



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO - CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENTO
PABX (16) 3172 - 6395 /3172 - 5961
E - MAIL: igarapava.lic@gmail.com

ANEXO XI – PROTOCOLO DE RETIRADA DE EDITAL

PREGÃO PRESENCIAL n.º 008/2018

Objeto: Aquisição parcelada de gêneros alimentícios do tipo: carnes bovina, suína e aves, processados e semi-processados e derivados de laticínio (queijo tipo mussarela) para composição do cardápio da merenda escolar.

Encerramento: 11 de abril de 2018

Senhor Licitante,

Visando comunicação futura entre a Prefeitura Municipal de Igarapava - SP e essa empresa, solicito de Vossa Senhoria preencher, assinar e digitalizar o presente PROTOCOLO DE RETIRADA DE EDITAL e remeter ao Setor de Licitações por meio do e-mail: Igarapava.lic@gmail.com.

A não remessa do PROTOCOLO exime à Prefeitura Municipal da comunicação de eventuais retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais.

Razão Social: _____

CNPJ n.º _____ I.E. n.º _____

Endereço: _____

E-mail: _____

Cidade: _____ Estado: _____

Telefone: _____ Fax: _____

Pessoa para contato: _____

RETIRAMOS, através do acesso à página www.igarapava.sp.gov.br, nesta data, cópia do instrumento convocatório do Pregão Presencial n.º 008 / 2018.

Local: _____, _____ de _____ de 2018.

.....
Assinatura do representante e Carimbo empresa



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENT0
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

EDITAL

PREGÃO PRESENCIAL Nº 008/2018

PREÂMBULO

O município de Igarapava, por intermédio da Prefeitura Municipal de Igarapava - SP, neste ato representada pelo Excelentíssimo Prefeito Municipal, torna público, para conhecimento dos interessados, que o Pregoeiro e sua Equipe de Apoio, designados pela Portaria nº 9.021, reunir-se-ão no dia, hora e local designados neste Edital, onde realizará certame licitatório, na modalidade de PREGÃO (PRESENCIAL), cujo objeto está definido abaixo, o qual observará os preceitos de direito público e, em especial, as disposições da Lei n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, publicada no DOU de 18.07.2002, do Decreto Municipal n.º 467/05, de 01 de abril de 2005, subsidiariamente, da Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações, e Lei Complementar n.º 123/2006 e subordinado às condições e exigências estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

Data de Credenciamento e Entrega dos Envelopes: o licitante deverá apresentar o documentação referente ao credenciamento entre 09:00 horas e 09:30 horas e os envelopes nº 01 – Proposta Comercial e nº 02 – Documentos de Habilitação e demais declarações após esse horário, dia 11 de abril de 2018, sendo este o prazo final para seu recebimento. A não entrega dentro do prazo estipulado inabilitará o licitante na participação deste certame licitatório porquanto a entrega posterior será considerada intempestiva.

Data da sessão de rodada de lances: dia 11 de abril de 2018, a partir das 09:30 horas, a ser realizada no Setor de Licitações.

O edital do Pregão Presencial nº 008/2018 estará disponível através do Portal eletrônico oficial da Prefeitura Municipal de Igarapava/SP, pelo link: <http://www.igarapava.sp.gov.br/portal/>.

Demais informações poderão ser obtidas pelo telefone (16) 3172-8200 e/ou e - mail: cpl@igarapava.sp.gov.br com cópia para igarapava.lic@gmail.com.

Os atos inerentes ao presente Edital serão praticados no Setor de Licitações, situado na Rua Cap. Antonio Augusto Maciel, 35, Centro.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENTO
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

1. DO OBJETO

1.1. Constitui objeto desta licitação a aquisição parcelada de gêneros alimentícios do tipo: carnes bovina, suína e aves, processados e semi-processados e derivados de laticínio (queijo tipo mussarela), descritos no Anexo I para composição do cardápio da merenda escolar, conforme disposições contidas no Edital e seus anexos.

1.2. As amostras dos gêneros alimentícios apresentadas pelos licitantes vencedores serão submetidas às análises técnicas conforme critérios abaixo e ficam os licitantes cientificados de que os gêneros alimentícios considerados insatisfatórios em qualquer das análises serão automaticamente desclassificados:

Critérios							
A - Análise Visual:							
Embalagem: Tipo				Embalagem: Peso			
B - Análise Sensorial:							
Aspecto	Textura	Cor	Odor	Sabor	Cocção Rendimento	e	Consistência
C- Análise quanto à procedência do produto:							
Comprovação de conformidade (registro do alimento perante os órgãos competentes, à exceção dos alimentos <i>in natura</i>).							

1.3. Critérios de análise:

1.3.1. Os gêneros alimentícios, de acordo com o Anexo I – Termo de Referência deverão conter claramente as informações necessárias para sua real análise.

Obs.: Embalagens diferentes das citadas poderão ser propostas e apresentadas pelos interessados, estando, porém sujeitas à aprovação do setor competente, desde que os gêneros alimentícios a serem entregues contenham as quantidades mínimas exigidas.

1.3.2. As análises serão todas justificadas, dentro dos seguintes requisitos:

Bom	Desclassificado	Análise não aplicável ao Produto
Justificativa:		



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENT0
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

1.4. O(s) preço(s) unitário(s) constituirá(ão) a qualquer título, a única e completa remuneração pela aquisição dos gêneros alimentícios, objeto do Pregão, inclusive para o perfeito e completo cumprimento das obrigações constantes no **Anexo VII – Minuta do Contrato**.

2. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

2.1. Poderão participar deste certame licitatório, todos os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto licitado, bem como aquelas que preencherem as condições de credenciamento constantes do presente edital, sendo vedada a participação de empresas declaradas inidôneas pelo Poder Público de qualquer esfera, impedidas de licitar ou contratar com o Município de Igarapava, em decorrência de fatores legais ou processuais, ou sob processo de concordata, falência, concurso de credores, em dissolução ou liquidação.

2.2. Os licitantes arcarão com todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de suas propostas, nada lhe sendo devido pela Administração em razão de tais custos.

3. DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

3.1. Qualquer pessoa poderá solicitar **esclarecimentos**, providências relativas ao presente Edital, devendo requerer tais informações por escrito, mediante protocolo junto ao Paço Municipal. Em ambos os casos, deverá endereçar seu requerimento ao Pregoeiro, e somente poderá fazê-lo até **02 dias úteis** antecedentes à data fixada para realização da **sessão pública de abertura dos envelopes e rodada de lances**. Caberá ao Pregoeiro: decidir sobre a petição no prazo de **01 (um) dia útil** e, em havendo necessidade de modificações que importem em nova apresentação de documentos inerentes aos envelopes de habilitação e proposta, será designada nova data para sessão e aberto novo prazo para adequação dos licitantes, cabendo ao Pregoeiro determinar quais serão as modificações inerentes.

3.1.1. As informações requeridas serão prestadas por escrito e disponibilizadas no mesmo site em que fora disponibilizado o edital e seus anexos;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENT0
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

3.2. Qualquer pessoa poderá **impugnar**, por via de processo administrativo, os termos do presente Edital, protocolizado o pedido com **antecedência de até 02 (dois) dias úteis da data fixada para realização da sessão pública de abertura dos envelopes e disputa de lances**, somente através de protocolo junto ao Paço Municipal.

3.2.1. Em sendo a impugnação **tempestiva**, o Pregoeiro prestará as informações que julgar cabíveis no prazo de **01 (um) dia útil** e fará instruir o processo para deliberação final do Sr. Prefeito Municipal, o que ocorrerá impreterivelmente no prazo de **05 (cinco) dias úteis**, sendo certo que, havendo a necessidade, a data da sessão inicialmente designada ficará suspensa até a deliberação final; existindo a possibilidade de continuidade do certame, ainda que ocorrida a modificação parcial do edital, nova data será designada e comunicada nos termos do item 3.1.1, sem prejuízo da publicação de diário oficial.

3.2.3. A sessão de recebimento dos envelopes contendo as propostas, classificação, habilitação dos licitantes interessados consistirá no início do certame. Havendo a necessidade de modificação do status obtido, novas datas serão designadas, porém, para o mesmo certame licitatório, não serão aceitos novos licitantes neste caso.

3.3. As petições previstas neste item deverão ser efetuadas obrigatoriamente por escrito, na forma determinada e deverão ser devidamente identificadas, endereçadas tão somente ao Pregoeiro, contendo as justificativas que julgarem plausíveis e nos respectivos prazos determinados.

3.4. As petições recebidas que não preencherem os requisitos do item 3.3 serão recebidas, porém não serão julgadas.

4. DO CREDENCIAMENTO

4.1. Os representantes das interessadas em participar do certame deverão se apresentar para credenciamento junto ao Pregoeiro, devidamente munidos de documentos que os credenciarem a participar desta licitação, inclusive com poderes para formulação de ofertas e lances verbais.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENT0
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

4.1.1. Os representantes deverão apresentar sua documentação para credenciamento no início da sessão de recebimento e abertura dos envelopes, acompanhado de seus documentos pessoais (**RG, CPF, CNH, etc., originais ou cópias**).

4.2. Cada licitante credenciará apenas um representante que será o único admitido a intervir no procedimento licitatório e a responder, para todos os atos e efeitos previstos neste Edital, por sua representada.

4.3. Por credenciamento entende-se a apresentação dos documentos abaixo especificados, conforme as diferentes hipóteses de representação, em todos os casos acompanhados de documento oficial de identidade:

4.3.1. Quando o licitante for constituído sob a forma de sociedade e sua representação estiver sendo exercida diretamente por funcionário e ou subordinado integrante da estrutura organizacional da pessoa jurídica (Diretor, Gerente, etc.) documentos que comprovem a existência de poderes de representação do titular do cargo (**atos constitutivos da pessoa jurídica – Estatutos Sociais ou Contrato Social devidamente registrado(s)**), acompanhados de documentos que comprovem a eleição do credenciando para o dito cargo (**Ata de Assembléia–Geral e, quando for o caso, também Ata do Conselho de Administração, em que tenha(m) ocorrido a(s) eleição(ões) a serem comprovada(s), devidamente registradas**).

4.3.2. Quando o licitante for constituído sob a forma de sociedade e a sua representação estiver sendo exercida, de forma indireta, por procurador constituído: os **mesmos documentos arrolados no item 4.3.1**, neste caso relativamente à pessoa que representar o licitante na procuração, **acompanhados da procuração**, na qual sejam outorgados poderes suficientes para representação em licitação, precipuamente para ofertar lances, interpor ou renunciar o direito à interposição de recurso.

4.3.3. Quando o licitante for constituído sob a forma de empresário individual e sua representação estiver sendo exercida diretamente pelo titular: **declaração de empresário individual devidamente registrada**.

4.3.4. Quando o licitante for constituído sob a forma de empresário individual e sua representação estiver sendo exercida, de forma indireta, por procurador constituído: o **mesmo documento referido no item 4.3.3, acompanhado da procuração** na qual sejam



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENTO
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

outorgados poderes suficientes para representação em licitação, precipuamente para ofertar lances, interpor ou renunciar o direito à interposição de recurso.

4.3.5. Nas hipóteses em que o representante do licitante for procurador e a sua constituição tiver sido formalizada por meio de instrumento particular de procuração, **a firma da pessoa que representar o licitante na procuração deverá ser reconhecida por tabelião.**

4.3.6. Esses documentos (originais ou cópias) deverão ser apresentados **antes do início da sessão do Pregão de rodada de lances.** No caso de cópias, estas deverão ser autenticadas por tabelião, ou por servidor integrante da Administração, dentro das condições previstas neste Edital.

4.3.7. As autenticações realizadas por servidor integrante da Administração só serão admissíveis até 1 (um) dia antes da data de realização da sessão, de modo que não serão autenticados quaisquer documentos no dia da sessão, com exceção de documentos de identificação do credenciado, caso necessário, a fim de evitar tumulto durante a sessão.

4.4. A não apresentação ou incorreção de quaisquer dos documentos de credenciamento não inabilitará o licitante, mas impedirá o representante de manifestar-se e responder por ela até que seja cumprido o disposto no subitem 4.3 deste Edital, inclusive quanto à oferta de lances.

4.5. O representante poderá ser substituído por outro devidamente credenciado, o que deverá fazê-lo até o início da sessão pública de rodada de lances.

4.6. Não será admitida a participação de um mesmo representante para mais de uma empresa licitante.

5. DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS NECESSÁRIOS À HABILITAÇÃO

5.1. O envelope nº 01 – “Proposta Comercial” e o envelope nº 02 – “Documentos Necessários à Habilitação” deverão ser entregues da data designada no preâmbulo deste edital e identificados da seguinte forma:



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENTO
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

Para o Envelope n.º 01:

**ENVELOPE 1 – “PROPOSTA COMERCIAL”
PREGÃO PRESENCIAL N.º 008 / 2018
RAZÃO SOCIAL DO LICITANTE
OBJETO DA LICITAÇÃO
DATA: 11/04/2018 às 09h30min**

Para o Envelope n.º 02:

**ENVELOPE 2 – “DOCUMENTOS NECESSÁRIOS À HABILITAÇÃO”
PREGÃO PRESENCIAL N.º 008/ 2018
RAZÃO SOCIAL DO LICITANTE
OBJETO DA LICITAÇÃO
DATA: 11/04/2018 às 09h30min**

5.2. A proposta deverá ser elaborada em 1 (uma) única via, redigida em língua portuguesa com precisão, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas, devidamente datada e assinada pelo representante legal do licitante ou por procurador.

5.3. Os documentos necessários à habilitação deverão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por tabelião de notas ou cópia acompanhada do original para autenticação pelo Pregoeiro ou por membro da Equipe de Apoio, dentro das condições previstas neste edital, sendo certo que, exceto as documentações de credenciamento, nenhum documento será autenticado durante a sessão de lances e julgamento da presente licitação.

5.4. Para os efeitos da Lei Complementar n. 123 / 2006, as MICROEMPRESAS e EMPRESAS DE PEQUENO PORTE poderão apresentar também uma **declaração, separada de quaisquer dos envelopes**, nos termos do **ANEXO IX**, dentro do mesmo prazo previsto para entrega dos envelopes contendo as propostas e documentos de habilitação.

5.4.1. - DECLARAÇÃO ANEXO IX - Quando a licitante for microempresa ou empresa de pequeno porte: A microempresa ou a empresa de pequeno porte, mesmo em início de operação, deverá comprovar seu porte mediante a apresentação de DECLARAÇÃO assinada pelo seu contador e com firma reconhecida, sob as penas da Lei, de enquadramento de MICROEMPRESA ou EMPRESA DE PEQUENO PORTE. **A referida declaração deverá estar fora dos envelopes n.º 1 (Proposta) e n.º 2 (Habilitação).**



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENTO
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

5.4.1.1. A referida declaração poderá ser substituída pela CERTIDÃO SIMPLIFICADA emitida pela Junta Comercial, se atentando ao prazo que não poderá ser superior a 90 (noventa) dias da data do certame.

5.4.2. A falsidade da declaração prestada nos moldes do item anterior (5.4), objetivando os benefícios da Lei Complementar n. 123 / 2006, caracterizará o crime de que trata o art. 299 do Código Penal, sem prejuízo do enquadramento em outras figuras penais e da sanção administrativa consistente na aplicação de multa, no importe de 20% (vinte por cento) do valor global da proposta apresentada, bem como na declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública pelo prazo de 05 (cinco) anos.

5.4.3. A não apresentação da declaração prevista no item 5.4 supra, ensejará a preclusão do direito do licitante em valer-se das condições previstas neste Edital no que tange aos efeitos dispostos pela Lei Complementar n.º 123/2006.

5.5. Além da documentação descrita no item 5.4 anterior, **no mesmo ato de apresentação dos envelopes contendo as propostas e documentos de habilitação**, deverão os licitantes interessados apresentar declaração, conforme modelo contido no **Anexo II** ao Edital, **separada de quaisquer dos envelopes supra descritos**. A não entrega de tal declaração implicará o não recebimento, por parte do Pregoeiro, dos envelopes contendo a documentação da Proposta de Preço e de Habilitação e, portanto, a não aceitação do licitante no certame licitatório.

6. DO CONTEÚDO DO ENVELOPE Nº 01 “PROPOSTA COMERCIAL”

6.1. O envelope “Proposta de Preço” deverá conter a proposta de preço do licitante, que deverá atender aos seguintes requisitos:

I) Ser apresentada conforme modelo constante do **ANEXO IV**, deste Edital, contendo, no mínimo, as mesmas informações exigidas no primeiro, assinado por quem de direito, em 01 (uma) via, no idioma oficial do Brasil, sem rasuras, emendas ou entrelinhas, devidamente identificadas todas as folhas com o número de inscrição no CNPJ ou timbre impresso da empresa, constando o preço de cada produto expresso em Real (R\$), **consideradas apenas duas casas decimais**, em algarismos arábicos e por extenso, conforme o formulário mencionado acima, devendo suas folhas serem rubricadas;



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENTO
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

II) Apresentar os preços completos, computando **todos** os custos necessários para o atendimento do objeto desta licitação, bem como todos os impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes (carga, transporte e descarga), seguros, deslocamentos de pessoal, garantia e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre o objeto licitado, constante da proposta;

III) Constar prazo de validade das condições propostas não inferior a 60 (sessenta) dias correntes, a contar da data de apresentação da proposta. Não havendo indicação expressa será considerado como tal;

IV) Indicar a razão social da empresa licitante, número de inscrição no CNPJ do estabelecimento da empresa que efetivamente irá fornecer o objeto da licitação, endereço completo, telefone, fac-símile e endereço eletrônico (e-mail) para contato, número da conta corrente bancária, agência e banco. Os dados referentes à conta bancária poderão ser informados na fase de contratação;

V) Prazo e Local de entrega: conforme item 03 do **ANEXO I** – Termo de Referência e Cláusula 2ª da Minuta do Contrato;

VI) Condições de pagamento: conforme item 05 do **ANEXO I** – Termo de Referência e cláusula 3ª da Minuta do Contrato;

VII) As propostas deverão conter obrigatoriamente, conforme os itens cotados, as especificações e marca dos gêneros alimentícios.

6.2. Em caso de divergência entre informações contidas na documentação impressa e na proposta específica, prevalecerão às da proposta.

6.3. Ocorrendo discrepância entre o valor unitário e total para os itens do objeto do Edital, será considerado o primeiro.

6.4. Os preços propostos serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENT0
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

6.5. A Proposta de Preços será considerada completa abrangendo todos os custos necessários à entrega do objeto em perfeitas condições de uso.

6.6. Serão desclassificadas as propostas que não atendam às exigências do ato convocatório.

6.7. A proposta deverá limitar-se ao objeto desta licitação, sendo desconsideradas quaisquer alternativas de preço ou qualquer outra condição não prevista no Edital.

6.8. Em nenhuma hipótese poderá ser alterada a proposta apresentada, seja quanto ao preço, condições de pagamento, prazos ou outra condição que importe em modificação dos termos originais.

6.9. Independentemente de declaração expressa, a simples apresentação das propostas implica submissão a todas as condições estipuladas neste Edital e seus Anexos, sem prejuízo da estrita observância das normas contidas na legislação mencionada no preâmbulo deste Edital.

6.10. Na entrega da documentação fiscal, o licitante contratado deverá, obrigatoriamente, sob pena de não recebimento, constar o número do certame e o respectivo número de contrato a que se refere.

7. DO CONTEÚDO DO ENVELOPE “DOCUMENTOS NECESSÁRIOS À HABILITAÇÃO”

7.1. O envelope nº 02 – “DOCUMENTOS NECESSÁRIOS À HABILITAÇÃO” deverá conter os seguintes documentos:

7.2. RELATIVO À HABILITAÇÃO JURÍDICA:

7.2.1. Cópia autenticada do Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, com as respectivas alterações, se houver, devidamente registrado e arquivado na repartição competente;

7.2.1.1. Poderá ser apresentada somente a última alteração contratual, em atendimento ao subitem 7.2.1, desde que esteja devidamente consolidada às demais alterações;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENTO
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

7.2.2. Tratando-se de Sociedade Anônima, cópia da publicação no Diário Oficial da Ata da Assembleia que aprovou o estatuto e elegeu os atuais administradores e da certidão de arquivamento na repartição competente;

7.2.3. Decreto de autorização, em se tratando de sociedade estrangeira, para funcionamento expedido pelo órgão competente.

7.2.4 Os documentos relacionados nos itens 7.2.1 à 7.2.3 não precisarão constar no envelope nº 2 – “DOCUMENTOS NECESSÁRIOS À HABILITAÇÃO”, se tiverem sido apresentados para o credenciamento deste Pregão.

OBSERVAÇÃO:

- O ramo de atividade constante do objeto social deverá ser compatível ao objeto ora licitado.

7.3. RELATIVOS À REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

7.3.1. Prova de inscrição no Cadastro Geral de Contribuintes (CGC) ou no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), em vigor, emitido no máximo a 90 (noventa) dias anteriores à data da sessão;

7.3.2. Prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei, bem como, de regularidade trabalhista e junto a FGTS.

7.3.2.1. A prova de regularidade para com a Fazenda Federal deverá ser atendida pela apresentação dos seguintes documentos:

7.3.2.1.1 Certidão conjunta quanto à Dívida Ativa da União e de Quitação de Tributos e Contribuições Federais, emitida pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional e Secretaria da Receita Federal, ou documento equivalente que comprove a regularidade.

7.3.2.2. A prova de regularidade para com a Fazenda Estadual deverá ser atendida pela apresentação dos seguintes documentos:



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENT0
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

7.3.2.2.1. Certidão Negativa quanto à dívida ativa, ou documento que comprove a regularidade perante a totalidade de tributos de competência estadual pertinente ao objeto da licitação.

7.3.2.3. A prova de regularidade para com a Fazenda Municipal deverá ser atendida pela apresentação dos seguintes documentos:

7.3.2.3.1. Certidão Negativa Quanto à Dívida Ativa, ou documento que comprove a regularidade perante tributos de natureza imobiliária de competência municipal.

7.3.2.4. A Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais e trabalhistas instituídos por lei, mediante a apresentação dos seguintes documentos:

7.3.2.4.1. Certificado de Regularidade de Situação perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, emitido pela Caixa Econômica Federal, ou documento equivalente que comprove a regularidade.

7.3.2.4.2. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, emitido pelo Tribunal Superior do Trabalho, pelo Conselho Superior da Justiça do Trabalho ou pelos Tribunais Regionais do Trabalho.

b) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, emitido pelo Tribunal Superior do Trabalho, pelo Conselho Superior da Justiça do Trabalho ou pelos Tribunais Regionais do Trabalho.

7.4. RELATIVA À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA - FINANCEIRA

7.4.1. Certidão negativa de falência e concordata, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.

7.5. DECLARAÇÕES

7.5.1. Declaração emitida pelo próprio licitante de que a empresa encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENT0
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal, conforme modelo constante do Anexo VI deste Edital.

7.5.2. Declaração emitida pelo próprio licitante constando a inexistência de fato impeditivo legal de licitar ou contratar com órgãos ou entidades da Administração Pública em geral, conforme modelo constante do Anexo V deste Edital.

7.5.3. Declaração emitida pelo próprio licitante asseverando ter ciência das exigências do Edital e do objeto licitado, bem como, está de acordo em acatá – las, sem quaisquer reservas, conforme modelo constante do Anexo X deste Edital.

Quando os documentos não contiverem validade expressa, serão considerados apenas aqueles emitidos com data de emissão de, no máximo, 90 (noventa) dias anteriores à data designada para recebimento dos envelopes, contida no preâmbulo deste Edital.

No caso em que a licitante seja matriz, mas a participante do certame seja uma de suas filiais, os documentos referente à habilitação deverão ser apresentadas em nome da filial, sob pena de desclassificação. No caso de empresas estrangeiras, os documentos apresentados deverão demonstrar as mesmas informações solicitadas, independentemente da sua forma ou, em sendo inexistentes, deverá o licitante informar tal condição por meio de declaração, sujeitas à verificação por parte desta Administração.¹

7.6. DAS CONSIDERAÇÕES FINAIS SOBRE A HABILITAÇÃO:

7.6.1. Os documentos constantes nos subitens 7.2. a 7.4 poderão ser substituídos pelo Certificado de Registro Cadastral (CRC), **expedido pela Prefeitura Municipal de Igarapava/SP**, devidamente atualizados;

7.6.2. Os documentos referidos nesta Cláusula poderão ser apresentados no original ou por qualquer processo de cópia devidamente autenticada, sendo que, após examinados e rubricados pelo Pregoeiro e/ou Equipe de Apoio, serão anexados ao processo desta licitação, não sendo aceitos protocolos, nem documentos com prazo de validade expirado;

¹STJ. REsp 900.604.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENTO
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

7.6.2.1. Caso algum documento seja emitido via *Internet*, não será necessária a sua autenticação, uma vez que será efetuada a devida conferência, pelo Pregoeiro e/ou Equipe de Apoio, no *site* do órgão competente;

7.6.2.2. O licitante deverá indicar o nome do representante legal, com poderes (procuração) para assinatura do Termo de Contrato, com números dos documentos de identidade - CPF – Cadastro de Pessoa Física e RG – Registro Geral;

7.6.2.3. Caso a empresa vencedora do certame não tenha apresentado a documentação exigida, no todo ou em parte, será esta desclassificada, podendo ser aplicadas às penalidades previstas na legislação que rege o procedimento, e será convocada, então, segundo a ordem de classificação, a próxima classificada;

8. DA ABERTURA DA SESSÃO

8.1. No dia, hora e local designados no preâmbulo deste Edital, na presença dos representantes de todos os licitantes, devidamente credenciados, e demais pessoas que queiram assistir ao ato, o Pregoeiro tornará pública e aberta a sessão, verificando a conformidade na entrega da documentação lacrada quando de sua entrega, nas condições descritas no preâmbulo, mediante a realização das seguintes etapas:

8.1.1. Verificação da existência de declaração, nos termos do **ANEXO II** deste Edital.

8.1.2. Em se tratando de microempresa e empresa de pequeno porte, existência de declaração, nos moldes sugeridos no **ANEXO IX** deste Edital.

8.1.3. Em envelopes devidamente fechados, a documentação exigida para Proposta de Preço (envelope n.º 1) e Habilitação (envelope n.º 2).

8.2. Encerrada a fase de recepção dos documentos exigidos na licitação, o pregoeiro concluirá, se ainda não o tiver feito, o exame dos documentos de credenciamento dos representantes dos licitantes, exame este iniciado antes da abertura da sessão.

8.3. Concluídas a fase de recepção dos documentos exigidos na licitação e de credenciamento dos representantes dos licitantes, o Pregoeiro promoverá à abertura dos



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENTO
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

envelopes contendo as propostas de preços, conferindo-as e rubricando-as em todas as suas folhas.

8.4. Após a entrega dos envelopes não caberá desistência, salvo por motivo justo, decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.

8.5. Após a abertura do primeiro envelope de proposta de preços, não será aceito qualquer outro envelope de licitante.

9. DO JULGAMENTO

9.1. Divisão por etapas para ordenamento dos trabalhos:

9.1.1. O julgamento da licitação será dividido em duas etapas (Classificação das Propostas e Habilitação) e obedecerá, quanto à classificação das propostas, ao critério do **menor preço por item** do objeto do Edital.

9.1.1.1. A etapa de classificação de preços, que compreenderá a ordenação das propostas de todos os licitantes, classificação das propostas passíveis de ofertas de lances verbais, oferta de lances verbais dos licitantes proclamadas para tal, classificação final das propostas e exame da aceitabilidade da proposta da primeira classificada, quanto ao valor.

9.1.1.2. A etapa de habilitação compreenderá a verificação e análise dos documentos apresentados no envelope “Documentos de Habilitação” do licitante classificado em primeiro lugar, relativamente ao atendimento das exigências constantes do presente Edital.

9.2. Etapa de Classificação de Preços:

9.2.1. Serão abertos os envelopes “Proposta de Preço” de todos os licitantes, cujos envelopes forem recepcionados.

9.2.2. O Pregoeiro informará aos participantes presentes quais licitantes apresentaram propostas de preço para o fornecimento do objeto da presente licitação e os respectivos valores ofertados.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENTO
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

9.2.3. O Pregoeiro fará a ordenação dos valores das propostas, em ordem crescente, de todos os licitantes.

9.2.4. O Pregoeiro classificará o licitante da proposta de **menor preço por item** e aqueles licitantes que tenham apresentado propostas em valores sucessivos e superiores em até 10% (dez por cento), relativamente a de menor preço, para que seus autores participem dos lances verbais.

9.2.4.1. O valor máximo, em reais, das propostas a serem admitidas para a etapa de lances verbais, conforme subitem 9.2.4, será o valor da proposta válida de menor preço, multiplicada por 1,10 (um vírgula dez), desprezando-se a terceira casa decimal.

9.2.5. Quando não houver, pelo menos, 3 (três) propostas de preços, escritas, nas condições definidas no subitem anterior, o Pregoeiro classificará as melhores propostas, até o máximo 3 (três), para que seus autores participem dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas escritas.

9.2.6. Em seguida, será iniciada a fase de apresentação de lances verbais a serem propostos pelos representantes dos licitantes classificados para tanto, lances verbais estes que deverão ser formulados de forma sucessiva, em valores distintos e decrescentes, ficando esclarecido que o valor do primeiro lance verbal deverá ser inferior ao valor da menor proposta escrita ofertada.

9.2.7. O Pregoeiro convidará os representantes dos licitantes classificados (para os lances verbais), a apresentar, individualmente, lances verbais, a partir da proposta escrita classificada com o maior preço, prosseguindo sequencialmente, em ordem decrescente de valor;

9.2.8. Caso não mais se realize lances verbais, será encerrada a etapa competitiva e ordenadas as ofertas, exclusivamente pelo critério de menor preço por item;

9.2.9. A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo Pregoeiro, implicará exclusão do licitante das rodadas posteriores de oferta de lances verbais, ficando sua última proposta registrada para classificação, no final da etapa competitiva;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENT0
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

9.2.10. Caso não se realize nenhum lance verbal, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço para cada item e o valor estimado para a contratação;

9.2.11. Declarada encerrada a etapa competitiva e classificadas as propostas, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao objeto e valor, observado o disposto no subitem 9.2.10 anterior, decidindo motivadamente a respeito, sendo observado, para efeitos da Lei Complementar nº. 123/06, o disposto no item 9.4 **“DA PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE”**, deste Edital;

9.2.12. Caso haja empate nas propostas escritas, ordenadas e classificadas, e não se realizem lances verbais, o desempate se fará por sorteio, em ato público, na própria sessão do Pregão ou, em sendo este suspenso, por razões adversas, em sessão pública convocada oficialmente para esta finalidade;

9.2.13. Nas situações previstas em lei, o Pregoeiro poderá negociar diretamente com o representante credenciado para que seja obtido preço melhor, sendo certo que o resultado da negociação final não implica em sua imediata aceitação, podendo o Pregoeiro, a seu critério, suspender a sessão para verificação da admissibilidade do preço proposto;

9.2.14. Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o licitante desistente às sanções administrativas constantes deste Edital;

9.2.15. Será desclassificada a proposta que contiver preço ou entrega das mercadorias condicionada a prazos, descontos, vantagens de qualquer natureza não previstos neste Pregão, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido;

9.2.16. Em caso de divergência entre informações contidas em documentação impressa apresentada e na proposta oficial, prevalecerão as da proposta; em caso de divergência entre o valor unitário e global, prevalecerá o de menor valor financeiro.

9.3. Etapa de Habilitação, Declaração do Licitante Vencedor e Adjudicação.

9.3.1. Efetuados os procedimentos previstos no item 9.2 deste Edital, e sendo aceitável a proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro anunciará a abertura do envelope referente aos "Documentos de Habilitação" desta licitante;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENT0
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

9.3.2. Os licitantes que deixarem de apresentar quaisquer dos documentos exigidos para a habilitação, ou os apresentarem em desacordo com o estabelecido neste Edital, serão inabilitadas;

9.3.3. As microempresas e empresas de pequeno porte **deverão apresentar toda a documentação fiscal exigida para efeitos de habilitação**, sob pena de inabilitação, ainda que essa apresente alguma restrição;

9.3.4. Havendo alguma restrição na documentação para comprovação da regularidade fiscal, no caso de microempresas e empresas de pequeno porte definidas pela Lei Complementar 123/2006 que tenham apresentado a respectiva declaração, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da declaração de vencedor do certame, ou seja, da adjudicação do objeto, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, devendo a empresa interessada apresentar as respectivas certidões negativas ou positivas, com efeito de certidão negativa;

9.3.5. A não regularização da documentação no prazo previsto no subitem anterior (9.3.4) implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo da aplicação de multa equivalente a 20% (vinte por cento) do valor da proposta apresentada, bem como na declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública pelo prazo de 05 (cinco) anos, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação;

9.3.6. Constatado o atendimento das exigências previstas pelo Edital, o licitante será declarado vencedor, valendo-se da Ata para efeito de adjudicação, na hipótese de inexistência de recursos e, em havendo o recurso, a deliberação quanto a validade da ata será efetuada pelo Sr. Prefeito Municipal;

9.3.7. Se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à habilitação do licitante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor e a ele adjudicado o objeto do certame, pelo Pregoeiro;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENT0
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

9.3.8. Da sessão do Pregão será lavrada ata circunstanciada, que mencionará os licitantes credenciados, as propostas escritas e as propostas verbais finais apresentadas, a ordem de classificação, a análise da documentação exigida para habilitação e os recursos interpostos, devendo ser a mesma assinada, ao final, pelo Pregoeiro, sua Equipe de Apoio e pelo(s) representante(s) credenciado(s) do(s) licitante(s) presente(s) à sessão; uma vez não assinada pelo representante presente, deverá este declinar de seu direito de interposição de recurso, mediante declaração de próprio punho;

9.3.9. Os envelopes com os documentos relativos à habilitação dos licitantes não declarados vencedores permanecerão em poder do Pregoeiro, devidamente lacrados, até que seja assinado o respectivo CONTRATO. Após esse fato, ficarão por 20 (vinte) dias correntes à disposição dos licitantes interessados para retirada. Findo esse prazo, os que ainda se encontrarem em poder desta Administração poderão ser destruídos;

9.3.10. Ao final da sessão, na hipótese de inexistência de recursos, será feita, pelo Pregoeiro, a adjudicação do objeto licitado ao licitante declarado vencedor, com posterior encaminhamento dos autos a autoridade superior para homologação do certame e decisão quanto à contratação; na hipótese de existência de recursos, desde que manifestado seu interesse na própria sessão pelos representantes credenciados, ou no prazo previsto após a publicação da decisão, os autos serão encaminhados ao Prefeito Municipal para julgamento e, em caso de improvimento, adjudicação do objeto da licitação ao licitante vencedor, homologação do certame e decisão quanto à contratação.

9.4. DA PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE.

9.4.1. Nos termos dos artigos da Lei Complementar n.º 123/06, após a classificação final dos preços propostos, como critério de desempate, será dada preferência à contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, desde que o menor preço ofertado ao final da rodada de lances não seja de uma microempresa ou empresa de pequeno porte;

9.4.2. O empate mencionado no *caput* deste item será verificado na(s) situação(ões) em que a(s) proposta(s) apresentada(s) pela microempresa ou empresa de pequeno porte seja igual ou até 5% (cinco por cento) superior(es) à(s) proposta(s) mais bem classificada(s) em cada item, assim considerada a proposta válida após todos os lances ofertados, ocasião(ões) na(s) qual(is), proceder-se-á da seguinte forma:



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENT0
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

9.4.2.1. A microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada para cada item, de acordo com o disposto no subitem 9.4.2 poderá, no prazo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão, apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado.

9.4.2.2. Não ocorrendo o interesse da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do subitem 9.4.2.1, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na situação definida no subitem 9.4.1, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

9.4.3. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 9.4.2, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta, sendo convocado para o ato todos os licitantes partícipes;

9.4.4. Na hipótese da não contratação nos termos previstos nos subitens anteriores, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame, na própria sessão pública, após verificação da documentação de habilitação.

10. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

10.1. Ao final da sessão de disputa de lances, depois de declarado o licitante vencedor do certame, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, com registro em ata da síntese das suas razões, podendo juntar memoriais no prazo de 3 (três) dias úteis, ficando os demais licitantes desde logo intimadas para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos;

10.2. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante em recorrer, ao final da sessão do Pregão, importará na preclusão do direito de recurso;

10.3. O acolhimento de recurso importará na invalidação e/ou no sobrestamento do feito apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENT0
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

10.4. Os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados na Rua Capitão Antônio Augusto Maciel, 35, Igarapava – SP – Departamento de Licitações;

10.5. A fase recursal começará a correr a partir da manifestação em ata e somente será reconhecido uma vez juntada tempestivamente as razões em memoriais. Caberá ao Sr. Prefeito Municipal a decisão quanto ao recurso, sendo que este poderá, previamente a sua decisão, solicitar esclarecimentos quantos julgar pertinentes. A decisão final quanto ao recurso deverá ocorrer no prazo de 15 (quinze) dias úteis podendo ser prorrogado, mediante justificativa plausível;

10.6. A fase recursal deverá ser formalmente anunciada pelo Pregoeiro, que consultará os licitantes representados sobre sua intenção de recorrer e declarará, expressamente, que só serão conhecidos os recursos interpostos antes do término da sessão;

10.6.1. Também não serão conhecidas as contrarrazões a recursos intempestivamente apresentados.

11. DA CONTRATAÇÃO

11.1. O TERMO DE CONTRATO deverá ser assinado no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data de homologação do certame pela imprensa oficial.

12. DO PREÇO

12.1. O preço a ser pago pelo objeto da presente licitação será aquele constante da proposta vencedora, devidamente inserido no respectivo CONTRATO.

13. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1. A despesa decorrente com a contratação do objeto desta licitação correrá através da seguinte Dotação Orçamentária, suplementada se necessário:

02 – EXECUTIVO

02.05 – DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO

02.06.07 – SERVIÇOS DE MERENDA ESCOLAR

12.365.0212.2291.0000 – MANUTENÇÃO MERENDA ESCOLAR – INFANTIL

12.361.0212.2292.0000 - MANUTENÇÃO MERENDA ESCOLAR FUNDAMENTAL

3.3.90.30.00 – MATERIAL DE CONSUMO



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENTO
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

14. PAGAMENTO

14.1. O pagamento será efetuado 30 (trinta) dias após entrega durante o mês, conforme as necessidades do Departamento solicitante.

15. DAS PRERROGATIVAS E OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

15.1. Acompanhar e fiscalizar, por meio de preposto designado pelo Departamento requisitante, a entrega dos produtos objeto deste Edital;

15.2. O responsável pelo acompanhamento da entrega, o gestor e o fiscal do Contrato serão designados e constarão os nomes no respectivo Termo de Contrato;

15.3. A entrega dos produtos objeto deste Contrato será acompanhada pelo agente público designado pelo Departamento Requisitante;

15.4. O gestor do Contrato será competente para exercer as seguintes funções:

- I - requisitar o objeto a ser contratado, bem como providenciar toda a documentação necessária para início do procedimento licitatório;
- II - acompanhar o procedimento licitatório;
- III - dar ciência aos seus superiores hierárquicos sobre possíveis atrasos na conclusão do procedimento licitatório;
- IV - emitir Ordem de Entrega dos produtos;
- V - controlar o prazo de vigência do Contrato;
- VI - cuidar da prorrogação do Contrato junto à autoridade competente, quando for o caso.

15.5. O fiscal do Contrato será competente para exercer as seguintes funções:

- I - ler atentamente o Termo de Contrato e anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à sua execução;
- II - esclarecer dúvidas do preposto/representante do CONTRATADO que estiverem sob a sua alçada;
- III - verificar se a entrega dos produtos está acontecendo conforme o pactuado;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENTO
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

IV - fiscalizar o cumprimento das cláusulas contratuais pelo CONTRATADO, comunicando ao gestor do Contrato às irregularidades.

15.6. O Departamento Requisitante deverá manter atualizados os nomes dos responsáveis pelo acompanhamento dos serviços, do gestor e do fiscal do Contrato;

15.7. A atualização será realizada dentro dos autos do procedimento licitatório, em caso de afastamento, férias, impedimento ou exoneração dos agentes públicos designados;

15.8. A responsabilidade dos agentes públicos designados pelo Departamento Requisitante perdurará até que seja realizada a atualização mencionada no item 15.6;

15.9. A atualização, caso necessário, será realizada pelo Departamento Requisitante por meio de apostilamento, nos termos do artigo 65, §8º, da Lei Federal nº 8.666/1993;

15.10. Paralisar ou suspender, a qualquer tempo, a execução da entrega, de forma parcial ou total, mediante pagamento único e exclusivo da entrega executada;

15.11. Efetuar o pagamento na forma e prazo previsto neste Edital;

15.12. O Departamento Requisitante, por meio de representante e a qualquer tempo, terá acesso à inspeção dos serviços, verificando as condições de atendimento da proposta.

16. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

16.1. Executar a entrega dos produtos em conformidade com os parâmetros delineados em propostas apresentadas e com os rigores previsíveis em normas de regência;

16.2. Antes de apresentar sua proposta o licitante deverá analisar as especificações, de modo a não incorrer em omissões, que jamais poderão ser alegadas quando da execução do contrato, em favor de eventuais pretensões de acréscimos de preços;

16.3. Manter à frente pessoa qualificada para representá-la junto à fiscalização;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENTO
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

16.4. Proceder à substituição do pessoal, quando necessário, que por qualquer motivo fique impossibilitado de realizar a entrega dos produtos;

16.5. Responsabilizar-se por danos causados diretamente ao **Município de Igarapava/SP** ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato ou por seu empregado ou preposto, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização;

16.6. Assumir toda responsabilidade pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais oriundos da execução do contrato;

16.7. Cientificar o MUNICÍPIO do andamento das entregas, quando for o caso;

16.8. Participar ao Poder Público, com a antecedência necessária, eventuais diligências a seu encargo;

16.9. O CONTRATADO deverá manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, conforme disposto no artigo 55, inciso XIII da Lei Federal nº 8.666/1993.

17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

17.1. Em caso de inexecução do CONTRATO, erro de execução, execução imperfeita, mora de execução, inadimplemento ou não veracidade das informações prestadas por força deste edital e ou de seus anexos e ou não cumprimento das declarações prestadas, o licitante CONTRATADO estará sujeita às seguintes sanções administrativas:

I) Advertência;

II) Multas:

a) De 1% (um por cento) sobre o valor total do CONTRATO ou do item da mesma, nesse último caso quando a licitação tenha sido julgada e adjudicada por item, considerando, para fins de cálculo do valor da multa, somente a parcela do CONTRATO ou do item da mesma inadimplida, por dia de atraso no cumprimento de quaisquer de suas obrigações previstas



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENTO
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

no CONTRATO, durante o período de 30 (trinta) dias, sendo aplicado em dobro findo este prazo;

b) De 5% (cinco por cento) sobre o valor total do CONTRATO ou do item da mesma, nesse último caso quando a licitação tenha sido julgada e adjudicada por item, considerando, para fins de cálculo do valor da multa, somente a parcela do CONTRATO ou do item da mesma inadimplida, por infração a qualquer cláusula ou condição do CONTRATO, e aplicada em dobro na sua reincidência;

c) De 10% (dez por cento) sobre o valor total do CONTRATO, no caso de recusa injustificada do licitante adjudicatário em firmar o CONTRATO ou em aceitar ou em retirar o instrumento equivalente, ou deixar de apresentar os documentos exigidos para sua celebração, conforme o caso, no prazo e condições estabelecidas;

III) Impedimento de licitar e contratar com o Município de Igarapava, pelo prazo de até cinco anos, para o licitante que, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o CONTRATO, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do CONTRATO, executar a mesma em desconformidade com as determinações da Prefeitura;

IV) Declaração de inidoneidade do licitante adjudicatário no caso deste portar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, prazo esse que vigorará enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a sanção, sem prejuízo das multas previstas no Edital e das demais cominações legais;

17.2. No processo de aplicação de sanções, é assegurado o direito ao contraditório e à ampla defesa, ficando esclarecido que o prazo para apresentação de defesa prévia será de 5 (cinco) dias úteis contados da respectiva intimação, à exceção da declaração de inidoneidade, cujo prazo de defesa é de 10 (dez) dias úteis;

17.3. O valor das multas aplicadas deverá ser recolhido no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da data da notificação. Se o valor da multa não for pago, ou depositado, será automaticamente descontado do pagamento a que o licitante contratado fizer jus. Em caso



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENTO
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

de inexistência ou insuficiência de crédito do licitante contratado, o valor devido será cobrado administrativamente e/ou judicialmente;

17.4. As sanções previstas nesta cláusula poderão ser aplicadas cumulativamente, após regular processo administrativo;

17.5. O processo de aplicação de quaisquer das penalidades previstas iniciar-se-á com a instauração de processo administrativo para esta finalidade, assegurado o contraditório e a ampla defesa, os prazos definidos e a publicidade que o caso requer.

17.6. Os licitantes sujeitar-se-ão à imposição de multa correspondente a 2% (dois por cento) do valor da proposta se, por ato ou omissão de seu representante, provocar tumulto na sessão do Pregão ou retardar, o procedimento licitatório, ou ainda desistir de lance ofertados.

18. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1. As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre as interessadas, atendidos o interesse público e o da Administração, sem comprometimento da segurança da contratação;

18.2. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do licitante, desde que sejam possíveis a aferição da sua qualidade e a exata compreensão da sua proposta durante a realização da sessão pública deste Pregão e desde que não fique comprometido o interesse do órgão promotor do certame, bem como a finalidade e a segurança da futura contratação;

18.3. É facultada ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo;

18.4. Nenhuma indenização será devida aos licitantes pela elaboração ou pela apresentação de documentação referente ao presente Edital;

18.5. A adjudicação do objeto da licitação ao licitante vencedor e a homologação do resultado desta licitação não implicarão direito a contratação;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENT0
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

18.6. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital, exclui-se o dia do início e inclui-se o do vencimento, observando-se que só se iniciam e vencem prazos em dia de expediente normal na Prefeitura Municipal de Igarapava - SP, exceto quando for explicitamente disposto em contrário;

18.7. O Prefeito Municipal de Igarapava poderá revogar a presente licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou mediante provocação de terceiros, nos termos do art. 49, da Lei no 8.666/93;

18.8. No caso de alteração deste Edital no curso do prazo estabelecido para a realização do Pregão, este prazo será reaberto, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas;

18.9. Havendo a necessidade de requerer autenticação de quaisquer dos documentos inerentes à participação deste certame, o interessado deverá requerê-lo com antecedência de 01 (um) dia útil antes do prazo para recebimento dos respectivos envelopes, apresentando, para o procedimento, o respectivo original. O horário de atendimento ao público para a autenticação dos documentos é de segunda a sexta-feira, das 12 às 17 horas, à exceção de feriados;

18.10. Havendo divergências na interpretação dos documentos relativos ao presente certame, prevalecerá inquestionavelmente o disposto neste Edital, seguido subsidiariamente do disposto no Anexo I e, após, nos demais anexos;

18.11. Na hipótese de não haver expediente no dia da abertura da presente licitação, ficará esta transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo local e horário, anteriormente estabelecidos;

18.12. Quaisquer alterações, quer seja reabertura de prazo, suspensão ou aviso, estas serão disponibilizadas no mesmo site em que fora disponibilizado o edital;

18.13. Os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro;

18.14. Fazem parte integrante deste Edital:



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENTO
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

18.14.1. Anexo I - Termo de Referência;

18.14.2. Anexo II - Declaração de Cumprimento dos Requisitos de Habilitação;

18.14.3. Anexo III - Planilha Estimativa de Custo;

18.14.4. Anexo IV – Modelo para Apresentação de Proposta de Preço;

18.14.5. Anexo V - Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo Superveniente a Habilitação;

18.14.6. Anexo VI - Declaração de que não emprega menor de dezoito anos;

18.14.7. Anexo VII - Minuta de CONTRATO;

18.14.8. Anexo VIII – Termo de Credenciamento;

18.14.9. Anexo IX – Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte;

18.14.10. Anexo X - Declaração de Ciência das Exigências do Edital e Objeto;

18.14.11. Anexo XI – Recibo de Retirada de Edital;

18.14.12. Anexo XII - LC 01 - Termo de Ciência e Notificação.

18.15. Para dirimir, na esfera judicial, as questões oriundas do presente Edital será competente o foro da comarca de Igarapava – SP.

E, para que ninguém alegue desconhecimento, o edital resumido deste Edital é afixado no mural, no Paço Municipal.

Igarapava - SP, 26 de março de 2018.

**JOSÉ RICARDO RODRIGUES MATTAR
PREFEITO MUNICIPAL**



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENTO
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

ANEXO I

PREGÃO PRESENCIAL 008/2018

TERMO DE REFERÊNCIA

1. Objeto

Aquisição parcelada de gêneros alimentícios do tipo: carnes bovina, suína e aves, processados e semi-processados e derivados de laticínio (queijo tipo *mussarela*), para a composição do cardápio da merenda escolar, conforme especificações e quantidades abaixo:

COTA PRINCIPAL			
Item	Produtos	Und.	Quant.
01	<p>CARNE BOVINA PATINHO MOÍDO CONGELADO IQF (KG): Classificação/ Características gerais: Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponevroses. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). O produto deve estar de acordo com a NTA-3 do Decreto estadual nº12486 de 20/10/78, Portaria nº 1428/MS, de novembro de 1993 e Resolução nº23 de 15/03/2000. A Carne bovina deverá ser moída em disco de aprox. 6mm, e sofrer processo de congelamento por IQF, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de – 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.</p> <p>Embalagem: o produto deverá estar embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, em pacotes de 02 a 05Kg. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.</p> <p>Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p> <p>Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.</p>	Kg	11.434,50
02	<p>MÚSCULO TRASEIRO EM ISCAS (KG): Classificação/ Características gerais: Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponevroses. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). O produto deve estar de acordo com a NTA-3 do Decreto estadual nº12486 de 20/10/78, Portaria nº 1428/MS, de novembro de 1993 e Resolução nº23 de 15/03/2000. A Carne bovina em tiras congelada, Tipo Músculo Traseiro deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de – 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.</p> <p>Embalagem: o produto deverá estar embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 02Kg a 05kg, tendo as iscas com dimensões aproximadas de 4x2x2 cm. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.</p> <p>Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar</p>	Kg	9.801



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENTO
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

	adequadamente uniformizados. Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.		
03	PERNIL SUÍNO EM CUBOS/ISCAS (KG): Classificação/ Características gerais: Proveniente de machos da espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses, sem osso e pele) os cubos deverão ter aproximadamente 2x2x2 cm . A carne suína em cubos congelada, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de – 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Embalagem: o produto deverá estar embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 02 Kg. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.	Kg	2.904
04	PRESUNTO COZIDO SEM CAPA DE GORDURA (KG): Classificação/ Características gerais: O produto deverá ser obtido a partir de pernil suíno, sal, açúcar, especiarias, conservantes e estabilizantes de acordo com a legislação vigente. Ser livre de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Não serão permitidas embalagens danificadas. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, em peças de aproximadamente 3,3 Kg. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, conservação e peso. Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.	Kg	108,75
05	QUEIJO TIPO MUSSARELA (KG): Classificação/ Características gerais: produto elaborado unicamente com leite de vaca, provenientes de animais sadios, com formato de paralelepípedo. A crosta deverá ser fina ou não formada; a consistência semidura, rígida e a textura fechada indicando nenhuma fermentação. Processado em condições higiênicas sanitárias. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, em peças de aproximadamente 4,1 Kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: denominação “queijo”, seguida do nome que indique a variedade e classe, endereço do fabricante, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento, de acordo com a NTA 11 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA – 2244/97). Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.	Kg	217,50
06	SALSICHA TIPO HOT DOG (KG): Classificação/ Características gerais: Carne Mecanicamente Separada de Ave, Carne Suína, Água, Carne de Ave, Pele de Ave, Proteína de Soja, Amido, Sal, Páprica, Açúcar, Cebola, Aromatizantes: Aroma Natural de Fumaça, Aromas Naturais (Com Alho e Pimenta) e Aromas Naturais de Carnes, congelada, contendo 02 % de amido, isenta de pimenta, corantes artificiais, cartilagens, ossos e granulações. A) Nitrito de potássio ou de sódio: máximo de 0,02%, quando usados isoladamente ou combinados: B) Nitrito de Potássio ou de sódio, associados ou não: máximo de 0,05%. C) Cloreto de sódio: máximo 2%. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal,	Kg	8.349



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENTO
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

	<p>com indícios de fermentação pútrida. O produto deve estar de acordo com a NTA-3 do Decreto estadual nº12486 de 20/10/78. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de – 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.</p> <p>Embalagem: As salsichas deverão ter peso unitário de 45 a 50g acondicionadas em pacotes de 3kg a 5kg, embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.</p> <p>Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p> <p>Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue. Em decorrência da análise, solicita-se que a amostra apresentada seja resfriada.</p>		
07	<p>SASSAMI SEM PELE E SEM ADIÇÃO DE SAL E TEMPEROS (KG):</p> <p>Classificação/ Características gerais: sem osso e sem pele, manipulado em condições higiênicas sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelado e transportado à temperatura de - 18°C ou inferior.</p> <p>Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de aproximadamente 2Kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento, de acordo com a NTA 76 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA – 2244/97).</p> <p>Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p> <p>Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue. Em decorrência da análise, solicita-se que a amostra apresentada seja resfriada.</p>	Kg	12.251,25
08	<p>MORTADELA:</p> <p>Classificação/ Características gerais: Carne mecanicamente separada de ave, gordura de ave, pele de ave, amido, água, proteína de soja, miúdos de ave (pode conter fígado, moela e/ou coração), sal, carne de ave, açúcar, alho, aromatizantes: aroma natural de fumaça, aromas naturais (com pimenta) e aroma idêntico ao natural (com alho), estabilizantes: tripolifosfato de sódio e pirofosfato dissódico, realçador de sabor: glutamato monossódico, antioxidante: isoascorbato de sódio, conservador: nitrito de sódio, corante natural: carmim de cochonilha.</p> <p>Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, em peças de aproximadamente 5Kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento, de acordo com a NTA 76 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA – 2244/97).</p> <p>Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p> <p>Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue. Em decorrência da análise, solicita-se que a amostra apresentada seja resfriada.</p>	Kg	90,75
09	<p>LINGUIÇA TIPO TOSCANA (KG):</p> <p>Classificação/ Características gerais: linguiça frescal toscana preparada com carne suína não mista, toucinho e condimentos, sem adição de pimenta, com aspecto normal, firme, sem umidade não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada.</p> <p>Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, em pacotes de 5Kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação,</p>	Kg	907,50



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENTO
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

	<p>prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento, de acordo com a NTA 76 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA – 2244/97).</p> <p>Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p> <p>Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue. Em decorrência da análise, solicita-se que a amostra apresentada seja resfriada.</p>		
COTA RESERVADA			
Item	Produtos	Und.	Quant.
10	<p>CARNE BOVINA PATINHO MOÍDO CONGELADO IQF (KG): Classificação/ Características gerais: Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponevroses. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). O produto deve estar de acordo com a NTA-3 do Decreto estadual nº12486 de 20/10/78, Portaria nº 1428/MS, de novembro de 1993 e Resolução nº23 de 15/03/2000. A Carne bovina deverá ser moída em disco de aprox. 6mm, e sofrer processo de congelamento por IQF, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de – 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.</p> <p>Embalagem: o produto deverá estar embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, em pacotes de 02 a 05Kg. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.</p> <p>Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p> <p>Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.</p>	Kg	3.811,50
11	<p>MUSCULO TRASEIRO EM ISCAS (KG): Classificação/ Características gerais: Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponevroses. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). O produto deve estar de acordo com a NTA-3 do Decreto estadual nº12486 de 20/10/78, Portaria nº 1428/MS, de novembro de 1993 e Resolução nº23 de 15/03/2000. A Carne bovina em tiras congelada, Tipo Músculo Traseiro deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de – 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.</p> <p>Embalagem: o produto deverá estar embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 02Kg a 05kg, tendo as iscas com dimensões aproximadas de 4x2x2 cm. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.</p> <p>Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p> <p>Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.</p>	Kg	3.267
12	<p>PERNIL SUINO EM CUBOS/ISCAS (KG): Classificação/ Características gerais: Proveniente de machos da espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses, sem osso e pele) os cubos deverão ter aproximadamente 2x2x2 cm. A carne suína em cubos congelada, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de – 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.</p> <p>Embalagem: o produto deverá estar embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível,</p>	Kg	968



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENTO
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

	<p>atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 02 Kg. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.</p> <p>Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p> <p>Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.</p>		
13	<p>PRESUNTO COZIDO SEM CAPA DE GORDURA (KG): Classificação/ Características gerais: O produto deverá ser obtido a partir de pernil suíno, sal, açúcar, especiarias, conservantes e estabilizantes de acordo com a legislação vigente. Ser livre de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Não serão permitidas embalagens danificadas. Prazo de validade mínimo de 6 meses.</p> <p>Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, em peças de aproximadamente 3,3 Kg. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, conservação e peso.</p> <p>Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p> <p>Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.</p>	Kg	36,25
14	<p>QUEIJO TIPO MUSSARELA (KG): Classificação/ Características gerais: produto elaborado unicamente com leite de vaca, provenientes de animais sadios, com formato de paralelepípedo. A crosta deverá ser fina ou não formada; a consistência semidura, rígida e a textura fechada indicando nenhuma fermentação. Processado em condições higiênicas sanitárias.</p> <p>Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, em peças de aproximadamente 4,1 Kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: denominação “queijo”, seguida do nome que indique a variedade e classe, endereço do fabricante, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento, de acordo com a NTA 11 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA – 2244/97).</p> <p>Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p> <p>Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.</p>	Kg	72,5
15	<p>SALSICHA TIPO HOT DOG (KG): Classificação/ Características gerais: Carne Mecanicamente Separada de Ave, Carne Suína, Água, Carne de Ave, Pele de Ave, Proteína de Soja, Amido, Sal, Páprica, Açúcar, Cebola, Aromatizantes: Aroma Natural de Fumaça, Aromas Naturais (Com Alho e Pimenta) e Aromas Naturais de Carnes, congelada, contendo 02 % de amido, isenta de pimenta, corantes artificiais, cartilagens, ossos e granulações. A) Nitrito de potássio ou de sódio: máximo de 0,02%, quando usados isoladamente ou combinados: B) Nitrito de Potássio ou de sódio, associados ou não: máximo de 0,05%. C) Cloreto de sódio: máximo 2%. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. O produto deve estar de acordo com a NTA-3 do Decreto estadual nº12486 de 20/10/78. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de – 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.</p> <p>Embalagem: As salsichas deverão ter peso unitário de 45 a 50g acondicionadas em pacotes de 3kg a 5kg, embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.</p> <p>Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar</p>	Kg	2.783



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENTO
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

	<p>adequadamente uniformizados.</p> <p>Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue. Em decorrência da análise, solicita-se que a amostra apresentada seja resfriada.</p>		
16	<p>SASSAMI SEM PELE E SEM ADIÇÃO DE SAL E TEMPEROS (KG):</p> <p>Classificação/ Características gerais: sem osso e sem pele, manipulado em condições higiênicas sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelado e transportado à temperatura de - 18°C ou inferior.</p> <p>Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de aproximadamente 2Kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento, de acordo com a NTA 76 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA – 2244/97).</p> <p>Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p> <p>Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue. Em decorrência da análise, solicita-se que a amostra apresentada seja resfriada.</p>	Kg	4.083,75
17	<p>MORTADELA:</p> <p>Classificação/ Características gerais: Carne mecanicamente separada de ave, gordura de ave, pele de ave, amido, água, proteína de soja, miúdos de ave (pode conter fígado, moela e/ou coração), sal, carne de ave, açúcar, alho, aromatizantes: aroma natural de fumaça, aromas naturais (com pimenta) e aroma idêntico ao natural (com alho), estabilizantes: tripolifosfato de sódio e pirofosfato dissódico, realçador de sabor: glutamato monossódico, antioxidante: isoascorbato de sódio, conservador: nitrito de sódio, corante natural: carmim de cochonilha.</p> <p>Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, em peças de aproximadamente 5Kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento, de acordo com a NTA 76 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA – 2244/97).</p> <p>Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p> <p>Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue. Em decorrência da análise, solicita-se que a amostra apresentada seja resfriada.</p>	Kg	30,25
18	<p>LINGUIÇA TIPO TOSCANA (KG):</p> <p>Classificação/ Características gerais: linguiça frescal toscana preparada com carne suína não mista, toucinho e condimentos, sem adição de pimenta, com aspecto normal, firme, sem umidade não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada.</p> <p>Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, em pacotes de 5Kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento, de acordo com a NTA 76 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA – 2244/97).</p> <p>Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p> <p>Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue. Em decorrência da análise, solicita-se que a amostra apresentada seja resfriada.</p>	Kg	302,5



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENT0
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

2. Justificativa

A pretendida aquisição dos gêneros alimentícios anteriormente descritos tem por objetivo atender a obrigatoriedade de elaboração de cardápio adequado para os alunos da rede pública.

3. Prazo, Forma e Local de Entrega

Será(ão) observado(s) o(s) cronograma(s) de entrega a serem definidos pelo setor, constando a periodicidade e quantidade e validade mínima para consumo.

A entrega dos gêneros alimentícios é parcelada, a critério da Administração Municipal, e as quantidades são estimadas para um período de 12 (doze) meses, contando a partir da data de assinatura do contrato.

Os gêneros alimentícios deverão ser entregues somente mediante requisição oficial prévia, autorizada, encaminhada pelo Departamento de Compras deste Município ou Cozinha Piloto (não sendo aceitos, sob qualquer hipótese, precipuamente para fins de pagamento, gêneros alimentícios entregues e não requisitados).

Após o envio da requisição, o que será feito mediante comunicado por fax, email ou por correspondência, e o produto deverá ser entregue dentro do **prazo máximo de 03 (três) dias após o recebimento da requisição.**

As entregas poderão eventualmente ser suspensas ou alteradas, a critério da ADMINISTRAÇÃO observado, no que couber, as disposições constantes na Lei Federal n.º 8.666/93.

O transporte e a descarga dos gêneros alimentícios nos locais designados e os custos com embalagem e armazenamento até o local de entrega, correrão por conta da CONTRATADA, sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente.

Após a assinatura do Contrato os gêneros alimentícios deverão ser entregues de acordo com o cronograma na Cozinha Piloto, sito a rua Ângelo Colmanetti n 75, em Igarapava/SP, e nas escolas e instituições listadas abaixo com seus respectivos endereço, conforme a necessidade, e de acordo com as solicitações, o que deverá ser informado no ato da requisição:

Listas de escolas e instituições de entrega	
Escolas	Endereço
EMEF- Industrial (Alfredo Cesário)	Rua André Ribeiro Mendonça, n°467 - Bairro Alto da Fé Telefone: 3172-1405
EMEF- Jardel	Rua José Macário dos Santos, S/Nº - Bairro Assad Salim Telefone 3172-2994
EMEF- Dantes	Rua Benjamin Constant, n° 443 - Bairro Centro Telefone: 3172-1301
EMEF- Usina Junqueira (Cel. Quito)	Rua Três, S/Nº - Usina Junqueira Telefone: 3172-0339
EMIF – Usina Parque	Rua Três, S/Nº - Usina Junqueira Telefone: 3172-0339
EMEF- Chico Ribeiro	Rua Saldanha Marinho, n° 365 - Bairro Centro Telefone: 3172-1809
EMEIF-Lucia Marcacine	Rua Ângelo Colmanete, S/Nº - Bairro Vila Marilene



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENT0
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

	Telefone: 3172-5424
EMEIF- Maria Conceição	Rua Joaquina Alves de Freitas, nº150 - Bairro Meibal Terra Piedade Telefone: 3172-6732
EMEIF- Nicolau Saad	Rua Padre Zeferino, nº 614 - Bairro Centro Telefone: 3172-4876
EMEFE – Maria Luzia (AMEI)	Rua Azarias Arantes, nº 629 - Bairro Vila Gomes Telefone: 3172-2815 e 3172-5861
EEEM- Bizutti	Rua Joaquina Angélica Ferreira, nº210 - Bairro Santa do Rita do Paraíso Telefone: 3172-1621
Alvorada Nova Lar Escola	Chácara Santa Ana, S/Nº - Rural Telefone: 3172-2576
EMEIF- Alberto Faria	Rua Rosina Basile Bortoleto, nº135 - Bairro Waldir Dib Mattar Telefone: 3172-2314
EMEIF- Cheda Moises	Rua João Pessoa, n º231 - Bairro Santo Antônio Telefone: 3172-2339
EMEIF- Orlando Gomes	Rua Manoel Pignatti, nº 309 - Bairro Evaristo Nunes Telefone: 3172-3189
EMEIF- Paulo Bortoleto	Rua Georgides Gonçalves, nº 81 - Bairro José Pimentel Telefone: 3172-5863
CRECHE- Amiguinhos	Rua Ângelo Colmaneti, nº151 - Bairro Vila Marilene Telefone: 3172-4342/31729325
CRECHE- Diana Calil	Benjamin Constan, nº 789 - Bairro Saudade Telefone: 3172-7563
CRECHE- Lucélia Souza	Rua Juhiba Rodrigues Sora, nº 36 - Bairro Alceu Molina Telefone: 3172-5961
IF – Casa da Criança	Presidente Vargas, nº 125 - Bairro Centro Telefone: 3172-1078
IF-AMADA	José Teixeira, nº 725 - Bairro Centro Telefone: 3172-3205

As marcas dos gêneros alimentícios não poderão ser substituídas no decorrer do contrato sem a solicitação prévia da CONTRATADA e autorização da ADMINISTRAÇÃO, mesmo que sejam por gêneros alimentícios de qualidades equivalentes.

4. Da Fiscalização, Recebimento e Aceitação

A futura CONTRATADA sujeitar-se-á à fiscalização de todos os gêneros alimentícios no ato da entrega, reservando-se à ADMINISTRAÇÃO, através do responsável, o direito de não proceder ao recebimento, caso não encontre os mesmos em condições satisfatórias, assim consideradas as mínimas condições de uso, em condições normais, nas mesmas condições aceitas pelas amostras apresentadas.

A fiscalização durante a execução do objeto do CONTRATO será exercida no interesse da Prefeitura Municipal de Igarapava - SP e não exclui nem reduz a responsabilidade do licitante CONTRATADO, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades e, na sua ocorrência, não implica co-responsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos.

Quaisquer exigências da Fiscalização do CONTRATO (mediante gestor nomeado para este fim) inerentes ao objeto da mesma deverão ser prontamente atendidas pela CONTRATADA.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENTO
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

O licitante CONTRATADO responde, civil e penalmente, por quaisquer danos materiais ou pessoais ocasionados, à Administração e/ou a terceiros, por seus empregados, dolosa ou culposamente, e deve comunicar imediatamente, por escrito, à Prefeitura de Igarapava, através do fiscal do contrato formalmente designado pela autoridade superior, qualquer anormalidade verificada, inclusive de ordem funcional.

O recebimento será efetivado nos seguintes termos:

a) Provisoriamente, para efeito de posterior verificação do produto ofertado com as especificações constantes no futuro contrato e, em consonância com a proposta a ser apresentada pela CONTRATADA no processo licitatório.

b) Definitivamente, após a verificação da qualidade e quantidade do produto e consequente aceitação pelo Setor Competente.

Recebido o objeto, nos termos dos parágrafos acima, se a qualquer tempo durante a sua utilização normal vier a se constatar discrepância com as especificações, proceder-se-á a imediata notificação da CONTRATADA para efetuar a substituição do mesmo.

O objeto da pretensa contratação será recebido pela Administração no prazo de **03 (três) dias após o recebimento da requisição** oficial emitida pela Administração e, havendo qualquer anormalidade constatada, será devidamente comunicado ao licitante adjudicatária para que esta providencie a correção e ou substituição do produto entregue no prazo de 24 (vinte e quatro) horas. A Administração deverá informar por escrito ao licitante CONTRATADO, especificando a irregularidade do produto, o lote e demais observações pertinentes. Em não sendo substituído o(s) produto(s) apresentados defeituosos, o correspondente pagamento do documento fiscal será suspenso até a definitiva regularização e/ou substituição, sob qualquer hipótese. Não será considerada irregularidade o desgaste natural do produto fornecido.

Caso a empresa CONTRATADA continue reiteradamente a apresentar objeto que não esteja em conformidade com as especificações previstas, o fato será considerado como inexecução total, gerando a rescisão do contrato com a consequente aplicação das penalidades cabíveis ao caso.

5. Condições, Prazo e Forma de Pagamento

O pagamento será efetuado somente dos produtos requisitados, através de requisição oficial, encaminhados pelo Departamento de Compras do Município de Igarapava.

O pagamento será programado para até 30 (trinta) dias, contados da apresentação do documento fiscal e mediante a comprovação de entrega e recebimento do item solicitado (juntado o documento de requisição), devidamente acostado na respectiva Nota Fiscal, atestado através de funcionário especialmente designado pelo Departamento Municipal de Educação, respeitada a ordem de pagamento e respectivas normas fiscais e contábeis que regem a Administração Pública.

O preço a ser pago pelo objeto da pretensa contratação será aquele obtido na sessão do certame licitatório, garantindo-se a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENTO
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

6. Da Apresentação das Amostras

Os licitantes vencedores deverão apresentar amostras de todos os itens dos quais se sagraram vencedores no prazo de 02 (dois) dias úteis.

As amostras deverão ser entregues na Cozinha Piloto, sito à Rua Ângelo Colmanetti, nº 75, em Igarapava/SP, nos moldes abaixo:

Item	Gêneros alimentícios	Forma de Apresentação das Amostras
1 - 10	CARNE BOVINA PATINHO MOÍDO CONGELADO IQF (KG): Conforme especificações constantes no item 01.	* Apresentar amostra, na menor embalagem original.
2 - 11	MÚSCULO TRASEIRO EM ISCAS (KG): Conforme especificações constantes no item 01.	* Apresentar amostra, na menor embalagem original.
3 - 12	PERNIL SUÍNO EM CUBOS/ISCAS (KG): Conforme especificações constantes no item 01.	* Apresentar amostra, na menor embalagem original.
4 - 13	PRESUNTO COZIDO SEM CAPA DE GORDURA (KG): Conforme especificações constantes no item 01.	* Apresentar amostra, na menor embalagem original.
5 - 14	QUEIJO TIPO MUSSARELA (KG): Conforme especificações constantes no item 01.	* Apresentar amostra, na menor embalagem original.
6 - 15	SALSICHA TIPO HOT DOG (KG): Conforme especificações constantes no item 01.	* Apresentar amostra, na menor embalagem original.
7 - 16	SASSAMI SEM PELE E SEM ADIÇÃO DE SAL E TEMPEROS (KG): Conforme especificações constantes no item 01.	* Apresentar amostra, na menor embalagem original.
8 - 17	MORTADELA (KG): Conforme especificações constantes no item 01.	* Apresentar amostra, na menor embalagem original.
9 - 18	LINGUIÇA TIPO TOSCANA (KG): * Apresentar amostra, na menor embalagem original.	* Apresentar amostra, na menor embalagem original.

* Devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente e corresponder ao produto entregue.

NÃO SERÃO DEVOLVIDAS AS AMOSTRAS APRESENTADAS PARA AVALIAÇÃO.

7. Do Cronograma e Horários de Entrega

Cronograma:

Item	Gêneros alimentícios	Und	Forma de Entrega
1 - 10	CARNE BOVINA PATINHO MOÍDO CONGELADO IQF (KG):	Kg	2 a 3 vezes por semana
2 - 11	MÚSCULO TRASEIRO EM ISCAS (KG):	Kg	2 a 3 vezes por semana
3 - 12	PERNIL SUÍNO EM CUBOS/ISCAS (KG):	Kg	2 a 3 vezes por semana
4 - 13	PRESUNTO COZIDO SEM CAPA DE GORDURA (KG):	Kg	2 a 3 vezes por semana
5 - 14	QUEIJO TIPO MUSSARELA:	Kg	2 a 3 vezes por semana
6 - 15	SALSICHA TIPO HOT DOG (KG):	Kg	2 a 3 vezes por semana
7 - 16	SASSAMI SEM PELE E SEM ADIÇÃO DE SAL E TEMPEROS (KG):	Kg	2 a 3 vezes por semana
8 - 17	MORTADELA (KG):	Kg	2 a 3 vezes por semana
9 - 18	LINGUIÇA TIPO TOSCANA (KG):	Kg	2 a 3 vezes por semana



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENT0
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

Horários:

Os Horários para entrega é de segunda a sexta-feira das **06:00hs às 11:00hs**.

O Departamento responsável, desde que esteja dentro dos parâmetros de “gêneros alimentícios, unidade e quantidade total”, poderá a cada pedido variar as quantidades dos itens para as entregas.

8. Da Cota Reservada e da Cota Principal

Em atendimento às disposições do art. 48, inc. III da Lei Complementar n.º 123/2006, alterada pela Lei Complementar n.º 147/2014, fica estabelecido como Cota Reservada exclusiva para Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, assim como seus equiparados, o importe de até 25% dos itens licitados desde que divisíveis, sendo o restante considerado como Cota Principal.

9. Do Valor Estimado

Com base nas cotações fornecidas o valor estimado previsto desta pretensa contratação é de **R\$ 1.002.192,07 (Um milhão, dois mil e cento e noventa e dois reais e sete centavos)**.

PAULA SILVA MARANHA BORGES
Nutricionista

ELISABETE JORGE SCANDIUZZI
Diretora do Departamento de Educação



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENTO
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

ANEXO II

PREGÃO PRESENCIAL 008/2018

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA DE CUMPRIMENTO DE REQUISITO DE HABILITAÇÃO

(razão social na empresa)

CNPJ N.º : _____ com sede na _____
(n.º de inscrição)

(endereço completo)

por intermédio de seu representante legal, infra-assinado, para cumprimento do previsto no inciso VII do artigo 4.º da Lei n.º 10.520, de 17/07/2002, para os fins de participação de Pregão Presencial 008/2018, **DECLARA** expressamente que cumpre plenamente os requisitos de habilitação exigidos no Edital do Pregão em epígrafe.

_____, _____ de _____ de 2018.

(assinatura do responsável pela empresa)

Nome ou carimbo:

Cargo ou carimbo:

OBS.: Esta declaração deverá ser entregue ao Pregoeiro, após a abertura da sessão, antes e separadamente dos envelopes (Proposta de Preço e Habilitação) exigidos nesta licitação.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENT0
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

ANEXO III

PREGÃO PRESENCIAL 008/2018

PLANILHA ESTIMATIVA DE CUSTO

Os custos foram elaborados com base em pesquisa de preços local e consulta a sites especializados.

COTA PRINCIPAL					
Item	Produtos	Und	Quant	Valor Unit. (R\$)	Valor Total* (R\$)
01	<p>CARNE BOVINA PATINHO MOÍDO CONGELADO IQF (KG): Classificação/ Características gerais: Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponevroses. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). O produto deve estar de acordo com a NTA-3 do Decreto estadual nº12486 de 20/10/78, Portaria nº 1428/MS, de novembro de 1993 e Resolução nº23 de 15/03/2000. A Carne bovina deverá ser moída em disco de aprox. 6mm, e sofrer processo de congelamento por IQF, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de – 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.</p> <p>Embalagem: o produto deverá estar embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, em pacotes de 02 a 05Kg. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.</p> <p>Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p> <p>Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.</p>	Kg	11.434,50	21,94	250.872,93
02	<p>MÚSCULO TRASEIRO EM ISCAS (KG): Classificação/ Características gerais: Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponevroses. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). O produto deve estar de acordo com a NTA-3 do Decreto estadual nº12486 de 20/10/78, Portaria nº 1428/MS, de novembro de 1993 e</p>	Kg	9.801,00	19,76	193.667,76



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENTO
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

	<p>Resolução nº23 de 15/03/2000. A Carne bovina em tiras congelada, Tipo Músculo Traseiro deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de – 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.</p> <p>Embalagem: o produto deverá estar embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 02Kg a 05kg, tendo as iscas com dimensões aproximadas de 4x2x2 cm. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.</p> <p>Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p> <p>Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.</p>				
03	<p>PERNIL SUÍNO EM CUBOS/ISCAS (KG): Classificação/ Características gerais: Proveniente de machos da espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses, sem osso e pele) os cubos deverão ter aproximadamente 2x2x2 cm. A carne suína em cubos congelada, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de – 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.</p> <p>Embalagem: o produto deverá estar embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 02 Kg. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.</p> <p>Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p> <p>Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.</p>	Kg	2.904,00	15,93	46.260,72
04	<p>PREZUNTO COZIDO SEM CAPA DE GORDURA (KG): Classificação/ Características gerais: O produto deverá ser obtido a partir de pernil suíno, sal, açúcar, especiarias, conservantes e estabilizantes de</p>	Kg	108,75	17,99	1.956,41



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENT0
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

	<p>acordo com a legislação vigente. Ser livre de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Não serão permitidas embalagens danificadas. Prazo de validade mínimo de 6 meses.</p> <p>Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, em peças de aproximadamente 3,3 Kg. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, conservação e peso.</p> <p>Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p> <p>Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.</p>				
05	<p>QUEIJO TIPO MUSSARELA (KG): Classificação/ Características gerais: produto elaborado unicamente com leite de vaca, provenientes de animais sadios, com formato de paralelepípedo. A crosta deverá ser fina ou não formada; a consistência semidura, rígida e a textura fechada indicando nenhuma fermentação. Processado em condições higiênicas sanitárias.</p> <p>Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, em peças de aproximadamente 4,1 Kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: denominação “queijo”, seguida do nome que indique a variedade e classe, endereço do fabricante, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento, de acordo com a NTA 11 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA – 2244/97).</p> <p>Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p> <p>Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.</p>	Kg	217,50	25,16	5.472,30
06	<p>SALSICHA TIPO HOT DOG (KG): Classificação/ Características gerais: Carne Mecanicamente Separada de Ave, Carne Suína, Água, Carne de Ave, Pele de Ave, Proteína de Soja, Amido, Sal, Páprica, Açúcar, Cebola, Aromatizantes: Aroma Natural de Fumaça, Aromas Naturais (Com Alho e Pimenta) e Aromas Naturais de Carnes, congelada, contendo 02 % de amido, isenta de pimenta, corantes artificiais, cartilagens, ossos e granulações. A) Nitrito de potássio ou de sódio: máximo de 0,02%, quando usados isoladamente ou combinados: B) Nitrito de</p>	Kg	8.349,00	8,35	69.714,15



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENTO
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

	<p>Potássio ou de sódio, associados ou não: máximo de 0,05%. C) Cloreto de sódio: máximo 2%. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. O produto deve estar de acordo com a NTA-3 do Decreto estadual nº12486 de 20/10/78. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de – 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.</p> <p>Embalagem: As salsichas deverão ter peso unitário de 45 a 50g acondicionadas em pacotes de 3kg a 5kg, embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.</p> <p>Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p> <p>Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue. Em decorrência da análise, solicita-se que a amostra apresentada seja resfriada.</p>				
07	<p>SASSAMI SEM PELE E SEM ADIÇÃO DE SAL E TEMPEROS (KG): Classificação/ Características gerais: sem osso e sem pele, manipulado em condições higiênicas sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelado e transportado à temperatura de - 18°C ou inferior.</p> <p>Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de aproximadamente 2Kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento, de acordo com a NTA 76 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA – 2244/97).</p> <p>Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p> <p>Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue. Em decorrência da análise, solicita-se que a amostra apresentada seja resfriada.</p>	Kg	12.251,25	13,72	168.087,15
08	<p>MORTADELA: Classificação/ Características gerais: Carne mecanicamente separada de ave, gordura de ave, pele de ave, amido, água, proteína</p>	Kg	90,75	14,94	1.355,81



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENTO
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

	<p>de soja, miúdos de ave (pode conter fígado, moela e/ou coração), sal, carne de ave, açúcar, alho, aromatizantes: aroma natural de fumaça, aromas naturais (com pimenta) e aroma idêntico ao natural (com alho), estabilizantes: tripolifosfato de sódio e pirofosfato dissódico, realçador de sabor: glutamato monossódico, antioxidante: isoascorbato de sódio, conservador: nitrito de sódio, corante natural: carmim de cochonilha.</p> <p>Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, em peças de aproximadamente 5Kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento, de acordo com a NTA 76 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA – 2244/97).</p> <p>Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p> <p>Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue. Em decorrência da análise, solicita-se que a amostra apresentada seja resfriada.</p>				
09	<p>LINGUIÇA TIPO TOSCANA (KG): Classificação/ Características gerais: linguiça frescal toscana preparada com carne suína não mista, toucinho e condimentos, sem adição de pimenta, com aspecto normal, firme, sem umidade não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada.</p> <p>Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, em pacotes de 5Kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento, de acordo com a NTA 76 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA – 2244/97).</p> <p>Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p> <p>Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue. Em decorrência da análise, solicita-se que a amostra apresentada seja resfriada.</p>	Kg	907,50	15,71	14.256,82
VALOR TOTAL COTA PRINCIPAL (R\$)					751.644,05



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENTO
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

COTA RESERVADA					
Item	Produtos	Und	Quant	Valor Unit. (R\$)	Valor Total* (R\$)
10	<p>CARNE BOVINA PATINHO MOÍDO CONGELADO IQF (KG): Classificação/ Características gerais: Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponevroses. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). O produto deve estar de acordo com a NTA-3 do Decreto estadual nº12486 de 20/10/78, Portaria nº 1428/MS, de novembro de 1993 e Resolução nº23 de 15/03/2000. A Carne bovina deverá ser moída em disco de aprox. 6mm, e sofrer processo de congelamento por IQF, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de – 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.</p> <p>Embalagem: o produto deverá estar embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, em pacotes de 02 a 05Kg. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.</p> <p>Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p> <p>Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.</p>	Kg	3.811,50	21,94	83.624,31
11	<p>MÚSCULO TRASEIRO EM ISCAS (KG): Classificação/ Características gerais: Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponevroses. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). O produto deve estar de acordo com a NTA-3 do Decreto estadual nº12486 de 20/10/78, Portaria nº 1428/MS, de novembro de 1993 e Resolução nº23 de 15/03/2000. A Carne bovina em tiras congelada, Tipo Músculo Traseiro deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de – 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.</p> <p>Embalagem: o produto deverá estar embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 02Kg a 05kg, tendo as iscas com dimensões aproximadas</p>	Kg	3.267,00	19,76	64.555,92



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENTO
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

	<p>de 4x2x2 cm. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.</p> <p>Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p> <p>Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.</p>				
12	<p>PERNIL SUINO EM CUBOS/ISCAS (KG): Classificação/ Características gerais: Proveniente de machos da espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses, sem osso e pele) os cubos deverão ter aproximadamente 2x2x2 cm. A carne suína em cubos congelada, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de – 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.</p> <p>Embalagem: o produto deverá estar embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 02 Kg. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.</p> <p>Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p> <p>Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.</p>	Kg	968,00	15,93	15.420,24
13	<p>PRESUNTO COZIDO SEM CAPA DE GORDURA (KG): Classificação/ Características gerais: O produto deverá ser obtido a partir de pernil suíno, sal, açúcar, especiarias, conservantes e estabilizantes de acordo com a legislação vigente. Ser livre de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Não serão permitidas embalagens danificadas. Prazo de validade mínimo de 6 meses.</p> <p>Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, em peças de aproximadamente 3,3 Kg. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome</p>	Kg	36,25	17,99	652,14



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENTO
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

	<p>e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, conservação e peso.</p> <p>Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p> <p>Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.</p>				
14	<p>QUEIJO TIPO MUSSARELA (KG): Classificação/ Características gerais: produto elaborado unicamente com leite de vaca, provenientes de animais sadios, com formato de paralelepípedo. A crosta deverá ser fina ou não formada; a consistência semidura, rígida e a textura fechada indicando nenhuma fermentação. Processado em condições higiênicas sanitárias.</p> <p>Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, em peças de aproximadamente 4,1 Kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: denominação “queijo”, seguida do nome que indique a variedade e classe, endereço do fabricante, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento, de acordo com a NTA 11 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA – 2244/97).</p> <p>Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p> <p>Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.</p>	Kg	72,50	25,16	1.824,10
15	<p>SALSICHA TIPO HOT DOG (KG): Classificação/ Características gerais: Carne Mecanicamente Separada de Ave, Carne Suína, Água, Carne de Ave, Pele de Ave, Proteína de Soja, Amido, Sal, Páprica, Açúcar, Cebola, Aromatizantes: Aroma Natural de Fumaça, Aromas Naturais (Com Alho e Pimenta) e Aromas Naturais de Carnes, congelada, contendo 02 % de amido, isenta de pimenta, corantes artificiais, cartilagens, ossos e granulações. A) Nitrito de potássio ou de sódio: máximo de 0,02%, quando usados isoladamente ou combinados: B) Nitrito de Potássio ou de sódio, associados ou não: máximo de 0,05%. C) Cloreto de sódio: máximo 2%. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. O produto deve estar de acordo com a NTA-3 do Decreto estadual nº12486 de 20/10/78. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de – 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.</p> <p>Embalagem: As salsichas deverão ter peso unitário de 45 a 50g acondicionadas em pacotes de 3kg a</p>	Kg	2.783,00	8,35	23.238,05



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENTO
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

	<p>5kg, embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.</p> <p>Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p> <p>Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue. Em decorrência da análise, solicita-se que a amostra apresentada seja resfriada.</p>				
16	<p>SASSAMI SEM PELE E SEM ADIÇÃO DE SAL E TEMPEROS (KG): Classificação/ Características gerais: sem osso e sem pele, manipulado em condições higiênicas sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelado e transportado à temperatura de - 18°C ou inferior.</p> <p>Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de aproximadamente 2Kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento, de acordo com a NTA 76 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA – 2244/97).</p> <p>Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p> <p>Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue. Em decorrência da análise, solicita-se que a amostra apresentada seja resfriada.</p>	Kg	4.083,75	13,72	56.029,05
17	<p>MORTADELA: Classificação/ Características gerais: Carne mecanicamente separada de ave, gordura de ave, pele de ave, amido, água, proteína de soja, miúdos de ave (pode conter fígado, moela e/ou coração), sal, carne de ave, açúcar, alho, aromatizantes: aroma natural de fumaça, aromas naturais (com pimenta) e aroma idêntico ao natural (com alho), estabilizantes: tripolifosfato de sódio e pirofosfato dissódico, realçador de sabor: glutamato monossódico, antioxidante: isoascorbato de sódio, conservador: nitrito de sódio, corante natural: carmim de cochonilha.</p> <p>Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, em peças de aproximadamente 5Kg. A embalagem</p>	Kg	30,25	14,94	451,94



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENTO
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

	<p>secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento, de acordo com a NTA 76 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA – 2244/97).</p> <p>Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p> <p>Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue. Em decorrência da análise, solicita-se que a amostra apresentada seja resfriada.</p>				
18	<p>LINGUIÇA TIPO TOSCANA (KG): Classificação/ Características gerais: linguiça frescal toscana preparada com carne suína não mista, toucinho e condimentos, sem adição de pimenta, com aspecto normal, firme, sem umidade não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada.</p> <p>Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, em pacotes de 5Kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento, de acordo com a NTA 76 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA – 2244/97).</p> <p>Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p> <p>Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue. Em decorrência da análise, solicita-se que a amostra apresentada seja resfriada.</p>	Kg	302,50	15,71	4.752,27
VALOR TOTAL COTA RESERVADA (R\$)					250.548,02

TOTAL GERAL ESTIMADO: R\$ 1.002.192,07

** a totalização dos valores no campo respectivo constitui-se apenas num referencial, em razão das quantidades estimadas; em havendo qualquer divergência entre a totalização de valores em relação ao preço unitário, prevalece este último como sendo o valor limite indicativo para a propositura de preços.*



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA

ESTADO DE SÃO PAULO

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000

CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENTO

PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961

E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

ANEXO IV

PREGÃO PRESENCIAL 008/2018

MODELO PARA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇO

(Razão social na empresa)

CNPJ N.º: _____ com sede na _____
(n.º de inscrição)

(Endereço completo)

Por intermédio de seu representante legal, infra-assinado, e para os fins do Pregão Presencial 008/2018, vem apresentar a seguinte proposta de preço:

COTA PRINCIPAL						
Item	Produtos	Und	Quant.	Valor Unit. (R\$)	Valor Total* (R\$)	Marca
01	CARNE BOVINA PATINHO MOÍDO CONGELADO IQF (KG): Classificação/ Características gerais: Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponevroses. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). O produto deve estar de acordo com a NTA-3 do Decreto estadual nº12486 de 20/10/78, Portaria	Kg	11.434,50			



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000

CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENTO

PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961

E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

	<p>nº 1428/MS, de novembro de 1993 e Resolução nº23 de 15/03/2000. A Carne bovina deverá ser moída em disco de aprox. 6mm, e sofrer processo de congelamento por IQF, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de – 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.</p> <p>Embalagem: o produto deverá estar embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, em pacotes de 02 a 05Kg. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.</p> <p>Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p> <p>Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.</p>				
02	<p>MÚSCULO TRASEIRO EM ISCAS (KG):</p> <p>Classificação/ Características gerais: Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponevroses. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). O produto deve estar de acordo com a NTA-3 do Decreto estadual nº12486 de 20/10/78, Portaria nº 1428/MS, de novembro de 1993 e Resolução nº23 de 15/03/2000. A Carne bovina em tiras congelada, Tipo Músculo Traseiro deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de – 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.</p> <p>Embalagem: o produto deverá estar embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 02Kg a 05kg, tendo as iscas com dimensões aproximadas de 4x2x2 cm. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.</p> <p>Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p> <p>Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto,</p>	Kg	9.801,00		



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000

CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENTO

PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961

E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

	devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.				
03	<p>PERNIL SUÍNO EM CUBOS/ISCAS (KG): Classificação/ Características gerais: Proveniente de machos da espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses, sem osso e pele) os cubos deverão ter aproximadamente 2x2x2 cm. A carne suína em cubos congelada, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de – 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Embalagem: o produto deverá estar embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 02 Kg. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.</p>	Kg	2.904,00		
04	<p>PRESUNTO COZIDO SEM CAPA DE GORDURA (KG): Classificação/ Características gerais: O produto deverá ser obtido a partir de pernil suíno, sal, açúcar, especiarias, conservantes e estabilizantes de acordo com a legislação vigente. Ser livre de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Não serão permitidas embalagens danificadas. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, em peças de aproximadamente 3,3 Kg. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, conservação e peso. Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.</p>	Kg	108,75		
05	<p>QUEIJO TIPO MUSSARELA (KG): Classificação/ Características gerais: produto elaborado unicamente com leite de vaca, provenientes de animais sadios, com formato de paralelepípedo. A crosta deverá ser fina ou</p>	Kg	217,50		



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000

CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENTO

PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961

E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

	<p>não formada; a consistência semidura, rígida e a textura fechada indicando nenhuma fermentação. Processado em condições higiênicas sanitárias.</p> <p>Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, em peças de aproximadamente 4,1 Kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: denominação “queijo”, seguida do nome que indique a variedade e classe, endereço do fabricante, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento, de acordo com a NTA 11 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA – 2244/97).</p> <p>Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p> <p>Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.</p>				
06	<p>SALSICHA TIPO HOT DOG (KG):</p> <p>Classificação/ Características gerais: Carne Mecanicamente Separada de Ave, Carne Suína, Água, Carne de Ave, Pele de Ave, Proteína de Soja, Amido, Sal, Páprica, Açúcar, Cebola, Aromatizantes: Aroma Natural de Fumaça, Aromas Naturais (Com Alho e Pimenta) e Aromas Naturais de Carnes, congelada, contendo 02 % de amido, isenta de pimenta, corantes artificiais, cartilagens, ossos e granulações. A) Nitrito de potássio ou de sódio: máximo de 0,02%, quando usados isoladamente ou combinados: B) Nitrito de Potássio ou de sódio, associados ou não: máximo de 0,05%. C) Cloreto de sódio: máximo 2%. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. O produto deve estar de acordo com a NTA-3 do Decreto estadual nº12486 de 20/10/78. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de – 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.</p> <p>Embalagem: As salsichas deverão ter peso unitário de 45 a 50g acondicionadas em pacotes de 3kg a 5kg, embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.</p> <p>Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p> <p>Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue. Em decorrência da análise,</p>	Kg	8.349,00		



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000

CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENTO

PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961

E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

	solicita-se que a amostra apresentada seja resfriada.				
07	<p>SASSAMI SEM PELE E SEM ADIÇÃO DE SAL E TEMPEROS (KG): Classificação/ Características gerais: sem osso e sem pele, manipulado em condições higiênicas sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelado e transportado à temperatura de - 18°C ou inferior. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de aproximadamente 2Kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento, de acordo com a NTA 76 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA – 2244/97). Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue. Em decorrência da análise, solicita-se que a amostra apresentada seja resfriada.</p>	Kg	12.251,25		
08	<p>MORTADELA: Classificação/ Características gerais: Carne mecanicamente separada de ave, gordura de ave, pele de ave, amido, água, proteína de soja, miúdos de ave (pode conter fígado, moela e/ou coração), sal, carne de ave, açúcar, alho, aromatizantes: aroma natural de fumaça, aromas naturais (com pimenta) e aroma idêntico ao natural (com alho), estabilizantes: tripolifosfato de sódio e pirofosfato dissódico, realçador de sabor: glutamato monossódico, antioxidante: isoascorbato de sódio, conservador: nitrito de sódio, corante natural: carmim de cochonilha. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, em peças de aproximadamente 5Kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento, de acordo com a NTA 76 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA – 2244/97). Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue. Em decorrência da análise, solicita-se que a amostra apresentada seja resfriada.</p>	Kg	90,75		



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000

CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENTO

PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961

E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

09	<p>LINGUIÇA TIPO TOSCANA (KG): Classificação/ Características gerais: linguiça frescal toscana preparada com carne suína não mista, toucinho e condimentos, sem adição de pimenta, com aspecto normal, firme, sem umidade não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, em pacotes de 5Kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento, de acordo com a NTA 76 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA – 2244/97). Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue. Em decorrência da análise, solicita-se que a amostra apresentada seja resfriada.</p>	Kg	907,50			
VALOR TOTAL COTA PRINCIPAL (R\$)						
COTA RESERVADA						
Item	Produtos	Und	Quant.	Valor Unit. (R\$)	Valor Total* (R\$)	Marca
10	<p>CARNE BOVINA PATINHO MOÍDO CONGELADO IQF (KG): Classificação/ Características gerais: Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponevroses. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). O produto deve estar de acordo com a NTA-3 do Decreto estadual nº12486 de 20/10/78, Portaria nº 1428/MS, de novembro de 1993 e Resolução nº23 de 15/03/2000. A Carne bovina deverá ser moída em disco de aprox. 6mm, e sofrer processo de congelamento por IQF, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de – 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Embalagem: o produto deverá estar embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, em pacotes de 02 a 05Kg. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF;</p>	Kg	3.811,50			



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000

CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENTO

PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961

E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

	<p>identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.</p> <p>Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p> <p>Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.</p>				
11	<p>MÚSCULO TRASEIRO EM ISCAS (KG):</p> <p>Classificação/ Características gerais: Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponevroses. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). O produto deve estar de acordo com a NTA-3 do Decreto estadual nº12486 de 20/10/78, Portaria nº 1428/MS, de novembro de 1993 e Resolução nº23 de 15/03/2000. A Carne bovina em tiras congelada, Tipo Músculo Traseiro deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de – 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.</p> <p>Embalagem: o produto deverá estar embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 02Kg a 05kg, tendo as iscas com dimensões aproximadas de 4x2x2 cm. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.</p> <p>Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p> <p>Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.</p>	Kg	3.267,00		
12	<p>PERNIL SUÍNO EM CUBOS/ISCAS (KG):</p> <p>Classificação/ Características gerais: Proveniente de machos da espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses, sem osso e pele) os cubos deverão ter aproximadamente 2x2x2 cm. A carne suína em cubos congelada, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de – 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.</p>	Kg	968,00		



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000

CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENTO

PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961

E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

	<p>Embalagem: o produto deverá estar embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 02 Kg. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.</p> <p>Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p> <p>Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.</p>				
13	<p>PRESUNTO COZIDO SEM CAPA DE GORDURA (KG): Classificação/ Características gerais: O produto deverá ser obtido a partir de pernil suíno, sal, açúcar, especiarias, conservantes e estabilizantes de acordo com a legislação vigente. Ser livre de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Não serão permitidas embalagens danificadas. Prazo de validade mínimo de 6 meses.</p> <p>Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, em peças de aproximadamente 3,3 Kg. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, conservação e peso.</p> <p>Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p> <p>Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.</p>	Kg	36,25		
14	<p>QUEIJO TIPO MUSSARELA (KG): Classificação/ Características gerais: produto elaborado unicamente com leite de vaca, provenientes de animais sadios, com formato de paralelepípedo. A crosta deverá ser fina ou não formada; a consistência semidura, rígida e a textura fechada indicando nenhuma fermentação. Processado em condições higiênicas sanitárias.</p> <p>Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, em peças de aproximadamente 4,1 Kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: denominação “queijo”, seguida do nome que indique a variedade e classe, endereço do fabricante, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento, de acordo com a NTA 11 (Decreto 12486 de 20/10/78)</p>	Kg	72,50		



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000

CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENTO

PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961

E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

	<p>e (MA – 2244/97).</p> <p>Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p> <p>Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.</p>				
15	<p>SALSICHA TIPO HOT DOG (KG):</p> <p>Classificação/ Características gerais: Carne Mecanicamente Separada de Ave, Carne Suína, Água, Carne de Ave, Pele de Ave, Proteína de Soja, Amido, Sal, Páprica, Açúcar, Cebola, Aromatizantes: Aroma Natural de Fumaça, Aromas Naturais (Com Alho e Pimenta) e Aromas Naturais de Carnes, congelada, contendo 02 % de amido, isenta de pimenta, corantes artificiais, cartilagens, ossos e granulações. A) Nitrito de potássio ou de sódio: máximo de 0,02%, quando usados isoladamente ou combinados: B) Nitrito de Potássio ou de sódio, associados ou não: máximo de 0,05%. C) Cloreto de sódio: máximo 2%. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. O produto deve estar de acordo com a NTA-3 do Decreto estadual nº12486 de 20/10/78. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de – 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.</p> <p>Embalagem: As salsichas deverão ter peso unitário de 45 a 50g acondicionadas em pacotes de 3kg a 5kg, embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.</p> <p>Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p> <p>Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue. Em decorrência da análise, solicita-se que a amostra apresentada seja resfriada.</p>	Kg	2.783,00		
16	<p>SASSAMI SEM PELE E SEM ADIÇÃO DE SAL E TEMPEROS (KG):</p> <p>Classificação/ Características gerais: sem osso e sem pele, manipulado em condições higiênicas sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelado e transportado à temperatura de - 18°C ou inferior.</p> <p>Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de aproximadamente 2Kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto,</p>	Kg	4.083,75		



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000

CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENTO

PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961

E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

	<p>data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento, de acordo com a NTA 76 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA – 2244/97).</p> <p>Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p> <p>Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue. Em decorrência da análise, solicita-se que a amostra apresentada seja resfriada.</p>				
17	<p>MORTADELA:</p> <p>Classificação/ Características gerais: Carne mecanicamente separada de ave, gordura de ave, pele de ave, amido, água, proteína de soja, miúdos de ave (pode conter fígado, moela e/ou coração), sal, carne de ave, açúcar, alho, aromatizantes: aroma natural de fumaça, aromas naturais (com pimenta) e aroma idêntico ao natural (com alho), estabilizantes: tripolifosfato de sódio e pirofosfato dissódico, realçador de sabor: glutamato monossódico, antioxidante: isoascorbato de sódio, conservador: nitrito de sódio, corante natural: carmin de cochonilha.</p> <p>Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, em peças de aproximadamente 5Kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento, de acordo com a NTA 76 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA – 2244/97).</p> <p>Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p> <p>Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue. Em decorrência da análise, solicita-se que a amostra apresentada seja resfriada.</p>	Kg	30,25		
18	<p>LINGUIÇA TIPO TOSCANA (KG):</p> <p>Classificação/ Características gerais: linguiça frescal toscana preparada com carne suína não mista, toucinho e condimentos, sem adição de pimenta, com aspecto normal, firme, sem umidade não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada.</p> <p>Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, em pacotes de 5Kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação,</p>	Kg	302,50		



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000

CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENTO

PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961

E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento, de acordo com a NTA 76 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA – 2244/97). Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue. Em decorrência da análise, solicita-se que a amostra apresentada seja resfriada.					
VALOR TOTAL COTA RESERVADA (R\$)					
VALOR TOTAL GERAL (R\$)					

Se vencedora, na qualidade de representante legal assinará o Contrato o(a) Sr.(a) _____, nacionalidade, estado civil, portador(a) da carteira de identidade RG nº _____ e CPF/MF sob o nº _____ residente e domiciliado em _____, a rua / av. _____ nº _____;

Prazo de validade da proposta (mínimo de sessenta dias): _____

N.º da conta corrente: _____

Banco(cód): _____

Agência(cód): _____

Telefone/e-mail para contatos: _____

Local e data _____

Assinatura do responsável pela Empresa
Nome ou carimbo: _____

Cargo ou carimbo: _____



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENTO
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

ANEXO V

PREGÃO PRESENCIAL 008/ 2018

**DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO SUPERVENIENTE À
HABILITAÇÃO**

(Razão social na empresa)

CNPJ N.º : _____ com sede na _____
(n.º de inscrição) (cidade – UF)

(endereço completo)

por intermédio de seu representante legal, infra-assinado, e para os fins do Pregão Presencial 008 / 2018 **DECLARA** expressamente que **NÃO** possui em seu quadro societário, integrante que enquadre nas proibições constantes no artigo 88 da Lei Orgânica do Município de Igarapava e no art. 9º da Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993, não foi declarada inidônea por ato do Poder Público e não está impedida de transacionar com a Administração Pública, e que até a presente data inexistem fatos impeditivos da habilitação da ora Declarante no presente procedimento licitatório.

_____, _____ de _____ de 2018.

(assinatura do responsável pela empresa)

Nome completo ou
carimbo: _____

Cargo ou carimbo:

OBS.: Esta declaração deverá ser inserida no envelope de Documentos de Habilitação.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENTO
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

ANEXO VI

PREGÃO PRESENCIAL 008 / 2018

DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENOR DE DEZOITO ANOS.

A empresa _____, inscrita

no CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante

legal o Sr. (a) _____ portador (a) da Carteira de

Identidade nº _____ e do CPF nº _____,

DECLARA, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva:

Emprega menor, a partir dos 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz (____).

(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)

_____, _____ de _____ de 2018.

Assinatura



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENTO
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

ANEXO VII

PREGÃO PRESENCIAL 008/2018

MINUTA DE CONTRATO

AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO TIPO: CARNES BOVINA, SUÍNA E AVES, PROCESSADOS E SEMI-PROCESSADOS E DERIVADOS DE LATICÍNIO (QUEIJO TIPO *MUSSARELA*) QUE CELEBRAM A PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE IGARAPAVA E **, NA FORMA ABAIXO.**

VALOR DO CONTRATO: R\$ *****

CONTRATO nº ***/2018

Pelo presente instrumento contratual, que entre si celebram a Prefeitura Municipal de Igarapava, pessoa jurídica de direito público interno, com sede na Rua Dr. Gabriel Vilela, nº 413, Centro, nesta Cidade e Comarca de Igarapava/SP, inscrito no CNPJ sob n. 45.324.290/0001-67, neste ato legalmente representada pelo Excelentíssimo Senhor Prefeito Municipal, Dr. José Ricardo Rodrigues Mattar, brasileiro, casado, RG nº 23.646.285 SSP/SP e do CPF nº 162.070.128-60, residente e domiciliado nesta Cidade e Comarca de Igarapava/SP, doravante denominada **CONTRATANTE** e, de outro lado a empresa ***** , com sede na ***** , nº ***** cidade de ***** , Estado de ***** , devidamente inscrita no CNPJ/MF sob o nº ***** Inscrição Estadual nº ***** , devidamente representada pelo(a) Sr(a) ***** , nacionalidade ***** , estado civil ***** , portador do RG. nº ***** e do CPF/MF nº ***** , residente e domiciliado em ***** doravante denominada **CONTRATANTE**, tem entre si justo e formalizado o que segue, em cumprimento a proposta apresentada no Pregão Presencial 008 / 2018, regida pela Lei Federal 10.520/02, Lei Federal n. 8.666/1993 e demais disposições aplicáveis, que fica fazendo parte integrante deste instrumento independente de traslado, sendo que se regerá pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA: OBJETO

1.1. Constitui objeto deste contrato a aquisição parcelada de gêneros alimentícios tipo: carnes bovina, suína e aves, processados e semi-processados e derivados de laticínio (queijo tipo mussarela) para composição do cardápio



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENTO
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

da merenda escolar, conforme especificações contidas neste Contrato e proposta apresentada na licitação supra mencionada.

CLÁUSULA SEGUNDA: PRAZO, FORMA, LOCAL DE ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO

2.1. Será(ão) observado(s) o(s) cronograma(s) de entrega constantes no Termo de Referência, constando a periodicidade e quantidade e validade mínima para consumo.

2.2. A entrega dos gêneros alimentícios é parcelada, a critério da Administração Municipal, e as quantidades são estimadas para **12 (doze) meses**.

2.3. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues somente mediante requisição oficial prévia autorizada, encaminhada pelo Departamento de Compras deste Município ou Cozinha Piloto (não sendo aceitos, sob qualquer hipótese, precipuamente para fins de pagamento, gêneros alimentícios entregues e não requisitados).

2.4. Após o envio da requisição, o que será feito mediante comunicado por fax, e-mail ou por correspondência, e o produto deverá ser entregue dentro do **prazo máximo de 03 (três) dias após o recebimento da requisição**.

2.5. Após a assinatura do contrato os gêneros alimentícios solicitados deverão ser entregues de acordo com o cronograma na Cozinha Piloto, diariamente, sito a Rua Ângelo Colmanetti, nº 75, em Igarapava/SP e nas escolas e Instituições listadas abaixo com seus respectivos endereços, conforme a necessidade, e de acordo com as solicitações, o que deverá ser informado no ato da requisição:

Listas de escolas e instituições de entrega	
Escolas	Endereço
EMEF- Industrial (Alfredo Cesário)	Rua André Ribeiro Mendonça, nº467 - Bairro Alto da Fé - Telefone: 3172-1405
EMEF- Jardel	Rua José Macário dos Santos, S/Nº - Bairro Assad Salim - Telefone 3172-2994
EMEF- Dantes	Rua Benjamin Constant, nº 443 - Bairro Centro Telefone: 3172-1301
EMEF- Usina Junqueira (Cel. Quito)	Rua Três, S/Nº - Usina Junqueira Telefone: 3172-0339
EMIF – Usina Parque	Rua Três, S/Nº - Usina Junqueira Telefone: 3172-0339
EMEF- Chico Ribeiro	Rua Saldanha Marinho, nº 365 - Bairro Centro Telefone: 3172-1809



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENT0
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

EMEIF-Lucia Marcacine	Rua Ângelo Colmanete, S/Nº - Bairro Vila Marilene Telefone: 3172-5424
EMEIF- Maria Conceição	Rua Joaquina Alves de Freitas, nº150 - Bairro Meibal Terra Piedade - Telefone: 3172-6732
EMEIF- Nicolau Saad	Rua Padre Zeferino, nº 614 - Bairro Centro Telefone: 3172-4876
EMEFE – Maria Luzia (AMEI)	Rua Azarias Arantes, nº 629 - Bairro Vila Gomes Telefone: 3172-2815 e 3172-5861
EEEM- Bizutti	Rua Joaquina Angélica Ferreira, nº210 - Bairro Santa do Rita do Paraíso - Telefone: 3172-1621
Alvorada Nova Lar Escola	Chácara Santa Ana, S/Nº - Rural Telefone: 3172-2576
EMEIF- Alberto Faria	Rua Rosina Basile Bortoleto, nº135 - Bairro Waldir Dib Mattar - Telefone: 3172-2314
EMEIF- Cheda Moises	Rua João Pessoa, n º231 - Bairro Santo Antônio Telefone: 3172-2339
EMEIF- Orlando Gomes	Rua Manoel Pignatti, nº 309 - Bairro Evaristo Nunes Telefone: 3172-3189
EMEIF- Paulo Bortoleto	Rua Georgides Gonçalves, nº 81 - Bairro José Pimentel -Telefone: 3172-5863
CRECHE- Amiguinhos	Rua Ângelo Colmaneti, nº151 - Bairro Vila Marilene Telefone: 3172-4342/31729325
CRECHE- Diana Calil	Benjamin Constan, nº 789 - Bairro Saudade Telefone: 3172-7563
CRECHE- Lucélia Souza	Rua Juhiba Rodrigues Sora, nº 36 - Bairro Alceu Molina - Telefone: 3172-5961
IF – Casa da Criança	Presidente Vargas, nº 125 - Bairro Centro Telefone: 3172-1078
IF-AMADA	José Teixeira, nº 725 - Bairro Centro Telefone: 3172-3205

2.6. As marcas dos gêneros alimentícios não poderão ser substituídas no decorrer deste contrato, sem a solicitação prévia da CONTRATADA e autorização da ADMINISTRAÇÃO, mesmo que sejam por gêneros alimentícios de qualidades equivalentes.

2.7. A Contratada compromete-se a efetuar a manutenção dos preços inseridos em contrato pelo período correspondido entre a assinatura do contrato e o período de **12 (doze) meses**.

2.8. Em nenhuma hipótese a Administração vincula-se à aquisição total dos gêneros alimentícios inseridos em contrato.

2.9. A CONTRATADA sujeitar-se-á à fiscalização de todos os gêneros alimentícios no ato da entrega, reservando-se à ADMINISTRAÇÃO, através do responsável, o direito de não proceder ao recebimento, caso não encontre os mesmos em condições satisfatórias, assim



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENT0
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

consideradas as mínimas condições de uso, em condições normais, nas mesmas condições aceitas pelas amostras apresentadas.

2.10. A fiscalização durante a execução do objeto do contrato será exercida no interesse da Prefeitura Municipal de Igarapava - SP e não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades e, na sua ocorrência, não implica co-responsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos.

2.11. Quaisquer exigências da Fiscalização do contrato inerentes ao objeto da mesma deverão ser prontamente atendidas pela CONTRATADA.

2.12 - A Gestão do contrato será exercida através do Departamento Municipal de Educação através de sua direção, que poderá designar outra pessoa do departamento desde que com a anuência da autoridade superior. Caso necessário, poderá solicitar suporte do responsável técnico indicado pela Contratada.

Mediante a designação acostadas aos autos fica a servidora Sra. Paula Silva Maranhã Borges, Nutricionista responsável pela fiscalização sob anuência do gestor do presente contrato a Sra. Andrea Consuelo Silveira dos Santos, Coordenador Pedagógico.

2.13. A CONTRATADA responde, civil e penalmente, por quaisquer danos materiais ou pessoais ocasionados, à Administração e/ou a terceiros, por seus empregados, dolosa ou culposamente, e deve comunicar imediatamente, por escrito, à Prefeitura de Igarapava, através do fiscal do contrato formalmente designado pela autoridade superior, qualquer anormalidade verificada, inclusive de ordem funcional.

2.14. O recebimento será efetivado nos seguintes termos:

a) **Provisoriamente**, para efeito de posterior verificação do produto ofertado com as especificações constantes neste instrumento e, em consonância com a proposta apresentada pela CONTRATADA no processo licitatório que originou a celebração deste contrato.

b) **Definitivamente**, após a verificação da qualidade e quantidade do produto e consequente aceitação pelo Setor Competente.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENT0
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

2.15. Recebido o objeto, nos termos dos parágrafos acima, se a qualquer tempo durante a sua utilização normal vier a se constatar discrepância com as especificações, proceder-se-á a imediata notificação da CONTRATADA para efetuar a substituição do mesmo.

2.16. O objeto da presente licitação será recebido pela Administração no prazo de 03 (três) dias após o recebimento da requisição oficial emitida pela Administração e, havendo qualquer anormalidade constatada, será devidamente comunicado à contratada para que esta providencie a correção e ou substituição do produto entregue no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, observado inclusive o prazo de garantia especificado na proposta apresentada no certame licitatório. A Administração deverá informar por escrito à licitante CONTRATADA, especificando a irregularidade do produto, o lote e demais observações pertinentes. Em não sendo substituído o(s) produto(s) apresentados defeituosos, o correspondente pagamento do documento fiscal será suspenso até a definitiva regularização e/ou substituição, sob qualquer hipótese. Não será considerada irregularidade o desgaste natural do produto fornecido.

2.17. Caso a empresa CONTRATADA continue reiteradamente a apresentar objeto que não esteja em conformidade com as especificações previstas neste Edital, o fato será considerado como inexecução total, gerando a rescisão do contrato com a consequente aplicação das penalidades cabíveis ao caso.

2.18. Na hipótese do Item acima, é facultada à Administração convocar ao licitante classificado em segundo lugar para, se quiser, fornecer o objeto pelo preço originalmente contratado pelo licitante vencedor do certame.

CLÁUSULA TERCEIRA: PREÇO E PAGAMENTO

3.1. Pela aquisição dos gêneros alimentícios objeto do presente contrato, a **CONTRATANTE** pagará a **CONTRATADA** a importância total estimada de R\$ ***** , ***** (*****), observadas as quantidades e preços unitários inseridos na tabela abaixo:

COTA PRINCIPAL						
Item	Produtos	Und	Quant.	Valor Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)	Marca
01	CARNE BOVINA PATINHO MOIDO CONGELADO IQF (KG): Classificação/ Características gerais: Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção	Kg	11.434,50	*****	*****	*****



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENTO
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

	<p>veterinária. Sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponevroses. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). O produto deve estar de acordo com a NTA-3 do Decreto estadual nº12486 de 20/10/78, Portaria nº 1428/MS, de novembro de 1993 e Resolução nº23 de 15/03/2000. A Carne bovina deverá ser moída em disco de aprox. 6mm, e sofrer processo de congelamento por IQF, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de – 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.</p> <p>Embalagem: o produto deverá estar embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, em pacotes de 02 a 05Kg. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.</p> <p>Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p> <p>Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.</p>					
02	<p>MÚSCULO TRASEIRO EM ISCAS (KG): Classificação/ Características gerais: Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponevroses. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). O produto deve estar de acordo com a NTA-3 do Decreto estadual nº12486 de 20/10/78, Portaria nº 1428/MS, de novembro de 1993 e Resolução nº23 de 15/03/2000. A Carne bovina em tiras congelada, Tipo Músculo Traseiro deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de – 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.</p> <p>Embalagem: o produto deverá estar embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 02Kg a 05kg, tendo as iscas com dimensões aproximadas de 4x2x2 cm. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.</p> <p>Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p> <p>Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.</p>	Kg	9.801,00	*****	*****	*****



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENTO
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

03	<p>PERNIL SUÍNO EM CUBOS/ISCAS (KG): Classificação/ Características gerais: Proveniente de machos da espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses, sem osso e pele) os cubos deverão ter aproximadamente 2x2x2 cm. A carne suína em cubos congelada, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de – 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Embalagem: o produto deverá estar embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 02 Kg. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.</p>	Kg	2.904,00	*****	*****	*****
04	<p>PRESUNTO COZIDO SEM CAPA DE GORDURA (KG): Classificação/ Características gerais: O produto deverá ser obtido a partir de pernil suíno, sal, açúcar, especiarias, conservantes e estabilizantes de acordo com a legislação vigente. Ser livre de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Não serão permitidas embalagens danificadas. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, em peças de aproximadamente 3,3 Kg. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, conservação e peso. Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.</p>	Kg	108,75	*****	*****	*****
05	<p>QUEIJO TIPO MUSSARELA (KG): Classificação/ Características gerais: produto elaborado unicamente com leite de vaca, provenientes de animais sadios, com formato de paralelepípedo. A crosta deverá ser fina ou não formada; a consistência semidura, rígida e a textura fechada indicando nenhuma fermentação. Processado em condições higiênicas sanitárias. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, em peças de aproximadamente 4,1 Kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével:</p>	Kg	217,50	*****	*****	*****



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENTO
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

	<p>denominação “queijo”, seguida do nome que indique a variedade e classe, endereço do fabricante, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento, de acordo com a NTA 11 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA – 2244/97).</p> <p>Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p> <p>Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.</p>					
06	<p>SALSICHA TIPO HOT DOG (KG):</p> <p>Classificação/ Características gerais: Carne Mecanicamente Separada de Ave, Carne Suína, Água, Carne de Ave, Pele de Ave, Proteína de Soja, Amido, Sal, Páprica, Açúcar, Cebola, Aromatizantes: Aroma Natural de Fumaça, Aromas Naturais (Com Alho e Pimenta) e Aromas Naturais de Carnes, congelada, contendo 02 % de amido, isenta de pimenta, corantes artificiais, cartilagens, ossos e granulações. A) Nitrito de potássio ou de sódio: máximo de 0,02%, quando usados isoladamente ou combinados: B) Nitrito de Potássio ou de sódio, associados ou não: máximo de 0,05%. C) Cloreto de sódio: máximo 2%. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. O produto deve estar de acordo com a NTA-3 do Decreto estadual nº12486 de 20/10/78. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de – 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.</p> <p>Embalagem: As salsichas deverão ter peso unitário de 45 a 50g acondicionadas em pacotes de 3kg a 5kg, embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.</p> <p>Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p> <p>Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue. Em decorrência da análise, solicita-se que a amostra apresentada seja resfriada.</p>	Kg	8.349,00	*****	*****	*****
07	<p>SASSAMI SEM PELE E SEM ADIÇÃO DE SAL E TEMPEROS (KG):</p> <p>Classificação/ Características gerais: sem osso e sem pele, manipulado em condições higiênicas sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelado e transportado à temperatura de - 18°C ou inferior.</p> <p>Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de aproximadamente 2Kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando</p>	Kg	12.251,25	*****	*****	*****



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENTO
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

	<p>obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento, de acordo com a NTA 76 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA – 2244/97).</p> <p>Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p> <p>Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue. Em decorrência da análise, solicita-se que a amostra apresentada seja resfriada.</p>					
08	<p>MORTADELA: Classificação/ Características gerais: Carne mecanicamente separada de ave, gordura de ave, pele de ave, amido, água, proteína de soja, miúdos de ave (pode conter fígado, moela e/ou coração), sal, carne de ave, açúcar, alho, aromatizantes: aroma natural de fumaça, aromas naturais (com pimenta) e aroma idêntico ao natural (com alho), estabilizantes: tripolifosfato de sódio e pirofosfato dissódico, realçador de sabor: glutamato monossódico, antioxidante: isoascorbato de sódio, conservador: nitrito de sódio, corante natural: carmim de cochonilha.</p> <p>Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, em peças de aproximadamente 5Kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento, de acordo com a NTA 76 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA – 2244/97).</p> <p>Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p> <p>Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue. Em decorrência da análise, solicita-se que a amostra apresentada seja resfriada.</p>	Kg	90,75	*****	*****	*****
09	<p>LINGUIÇA TIPO TOSCANA (KG): Classificação/ Características gerais: linguiça frescal toscana preparada com carne suína não mista, toucinho e condimentos, sem adição de pimenta, com aspecto normal, firme, sem umidade não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada.</p> <p>Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, em pacotes de 5Kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento, de acordo com a NTA 76 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA – 2244/97).</p> <p>Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p>	Kg	907,50	*****	*****	*****



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENTO
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

COTA RESERVADA						
Item	Produtos	Und	Quant.	Valor Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)	Marca
	Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue. Em decorrência da análise, solicita-se que a amostra apresentada seja resfriada.					
10	CARNE BOVINA PATINHO MOÍDO CONGELADO IQF (KG): Classificação/ Características gerais: Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponevroses. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). O produto deve estar de acordo com a NTA-3 do Decreto estadual nº12486 de 20/10/78, Portaria nº 1428/MS, de novembro de 1993 e Resolução nº23 de 15/03/2000. A Carne bovina deverá ser moída em disco de aprox. 6mm, e sofrer processo de congelamento por IQF, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de – 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Embalagem: o produto deverá estar embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, em pacotes de 02 a 05Kg. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.	Kg	3.811,50	*****	*****	*****
11	MÚSCULO TRASEIRO EM ISCAS (KG): Classificação/ Características gerais: Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, contendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponevroses. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). O produto deve estar de acordo com a NTA-3 do Decreto estadual nº12486 de 20/10/78, Portaria nº 1428/MS, de novembro de 1993 e Resolução nº23 de 15/03/2000. A Carne bovina em tiras congelada, Tipo Músculo Traseiro deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de – 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Embalagem: o produto deverá estar embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 02Kg a 05kg, tendo as iscas com dimensões aproximadas de 4x2x2 cm. Reembalada	Kg	3.267,00	*****	*****	*****



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENTO
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

	<p>em caixa de papelão lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.</p> <p>Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p> <p>Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.</p>					
12	<p>PERNIL SUÍNO EM CUBOS/ISCAS (KG): Classificação/ Características gerais: Proveniente de machos da espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses, sem osso e pele) os cubos deverão ter aproximadamente 2x2x2 cm. A carne suína em cubos congelada, deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de – 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte.</p> <p>Embalagem: o produto deverá estar embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 02 Kg. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.</p> <p>Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p> <p>Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.</p>	Kg	968,00	*****	*****	*****
13	<p>PRESUNTO COZIDO SEM CAPA DE GORDURA (KG): Classificação/ Características gerais: O produto deverá ser obtido a partir de pernil suíno, sal, açúcar, especiarias, conservantes e estabilizantes de acordo com a legislação vigente. Ser livre de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante. Não serão permitidas embalagens danificadas. Prazo de validade mínimo de 6 meses.</p> <p>Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, em peças de aproximadamente 3,3 Kg. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, temperatura de estocagem, conservação e peso.</p> <p>Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p> <p>Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.</p>	Kg	36,25	*****	*****	*****



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENTO
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

14	<p>QUEIJO TIPO MUSSARELA (KG): Classificação/ Características gerais: produto elaborado unicamente com leite de vaca, provenientes de animais sadios, com formato de paralelepípedo. A crosta deverá ser fina ou não formada; a consistência semidura, rígida e a textura fechada indicando nenhuma fermentação. Processado em condições higiênicas sanitárias. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, em peças de aproximadamente 4,1 Kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: denominação “queijo”, seguida do nome que indique a variedade e classe, endereço do fabricante, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento, de acordo com a NTA 11 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA – 2244/97). Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue.</p>	Kg	72,50	*****	*****	*****
15	<p>SALSICHA TIPO HOT DOG (KG): Classificação/ Características gerais: Carne Mecanicamente Separada de Ave, Carne Suína, Água, Carne de Ave, Pele de Ave, Proteína de Soja, Amido, Sal, Páprica, Açúcar, Cebola, Aromatizantes: Aroma Natural de Fumaça, Aromas Naturais (Com Alho e Pimenta) e Aromas Naturais de Carnes, congelada, contendo 02 % de amido, isenta de pimenta, corantes artificiais, cartilagens, ossos e granulações. A) Nitrito de potássio ou de sódio: máximo de 0,02%, quando usados isoladamente ou combinados: B) Nitrito de Potássio ou de sódio, associados ou não: máximo de 0,05%. C) Cloreto de sódio: máximo 2%. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. O produto deve estar de acordo com a NTA-3 do Decreto estadual nº12486 de 20/10/78. Deverá estar congelado e transportado em veículo com temperatura de – 8°C ou inferior, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Embalagem: As salsichas deverão ter peso unitário de 45 a 50g acondicionadas em pacotes de 3kg a 5kg, embalado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes. Reembalada em caixa de papelão lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue. Em decorrência da análise, solicita-se que a amostra apresentada seja resfriada.</p>	Kg	2.783,00	*****	*****	*****



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENTO
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

16	<p>SASSAMI SEM PELE E SEM ADIÇÃO DE SAL E TEMPEROS (KG): Classificação/ Características gerais: sem osso e sem pele, manipulado em condições higiênicas sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelado e transportado à temperatura de - 18°C ou inferior. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de aproximadamente 2Kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento, de acordo com a NTA 76 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA – 2244/97). Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue. Em decorrência da análise, solicita-se que a amostra apresentada seja resfriada.</p>	Kg	4.083,75	*****	*****	*****
17	<p>MORTADELA: Classificação/ Características gerais: Carne mecanicamente separada de ave, gordura de ave, pele de ave, amido, água, proteína de soja, miúdos de ave (pode conter fígado, moela e/ou coração), sal, carne de ave, açúcar, alho, aromatizantes: aroma natural de fumaça, aromas naturais (com pimenta) e aroma idêntico ao natural (com alho), estabilizantes: tripolifosfato de sódio e pirofosfato dissódico, realçador de sabor: glutamato monossódico, antioxidante: isoascorbato de sódio, conservador: nitrito de sódio, corante natural: carmim de cochonilha. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, em peças de aproximadamente 5Kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento, de acordo com a NTA 76 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA – 2244/97). Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue. Em decorrência da análise, solicita-se que a amostra apresentada seja resfriada.</p>	Kg	30,25	*****	*****	*****
18	<p>LINGUIÇA TIPO TOSCANA (KG): Classificação/ Características gerais: linguiça frescal toscana preparada com carne suína não mista, toucinho e condimentos, sem adição de pimenta, com aspecto normal, firme, sem umidade não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em</p>	Kg	302,50	*****	*****	*****



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENTO
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

<p>embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, em pacotes de 5Kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento, de acordo com a NTA 76 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA – 2244/97).</p> <p>Transporte: veículo em carroceria fechada e isotérmico. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados.</p> <p>Amostra: a empresa deverá apresentar 01 amostra na embalagem original do produto, devidamente identificada, correspondente ao produto entregue. Em decorrência da análise, solicita-se que a amostra apresentada seja resfriada.</p>						
VALOR GERAL (R\$)						

3.2. Os pagamentos serão somente dos gêneros requisitados, através de requisição oficial, encaminhados pelo Departamento de Compras do Município de Igarapava.

3.3. Os preços praticados serão os constantes do respectivo contrato, mantendo-se inalterados durante este período.

3.4. A nota fiscal/fatura deverá ser emitida pela própria licitante CONTRATADA, obrigatoriamente com o número de inscrição no CNPJ apresentado nos documentos de habilitação e das propostas de preços, número do certame e contrato respectivos, bem como da Nota de Empenho, não se admitindo notas fiscais/faturas emitidas com outros CNPJs.

3.5. O pagamento será programado para até 30 (trinta) dias, contados da apresentação do documento fiscal e mediante a comprovação de entrega e recebimento do item solicitado (juntado o documento de requisição), devidamente acostado na respectiva Nota Fiscal, atestado através de funcionário especialmente designado pelo Departamento Municipal de Educação, respeitada a ordem de pagamento e respectivas normas fiscais e contábeis que regem a Administração Pública.

3.6. Em sendo entregue documentação irregular, ou em desconformidade com a correspondente medição, o prazo de pagamento será interrompido e reaberto somente após a efetiva readequação da documentação fiscal pertinente. Nesta hipótese, não será devido pela Administração ressarcimento, atualização monetária, juros ou de qualquer maneira readequação dos valores apresentados.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENTO
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

3.7. Por se tratar de um processo de compra, o fornecedor fica adstrito aos termos do respectivo contrato e o adimplemento fica vinculado a respectiva nota de empenho emitida pela Administração sendo dispensado, neste caso, a celebração de contrato.

3.8. As entregas poderão eventualmente ser suspensas ou alteradas, a critério da ADMINISTRAÇÃO observado, no que couber, as disposições constantes na Lei Federal n.º 8.666/93.

3.9. O transporte e a descarga dos gêneros alimentícios nos locais designados e os custos com embalagem e armazenamento até o local de entrega, correrão por conta da CONTRATADA, sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente.

3.10. Fica reservado a ADMINISTRAÇÃO durante a vigência deste contrato, o direito de solicitar amostras para realizações de testes que comprovem a qualidade dos gêneros alimentícios cotados.

3.11. A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições dispostas no CONTRATO, os acréscimos ou supressões, até 25% (vinte e cinco por cento), de cada item licitado.

CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO DAS DESPESAS

4.1. As despesas decorrentes deste CONTRATO correrão por conta da seguinte dotação, sob o elemento “material de consumo”, suplementada se necessário:

02 – EXECUTIVO

02.05 – DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO

02.06.07 – SERVIÇOS DE MERENDA ESCOLAR

12.365.0212.2291.0000 – MANUTENÇÃO MERENDA ESCOLAR – INFANTIL

12.361.0212.2292.0000 - MANUTENÇÃO MERENDA ESCOLAR FUNDAMENTAL

3.3.90.30.00 – MATERIAL DE CONSUMO

4.2. Em havendo necessidade de suplementação e ou prorrogação da dotação orçamentária, tal procedimento será feito por mero apostilamento.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENTO
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

CLÁUSULA QUINTA: DAS SANÇÕES

5.1. Em caso de inexecução do contrato, erro de execução, execução imperfeita, mora de execução, inadimplemento contratual ou não veracidade das informações prestadas e ou não cumprimento das declarações prestadas, a CONTRATADA estará sujeita às seguintes sanções administrativas:

I) Advertência;

II) Multas:

a) De 1% (um por cento) sobre o valor total do contrato ou do item, nesse último caso quando a licitação tenha sido julgada e adjudicada por item, considerando, para fins de cálculo do valor da multa, somente a parcela do contrato ou do item inadimplido, por dia de atraso no cumprimento de quaisquer de suas obrigações previstas no CONTRATO, durante o período de 30 (trinta) dias, sendo aplicado em dobro findo este prazo;

b) De 5% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato ou do item, nesse último caso quando a licitação tenha sido julgada e adjudicada por item, considerando, para fins de cálculo do valor da multa, somente a parcela do contrato ou do item inadimplido, por infração a qualquer cláusula ou condição do contrato, e aplicada em dobro na sua reincidência;

III) Impedimento de licitar e contratar com o Município de Igarapava, pelo prazo de até cinco anos, para a CONTRATADA que, convocada dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do CONTRATO, executar o contrato em desconformidade com as determinações da CONTRATANTE;

IV) Declaração de inidoneidade da CONTRATADA no caso desta portar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, prazo esse que vigorará enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a sanção, sem prejuízo das multas previstas no Edital e das demais cominações legais.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENTO
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

5.2. No processo de aplicação de sanções é assegurado o direito ao contraditório e à ampla defesa, ficando esclarecido que o prazo para apresentação de defesa prévia será de 5 (cinco) dias úteis contados da respectiva intimação, à exceção da declaração de inidoneidade, cujo prazo recursal é de 10 (dez) dias úteis.

5.3. As sanções e penalidades previstas neste item poderão ser aplicadas cumulativamente.

5.4. As multas, a critério da CONTRATANTE, poderão ser cobradas cumulativamente em uma ou mais das seguintes formas:

5.4.1. Recolhidas aos cofres do Município de Igarapava, no prazo de 3 (três) dias úteis da data de sua aplicação, mediante guia de recolhimento oficial que será encaminhada à CONTRATADA.

5.4.2. Descontadas de eventual pagamento devido à CONTRATADA.

5.4.3. Inscritas na Dívida Ativa do Município para cobrança executiva.

5.4.4. Cobradas judicialmente.

5.5. Na aplicação de quaisquer das penalidades previstas nesta cláusula, será instaurado processo administrativo, assegurado o contraditório e a ampla defesa, nos prazos e condições previstos no item 5.2 acima, sendo dada a devida comunicação aos órgãos interessados, ao averiguado, mantendo a publicidade pelas vias oficiais.

CLÁUSULA SEXTA: RESCISÃO

6.1. O presente contrato poderá ser rescindido caso ocorram as hipóteses previstas no art. 78 da Lei 8666/93.

6.2. A rescisão do contrato observará, ainda, no que tange à sua forma, o previsto no artigo 79 da Lei 8666/93, atendido o critério de conveniência ao serviço público.

6.3. As consequências decorrentes da rescisão contratual observarão, no que couber, o previsto no § 2º do art. 79 e art. 80 da Lei 8666/93.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENTO
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

6.4. Fica ainda entendido que a CONTRATANTE poderá declarar rescindido o contrato, independentemente de prévia interpelação de procedimento judiciais, em caso de falência, concordata, instauração de processo de recuperação judicial ou dissolução da CONTRATADA, bem como qualquer alteração do quadro acionário da CONTRATADA sem prévia e expressa anuência da CONTRATANTE.

CLÁUSULA SÉTIMA: VIGÊNCIA

7.1. Este contrato vigorará a partir da data de sua assinatura pelo prazo correspondente à **12 (doze) meses**, vinculado à entrega total dos gêneros alimentícios, pelo que poderá ser prorrogado, se do interesse do Município e previsão legal.

7.2. Em caso de término do prazo acima estipulado e, havendo produto a ser retirado pela Administração, observado o interesse público, a prorrogação poderá acontecer dentro dos parâmetros legais e desde que as condições permaneçam vantajosas para a CONTRATANTE.

7.3. A CONTRATADA obriga-se a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

CLÁUSULA OITAVA: OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1. A CONTRATADA, para fornecer os gêneros alimentícios objeto do presente instrumento contratual, obrigar-se-á:

8.1.1. Realizar o fornecimento dos gêneros alimentícios especificados na presente licitação, respeitando as ordens emanadas do Setor Competente da CONTRATANTE.

8.1.2. Utilizar pessoal devidamente habilitado e qualificado para o transporte, manuseio e tudo o mais necessário ao fornecimento dos gêneros alimentícios, bem como fornecer os equipamentos de segurança necessários e equipamento de proteção individual (EPI) aos seus funcionários.

8.1.3 Fornecer os gêneros alimentícios de acordo com as especificações de quantidade solicitadas pela CONTRATANTE e em atenção aos critérios de qualidade determinados pelas normas em vigor, respondendo pelas imperfeições constatadas.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENT0
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

8.1.4. Não transferir a outrem, a qualquer título, no todo ou em parte, o objeto contratado com esta administração.

8.1.5. Não usar os créditos a que tem direito por força do contrato como garantia de débitos alheios a relação a ser estabelecida.

8.1.6. Aceitar os prazos e condições de pagamentos previstos neste contrato e em seus anexos.

8.1.7. Manter o padrão de qualidade dos gêneros alimentícios, na forma como os mesmos foram aprovados quando da fase habilitatória.

CLÁUSULA NONA: OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1. A CONTRATANTE obrigar-se-á:

9.1.1 Efetuar as solicitações dos gêneros alimentícios por escrito à CONTRATADA.

9.1.2. Efetuar os pagamentos dentro dos prazos e condições previstas neste contrato.

9.1.3. Aplicar as penalidades nos casos previstos neste contrato.

9.1.4. Proceder a vistoria dos gêneros alimentícios através de profissional qualificado.

CLÁUSULA DÉCIMA: DISPOSIÇÕES FINAIS

10.1. A CONTRATADA deverá ter pleno conhecimento das condições e peculiaridades do local de entrega do objeto desta licitação, não podendo invocar, posteriormente, o desconhecimento como fato impeditivo do perfeito cumprimento das obrigações assumidas ou para cobrança de serviços extras.

10.2. Havendo a alteração dos endereços indicados para a entrega, a CONTRATANTE comunicará à CONTRATADA com antecedência prévia de 02 (dois) dias úteis, anteriores a qualquer entrega programada.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENT0
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

10.2. Em havendo divergência entre as informações contidas neste instrumento e do Edital e demais anexos, prevalecerão as deste último.

10.3. Durante o período de vigência deste contrato, a Prefeitura poderá requerer do município sede do licitante, informações relacionadas ao alvará de funcionamento, bem como atestados de vistoria realizados pela Vigilância Sanitária local. Caso o órgão fiscalizador encontre irregularidades, serão adotadas providências para o cancelamento do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – NOVAÇÃO

11.1. A eventual tolerância de uma das partes não implica em novação das obrigações assumidas neste contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – FORO

12.1. Para dirimir todas as questões decorrentes da execução deste contrato, fica eleito o foro da comarca de Igarapava, não obstante outro domicílio que a CONTRATADA venha a adotar, ao qual expressamente renuncia.

E, por assim, estarem justos, combinados e formalizados, declaram ambas as partes aceitar todas as disposições contidas nas cláusulas do presente contrato, bem como observar fielmente outras disposições legais e regulamentares sobre o assunto, firmando-a em 05 (cinco) vias na presença das testemunhas abaixo assinadas.

Igarapava -SP, **** de ***** de 2018.

PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
DR. JOSÉ RICARDO RODRIGUES MATTAR
PREFEITO MUNICIPAL
CONTRATANTE

REP. LEGAL SR.(A)*****
CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1ª: _____ CPF _____

2ª: _____ CPF _____



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENTO
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

ANEXO VIII

PREGÃO PRESENCIAL 008/ 2018

TERMO DE CREDENCIAMENTO

A empresa _____

com sede na _____,

CNPJ n.º _____, representada pelo(a) Sr.(a) _____

_____, CREDENCIA o(a) Sr.(a) _____, portador(a)

do R.G. n.º _____ e C.P.F. n.º _____,

para representá-la perante a PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA na licitação realizada na modalidade Pregão Presencial 008 / 2018, do tipo menor preço por item, podendo formular lances verbais e praticar todos os atos inerentes ao certame, inclusive interpor e desistir de recursos em todas as fases do referido certame licitatório.

NOME: _____

R.G.: _____

CPF: _____

CARGO: _____



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENT0
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

ANEXO IX

PREGÃO PRESENCIAL 008/2018

DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

MODELO DE DECLARAÇÃO

(nome / razão social) _____,
inscrita no CNPJ nº. _____, por intermédio de seu(ua)
contador (a) o(a) Sr(a) _____, portador(a)
da Carteira de Identidade nº. _____ e do CPF nº. _____,
CRC/___ nº _____, DECLARA, sob as sanções administrativas cabíveis e sob
as penas da lei, ser _____ (microempresa ou empresa de pequeno porte)
nos termos da legislação vigente, não possuindo nenhum dos impedimentos previstos
no § 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº. 123 / 06.

_____, _____ de _____ de 2018.

(assinatura do contador)

COM RECONHECIMENTO DE FIRMA



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO – CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENTO
PABX (16) 3172 – 6395 /3172 - 5961
E – MAIL: igarapava.lic@gmail.com

ANEXO X

PREGÃO PRESENCIAL 008/2018

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA DAS EXIGÊNCIAS DO EDITAL E O OBJETO

MODELO DE DECLARAÇÃO

A empresa _____, inscrita
no CNPJ nº. _____, por intermédio de seu(ua)
representante legal o(a) Sr(a) _____,
portador(a) da Carteira de Identidade nº. _____ e do CPF nº.
_____, DECLARA, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as
penas da lei, ter ciência das exigências do Edital e do objeto licitado, bem como, está de
acordo em acatá – las, sem quaisquer reservas.

_____, _____ de _____ de 2018.

Assinatura



**PREFEITURA MUNICIPAL DE IGARAPAVA
ESTADO DE SÃO PAULO**

RUA CAP. ANTONIO AUGUSTO MACIEL, 35- CENTRO - CEP:14540-000
CNPJ 45.324.290/0001-67 I.E. ISENTO
PABX (16) 3172 - 6395 /3172 - 5961
E - MAIL: igarapava.lic@gmail.com

ANEXO XII

PREGÃO PRESENCIAL 008/2018

TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO / TRIBUNAL DE CONTAS

CONTRATANTE: **Prefeitura Municipal de Igarapava**

CONTRATADA: _____ CNPJ: _____

CONTRATO DE ORIGEM N.º ____/2018

PREGÃO PRESENCIAL N.º 008/2018

Objeto: Aquisição parcelada de gêneros alimentícios do tipo: carnes bovina, suína e aves, processados e semi-processados e derivados de laticínio (queijo tipo mussarela) para composição do cardápio da merenda escolar.

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

Outrossim, estamos CIENTES, doravante, de que todos os despachos e decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, de conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar Estadual n.º 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais.

Igarapava - SP, ____ de _____ de 2018.

CONTRATANTE

Nome e cargo: _____

E-mail institucional: _____

E-mail pessoal: _____

Assinatura: _____

CONTRATADA

Nome e cargo: _____

E-mail institucional: _____

E-mail pessoal: _____

Assinatura: _____

(*) Facultativo. Indicar quando já constituído