como cartilagens, aponevroses, tendões, coágulos, sem aparência escura e cheiro forte. Embalada para entrega em saco transparente atóxico, **COM NO MÁXIMO 2KG**. O produto deverá ser entregue sempre FRESCO, em temperaturas e condições higiênicas adequadas, garantindo sua qualidade nutricional. Unidade de fornecimento: quilograma. **COTA EXCLUSIVA ME E EPP** |  |  |  |
| **20** | 500 | KG | **CARNE BOVINA EM CUBOS OU TIRAS TIPO MÚSCULO** – provenientes de machos de espécie bovina e sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Procedente de boa qualidade. Sem osso, cortadas em cubos de aproximadamente 2 cm X 2 cm X 2 cm e em tiras de aproximadamente 3 cm X 1 cm X 1 cm; MUITO BEM LIMPA, com cor, cheiro e sabor próprios, ser isenta de tecidos inferiores como cartilagens, aponevroses, tendões, coágulos, sem aparência escura e cheiro forte. Embalada para entrega em saco transparente atóxico, **COM NO MÁXIMO 2KG**. O produto deverá ser entregue sempre FRESCO, em temperaturas e condições higiênicas adequadas, garantindo sua qualidade nutricional. Unidade de fornecimento: quilograma. **COTA EXCLUSIVA ME E EPP** |  |  |  |
| **21** | 450 | KG | **COXA E SOBRECOXA DE FRANGO:** Cortes de frango, coxa e sobre coxa sem pele, abatidos sob prévia inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias. Características do produto: Deverá ser congelado á temperatura de -18°C (dezoito graus negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscopias. O produto deverá estar de acordo com legislação vigente. Produto com registro. O produto deverá ser entregue em **embalagens de 1kg**. Unidade do fornecimento: quilograma. **COTA EXCLUSIVA ME E EPP** |  |  |  |
| **22** | 50 | KG | **FRANGO EMPANADO:** Pedaços de frango temperados e envoltos pela milanesa, sendo portanto moldados e empanados, de boa qualidade, peso variável entre 15 a 20 gramas por unidade. Deve apresentar cor, sabor, aparência, cheiro característico. Isento de sujidades, quaisquer que seja, parasita e larvas. Embalados em saco transparente, atóxica, contendo informação nutricional do produto, data de fabricação e validade. Com validade mínima de 04 meses a contar da data de entrega. Marca de referencia Rezende. Unidade de fornecimento: quilograma. **COTA EXCLUSIVA ME E EPP** |  |  |  |
| **23** | 62 | KG | **FRANGO (INTEIRO):** - Produto firme, sem umidade, sem tempero; congelado; com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado a vácuo, embalagem atóxica, contendo informações sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade. Produto devidamente registrado em órgão fiscalizador responsável. UNIDADE DE FORNECIMENTO: kg. **COTA EXCLUSIVA ME E EPP** |  |  |  |
| **24** | 300 | KG | **LINGÜIÇA SUINA DEFUMADA TIPO CALABRESA CONGELADA;** entende-se por linguiça suína defumada tipo calabresa o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios ***(abatidos sob inspeção sanitária),***sendo de carne suína de primeira qualidade, adicionado de ingredientes (condimentos naturais), embutida em envoltório natural ou artificial e submetida ao processo tecnológico adequado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, devendo ser registrado junto ao IMA ou SIF. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Coloração rosada, odor e sabor próprios. Máxima de umidade de 70%, máxima de gordura de 30% e mínima de proteína de 12%. As características microbiológicas e microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente, isento de sujidades, parasitas e larvas. O prazo de validade deverá ser mínimo de 4 meses da data de fabricação, sendo essa até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno, poliéster ou similar, hermeticamente fechados à vácuo ou cryovac, resistente, transparente, atóxico lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos. Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de até2,5 Kg por embalagem, contendo rótulo. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulado resistente ao impacto totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características exigidas. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. ***Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.* COTA EXCLUSIVA ME E EPP** |  |  |  |
| **25** | 250 | KG | **LINGÜIÇA SUINA TOSCANA EM GOMOS CONGELADA;** entende-se por linguiça suína toscana o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios ***(abatidos sob inspeção sanitária),***sendo de carne suína de primeira qualidade, adicionado de ingredientes (sem pimenta), embutida em envoltório natural ou artificial e submetida ao processo tecnológico adequado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, devendo ser registrado junto ao IMA ou SIF. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Coloração rosada, odor e sabor próprios. Máxima de umidade de 70%, máxima de gordura de 30% e mínima de proteína de 12%. As características microbiológicas e microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente, isento de sujidades, parasitas e larvas. O prazo de validade deverá ser mínimo de 4 meses da data de fabricação, sendo essa até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno, poliéster ou similar, hermeticamente fechados à vácuo ou cryovac, resistente, transparente, atóxico lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos. Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de até 5 Kg por embalagem, contendo rótulo. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulado resistente ao impacto totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características exigidas. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. ***Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.* COTA EXCLUSIVA ME E EPP** |  |  |  |
| **26** | 875 | KG | **FILÉ DE FRANGO:** Sassami congelado, com adição de água no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas - **embalagem de 1 Kg**. A embalagem deve conter identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data da entrega na unidade requisitante. **COTA EXCLUSIVA ME E EPP** |  |  |  |
| **27** | 500 | KG | **PERNIL EM CUBOS –** Pernil suíno sem osso, cortado em cubos pequenos e uniformes, de acordo com o solicitado pelo comprador; com baixo teor de gordura aparente. Cor, aparência, textura, sabor e aroma característicos. Isento de sujidades, mofo, parasita. Embalado em plástico transparente, atóxico, **COM NO MÁXIMO 2KG**. O produto deve ser entregue sempre FRESCO, em transporte adequado, de maneira a garantir a qualidade nutricional. Unidade de fornecimento: quilograma. Marca: Camari ou similar. **COTA EXCLUSIVA ME E EPP** |  |  |  |
| **28** | 500 | KG | **SALSICHA TIPO HOT DOG CONGELADA;** entende-se por salsicha o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios ***(abatidos sob inspeção sanitária)***,da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes (condimentos naturais, exceto pimenta) e outras substâncias alimentícias aprovadas pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, embutido em envoltório natural ou artificial e submetido a um processo térmico adequado (ou seja, que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor). Não será permitida a substituição de toucinho por gorduras bovinas e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais equinos, caninos e felinos. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido e soja. A salsicha deverá ser preparada com carnes e toucinhos em perfeito estado de conservação, isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. O produto não deverá apresentar manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade, superfície úmida, pegajosa, exsudato, queimaduras de congelamento, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal. Aspecto, cor, cheiro e sabor característicos.  **SEM CORANTES ARTIFICIAIS**. Máximo de 7% de carboidratos totais, máximo de 20% de gordura, mínimo de 12% de proteína e máximo de 65% de umidade. As características microbiológicas e microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente. O produto deverá ser isento de sujidades, parasitos e larvas. O prazo de validade mínima é de 4 meses da data de fabricação, sendo essa de até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária deverá ser a vácuo, em saco de polietileno atóxico, termossoldado, transparente, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de até 3 Kg por embalagem, contendo rótulo. A embalagem secundária deverá ser de caixa de papelão reforçada constituída por tampa e fundo, lacradas, resistente a danos durante o transporte. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, sanitizados antes de serem carregados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo. **Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento. COTA EXCLUSIVA ME E EPP** |  |  |  |
| **29** | 375 | KG | **FILÉ DE TILÁPIA:** Filé de tilápia de boa procedência, limpo, sem espinhos. Ótima qualidade, sem tempero, isento de sujidades, mofos e parasitas. Baixo teor de gordura, cheiro, sabor, aparência característicos, sendo embalados em sacos transparentes atóxicos e em condições de higiene adequadas. A entrega deverá ser feita sempre com o produto congelado, seguindo as normas de padrão de qualidade. Unidade de fornecimento: Quilogramas. **COTA EXCLUSIVA ME E EPP** |  |  |  |
| **30** | 100 | KG | **PRESUNTO COZIDO;** entende-se por presunto o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios ***(abatidos sob inspeção sanitária),***sendo de carne de pernil suíno, adicionado de ingredientes aprovados pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, submetida ao processo tecnológico adequado (ou seja, que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor). A mistura cárnea deverá apresentar-se livre de manchas pardacentas ou esverdeadas, mofos, parasitas, larvas e sujidades, materiais estranhos ao processo de industrialização e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, devendo seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela Resolução RDC n° 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS. O produto deverá apresentar **SEM CAPA DE GORDURA**, ser livres de ossos, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores e limo na superfície. Aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Máximo de carboidratos totais de 5%, máximo de gorduras de 5% e mínimo de proteínas de 20%. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC n° 12 de 02/01/01 ANVISA/MS. A validade mínima de 50 dias a contar da data de entrega. A embalagem primária; deverá ser em sacos de polietileno, atóxico, transparente, resistente, em condições de armazenamento que lhe confiem proteção apropriada, com capacidade de 2 a 4 Kg. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. A embalagem secundária; deverá ser em caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e com peso líquido de até 8 Kg. ***Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.*** O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente e registrado junto ao IMA ou SIF. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento e a qualidade do mesmo quanto às características. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. **COTA EXCLUSIVA ME E EPP** |  |  |  |
| **VALOR TOTAL (R$)** | | | | |  | |

**Valor Total R$............................................................................................. (por extenso).**

***PRAZOS:***

VALIDADE DA ATA: 12 MESES

VALIDADE DA PROPOSTA: MÍNIMA DE 60 DIAS

PAGAMENTO: ATÉ 20 DIAS APÓS A APRESENTAÇÃO DA NOTA FISCAL, DEVIDAMENTE VALIDADA PELO GESTOR DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

**Declaramos conhecer e aceitar as condições estabelecidas no edital e seus anexos, comprometendo-nos a cumpri-las na sua integridade, sendo o objeto adjudicado a esta empresa, declaramos ainda fazer cumprir os elementos constantes desta proposta de preços.**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Representante Legal

**ANEXO III**

**DADOS PARA ELABORAÇÃO DO CONTRATO:**

Nome da Empresa:

Endereço Completo:

CNPJ:

Responsável pela Assinatura do contrato:

Nome:

Cargo:

Endereço Residencial Completo:

Profissão:

Nacionalidade:

Naturalidade:

Data de Nascimento:

RG:

CPF:

Estado Civil:

Telefone/Fax:

Telefone Celular:

E-mail institucional:

E-mail pessoal:

ASSINATURA E CARIMBO DO CNPJ

***\* deverá ser apresentado dentro do envelope de Habilitação.***

**ANEXO IV**

**DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO**

Eu (nome completo), RG nº , representante legal da (denominação da pessoa jurídica), CNPJ nº\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, **DECLARO**, sob as penas da lei, que a empresa cumpre plenamente as exigências e os requisitos de habilitação previstos no instrumento convocatório do Pregão Presencial nº 029/2018, realizado pela Prefeitura Municipal de Ribeirão Corrente, inexistindo qualquer fato impeditivo de sua participação neste certame.

Ribeirão Corrente, em de de 2018.

Assinatura do representante legal

Nome do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

RG do representante legal:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

***\* deverá ser apresentado FORA dos envelopes.***

**ANEXO V**

**DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

**DECLARO**, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas no ato convocatório, que a empresa (denominação da pessoa jurídica), CNPJ nº é **microempresa** ou **empresa de pequeno porte**, nos termos do enquadramento previsto nos incisos I e II e §§ 1º e 2º, bem como não possui qualquer dos impedimentos previstos nos §§ 4º e seguintes todos do artigo 3º da **Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2.006**, **alterada pela Lei Complementar nº 147/14**, cujos termos declaro conhecer na íntegra, **estando apta**, portanto, a exercer o direito de preferência como critério de desempate e comprovar a regularidade fiscal nos termos previstos nos artigos 42 a 45 da referida lei complementar, no procedimento licitatório do Pregão Presencial nº 029/2018, realizado pela Prefeitura Municipal de Ribeirão Corrente.

Ribeirão Corrente, em de de 2018.

Assinatura do representante legal

Nome do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

RG do representante legal:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

***\* deverá ser apresentado FORA dos envelopes.***

**ANEXO VI**

**DECLARAÇÕES**

Eu (nome completo), representante legal da (denominação da pessoa jurídica), participante do Pregão Presencial nº 029/2018 realizado pela Prefeitura Municipal de Ribeirão Corrente, DECLARO sob as penas da lei:

**a)** nos termos do inciso V do artigo 27 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1.993 e alterações, que a empresa encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal;

**b)** que a empresa atende as normas relativas à saúde e segurança no Trabalho, para os fins estabelecidos pelo parágrafo único do artigo 117 da Constituição do Estado de São Paulo;

**c)** estar ciente de que registro(s) no CADIN ESTADUAL (Lei Estadual nº 12.799/08), exceto se suspenso, impede(m) a contratação com este Município, de acordo com a Lei Estadual nº 12.799/08, sem prejuízo das demais cominações legais, assim como inexiste também qualquer outro fato impeditivo de contratar, inclusive em virtude das disposições da Lei Estadual nº 10.218, de 12 de março de 1.999.

Ribeirão Corrente, em de de 2018.

Assinatura do representante legal

Nome do representante legal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

RG do representante legal:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

***\* deverá ser apresentado dentro do envelope de Habilitação.***

**ANEXO VII**

**MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

Aos \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ dias do mês de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ do ano de dois mil e dezoito, na sede da **PREFEITURA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO CORRENTE,** estabelecida na Rua Prudente de Moraes, 850 –Centro – Ribeirão Corrente, inscrita no CNPJ: 45.318.789/0001-61, neste ato representada pelo Sr. Prefeito, Antônio Miguel Serafim**,** e as empresa(s) abaixo identificada(s), resolvem nos termos da Lei Federal n.º 8.666 de 21 de junho de 1993 e da Lei Federal n.º 10.520 de 17 de julho de 2002 bem como da e suas alterações e em conformidade com o resultado do **PREGÃO PRESENCIAL N.º 029/2018,** oriundo do **Processo Administrativo n.º 049/2018**, devidamente homologado a fl. \_\_\_\_\_\_ do aludido processo, **REGISTRAR OS PREÇOS** para eventual entrega das mercadorias a seguir:

**Itens e descrições e quantidades:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **QDE.** | **UN.** | **DESCRIÇÃO** | **MARCA** | **VALOR UNITÁRIO** | **VALOR TOTAL** |
| 01 | 225 | KG | **ALMÔNDEGAS BOVINA CONGELADA;** entende-se por almôndega bovina o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios ***(abatidos sob inspeção sanitária),***sendo de carne moída bovina, adicionada de ingredientes aprovadas pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, moldada na forma arredondada e submetida ao processo tecnológico adequado (ou seja, que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor). A mistura cárnea modelada e congelada deverá apresentar-se livre de manchas pardacentas ou esverdeadas, parasitas, larvas e sujidades, materiais estranhos ao processo de industrialização e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, devendo seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela Resolução RDC n° 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS. Os produtos deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores e limo na superfície. A porcentagem de água ou de gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. Cada unidade deverá pesar entre 15 a 25 gramas. Aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Máximo de carboidratos totais de 10%, máximo de gorduras de 18% e mínimo de proteínas de 12%. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC n° 12 de 02/01/01 ANVISA/MS. A validade mínima de 4 meses da data de fabricação; data de fabricação até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária; deverá ser em sacos ou bandejas de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, termosoldado, em condições de armazenamento que lhe confiem proteção apropriada, com capacidade de 1 a 2 Kg. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. A embalagem secundária; deverá ser em caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e com peso líquido de até 4 Kg. ***Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.*** O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente e registrado junto ao IMA ou SIF. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. ***Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.*** |  |  |  |
| **02** | 2.250 | KG | **CARNE BOVINA MOÍDA PALETA OU MAÇÃ DA PALETA**, provenientes de machos de espécie bovina e sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Carne de excelente qualidade, resfriada, no máximo 10% de sebo ou gordura, sem pedaços de ossos e cartilagem; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem apresentar cor escura e cheiro forte; isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalada para entrega em saco transparente, atóxico **COM NO MÁXIMO 2KG**. Produto deverá ser entregue sempre FRESCO. Unidade de fornecimento: quilograma. |  |  |  |
| **03** | 2.625 | KG | **COXINHAS DE ASA DE FRANGO**: Corte de frango congelado. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas - **Embalagem de 1 Kg**. A embalagem deve conter identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data da entrega na unidade requisitante. |  |  |  |
| **04** | 1.875 | KG | **CARNE BOVINA EM CUBOS OU TIRAS PALETA OU MAÇÃ DA PALETA** – provenientes de machos de espécie bovina e sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Procedente de boa qualidade. Sem osso, cortadas em cubos de aproximadamente 2 cm X 2 cm X 2 cm e em tiras de aproximadamente 3 cm X 1 cm X 1 cm; MUITO BEM LIMPA, com cor, cheiro e sabor próprios, ser isenta de tecidos inferiores como cartilagens, aponevroses, tendões, coágulos, sem aparência escura e cheiro forte. Embalada para entrega em saco transparente atóxico, **COM NO MÁXIMO 2KG**. O produto deverá ser entregue sempre FRESCO, em temperaturas e condições higiênicas adequadas, garantindo sua qualidade nutricional. Unidade de fornecimento: quilograma. |  |  |  |
| **05** | 1.500 | KG | **CARNE BOVINA EM CUBOS OU TIRAS TIPO MÚSCULO** – provenientes de machos de espécie bovina e sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Procedente de boa qualidade. Sem osso, cortadas em cubos de aproximadamente 2 cm X 2 cm X 2 cm e em tiras de aproximadamente 3 cm X 1 cm X 1 cm; MUITO BEM LIMPA, com cor, cheiro e sabor próprios, ser isenta de tecidos inferiores como cartilagens, aponevroses, tendões, coágulos, sem aparência escura e cheiro forte. Embalada para entrega em saco transparente atóxico, **COM NO MÁXIMO 2KG**. O produto deverá ser entregue sempre FRESCO, em temperaturas e condições higiênicas adequadas, garantindo sua qualidade nutricional. Unidade de fornecimento: quilograma. |  |  |  |
| **06** | 1.350 | KG | **COXA E SOBRECOXA DE FRANGO:** Cortes de frango, coxa e sobre coxa sem pele, abatidos sob prévia inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias. Características do produto: Deverá ser congelado á temperatura de -18°C (dezoito graus negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscopias. O produto deverá estar de acordo com legislação vigente. Produto com registro. O produto deverá ser entregue em **embalagens de 1kg**. Unidade do fornecimento: quilograma. |  |  |  |
| **07** | 150 | KG | **FRANGO EMPANADO:** Pedaços de frango temperados e envoltos pela milanesa, sendo portanto moldados e empanados, de boa qualidade, peso variável entre 15 a 20 gramas por unidade. Deve apresentar cor, sabor, aparência, cheiro característico. Isento de sujidades, quaisquer que seja, parasita e larvas. Embalados em saco transparente, atóxica, contendo informação nutricional do produto, data de fabricação e validade. Com validade mínima de 04 meses a contar da data de entrega. Marca de referencia Rezende. Unidade de fornecimento: quilograma. |  |  |  |
| **08** | 188 | KG | **FRANGO (INTEIRO):** - Produto firme, sem umidade, sem tempero; congelado; com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado a vácuo,  embalagem atóxica, contendo informações sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade. Produto  devidamente registrado em órgão fiscalizador responsável. UNIDADE DE FORNECIMENTO: kg. |  |  |  |
| **09** | 900 | KG | **LINGÜIÇA SUINA DEFUMADA TIPO CALABRESA CONGELADA;** entende-se por linguiça suína defumada tipo calabresa o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios ***(abatidos sob inspeção sanitária),***sendo de carne suína de primeira qualidade, adicionado de ingredientes (condimentos naturais), embutida em envoltório natural ou artificial e submetida ao processo tecnológico adequado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, devendo ser registrado junto ao IMA ou SIF. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Coloração rosada, odor e sabor próprios. Máxima de umidade de 70%, máxima de gordura de 30% e mínima de proteína de 12%. As características microbiológicas e microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente, isento de sujidades, parasitas e larvas. O prazo de validade deverá ser mínimo de 4 meses da data de fabricação, sendo essa até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno, poliéster ou similar, hermeticamente fechados à vácuo ou cryovac, resistente, transparente, atóxico lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos. Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de até2,5 Kg por embalagem, contendo rótulo. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulado resistente ao impacto totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características exigidas. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. ***Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.*** |  |  |  |
| **10** | 750 | KG | **LINGÜIÇA SUINA TOSCANA EM GOMOS CONGELADA;** entende-se por linguiça suína toscana o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios ***(abatidos sob inspeção sanitária),***sendo de carne suína de primeira qualidade, adicionado de ingredientes (sem pimenta), embutida em envoltório natural ou artificial e submetida ao processo tecnológico adequado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, devendo ser registrado junto ao IMA ou SIF. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Coloração rosada, odor e sabor próprios. Máxima de umidade de 70%, máxima de gordura de 30% e mínima de proteína de 12%. As características microbiológicas e microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente, isento de sujidades, parasitas e larvas. O prazo de validade deverá ser mínimo de 4 meses da data de fabricação, sendo essa até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno, poliéster ou similar, hermeticamente fechados à vácuo ou cryovac, resistente, transparente, atóxico lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos. Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de até 5 Kg por embalagem, contendo rótulo. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulado resistente ao impacto totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características exigidas. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. ***Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.*** |  |  |  |
| **11** | 2.625 | KG | **FILÉ DE FRANGO:** Sassami congelado, com adição de água no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas - **embalagem de 1 Kg**. A embalagem deve conter identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data da entrega na unidade requisitante. |  |  |  |
| **12** | 1.500 | KG | **PERNIL EM CUBOS –** Pernil suíno sem osso, cortado em cubos pequenos e uniformes, de acordo com o solicitado pelo comprador; com baixo teor de gordura aparente. Cor, aparência, textura, sabor e aroma característicos. Isento de sujidades, mofo, parasita. Embalado em plástico transparente, atóxico, **COM NO MÁXIMO 2KG**. O produto deve ser entregue sempre FRESCO, em transporte adequado, de maneira a garantir a qualidade nutricional. Unidade de fornecimento: quilograma. Marca: Camari ou similar. |  |  |  |
| **13** | 1.500 | KG | **SALSICHA TIPO HOT DOG CONGELADA;** entende-se por salsicha o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios ***(abatidos sob inspeção sanitária)***,da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes (condimentos naturais, exceto pimenta) e outras substâncias alimentícias aprovadas pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, embutido em envoltório natural ou artificial e submetido a um processo térmico adequado (ou seja, que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor). Não será permitida a substituição de toucinho por gorduras bovinas e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais equinos, caninos e felinos. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido e soja. A salsicha deverá ser preparada com carnes e toucinhos em perfeito estado de conservação, isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. O produto não deverá apresentar manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade, superfície úmida, pegajosa, exsudato, queimaduras de congelamento, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal. Aspecto, cor, cheiro e sabor característicos.  **SEM CORANTES ARTIFICIAIS**. Máximo de 7% de carboidratos totais, máximo de 20% de gordura, mínimo de 12% de proteína e máximo de 65% de umidade. As características microbiológicas e microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente. O produto deverá ser isento de sujidades, parasitos e larvas. O prazo de validade mínima é de 4 meses da data de fabricação, sendo essa de até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária deverá ser a vácuo, em saco de polietileno atóxico, termossoldado, transparente, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de até 3 Kg por embalagem, contendo rótulo. A embalagem secundária deverá ser de caixa de papelão reforçada constituída por tampa e fundo, lacradas, resistente a danos durante o transporte. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, sanitizados antes de serem carregados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo. **Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.** |  |  |  |
| **14** | 1.125 | KG | **FILÉ DE TILÁPIA:** Filé de tilápia de boa procedência, limpo, sem espinhos. Ótima qualidade, sem tempero, isento de sujidades, mofos e parasitas. Baixo teor de gordura, cheiro, sabor, aparência característicos, sendo embalados em sacos transparentes atóxicos e em condições de higiene adequadas. A entrega deverá ser feita sempre com o produto congelado, seguindo as normas de padrão de qualidade. Unidade de fornecimento: Quilogramas. |  |  |  |
| **15** | 300 | KG | **PRESUNTO COZIDO;** entende-se por presunto o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios ***(abatidos sob inspeção sanitária),***sendo de carne de pernil suíno, adicionado de ingredientes aprovados pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, submetida ao processo tecnológico adequado (ou seja, que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor). A mistura cárnea deverá apresentar-se livre de manchas pardacentas ou esverdeadas, mofos, parasitas, larvas e sujidades, materiais estranhos ao processo de industrialização e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, devendo seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela Resolução RDC n° 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS. O produto deverá apresentar **SEM CAPA DE GORDURA**, ser livres de ossos, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores e limo na superfície. Aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Máximo de carboidratos totais de 5%, máximo de gorduras de 5% e mínimo de proteínas de 20%. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC n° 12 de 02/01/01 ANVISA/MS. A validade mínima de 50 dias a contar da data de entrega. A embalagem primária; deverá ser em sacos de polietileno, atóxico, transparente, resistente, em condições de armazenamento que lhe confiem proteção apropriada, com capacidade de 2 a 4 Kg. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. A embalagem secundária; deverá ser em caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e com peso líquido de até 8 Kg. ***Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.*** O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente e registrado junto ao IMA ou SIF. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento e a qualidade do mesmo quanto às características. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. |  |  |  |
| **16** | 75 | KG | **ALMÔNDEGAS BOVINA CONGELADA;** entende-se por almôndega bovina o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios ***(abatidos sob inspeção sanitária),***sendo de carne moída bovina, adicionada de ingredientes aprovadas pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, moldada na forma arredondada e submetida ao processo tecnológico adequado (ou seja, que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor). A mistura cárnea modelada e congelada deverá apresentar-se livre de manchas pardacentas ou esverdeadas, parasitas, larvas e sujidades, materiais estranhos ao processo de industrialização e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, devendo seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela Resolução RDC n° 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS. Os produtos deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de ossos, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores e limo na superfície. A porcentagem de água ou de gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. Cada unidade deverá pesar entre 15 a 25 gramas. Aspecto, cor, cheiro e sabor característicos. Máximo de carboidratos totais de 10%, máximo de gorduras de 18% e mínimo de proteínas de 12%. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC n° 12 de 02/01/01 ANVISA/MS. A validade mínima de 4 meses da data de fabricação; data de fabricação até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária; deverá ser em sacos ou bandejas de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente, resistente, termosoldado, em condições de armazenamento que lhe confiem proteção apropriada, com capacidade de 1 a 2 Kg. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. A embalagem secundária; deverá ser em caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e com peso líquido de até 4 Kg. ***Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.*** O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente e registrado junto ao IMA ou SIF. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. ***Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.* COTA EXCLUSIVA ME E EPP** |  |  |  |
| **17** | 750 | KG | **CARNE BOVINA MOÍDA PALETA OU MAÇÃ DA PALETA**, provenientes de machos de espécie bovina e sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Carne de excelente qualidade, resfriada, no máximo 10% de sebo ou gordura, sem pedaços de ossos e cartilagem; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem apresentar cor escura e cheiro forte; isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalada para entrega em saco transparente, atóxico **COM NO MÁXIMO 2KG**. Produto deverá ser entregue sempre FRESCO. Unidade de fornecimento: quilograma. **COTA EXCLUSIVA ME E EPP** |  |  |  |
| **18** | 875 | KG | **COXINHAS DE ASA DE FRANGO**: Corte de frango congelado. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas - **Embalagem de 1 Kg**. A embalagem deve conter identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data da entrega na unidade requisitante. **COTA EXCLUSIVA ME E EPP** |  |  |  |
| **19** | 625 | KG | **CARNE BOVINA EM CUBOS OU TIRAS PALETA OU MAÇÃ DA PALETA** – provenientes de machos de espécie bovina e sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Procedente de boa qualidade. Sem osso, cortadas em cubos de aproximadamente 2 cm X 2 cm X 2 cm e em tiras de aproximadamente 3 cm X 1 cm X 1 cm; MUITO BEM LIMPA, com cor, cheiro e sabor próprios, ser isenta de tecidos inferiores como cartilagens, aponevroses, tendões, coágulos, sem aparência escura e cheiro forte. Embalada para entrega em saco transparente atóxico, **COM NO MÁXIMO 2KG**. O produto deverá ser entregue sempre FRESCO, em temperaturas e condições higiênicas adequadas, garantindo sua qualidade nutricional. Unidade de fornecimento: quilograma. **COTA EXCLUSIVA ME E EPP** |  |  |  |
| **20** | 500 | KG | **CARNE BOVINA EM CUBOS OU TIRAS TIPO MÚSCULO** – provenientes de machos de espécie bovina e sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Procedente de boa qualidade. Sem osso, cortadas em cubos de aproximadamente 2 cm X 2 cm X 2 cm e em tiras de aproximadamente 3 cm X 1 cm X 1 cm; MUITO BEM LIMPA, com cor, cheiro e sabor próprios, ser isenta de tecidos inferiores como cartilagens, aponevroses, tendões, coágulos, sem aparência escura e cheiro forte. Embalada para entrega em saco transparente atóxico, **COM NO MÁXIMO 2KG**. O produto deverá ser entregue sempre FRESCO, em temperaturas e condições higiênicas adequadas, garantindo sua qualidade nutricional. Unidade de fornecimento: quilograma. **COTA EXCLUSIVA ME E EPP** |  |  |  |
| **21** | 450 | KG | **COXA E SOBRECOXA DE FRANGO:** Cortes de frango, coxa e sobre coxa sem pele, abatidos sob prévia inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas satisfatórias. Características do produto: Deverá ser congelado á temperatura de -18°C (dezoito graus negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscopias. O produto deverá estar de acordo com legislação vigente. Produto com registro. O produto deverá ser entregue em **embalagens de 1kg**. Unidade do fornecimento: quilograma. **COTA EXCLUSIVA ME E EPP** |  |  |  |
| **22** | 50 | KG | **FRANGO EMPANADO:** Pedaços de frango temperados e envoltos pela milanesa, sendo portanto moldados e empanados, de boa qualidade, peso variável entre 15 a 20 gramas por unidade. Deve apresentar cor, sabor, aparência, cheiro característico. Isento de sujidades, quaisquer que seja, parasita e larvas. Embalados em saco transparente, atóxica, contendo informação nutricional do produto, data de fabricação e validade. Com validade mínima de 04 meses a contar da data de entrega. Marca de referencia Rezende. Unidade de fornecimento: quilograma. **COTA EXCLUSIVA ME E EPP** |  |  |  |
| **23** | 62 | KG | **FRANGO (INTEIRO):** - Produto firme, sem umidade, sem tempero; congelado; com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas e parasitas; acondicionado a vácuo, embalagem atóxica, contendo informações sobre o produto, informação nutricional, prazo de validade. Produto devidamente registrado em órgão fiscalizador responsável. UNIDADE DE FORNECIMENTO: kg. **COTA EXCLUSIVA ME E EPP** |  |  |  |
| **24** | 300 | KG | **LINGÜIÇA SUINA DEFUMADA TIPO CALABRESA CONGELADA;** entende-se por linguiça suína defumada tipo calabresa o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios ***(abatidos sob inspeção sanitária),***sendo de carne suína de primeira qualidade, adicionado de ingredientes (condimentos naturais), embutida em envoltório natural ou artificial e submetida ao processo tecnológico adequado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, devendo ser registrado junto ao IMA ou SIF. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Coloração rosada, odor e sabor próprios. Máxima de umidade de 70%, máxima de gordura de 30% e mínima de proteína de 12%. As características microbiológicas e microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente, isento de sujidades, parasitas e larvas. O prazo de validade deverá ser mínimo de 4 meses da data de fabricação, sendo essa até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno, poliéster ou similar, hermeticamente fechados à vácuo ou cryovac, resistente, transparente, atóxico lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos. Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de até2,5 Kg por embalagem, contendo rótulo. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulado resistente ao impacto totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características exigidas. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. ***Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.* COTA EXCLUSIVA ME E EPP** |  |  |  |
| **25** | 250 | KG | **LINGÜIÇA SUINA TOSCANA EM GOMOS CONGELADA;** entende-se por linguiça suína toscana o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios ***(abatidos sob inspeção sanitária),***sendo de carne suína de primeira qualidade, adicionado de ingredientes (sem pimenta), embutida em envoltório natural ou artificial e submetida ao processo tecnológico adequado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, devendo ser registrado junto ao IMA ou SIF. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, sem manchas pardacentas ou esverdeadas. Coloração rosada, odor e sabor próprios. Máxima de umidade de 70%, máxima de gordura de 30% e mínima de proteína de 12%. As características microbiológicas e microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente, isento de sujidades, parasitas e larvas. O prazo de validade deverá ser mínimo de 4 meses da data de fabricação, sendo essa até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária deverá ser em sacos de polietileno, poliéster ou similar, hermeticamente fechados à vácuo ou cryovac, resistente, transparente, atóxico lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos. Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de até 5 Kg por embalagem, contendo rótulo. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão ondulado resistente ao impacto totalmente lacradas com fita adesiva ou similar, garantindo a integridade do produto. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características exigidas. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. ***Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento.* COTA EXCLUSIVA ME E EPP** |  |  |  |
| **26** | 875 | KG | **FILÉ DE FRANGO:** Sassami congelado, com adição de água no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas - **embalagem de 1 Kg**. A embalagem deve conter identificação, procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 120 dias a partir da data da entrega na unidade requisitante. **COTA EXCLUSIVA ME E EPP** |  |  |  |
| **27** | 500 | KG | **PERNIL EM CUBOS –** Pernil suíno sem osso, cortado em cubos pequenos e uniformes, de acordo com o solicitado pelo comprador; com baixo teor de gordura aparente. Cor, aparência, textura, sabor e aroma característicos. Isento de sujidades, mofo, parasita. Embalado em plástico transparente, atóxico, **COM NO MÁXIMO 2KG**. O produto deve ser entregue sempre FRESCO, em transporte adequado, de maneira a garantir a qualidade nutricional. Unidade de fornecimento: quilograma. Marca: Camari ou similar. **COTA EXCLUSIVA ME E EPP** |  |  |  |
| **28** | 500 | KG | **SALSICHA TIPO HOT DOG CONGELADA;** entende-se por salsicha o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios ***(abatidos sob inspeção sanitária)***,da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes (condimentos naturais, exceto pimenta) e outras substâncias alimentícias aprovadas pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, embutido em envoltório natural ou artificial e submetido a um processo térmico adequado (ou seja, que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor). Não será permitida a substituição de toucinho por gorduras bovinas e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais equinos, caninos e felinos. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido e soja. A salsicha deverá ser preparada com carnes e toucinhos em perfeito estado de conservação, isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% em peso. O produto não deverá apresentar manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade, superfície úmida, pegajosa, exsudato, queimaduras de congelamento, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal. Aspecto, cor, cheiro e sabor característicos.  **SEM CORANTES ARTIFICIAIS**. Máximo de 7% de carboidratos totais, máximo de 20% de gordura, mínimo de 12% de proteína e máximo de 65% de umidade. As características microbiológicas e microscópicas deverão seguir os padrões estabelecidos na legislação vigente. O produto deverá ser isento de sujidades, parasitos e larvas. O prazo de validade mínima é de 4 meses da data de fabricação, sendo essa de até 60 dias da data de entrega. A embalagem primária deverá ser a vácuo, em saco de polietileno atóxico, termossoldado, transparente, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de até 3 Kg por embalagem, contendo rótulo. A embalagem secundária deverá ser de caixa de papelão reforçada constituída por tampa e fundo, lacradas, resistente a danos durante o transporte. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha à contaminação e/ou deterioração. O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, sanitizados antes de serem carregados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo. **Não serão aceitos durante a entrega produtos em estado de descongelamento. COTA EXCLUSIVA ME E EPP** |  |  |  |
| **29** | 375 | KG | **FILÉ DE TILÁPIA:** Filé de tilápia de boa procedência, limpo, sem espinhos. Ótima qualidade, sem tempero, isento de sujidades, mofos e parasitas. Baixo teor de gordura, cheiro, sabor, aparência característicos, sendo embalados em sacos transparentes atóxicos e em condições de higiene adequadas. A entrega deverá ser feita sempre com o produto congelado, seguindo as normas de padrão de qualidade. Unidade de fornecimento: Quilogramas. **COTA EXCLUSIVA ME E EPP** |  |  |  |
| **30** | 100 | KG | **PRESUNTO COZIDO;** entende-se por presunto o produto cárneo industrializado, obtido a partir de animais sadios ***(abatidos sob inspeção sanitária),***sendo de carne de pernil suíno, adicionado de ingredientes aprovados pelos órgãos competentes desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, submetida ao processo tecnológico adequado (ou seja, que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor). A mistura cárnea deverá apresentar-se livre de manchas pardacentas ou esverdeadas, mofos, parasitas, larvas e sujidades, materiais estranhos ao processo de industrialização e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração, devendo seguir os padrões macro e microscópicos estabelecidos pela Resolução RDC n° 175 de 08 de julho de 2003, ANVISA/MS. O produto deverá apresentar **SEM CAPA DE GORDURA**, ser livres de ossos, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores e limo na superfície. Aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Máximo de carboidratos totais de 5%, máximo de gorduras de 5% e mínimo de proteínas de 20%. Seguir os padrões microbiológicos estabelecidos pela Resolução RDC n° 12 de 02/01/01 ANVISA/MS. A validade mínima de 50 dias a contar da data de entrega. A embalagem primária; deverá ser em sacos de polietileno, atóxico, transparente, resistente, em condições de armazenamento que lhe confiem proteção apropriada, com capacidade de 2 a 4 Kg. Todas as informações impressas na embalagem devem estar dispostas de forma clara e indelével. A embalagem secundária; deverá ser em caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e com peso líquido de até 8 Kg. ***Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.*** O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente e registrado junto ao IMA ou SIF. O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente, em veículos apropriados, em condições que preservem as características do alimento e a qualidade do mesmo quanto às características. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados. **COTA EXCLUSIVA ME E EPP** |  |  |  |
| **VALOR TOTAL (R$)** | | | | |  | |

O prazo de validade desta Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura.

Todas as especificações técnicas constantes no **Processo Administrativo n.º 049/2018**, assim como todos os termos do Edital de **Pregão Presencial Nº 029/2018**, integram esta ata de Registro de Preços, independentemente de sua transcrição.

Ribeirão Corrente, \_\_\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2018.

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Antônio Miguel Serafim

Prefeito

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Fernanda Barcelos Figueiredo Salomão

Secretaria Municipal de Administração

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ângela Maria de Souza José

Secretaria Municipal de Educação

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Representante da empresa

Testemunhas:

1-\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_RG:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2-\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_RG:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ANEXO VIII**

**TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO (TCESP)**

**Contratante: Município de Ribeirão Corrente/SP**

**Contratada:**

**Contrato nº:**

**Licitação: Pregão Presencial 029/2018**

**OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FORNECIMENTO PARCELADO DE CARNES, VISANDO ATENDER OS DEPARTAMENTOS E SECRETARIAS MUNICIPAIS DE RIBEIRÃO CORRENTE.**

**ADVOGADO (S) Nº OAB: (\*)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

a) o ajuste acima referido estará sujeito a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;

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

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

d) Qualquer alteração de endereço - residencial ou eletrônico - ou telefones de contato deverá ser comunicada pelo interessado, peticionando no processo.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

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

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.

Ribeirão Corrente, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2018.

**GESTOR DO ÓRGÃO/ENTIDADE:**

**Nome:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Cargo:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**CPF: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ RG: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Data de Nascimento: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_\_**

**Endereço residencial completo: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**E-mail institucional \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**E-mail pessoal:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Telefone(s):\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Assinatura:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Responsáveis que assinaram o ajuste:**

**Pelo CONTRATANTE:**

**Nome:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Cargo:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**CPF: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ RG: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Data de Nascimento: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_\_**

**Endereço residencial completo: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**E-mail institucional \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**E-mail pessoal:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Telefone(s):\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Assinatura: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Pela CONTRATADA:**

**Nome:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Cargo:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**CPF: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ RG: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Data de Nascimento: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_\_**

**Endereço residencial completo: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**E-mail institucional \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**E-mail pessoal:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Telefone(s):\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Assinatura: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Advogado: (\*) Facultativo. Indicar quando já constituído, informando, inclusive, o endereço eletrônico.**