



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 116/2022

PROCESSO Nº 26219/2022

LICITAÇÃO COM RESERVA DE COTA DE ATÉ 25% PARA LICITANTES ENQUADRADAS NA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/06, ALTERADA PELA LEI COMPLEMENTAR Nº 147/14 E 151/16.

O **MUNICÍPIO DE SÃO CARLOS – PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS**, pessoa jurídica de direito público interno, com sede nesta cidade de São Carlos - SP, à Rua Episcopal, nº 1.575, Centro, inscrita no CNPJ sob nº 45.358.249/0001-01, torna público para conhecimento de todos os interessados que no dia e hora abaixo indicados, será realizada licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo **MENOR PREÇO POR LOTE, PELO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS – SRP** – que será regido pela Decreto nº 10.024 de 20/09/2019 que regulamenta o Pregão Eletrônico, pelo Decreto Municipal n.º151, de 14/07/2004, pelo Decreto Municipal n.º 065, de 14/03/07 e suas alterações posteriores, com aplicação subsidiária da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações, Lei Complementar nº 123 de 14/12/2006, Lei Complementar nº 147/2014 e 155/2016 além das demais disposições legais aplicáveis com o objetivo de **AQUISIÇÃO PARCELADA DE CARNE BOVINA, CARNE SUINA, CARNE DE FRANGO, PEIXES E EMBUTIDOS PARA A PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS, PELO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**, conforme demais especificações que se encontram descritas no presente Edital e seus anexos.

O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio de sistema eletrônico de comunicação pela INTERNET. O sistema referido utiliza recursos de criptografia e de autenticação que asseguram condições adequadas de segurança em toda etapa do certame.

A informação dos dados para acesso deve ser feita na página inicial no site do Banco do Brasil S.A., www.bb.com.br, opção Licitações, ou diretamente em www.licitacoes-e.com.br.

O presente Edital poderá ser consultado na Sala de Licitações, localizada na Rua Episcopal, 1.575, Centro, São Carlos/SP, no horário de expediente normal, ou seja, de segunda a sexta-feira, das 8h00min às 16h30min, obtido no site desta Administração: <http://servico.saocarlos.sp.gov.br/licitacao/exibe-licitacoes.php?dados=Pregao%20Eletronico@2021@saocarlos.sp.gov.br>, ou em www.licitacoes-e.com.br

LIMITE DE RECEBIMENTO E ABERTURA DAS PROPOSTAS: Até às 08h00min. do dia 13/01/2023.

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: Às 09h30min. do dia 13/01/2023.

MODO DE DISPUTA: A etapa de lances da sessão pública será realizada pelo modo de disputa aberto, com duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 02 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.

LANCES: fica estabelecido o percentual mínimo de 0,5% (meio por cento) entre os lances ofertados durante a sessão.

FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS: observando o prazo legal, o fornecedor poderá formular consultas por mensagem eletrônica (e-mail), informando o número da licitação no e-mail: licitacao@saocarlos.sp.gov.br.

REFERÊNCIA DE TEMPO: para todas as referências de tempo será considerado o horário de Brasília - DF.

DOS ANEXOS:

ANEXO I – MODELO DE DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE;

ANEXO II – MINUTAS DOS ANEXOS DO TCE;

ANEXO III – DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE;

ANEXO IV – TERMO DE REFERÊNCIA;

ANEXO V – DOS LOTES E ORÇAMENTO BÁSICO;

ANEXO VI – MINUTAS DE ORDEM DE FORNECIMENTO;

ANEXO VII – MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto deste Pregão Eletrônico é **REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO PARCELADA DE CARNES PARA ABASTECER AS UNIDADES ESCOLARES, FILANTRÓPICAS E SOCIAIS, OS RESTAURANTES POPULARES E O PARQUE ECOLÓGICO DO MUNICÍPIO DE SÃO CARLOS**, conforme especificações deste instrumento convocatório e seus anexos.

2. DO PROCEDIMENTO

2.1. O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases, com apoio técnico e operacional do Departamento de Tecnologia da Informação da PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS.

2.2. O certame será realizado através da utilização do aplicativo “Licitações”, do Portal Eletrônico do Banco do Brasil S.A., conforme convênio de cooperação técnica celebrado entre o B.B. e o MUNICÍPIO DE SÃO CARLOS, entidade responsável pelo provimento de solução eletrônica para os órgãos integrantes da Administração Pública do Município de São Carlos.

2.3. Os trabalhos serão conduzidos por servidor do Departamento de Procedimentos Licitatórios - Seção de Licitações da Secretaria Municipal da Fazenda, denominado “Pregoeiro”, com o suporte de sua Equipe de Apoio, os quais, juntamente com a autoridade competente do órgão promotor da licitação, formam o conjunto de operadores do sistema do Pregão Eletrônico.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

3. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

- 3.1. Poderão participar desta licitação os interessados que atendam a todas as exigências constantes neste Edital e seus anexos.
- 3.2. Estarão impedidos de participar da presente licitação:
 - 3.2.1. Os interessados suspensos e/ou impedidos do direito de licitar e/ou contratar com a Administração Municipal de São Carlos, conforme artigo 87, inciso III da Lei Nº 8.666/93 e artigo 7º da Lei Nº 10.520/02, no prazo e nas condições do impedimento/suspensão;
 - 3.2.2. Os interessados que tenham sido declarados inidôneos, com efeitos jurídicos estendidos a todos os órgãos da Administração Pública (Municipal, Estadual e Federal), conforme artigo 87, inciso IV da Lei Nº 8.666/93, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja reabilitado perante a autoridade que aplicou a penalidade;
 - 3.2.3. Os interessados que estiverem em regime de falência, dissolução, liquidação ou concurso de credores;
 - 3.2.4. Empresas em forma de consórcio;
 - 3.2.5. Cooperativas, conforme Termo de Compromisso de Ajustamento de Conduta firmado com o Ministério Público do Trabalho nos autos do Inquérito Civil nº 000004.200 1.15.003/6-50;
 - 3.2.6. Aquele que for servidor ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação.

4. DO CREDENCIAMENTO NO SISTEMA E EFETIVA PARTICIPAÇÃO

- 4.1. Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar do Pregão Eletrônico deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal e intransferível, obtida junto às Agências do Banco do Brasil S.A. sediadas no País.
- 4.2. Os interessados deverão credenciar representantes, mediante a apresentação de procuração por instrumento público ou particular, com firma reconhecida, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no sistema.
- 4.3. Em sendo sócio, proprietário, dirigente (ou assemelhado) da empresa proponente, deverá apresentar cópia do respectivo Estatuto ou Contrato Social, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.
- 4.4. A chave de identificação e a senha poderão ter validade de até 01 (um) ano e poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa do Banco, devidamente justificado.
- 4.5. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao Banco do Brasil S.A., ao provedor do sistema ou ao órgão promotor da licitação responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.
- 4.6. O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.
- 4.7. A participação no Pregão Eletrônico se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário limite estabelecidos.
- 4.8. O encaminhamento de proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital. O fornecedor será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.
- 4.9. Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

5. DO RECEBIMENTO E ABERTURA DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DOS LANCES NO SISTEMA ELETRÔNICO

- 5.1. Os licitantes deverão encaminhar exclusivamente via sistema os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos no preâmbulo deste edital para abertura da sessão pública.
 - 5.1.1. As propostas serão recebidas e abertas no horário estabelecido, momento em que ocorre a divulgação das propostas de preços recebidas, passando o Pregoeiro a avaliar sua aceitabilidade.
 - 5.1.2. Os arquivos deverão ser inseridos seguindo as instruções descritas no portal do site licitações-e, através do link: <https://www.licitacoes-e.com.br/aop/documentos/FORNECEDORARQUIVO.pdf>;
 - 5.1.3. O nome do arquivo deverá conter no máximo até 30 caracteres, sem acentos, pontuações ou caracteres especiais, pois, caso contrário, não poderão ser visualizados. Esta Administração não se responsabiliza pela impossibilidade de visualização de arquivos, acarretando em desclassificação do licitante.
- 5.2. O licitante deverá registrar sua proposta em campo próprio do sistema licitações-e, acessando o menu opções da licitação, a opção "oferecer proposta". Será emitido um alerta antes da confirmação informando a necessidade da inclusão dos documentos de habilitação em outra opção.
- 5.3. O licitante deverá apresentar sua proposta e a **marca dos produtos, SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO**, no site "www.licitacoes-e.com.br" considerando o MENOR PREÇO POR LOTE.
 - 5.3.1. No site www.licitacoes-e.com.br apresentar a marca dos itens de cada um dos lotes da seguinte forma: 1-XXXXXX;2-XXXXXX;3-XXXXXX,4-XXXXXX.
 - 5.3.2. Serão desclassificadas propostas que apresentarem dados ou informações que permitam a identificação do licitante na disputa eletrônica, mesmo que estas constem de qualquer anexo por ele inserido no sistema.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

- 5.3.3. Serão desclassificadas** as propostas cuja descrição e/ou outras informações divergirem do solicitado para o item / lote.
- 5.3.4. Serão desclassificadas** as propostas que contenham valor maior que o máximo estimado para o lote.
- 5.4.** Aberta a etapa competitiva, os representantes dos fornecedores deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor através do sistema.
- 5.4.1.** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 5.5.** Durante o transcurso da sessão pública, os participantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado. O sistema não identificará o autor dos lances aos demais participantes.
- 5.6.** No caso de desconexão com o Pregoeiro no decorrer da etapa competitiva do Pregão o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retomando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízos dos atos realizados.
- 5.6.1.** Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas **vinte e quatro horas** após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico desta Administração e no sistema licitações-e.
- 5.7.** A etapa de lances da sessão pública será pelo modo de disputa aberto, conforme estabelecido no preâmbulo deste edital.
- 5.7.1.** A etapa de envio de lances na sessão pública durará 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 02 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.
- 5.7.2.** A prorrogação automática da etapa de envio e lances será de 02 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.
- 5.7.2.1.** Lances intermediários são aqueles que não cobrem a melhor oferta, disputando as demais colocações do pregão.
- 5.7.3.** Caso não haja novos lances, a sessão pública será encerrada automaticamente.
- 5.7.3.1.** Poderá haver reinício da etapa de envio de lances, mediante justificativa, quando a sessão pública foi encerrada sem as prorrogações automáticas pelo sistema, em prol da consecução do melhor preço.
- 5.8.** Encerrada a fase de lances, será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP), nos termos do artigo 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/06.
- 5.9.** Para os fins do item 5.8, entende-se por empate aquelas situações em que os lances ofertados pela ME e EPP sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores ao melhor lance classificado.
- 5.10.** Não se aplicará a regra da preferência prevista pelo item 5.8, quando a melhor oferta inicial tiver sido apresentada por ME e EPP ou quando se tratar de lote correspondente à Cota Reservada correspondente a até 25% (vinte e cinco por cento) das quantidades totais do objeto, destinado à participação exclusiva das Microempresas – ME, Empresas de Pequeno Porte – EPP e Microempreendedores Individuais – MEI.
- 5.11. Quando aplicável a divisão de cotas, se a mesma empresa vencer a cota reservada e a cota principal, a contratação das cotas deverá ocorrer pelo menor preço. No envio da proposta readequada, juntamente com a documentação de habilitação, deverá constar desta, os menores preços ofertados, inclusive os da cota reservada, se for o caso, sendo as condições idênticas para ambas as cotas, sob pena de DESCLASSIFICAÇÃO.**
- 5.12.** Os lotes da cota reservada que forem declarados desertos ou fracassados serão integrados aos lotes originais e oferecidos aos respectivos licitantes vencedores, nas mesmas condições ofertadas por estes na segunda fase do Pregão, exceto se destinados à participação exclusiva, não fazendo parte dos lotes destinados a ampla participação.
- 5.12.1.** Diante de sua recusa, esta será oferecida aos licitantes remanescentes de acordo com a ordem de classificação, desde que pratiquem o preço do primeiro colocado da cota principal.
- 5.13.** Ocorrendo o empate de que trata o subitem 5.8, sem que se configure a situação descrita no subitem 5.9, a ME ou EPP com melhor colocação no certame será convocada para ofertar lance inferior àquele que inicialmente era o melhor classificado, no prazo máximo de 05 (cinco) minutos a contar do encerramento dos lances, sob pena de preclusão.
- 5.14.** Não envio de lances após o início da fase competitiva, remanescendo somente as propostas iniciais, os critérios de desempate serão aplicados da seguinte forma:
- observância dos critérios de desempate previstos no item 5.8;
 - persistindo o empate, haverá sorteio pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas. Isso se deve ao fato de não haver ordem de classificação das propostas, tendo em vista que podem ser retiradas ou substituídas até o momento da abertura da sessão pública.
- 5.15.** Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro encaminhará, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta.
- 5.16.** Se a ME ou EPP com melhor colocação no certame não ofertar lance inferior àquele que inicialmente era o melhor classificado, as ME e EPP remanescentes, que porventura estejam dentro da faixa de empate prevista pelo subitem 5.12, serão convocadas, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito de preferência.

6. DA PROPOSTA ENVIADA AO PREGOEIRO

6.1. O licitante terá **24 (vinte e quatro) horas** para enviar a proposta readequada, **através do sistema**, após a convocação por parte do pregoeiro, devendo obedecer aos seguintes critérios:

6.1.1. Deverá ser elaborada em papel timbrado da proponente, redigida em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, devidamente datada, rubricada e assinada por seu representante legal, preferencialmente apresentada em páginas numeradas sequencialmente, em uma via original, contendo os seguintes elementos de forma clara e expressa:



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

- a) Número do processo e do pregão.
- b) Razão social, endereço, CNPJ, inscrição estadual e nome do banco, o número da agência e da conta corrente em nome da licitante, onde será efetuado o pagamento.
- c) Nome e qualificação da pessoa com poderes para firmar contrato com a Prefeitura.
- d) Preços cotados em moeda corrente nacional, com 2 (duas) casas decimais, devendo constar valor unitário e total, e ainda o valor global da proposta, em algarismo e por extenso.
- excepcionalmente, nos casos em que o valor unitário for inferior a um real, poderão ser aceitas propostas com até quatro casas decimais;
 - no caso de discordância entre valores numéricos e por extenso, prevalecerão estes últimos;
 - e, entre preços unitários e totais, os primeiros.
- e) Descrição precisa do item.
- f) Declaração que na proposta apresentada estão inclusos todos os custos e as despesas, tais como: impostos, taxas, encargos e transporte para as entregas, ficando esclarecido que não será admitida qualquer alegação posterior que vise o ressarcimento de custos não considerados para elaboração da mesma, ressalvadas as hipóteses de criação ou majoração de encargos fiscais.
- 6.1.2.** A proposta escrita de preço deverá conter oferta firme e precisa, sem alternativa de preços ou qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado.
- 6.1.3.** A marca dos produtos deverá ser obrigatoriamente especificada, idêntica a apresentada no sistema licitações-e, sob pena de **desclassificação**.
- 6.1.4. Não serão admitidos valores unitários ou totais acima dos apresentados na Planilha de Orçamento Estimativo, bem como quaisquer valores superiores aos informados na proposta eletrônica.**
- 6.1.5.** Verificar no **TERMO DE REFERÊNCIA (ANEXO IV)** quanto à amostra/catálogo descritivo, **local de entrega dos mesmos**, documentos a serem entregues com as amostras, quando aplicável, além das demais informações nele contidas.
- 6.2.** O **prazo de validade da proposta** é de, no mínimo, 90 (noventa) dias a contar da data de sua apresentação.
- 6.3.** É de inteira responsabilidade do ofertante o preço e demais condições apresentadas, salvo se no momento da abertura da proposta for alegado erro, e aceito pelo Pregoeiro, o que será registrado em ata, devendo o item ser desconsiderado da proposta.
- 6.4.** Os preços propostos serão considerados completos e abrangem todos os tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais) e qualquer despesa, acessória e/ou necessária, não especificada neste Edital.
- 6.5.** Serão desclassificadas as propostas que conflitem com as normas deste Edital ou da legislação em vigor.
- 6.6.** Serão rejeitadas as propostas que:
- 6.6.1.** Forem incompletas, isto é, não contenham informação(ões) suficiente(s) que permita(m) a perfeita identificação do material licitado;
- 6.6.2.** Contiverem qualquer limitação ou condição substancialmente contrastante com o presente Edital, ou seja, manifestamente inexequíveis, por decisão do Pregoeiro.
- 6.7.** O Município é considerado consumidor final, sendo que o licitante deverá obedecer ao fixado no artigo 155, § 2º, VII, b, da Constituição Federal de 1988.
- 6.8.** Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade, quando:
- a) Confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados;
- b) A comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento;
- c) Garantido o cumprimento dos contratos ou pedidos de fornecimento já emitidos.
- 6.9.** Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.
- 6.10.** A Equipe recomenda aos Licitantes que façam constar de suas propostas nome e qualificação da pessoa com poderes para firmar a Ata de Registro de Preços com o Município.

7. DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

- 7.1.** Para julgamento, será adotado o critério de **MENOR PREÇO POR LOTE**, observados os prazos para fornecimento, as especificações técnicas, parâmetros mínimos de desempenho e qualidade e demais condições definidas neste Edital.
- 7.2.** O Pregoeiro anunciará o licitante detentor da proposta ou lance de menor valor imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo Pregoeiro acerca da aceitação do lance de menor valor.
- 7.3.** Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, na ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a sua habilitação. Se for necessário, repetirá esse procedimento, sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital.
- 7.4.** Ocorrendo a situação a que se referem os subitens **7.2** e **7.3** deste Edital, o Pregoeiro poderá negociar com o licitante para que seja obtido melhor preço.
- 7.5.** Da sessão, o sistema gerará ata circunstanciada, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

8. DA HABILITAÇÃO

8.1. Como descrito no item 5.1., os documentos de habilitação deverão ser apresentados no momento da inserção da proposta no sistema em campo próprio.

8.1.1. Os documentos de habilitação serão enviados no menu de opções do lote, opção "incluir anexo do lote". Será exibida mensagem de alerta para inclusão dos referidos documentos, de acordo com o Decreto 10.024/19.

8.2. Se o licitante desatender as exigências de habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente, verificando a sua aceitabilidade conforme a ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital.

8.3. Para fins de **habilitação**, deverão ser apresentados os seguintes documentos relativos à **regularidade fiscal e trabalhista**:

8.3.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda (CNPJ).

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

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

8.3.3.1. Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Certidão Conjunta Positiva com Efeitos de Negativa, relativas a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil;

8.3.3.1.1. A prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional será efetuada mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados.

8.3.3.1.2. A certidão a que se refere o caput abrange inclusive os créditos tributários relativos às contribuições sociais previstas nas alíneas "a", "b" e "c" do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991, às contribuições instituídas a título de substituição, e às contribuições devidas, por lei, a terceiros, inclusive inscritas em DAU, conforme portaria conjunta RFB / PGFN nº 1751, de 02 de outubro de 2014.

8.3.3.2. Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Tributos Mobiliários, expedida pela Secretaria Municipal de Fazenda;

8.3.3.3. Certidão Negativa de Débitos Estaduais do domicílio da licitante participante, inscritos em dívida ativa, obtida em SP no site www.dividaativa.pge.sp.gov.br, ou equivalente, de acordo com a legislação fiscal de cada Estado.

8.3.4. Prova de regularidade perante o sistema de Seguridade Social – INSS mediante a apresentação da CND – Certidão Negativa de Débito ou CPD-EN – Certidão Positiva com Efeitos de Negativa. (Dispensável no caso de apresentação de certidão conjunta prevista no item 8.3.3.1.)

8.3.5. Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), tratando-se de pessoa jurídica, por meio da apresentação do CRF – Certificado de Regularidade do FGTS.

8.3.6. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

8.3.7. As microempresas ou empresas de pequeno porte interessadas em participar do certame deverão declarar sua condição nos termos do artigo 11 da Lei Municipal nº 15.247/2010, conforme Anexo III deste edital.

8.3.8. Se as microempresas e empresas de pequeno porte apresentarem restrição na comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventual Certidão Negativa ou Positiva com Efeito de Negativa.

8.3.8.1. O prazo assegurado no subitem 8.3.8 terá como termo inicial o momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, podendo ser prorrogado por igual período, a critério da Administração.

8.3.8.2. A não regularização da documentação no prazo previsto no subitem 8.3.8. implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções administrativas previstas no [artigo 81, da Lei Federal nº 8.666/93](#), sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação ou revogar a licitação.

8.4. O documento a ser apresentado relativo à **habilitação jurídica** será o seguinte:

8.4.1. Registro comercial, no caso de empresa individual; ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores; inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

8.5. Os documentos a serem apresentados para **habilitação** relativos à **qualificação técnica** serão os seguintes:

8.5.1. Prova de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto desta licitação, por meio da apresentação de atestado(s) expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, devendo necessariamente estar em nome da licitante.

8.5.1.1. No Atestado deverão constar, no mínimo, as seguintes especificações: dados completos do fornecedor do atestado (Razão Social, CNPJ, Atividade principal, endereço e telefone, nome legível e cargo de quem assinou o atestado), e ainda Atividade desenvolvida pela empresa proponente.

8.5.2. Declaração de Idoneidade, conforme modelo do Anexo I, que deverá ser preenchido com os dados da empresa nos locais indicados em itálico.

8.6. A documentação relativa à qualificação **econômico-financeira** será composta pelos seguintes documentos:

8.6.1. Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigível e apresentado na forma da lei, vedados sua substituição por balancetes ou balanços provisórios. Quando não houver a obrigatoriedade de publicação do Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis, deverão ser apresentadas cópias legíveis e autenticadas das páginas do Diário Geral onde os mesmos foram transcritos, devidamente assinadas pelo contador responsável e por seus sócios, bem como os Termos de Abertura e



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

Encerramento do Diário Geral Registrados na Junta Comercial do Estado ou no Cartório competente. O mesmo se aplica as empresas que mantêm escrituração digital, devendo apresentar, além dos itens mencionados, o recibo de entrega no SPED (Sistema Público de Escrituração Digital), com a respectiva chave de autenticação.

8.6.1.1. As microempresas individuais, microempresas e empresas de pequeno porte optantes pelo SIMPLES NACIONAL, desobrigadas de manter escrituração contábil, bem como aquelas constituídas há menos de 12 meses **deverão** apresentar balanço simplificado ou balanço de abertura do último exercício social ou do período de sua constituição, devidamente assinado pelo proprietário e por contador competente, sem a formalidade de publicação ou registro, na forma da Resolução nº 1.418/2012 do Conselho Federal de Contabilidade – Modelo Contábil para Microempresa e Empresa de Pequeno Porte.

8.6.1.2. O Balanço patrimonial relativo aos itens anteriores deve conter, no mínimo, Termo de abertura e encerramento, as contas do ativo e do passivo do último exercício fiscal e do anterior, indicação do Patrimônio Líquido, o resultado do exercício (DRE) e eventuais notas explicativas.

8.6.1.3. A única exceção permitida ao item **8.6.1.1** diz respeito ao previsto no artigo 3º do decreto nº 8.538 de 06/10/2015, para o fornecimento de bens para pronta entrega ou para a locação de materiais. Nesta condição, não será exigida a apresentação de balanço patrimonial por estas empresas.

8.6.2. Certidão negativa de falência ou recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data não superior a 60 (sessenta) dias da data limite para recebimento das propostas, se outro prazo não constar do documento.

8.6.2.1. Caso na certidão conste qualquer ação judicial distribuída, deverão ser apresentados os comprovantes de quitação dos débitos ou certidão explicativa que aponte a situação da demanda judicial ou ainda o Plano de Recuperação já homologado pelo juízo competente e em pleno vigor, sem prejuízo do atendimento a todos os requisitos de habilitação econômico-financeira estabelecidos no edital

8.7. Os documentos apresentados deverão ser, **obrigatoriamente**, da mesma sede, ou seja, se da matriz, todos da matriz, se de alguma filial, todos da mesma filial, com exceção dos documentos que são válidos para matriz e todas as filiais.

8.8. Caso a empresa arrematante não comprove sua habilitação será convocado o próximo licitante na ordem de classificação, sendo este notificado por *e-mail* e/ou via licitações-e para que **manifeste seu interesse em 24 (vinte e quatro) horas, sob pena de desclassificação**. Após a confirmação do interesse, será concedido o mesmo prazo do item 6.1 para entrega da proposta e documentação de habilitação. Se o licitante não se manifestar dentro do prazo fixado, entender-se-á seu não interesse em fornecer.

8.8.1. É de inteira responsabilidade do licitante o cadastro de seus dados no www.licitacoes-e.com.br, inclusive o e-mail que será exclusivamente utilizado para encaminharmos notificações de convocação para os lotes do pregão em questão.

8.8.1.1. Não sendo possível contato via e-mail para encaminharmos notificações, sendo o mesmo cadastrado erroneamente ou ainda não ter sido cadastrado, é de responsabilidade da empresa o acompanhamento da licitação pelo site www.licitacoes-e.com.br.

8.9. Constatando o atendimento das exigências previstas no Edital e transcorrido a fase de análise da documentação, o licitante será declarado vencedor, sendo homologado o procedimento e adjudicado o objeto da licitação pela autoridade competente.

8.10. Após a habilitação, poderá a licitante ser desqualificada por motivo relacionado com a capacidade jurídica, regularidade fiscal, qualificação econômico-financeira, qualificação técnica e/ou inidoneidade, em razão de fatos supervenientes ou somente conhecidos após o julgamento.

8.11. As certidões deverão ser apresentadas dentro do respectivo prazo de validade. Caso não conste prazo de validade no corpo da certidão, considerar-se-á o prazo de 60 (sessenta) dias da data de emissão.

8.12. Os documentos apresentados para habilitação são definitivos, não sendo admissível substituição ou posterior inclusão de documentos, com exceção do disposto no subitem **8.3.8**.

9. DO VALOR MÁXIMO DA LICITAÇÃO

9.1. O valor máximo fixado para o presente registro de preço é de **R\$ 25.560.262,84 (Vinte e cinco milhões, quinhentos e sessenta mil, duzentos e sessenta e dois reais e oitenta e quatro centavos)**.

10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E RECURSOS

10.1. Qualquer pessoa poderá impugnar os termos do edital do pregão, por meio eletrônico, na forma prevista no edital, até três dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública.

10.1.1. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de **dois dias úteis**, contado da data de recebimento da impugnação.

10.1.2. Poderá ser concedido efeito suspensivo à impugnação, devidamente justificada pelo Pregoeiro nos autos.

10.1.3. Deferida a impugnação do ato convocatório, será designada nova data para realização do certame.

10.2. Ao final da sessão pública e **declarado o vencedor**, o proponente que desejar recorrer contra decisões do Pregoeiro poderá fazê-lo, manifestando sua intenção com registro da síntese das suas razões imediatamente, sendo-lhe facultado juntar memoriais no prazo de 03 (três) dias úteis. Os interessados ficam, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões em igual prazo, que começará a correr do término do prazo do recorrente. Considerar-se-á o prazo de 24 (vinte e quatro) horas para a expressão imediatamente.

10.2.1. Os recursos deverão ser protocolados por meio eletrônico através do e-mail: licitacao@saocarlos.sp.gov.br, ou perante o Departamento de Procedimentos Licitatórios - Seção de Licitações, situada na Rua Episcopal, n.º 1575, 3º andar, Centro, São Carlos, SP, CEP 13.560-570, no horário de expediente normal, ou seja, das 8h00min às 18h00min.

10.2.2. As razões de recurso ficarão à disposição dos interessados durante os prazos referidos no item **10.2** no Departamento de Procedimentos Licitatórios - Seção de Licitações e no portal desta Administração, bem como no sistema licitações-e.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

10.3. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará a decadência do direito de recorrer e a adjudicação pelo Pregoeiro ao vencedor do certame.

10.4. Os recursos contra decisões do Pregoeiro referente a habilitação ou inabilitação do licitante e julgamento das propostas terão efeito suspensivo e seu acolhimento importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

10.6. Havendo recurso, a autoridade competente apreciará os mesmos e, caso não reconsidere sua posição, caberá à autoridade máxima competente, o Prefeito Municipal, a decisão em grau final.

10.6.1. A decisão em grau de recurso será definitiva e dela dar-se-á conhecimento mediante publicação na imprensa oficial.

10.7. Não serão conhecidas as impugnações e recursos apresentados fora do prazo legal, subscrito por representante não habilitado legalmente, ou não identificado no processo para responder pelo proponente.

10.8. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública (ou seja, exclui-se a data do certame), exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no edital.

10.8.1. O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de dois dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

10.8.2. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e possuem efeito vinculatório aos participantes e a Administração.

11. DA HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO

11.1. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente adjudicará e homologará o objeto ao vencedor, mediante autorização do Sr. Prefeito Municipal, podendo revogar a licitação nos termos do artigo 49 da Lei Federal n° 8.666/93 e suas alterações posteriores.

11.2. Como condição para o fornecimento, o licitante vencedor deverá manter as mesmas condições de habilitação, prestar as informações solicitadas pela Prefeitura Municipal de São Carlos, dentro dos prazos estipulados, bem como não transferir a outrem as obrigações decorrentes deste Edital.

12. DO PAGAMENTO

12.1. Os pagamentos serão efetuados mediante crédito em conta corrente devendo o fornecedor informar o número do banco, da agência e conta bancária, ou através de banco credenciado, a critério da Administração.

12.2. O pagamento devido pelo Município será efetuado até 30 (trinta) dias após apresentação da nota fiscal devidamente atestada pelo setor requisitante.

13. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1 Os recursos financeiros correrão por conta da(s) seguinte(s) dotação(ões) orçamentária(s):

04.03.12.243.2006.2.024.3.3.90.30.01.1100000 - Ficha: 56 - Fonte 01: Tesouro Municipal

04.03.12.243.2006.2.024.3.3.90.30.05.1100000 - Ficha: 57 - Fonte 05: Recurso Federal

04.03.08.244.2005.2.022.3.3.90.30.01.1100000 - Ficha: 50 - Fonte 01: Tesouro Municipal

04.05.18.541.2089.2.107.3.3.90.30.01.1100000 - Ficha: 691 - Fonte 01: Tesouro Municipal

14. DO REGISTRO E ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

14.1. Homologado o procedimento, será outorgado o seu objeto à proposta de MENOR PREÇO POR LOTE.

14.2. O Município de São Carlos convocará o adjudicatário classificado em primeiro lugar para, dentro do prazo de 05 (cinco) dias úteis, assinar a Ata de Registro de Preços, cuja minuta integra este Edital, sob pena de decair do direito ao registro de preços, após o que, não comparecendo será considerada desclassificada e punida com multa prescrita no subitem 17.1., sendo convocadas a seguir as demais, na mesma ordem de classificação.

14.3. Os licitantes convocados terão o mesmo prazo estabelecido no item 14.2. para assinar a Ata de Registro de Preços com o saldo do quantitativo e o período remanescente da Ata anterior.

14.4. O detentor da Ata não se eximirá das penalidades correspondentes, na hipótese de inexecução dos serviços.

14.5. A existência do preço registrado não obriga o Município de São Carlos a firmar as contratações que dele poderão advir, facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação vigente, sendo assegurado à detentora da Ata de Registro de Preços preferência em igualdade de condições.

14.6. Constituem motivos para o cancelamento da Ata de Registro dos Preços as situações referidas no artigo 12 do Decreto Municipal nº 065/2007.

14.7. Se, dentro do prazo, o convocado não assinar a Ata, a Administração convocará os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo, em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro colocado, inclusive quanto ao preço, ou então, revogará a licitação, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas no item 17 deste Edital.

14.8. A ata de registro de preços terá validade pelo prazo de 12 (doze) meses.

14.9. O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo do serviço ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores, conforme dispõe o artigo 11 do Decreto Municipal nº 65/07.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

14.10. Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado o órgão gerenciador deverá:

14.10.1. Convocar o fornecedor visando à negociação para a redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado.

14.10.2. Frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido e serão convocados os demais fornecedores visando a igual oportunidade de negociação.

14.11. Este Edital e todos os demais documentos que compõem seus anexos farão parte integrante da Ata de Registro de Preços independentemente de transcrição.

14.12. A Prefeitura se reserva no direito de registrar em ata os valores das 05 (cinco) primeiras colocadas no certame.

15. OBRIGAÇÕES DA EMPRESA DETENTORA DA ATA

15.1. Os produtos deverão ser entregues em perfeita conformidade com as condições estabelecidas nos Anexos do presente Edital, sendo que, as especificações ou qualquer outro documento que integre o presente processo administrativo são complementares entre si, de modo que qualquer detalhe que se mencione em um documento e se omita em outro será considerado especificado e válido.

15.2. É de responsabilidade da empresa substituir os produtos impugnados no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, a partir do recebimento da impugnação.

15.3. A fiscalização terá plena autoridade para suspender, por meios amigáveis ou não, o fornecimento do produto, total ou parcialmente, sempre que julgar conveniente.

15.4. Durante o prazo de validade da Ata de Registro de Preços, sua detentora fica obrigada a fornecer os produtos, na forma solicitada na "Ordem de Fornecimento".

15.5. Os quantitativos totais são estimados e representam as previsões do Município de São Carlos durante o prazo de 12 (doze) meses.

16. ÓRGÃO GERENCIADOR E ÓRGÃO PARTICIPANTE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

16.1. O Município designa como ÓRGÃO GERENCIADOR da Ata de Registro de Preço a SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO, que terá a incumbência de gerenciamento da Ata de Registro de Preços, conforme artigo 1º, parágrafo único, inciso III, do Decreto Municipal nº. 065 de 14 de março de 2007 e suas alterações posteriores, cabendo, contudo, à Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações - Pregão Eletrônico a condução do conjunto de procedimentos do certame para o registro de preços.

16.2. Caberá ao órgão gerenciador a prática de todos os atos de controle e administração do Sistema de Registro de Preços – SRP, e ainda os atos previstos no artigo 3º, §2º, do Decreto Municipal nº. 065/07, em especial:

16.2.1. Gerenciar a Ata de Registro de Preços, providenciando a indicação, sempre que solicitado, dos fornecedores, para atendimento às necessidades da Administração, obedecendo à ordem de classificação e os quantitativos de contratação definidos pelos participantes da Ata;

16.2.2. Conduzir os procedimentos relativos a eventuais renegociações dos preços registrados e a aplicação de penalidades por descumprimento do pactuado na Ata de Registro de Preços;

16.3. Fica fixado como órgão participante do Registro de Preços, conforme artigo 1º, inciso IV, do Decreto Municipal nº. 065/07 e suas alterações posteriores, a SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO.

17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

17.1. O licitante que deixar de entregar quaisquer documentos exigidos no Edital ou apresentar documentação falsa para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta ou lance, falhar ou fraudar com as entregas, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração Pública Municipal, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, garantida a prévia defesa, sem prejuízo das multas previstas em Edital e no contrato e das demais cominações legais.

17.2. O licitante sujeitar-se-á, ainda, às sanções administrativas de:

a) advertência;

b) multa;

c) suspensão temporária do direito de licitar com a Administração Pública Municipal, bem como o impedimento de com ele contratar, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, em especial na hipótese de descumprimento integral de uma Ordem de Fornecimento ou descumprimento parcial de mais de uma Ordem de Fornecimento;

d) declaração de inidoneidade;

17.2.1. As sanções de suspensão e declaração de inidoneidade poderão ser cumuladas com multa, sem prejuízo da rescisão contratual;

17.3. As multas poderão ser cumulativas, reiteradas e aplicadas em dobro, sempre que se repetir o motivo.

17.4. Ocorrendo atraso no fornecimento do produto será aplicada multa moratória de **0,3%** (zero vírgula três por cento) por dia de atraso, até o limite de **20%** (vinte por cento) sobre o valor total do pedido.

17.5. No descumprimento de quaisquer obrigações licitatórias, poderá ser aplicada multa indenizatória de 10% (dez por cento) do valor total da Ordem de Fornecimento.

17.6. A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada da(s) fatura(s), cobrada judicialmente ou extrajudicialmente, a critério do Município.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

17.7. Da intenção de aplicação de quaisquer das penalidades previstas, será concedido prazo para defesa prévia de 05 (cinco) dias úteis a contar da notificação, exceto nos casos em que a sanção for estabelecida com base no inciso IV do artigo 87 da Lei Federal nº 8.666/93, devidamente atualizada, onde há prazo de 10 (dez) dias para apresentação de defesa pelo interessado, a contar da abertura de vista do respectivo processo, nos termos do artigo 87, §3º da mesma lei.

17.8. Da aplicação da sanção administrativa caberá recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da notificação do apenado.

17.9. As penalidades serão obrigatoriamente registradas, esgotada a fase recursal, no Cadastro de Fornecedores do Município, no caso de impedimento do direito de licitar e contratar, a empresa licitante terá seu cadastro cancelado por igual período.

17.10. No caso de ocorrência de uma ou todas as hipóteses discriminadas no subitem **17.1**, a Administração poderá contratar a licitante segundo classificada, desde que atendidas às exigências de habilitação, devendo o Pregoeiro negociar o preço ofertado a fim de que seja obtido melhor preço, observando-se o prazo recursal nos itens anteriores.

18. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

18.1. O proponente vencedor será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, na execução da obrigação, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado.

18.2. As normas disciplinadoras deste Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

18.3. É facultado ao Pregoeiro, ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

18.4. Os preços propostos serão fixos e irrevogáveis.

18.5. A Administração reserva-se o direito de transferir o prazo para o recebimento e abertura das propostas descabendo, em tais casos, direito à indenização pelos licitantes.

18.6. A participação na presente licitação implica em concordância tácita, por parte do licitante, com todos os termos e condições deste Edital e das cláusulas contratuais já estabelecidas.

18.7. A autoridade competente, para determinar a contratação, poderá revogar a licitação, mediante autorização do Sr. Prefeito Municipal, em face de razões de interesse público derivadas de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado.

18.8. Fica a Contratada obrigada a cumprir os direitos trabalhistas previstos na legislação em vigor, pertencentes aos trabalhadores que vierem a ser utilizados para a execução do objeto do contrato, sob pena de suspensão temporária do direito de contratar com o Município, bem como, a retenção dos pagamentos devidos à Contratada, caso esta esteja em situação de mora salarial, conforme Termo de Ajustamento de Conduta, firmado com o Ministério Público do Trabalho, nos autos do Inquérito nº 000647.2013.15.003/7-51.

18.9. Fica eleito o FORO da COMARCA DE SÃO CARLOS SP, excluindo qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a se tornar, para dirimirem-se eventuais litígios oriundos.

São Carlos, 29 de dezembro de 2022

Mário Luiz Duarte Antunes
Secretário Municipal de Fazenda



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

ANEXO I - MODELO DE DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE

DECLARAÇÃO

A Empresa (indicar a razão social da empresa licitante, número de inscrição no CNPJ do estabelecimento da empresa que efetivamente irá prestar o objeto da licitação, endereço completo, telefone e endereço eletrônico - e-mail, para contato, número da conta corrente bancária, agência e banco, sendo que os dados referentes à conta bancária poderão ser informados na fase de contratação), em atendimento às disposições do Edital de Pregão Eletrônico nº. 116/2022, **DECLARA:**

- 1) Que tem pleno conhecimento e concorda com os termos deste Edital e seus Anexos;
- 2) Que os preços propostos são completos, computando todos os custos necessários para o atendimento do objeto desta licitação, bem como impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamentos de pessoal, prestação de assistência técnica, garantia e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre os objetos licitados, constantes da proposta;
- 3) Que o prazo de validade da proposta é de 90 (noventa) dias, a contar da abertura deste Pregão;
- 4) Que tem ciência dos prazos de entrega estabelecidos no Edital.
- 5) Que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 (catorze) anos, nos termos do artigo 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal;
- 6) Que não está impedida de licitar com o poder público por ter sido apenas com declaração de inidoneidade, por qualquer ente da Administração Pública, cujos efeitos se encontrem pendentes ou sem que tenha sido reabilitada perante a autoridade que aplicou a penalidade.

São Carlos ____ de ____ de 2023

Assinatura



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

ANEXO II – ANEXOS DO TCE (EM ATENDIMENTO À INSTRUÇÃO Nº 01/2020)

ANEXO LC-01 - TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO (CONTRATOS) (REDAÇÃO DADA PELA RESOLUÇÃO Nº 11/2021)

CONTRATANTE: _____

CONTRATADO: _____

CONTRATO Nº (DE ORIGEM): _____

OBJETO: _____

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

- a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do “Cadastro Corporativo TCESP – CadTCESP”, nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº01/2020, conforme “Declaração(ões) de Atualização Cadastral” anexa (s);
- e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

2. Damos-nos por NOTIFICADOS para:

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

LOCAL e DATA: _____

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

RESPONSÁVEIS PELA HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME OU RATIFICAÇÃO DA DISPENSA/INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

Pela contratada:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

GESTOR(ES) DO CONTRATO:



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

Nome: _____
Cargo: _____
CPF: _____
Assinatura: _____

DEMAIS RESPONSÁVEIS (*):

Tipo de ato sob sua responsabilidade: _____
Nome: _____
Cargo: _____
CPF: _____
Assinatura: _____

(*) - O Termo de Ciência e Notificação e/ou Cadastro do(s) Responsável(is) deve identificar as pessoas físicas que tenham concorrido para a prática do ato jurídico, na condição de ordenador da despesa; de partes contratantes; de responsáveis por ações de acompanhamento, monitoramento e avaliação; de responsáveis por processos licitatórios; de responsáveis por prestações de contas; de responsáveis com atribuições previstas em atos legais ou administrativos e de interessados relacionados a processos de competência deste Tribunal. Na hipótese de prestações de contas, caso o signatário do parecer conclusivo seja distinto daqueles já arrolados como subscritores do Termo de Ciência e Notificação, será ele objeto de notificação específica. *(inciso acrescido pela Resolução nº 11/2021)*

ANEXO LC-02 - DECLARAÇÃO DE DOCUMENTOS À DISPOSIÇÃO DO TCE-SP

CONTRATANTE: CNPJ Nº:
CONTRATADA: CNPJ Nº:
CONTRATO Nº (DE ORIGEM):
DATA DA ASSINATURA:
VIGÊNCIA:
OBJETO:
VALOR (R\$):

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

Em se tratando de obras/serviços de engenharia:

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

- memorial descritivo dos trabalhos e respectivo cronograma físico-financeiro;
- orçamento detalhado em planilhas que expressem a composição de todos os seus custos unitários;
- previsão de recursos orçamentários que assegurem o pagamento das obrigações decorrentes de obras ou serviços a serem executados no exercício financeiro em curso, de acordo com o respectivo cronograma;
- comprovação no Plano Plurianual de que o produto das obras ou serviços foi contemplado em suas metas;
- as plantas e projetos de engenharia e arquitetura. LOCAL e DATA:

RESPONSÁVEL: (nome, cargo, e-mail e assinatura)



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

ANEXO III - DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

A empresa (razão social), inscrita no CNPJ sob o nº XX.XXX.XXX/XXXX-XX, e Inscrição Estadual XXXXXXXXXX, situada na (endereço completo), neste ato representada pelo seu (representante legal / sócio / procurador), o(a) Sr.(a) (nome), portador do RG nº XX.XXX.XXX-X e CPF nº XXX.XXX.XXX-XX, em atenção ao edital do Processo Licitatório supra mencionado, **DECLARA**, sob as penalidades cabíveis (art. 299 do Código Penal), sua condição de (**declarar se é Microempresa OU Empresa de Pequeno Porte**), nos termos da Lei Complementar 123/2006 e suas alterações, encontrando-se legalmente apta a exercer os benefícios de que trata o Capítulo V, tendo receita bruta compatível com o que preconizam os incisos I e II do artigo 3º e não incidindo em nenhum dos impedimentos de que trata o § 4º do mesmo artigo.

Atenciosamente,

RESPONSÁVEL PELA EMPRESA



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

ANEXO IV – TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1 O presente Pregão Eletrônico tem por objetivo, Registrar Preços para eventual aquisição parcelada de carne bovina, carne suína, carne de frango, peixes e embutidos para abastecer as Unidades Escolares, Filantrópicas e Sociais, os Restaurantes Populares e o Parque Ecológico do Município de São Carlos.

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1 Para a Alimentação Escolar a quantidade especificada para aquisição é resultante de um cardápio implantado nas Unidades Escolares, Filantrópicas e Sociais do Município, atendidas pela Seção de Alimentação Escolar considerando o número de alunos matriculados em cada uma das referidas Unidades, conforme item 8 – Média de consumo;

2.2 Para os Restaurantes Populares o cálculo é feito pelo número de refeições servidas em cada unidade, já contemplando as 2 (duas) novas unidades de Restaurante Popular a serem instaladas no bairro Santa Angelina e no Distrito de Santa Eudóxia, conforme item 8 – Médias de Consumo;

2.3 Para os animais do Parque Ecológico, o cardápio bem como o cálculo são feitos por Zootecnista e Veterinários;

2.4 A aquisição corresponde ao consumo de aproximadamente 12 (doze) meses;

2.5 Deverão ser respeitadas as descrições constantes no item 9 - Especificações.

3. DA AMOSTRA

3.1 As empresas vencedoras da disputa eletrônica de lances deverão enviar pelo menos 01 (uma) amostra de cada produto em embalagem original, que será utilizada para testes sensoriais de aceitabilidade, avaliando-se cor, sabor, consistência e textura. Estas amostras, junto com as documentações exigidas, serão analisadas por responsável técnico da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento - SMAA;

3.2 A amostra e a documentação relativa à mesma deverão ser entregues no Departamento de Abastecimento da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento – SMAA, situado na Rua Julião José dos Santos, nº 7 - Vila Isabel (anexo ao Pavilhão Exposhow) no prazo máximo e improrrogável de 10 (dez) dias úteis após o término da disputa de lances;

3.3 Ficará reprovado o produto com as embalagens em desacordo com a especificação, mesmo que enviada somente para efeito de amostra;

3.4 As amostras deverão estar devidamente identificadas, contendo o nome do Licitante, número do processo licitatório e o número do item a que se refere da seguinte maneira:

- a) Nome do concorrente;
- b) Número da licitação;
- c) Número do processo administrativo;
- d) Número do item.

3.5 Não serão aceitas amostras sem as identificações do item acima;

3.6 Junto com a amostra, deverão ser entregues os seguintes documentos:

3.6.1 Ficha técnica do produto original ou cópia autenticada;

3.6.2 Cópia autenticada do registro de rótulo do produto no SIF/MAPA – Serviço de inspeção Federal, SISP – Serviço de inspeção Estadual e ou no SIM – Serviço de inspeção Municipal;

3.6.3 Cópia autenticada de registro ou certificado ou declaração da empresa vencedora no SIF/MAPA - Serviço de inspeção Federal, SISP – Serviço de inspeção Estadual e ou no SIM – Serviço de inspeção Municipal;

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

3.7 Cópia autenticada ou original do Certificado de vistoria dos veículos a serem utilizados para o transporte dos produtos da empresa vencedora, expedida pela Vigilância Sanitária ou cadastro Estadual da Vigilância Sanitária (CEVS). Também será aceita declaração emitida pelos órgãos sanitários competentes. No caso de terceirização do serviço de distribuição, é necessária a apresentação dos mesmos documentos.

3.8 Laudo Bromatológico expedido por Laboratório Oficial e/ou credenciado, contendo análise físico química, microbiológica, microscópica e organoléptica, que deverá ser entregue em até 20 (vinte) dias corridos do término da disputa de lances, com prazo de emissão não superior a 24 (vinte e quatro) meses da data de sua apresentação. Nestes laudos, para os itens de Carne Bovina deverá ser apresentada características físico-química: teor colágeno 1% (máximo) através do laudo bromatológico, em conjunto com as amostras;

Os laudos só serão aceitos quando vindos de Laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde/Ministério da Agricultura (Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos em Saúde – REBLAS), Laboratórios autorizados/credenciados pelo Ministério da Saúde / Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo para análises de alimentos para fins de registros ou controle ou Laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais ou pelo INMETRO.

3.9. Serão reprovados os produtos que não tiverem seus respectivos documentos, assim como também os que não estiverem de acordo com as especificações – item 9.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

4. DA METODOLOGIA PARA AVALIAÇÃO DA AMOSTRA

4.1 As análises dos produtos serão efetuadas conforme os critérios abaixo relacionados:

4.1.1 Observando-se objetivamente os quesitos de aparência, cor, odor, sabor, textura e consistência com procedimentos metodológicos e cientificamente reconhecidos através da preparação ou análise do alimento em si, interpretando reações das características;

4.1.2 O teste avaliará os atributos das quatro características sensoriais do alimento, aparência, odor, sabor e consistência/textura aprovando-se os itens que apresentarem no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) de aceitação dos integrantes da equipe técnica;

4.1.3 Caso os produtos não atinjam índice de aceitação mínima de 75% (setenta e cinco por cento) o produto deixará de ser aprovado, passando a licitação para a empresa classificada em segundo lugar, e assim sucessivamente, às demais classificadas;

4.1.4 Os testes serão registrados em impresso próprio da prefeitura e além da compatibilidade com as especificações constantes no termo de referência; serão classificadas em satisfatórias ou insatisfatórias;

4.2 O índice de aprovação será obtido levando-se em consideração o percentual de cada característica do produto, sendo ÓTIMO é igual a 25%, BOM é igual a 20%; CARACTERÍSTICO é igual a 15%; RUIM é igual a 5%; e PÉSSIMO é igual a 0%;

4.3 Modelo da ficha a ser aplicada:

Item avaliado:		Observações
Aparência	() ÓTIMO () BOM () CARACTERÍSTICO () RUIM () PÉSSIMO	
Odor	() ÓTIMO () BOM () CARACTERÍSTICO () RUIM () PÉSSIMO	
Sabor	() ÓTIMO () BOM () CARACTERÍSTICO () RUIM () PÉSSIMO	
Consistência/textura	() ÓTIMO () BOM () CARACTERÍSTICO () RUIM () PÉSSIMO	
ÍNDICE DE ACEITAÇÃO:		

5. DA ROTULAGEM DOS PRODUTOS

5.1 O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

5.2 No rótulo da embalagem primária e secundária deverá estar impressa de forma clara e indelével as seguintes informações:

5.2.1 Denominação de venda do produto (nome do produto e marca);

5.2.2 Identificação de origem (nome e endereço do fabricante, país de origem/dizeres "indústria brasileira" e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador);

5.2.3 Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote;

5.2.4 Lista de ingredientes, informação nutricional, conteúdo (peso) líquido e número de registro do produto no órgão competente (quando obrigatório) na embalagem primária.

6. DAS ENTREGAS

6.1 Para a Alimentação Escolar, as entregas serão realizadas semanalmente preferencialmente às segundas feiras, **ponto a ponto** nas Unidades Escolares e Filantrópicas do Município constantes no item **10 – Relação de Unidades Atendidas**, conforme Ordem de Fornecimento – OF emitida pela Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, e deverá ser respeitada a logística e as quantidades descritas no roteiro de entrega que será enviado juntamente com a OF;

6.1.2 As Ordens de Fornecimento – OF serão emitidas das 07:30 às 17:00 pela Seção de Alimentação Escolar até a quarta-feira da semana que antecede a data da entrega;

6.1.3 Os veículos com os produtos deverão estar na Seção de Alimentação Escolar situada na Rua Julião José dos Santos, nº 7 - Vila Isabel (anexo ao Pavilhão da Exposhow) às segundas-feiras, impreterivelmente às 7:30 horas, para conferência das mercadorias, veículos de entrega e entregadores.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

6.2 Para os Restaurantes Populares, os produtos serão entregues 2 (duas) vezes por mês na Cozinha Piloto dos Restaurantes Populares - Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento (SMAA) situada na Rua Julião José dos Santos, nº 7 - Vila Isabel (anexo ao Pavilhão Exposhow/CEAGESP) São Carlos -SP, de segunda a sexta-feira das 07:30 às 12:00 horas ou das 13:30 às 17:00 horas no prazo máximo e improrrogável de 7 (sete) dias úteis da emissão Ordem de Fornecimento – OF emitida pelo Departamento de Abastecimento;

6.3 Caso necessário, devido a alguma eventualidade por parte da Seção de Alimentação Escolar e/ou Cozinha Piloto dos Restaurantes Populares, os dias para entrega poderão ser alterados com aviso prévio de 5 (cinco) dias;

6.4 As entregas não poderão sofrer atrasos, pois tal fato compromete o cronograma estipulado pelas Nutricionistas nas Unidades Escolares e nos Restaurantes Populares. Eventualmente, em caso de algum imprevisto que possa acarretar atraso na entrega dos produtos, será necessário comunicar o setor solicitante no dia do recebimento do pedido e o atraso não poderá ser superior a 24 (vinte e quatro) horas da data estipulada para entrega;

6.5 Os produtos serão pesados e conferidos no momento da entrega em todas as Unidades atendidas pela Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, estabelecidas no item 10 – Unidades Atendidas.

6.6 Para o Parque Ecológico, os produtos cárneos deverão ser entregues na Estrada Municipal Guilherme Scatena, Km 02, S/Nº, Bairro do Espreado – CEP: 13566-434 – São Carlos/SP horário das 7h30 às 10h30 e das 13h00 às 15h30 horas, de segunda-feira a sexta-feira conforme pedido semanal antecipado, atendendo ao prazo da entrega, sendo o frete, carga e descarga por conta do fornecedor até o local indicado.

7 . DO TRANSPORTE

7.1 Os produtos deverão ser transportados em veículos com refrigeração, pois não será aceita a entrega de produto descongelado ou sem refrigeração, devendo chegar à Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento com temperatura entre - 18°C e -12°C e com as embalagens dentro das especificações constantes no item 9 - Especificações.

7.2 Os produtos que não atenderem estas exigências serão imediatamente devolvidos e o fornecedor deverá repor a mercadoria no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas;

7.3 Para que não haja comprometimento do cardápio, o número de veículos deverá ser suficiente para que as entregas ocorram em todas as Unidades Escolares e Filantrópicas no mesmo dia e dentro do horário de funcionamento das mesmas, das 07:30 às 16:00 horas;

7.4 Os funcionários responsáveis pela entrega do produto deverão estar devidamente uniformizados e identificados; portando vestimenta adequada (calça, camisa e/ou camiseta) e sapato fechado;

7.5 O produto poderá ser submetido a teste de rendimento e qualidade pela equipe técnica da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento a qualquer momento e quantas vezes forem necessárias, sem aviso prévio. Dessa maneira, poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico/sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor;

7.6 Caso o produto não corresponda ao exigido no instrumento convocatório, a empresa detentora da Ata de Registro de Preços deverá providenciar a sua adequação ou substituição, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, visando o atendimento das especificações, conforme apurado neste Termo de Referência, a partir da data e hora da notificação expedida, sem prejuízo da incidência das sanções previstas.

8 . DAS MÉDIAS DE CONSUMO

Produto	UND	Restaurantes Populares		Alimentação Escolar		Parque Ecológico		TOTAL
		Consumo anual	Consumo mensal	Consumo anual	Consumo mensal	Consumo anual	Consumo mensal	
Coxão Mole bovino cortado em cubos, congelamento IQF	kg	9.150	762,50	52.500	4.375	-	-	61.650
Patinho bovino cortado em tiras, Congelamento IQF	kg	9.150	762,50	52.500	4.375	-	-	61.650
Patinho bovino moído, congelamento IQF	kg	9.150	762,50	52.500	4.375	-	-	61.650
Bife de Patinho Bovino a Role congelamento IQF	kg	7.320	610	-	-	-	-	7.320
Lagarto Bovino congelado s/ osso	kg	7.320	610	-	-	-	-	7.320
Patinho Bovino congelado s/ osso	kg	7.320	610	-	-	-	-	7.320
Coxão Mole Bovino congelado s/ osso	kg	10.980	915	-	-	-	-	10.980



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

Paleta Bovina congelada s/ osso	kg	10.980	915	-	-	-	-	10.980
Músculo Bovino Traseiro Congelado (pedaço inteiro)	kg	-	-	-	-	3.960	330	3.960
Coração Bovino Congelado (inteiro)	kg	-	-	-	-	3.960	330	3.960
Costela Bovina Congelada (inteira)	kg	-	-	-	-	3.000	250	3.000
Músculo Bovino Traseiro Moído Congelado	kg	-	-	-	-	3.960	330	3.960
Pernil suíno cortado em cubos, congelamento IQF	kg	16.470	1.372,50	49.080	4.090	-	-	65.550
Lombo suíno congelado sem osso, extra limpo	kg	9.516	793	-	-	-	-	9.516
Bacon em cubos	kg	1.360	113,30	-	-	-	-	1.360
Pernil suíno congelado com osso	kg	-	-	-	-	3.000	250	3.000
Filé de peito de frango, em corte tipo sassami, congelamento IQF, sem pele e sem osso	kg	11.096	924,60	44.760	3.730	-	-	55.856
Peito de Frango sem pele e sem osso cortado em cubos, congelamento IQF	kg	11.096	924,60	22.380	1.865	-	-	33.476
Carne de Frango moída, congelamento IQF	kg	-	-	22.380	1.865	-	-	22.380
Coxa e sobrecoxa de frango, congelamento IQF, sem pele e sem osso	kg	11.096	924,60	44.760	3.730	-	-	55.856
Dorso de Frango congelado	kg	-	-	-	-	3.000	250	3.000
Pescoço de Frango congelado	kg	-	-	-	-	3.000	250	3.000
Peito de Frango com osso congelado	kg	-	-	-	-	1.500	125	1.500
Fígado de Frango congelado	kg	-	-	-	-	1.500	125	1.500
Pé de Frango congelado	kg	-	-	-	-	500	41	500
Frango Inteiro congelado	kg	-	-	-	-	500	41	500
Isclas de peixe congelado tipo merluza	kg	8.886	740,50	12.600	1.050	-	-	21.486
Sardinha inteira, com cabeça e congelada (tamanho 14/16 ou 16/18 peças por quilo)	kg	-	-	-	-	3.000	250	3.000
Manjuba inteira, com cabeça e congelada	kg	-	-	-	-	3.000	250	3.000
Tilápia inteira, com cabeça e congelada	kg	-	-	-	-	800	66,66	800
Lambari inteiro, com cabeça e congelado	kg	-	-	-	-	800	66,66	800
Piau inteiro, com cabeça e congelado	kg	-	-	-	-	800	66,66	800
Almôndega de carne bovina congelada	kg	7.320	610	13.134	1.094,50	-	-	20.454
Linguiça toscana congelada	kg	8.534	711,16	-	-	-	-	8.534
Linguiça calabresa Defumada	kg	8.534	711,16	-	-	-	-	5.040
Kibe de carne bovin congelado	kg	8.534	711,16	-	-	-	-	6.180
Hambúrguer de carne bovina congelado	kg	8.534	711,16	-	-	-	-	8.534
Salsicha Hot Dog	kg	6.822	568,50	-	-	-	-	6.822



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

9 . DAS ESPECIFICAÇÕES

Quant	Unid	Especificações
61.650	kg	<p>COXÃO MOLE BOVINO SEM OSSO CORTADO EM CUBOS CONGELADO INDIVIDUALMENTE (IQF)</p> <p>1. COMPOSIÇÃO: O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: A quantidade de gordura deverá ser no máximo de 7g/100g.</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente.</p> <p>4. PRAZO DE VALIDADE: Validade no mínimo 6 meses e no máximo de 12 meses a partir da data de fabricação. Na entrega não serão aceitos produtos com validade menor de 6 meses.</p> <p>5. EMBALAGEM: <u>Embalagem primária:</u> saco de material flexível, resistente, termossoldado a vácuo contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com a legislação vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da anvisa. Pacotes de aproximadamente 1 kg. <u>Embalagem secundária:</u> caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade, transportada em condições que preservem as características do alimento congelado. Caixas com capacidade de até 10 kg, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária.</p> <p>6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA.</p>
61.650	kg	<p>PATINHO BOVINO SEM OSSO CORTADO EM TIRAS CONGELADO INDIVIDUALMENTE (IQF)</p> <p>1. COMPOSIÇÃO: Carne bovina in natura, cortada em tiras, sem mistura de outros tipos de carne bovina, extra limpa, sem gordura aparente, sem aparas, sem osso, sem nervos e tendões. Não poderá ter adição de sal e temperos. Deverá ser proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância de até -12°C, textura, cor, sabor e odor característico. O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: A quantidade de gordura deverá ser no máximo de 7g/100g.</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente.</p> <p>4. PRAZO DE VALIDADE: Validade no mínimo de 6 meses e no máximo de 12 meses a partir da data de fabricação. Na entrega não serão aceitos produtos com validade menor de 6 meses.</p> <p>5. EMBALAGEM: <u>Embalagem primária:</u> saco de material flexível, resistente, termossoldado a vácuo, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com a legislação vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA. Pacotes de aproximadamente 1 kg. <u>Embalagem secundária:</u> caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade, transportada em condições que preservem as características do alimento congelado. Caixas com capacidade de até 10 kg, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária.</p> <p>6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA.</p>
61.650	kg	<p>PATINHO BOVINO SEM OSSO MOÍDO - CONGELAMENTO IQF</p> <p>1. COMPOSIÇÃO: Produto cárneo de carne bovina moída, sem osso, extra limpa, sem gordura aparente, sem aparas, sem nervos e tendões. Não poderá ter adição de sal e temperos e nem mistura de outros tipos de carne bovina ou carne mecanicamente processada. Deverá ser proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. O produto deverá ser elaborado de acordo como regulamento técnico para condições higiênico- sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/ industrializadores de alimentos. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância de até -12°C, textura, cor, sabor e odor característico. O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

7.320	Kg	<p>2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: A quantidade de gordura deverá ser no máximo de 7g/100g.</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente.</p> <p>4. PRAZO DE VALIDADE: Validade no mínimo 6 meses e no máximo de 12 meses a partir da data de fabricação. Na entrega não serão aceitos produtos com validade menor de 6 meses.</p> <p>5. EMBALAGEM: <u>Embalagem primária:</u> saco de material flexível, resistente, termossoldado a vácuo contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com a legislação vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da Anvisa. Pacotes de aproximadamente 1 kg.</p> <p><u>Embalagem secundária:</u> caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade, transportada em condições que preservem as características do alimento congelado. Caixas com capacidade de até 10 kg, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária.</p> <p>6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA.</p> <p>BIFE DE PATINHO BOVINO A ROLE, CONGELAMENTO IQF</p> <p>1. COMPOSIÇÃO: Produto cárneo de carne bovina em bife de patinho recheado com cenoura e vagem, role fixo por cola comestível, isentos de objetos perfurantes, congelado individualmente (IQF), sem osso, extra limpo, sem gordura aparente, sem aparas, sem nervos e tendões, com peso médio por unidade de 100g (variação de +/- 10%). Não poderá ter adição de sal e temperos e nem mistura de outros tipos de carne bovina ou carne mecanicamente processada. Deverá ser proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. O produto deverá ser elaborado de acordo com o regulamento técnico para condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/ industrializadores de alimentos. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância de até -12°C, textura, cor, sabor e odor característico. O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: A quantidade de gordura deverá ser no máximo de 7g/100g.</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente.</p> <p>4. PRAZO DE VALIDADE: Validade no mínimo 6 meses e no máximo de 12 meses a partir da data de fabricação. Na entrega não serão aceitos produtos com validade menor de 6 meses.</p> <p>5. EMBALAGEM: <u>Embalagem primária:</u> saco de material flexível, resistente, termossoldado a vácuo contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com a legislação vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA. Pacotes de aproximadamente 1 a 5kg.</p> <p><u>Embalagem secundária:</u> caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade, transportada em condições que preservem as características do alimento congelado. Caixas com capacidade de até 10 kg, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária.</p> <p>6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA.</p>
7.320	kg	<p>LAGARTO BOVINO SEM OSSO - CONGELAMENTO COMUM - PEÇA</p> <p>1. COMPOSIÇÃO: Carne bovina in natura, em peça, sem gordura aparente, sem aparas, sem osso, sem nervos e tendões. Não poderá ter adição de sal e temperos. Deverá ser proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância de até -12°C, textura, cor, sabor e odor característico. O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.</p> <p>2. CARACTERÍSTICA FÍSICO-QUÍMICAS: A quantidade de gordura deverá ser no máximo de 7g/100g.</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente.</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

7.320	kg	<p>4. PRAZO DE VALIDADE: Validade no mínimo 6 meses e no máximo de 12 meses a partir da data de fabricação. Na entrega não serão aceitos produtos com validade menor de 6 meses.</p> <p>5. EMBALAGEM: <u>Embalagem primária:</u> de material atóxico, aprovada para contato direto com alimentos, resistente e vedada. Peso de até 2 kg por peça.</p> <p><u>Embalagem secundária:</u> caixa de papelão reforçado, contendo cerca de 10 a 15 peças cada, embalagem lacrada, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura de armazenamento, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária.</p> <p>6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA.</p> <p>PATINHO BOVINO SEM OSSO - CONGELAMENTO COMUM – PEÇA</p> <p>1. COMPOSIÇÃO: Carne bovina in natura, em peça, sem gordura aparente, sem aparas, sem osso, sem nervos e tendões. Não poderá ter adição de sal e temperos. Deverá ser proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de - 18°C com tolerância de até -12°C, textura, cor, sabor e odor característico.</p> <p>O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.</p> <p>2. CARACTERÍSTICA FÍSICO-QUÍMICAS: A quantidade de gordura deverá ser no máximo de 7g/100g.</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente.</p> <p>4. PRAZO DE VALIDADE: Validade no mínimo 6 meses e no máximo de 12 meses a partir da data de fabricação. Na entrega não serão aceitos produtos com validade menor de 6 meses.</p> <p>5. EMBALAGEM: <u>Embalagem primária:</u> de material atóxico, aprovada para contato direto com alimentos, resistente e vedada. Peso de até 2 kg por peça.</p> <p><u>Embalagem secundária:</u> caixa de papelão reforçado, contendo cerca de 10 a 15 peças cada, embalagem lacrada, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura de armazenamento, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária.</p> <p>6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA.</p>
10.980	kg	<p>COXÃO MOLE BOVINO SEM OSSO - CONGELAMENTO COMUM- PEÇA</p> <p>1. COMPOSIÇÃO: Carne bovina in natura, em peça, sem gordura aparente, sem aparas, sem osso, sem nervos e tendões. Não poderá ter adição de sal e temperos. Deverá ser proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de - 18°C com tolerância de até -12°C, textura, cor, sabor e odor característico.</p> <p>O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.</p> <p>2. CARACTERÍSTICA FÍSICO-QUÍMICAS: A quantidade de gordura deverá ser no máximo de 9g/100g.</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente.</p> <p>4. PRAZO DE VALIDADE: Validade no mínimo 6 meses e no máximo de 12 meses a partir da data de fabricação. Na entrega não serão aceitos produtos com validade menor de 6 meses.</p> <p>5. EMBALAGEM: <u>Embalagem primária:</u> de material atóxico, aprovada para contato direto com alimentos, resistente e vedada. Peso de até 5 kg por peça.</p> <p><u>Embalagem secundária:</u> caixa de papelão reforçado, contendo cerca de 10 a 15 peças cada, embalagem lacrada, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura de armazenamento, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária.</p> <p>6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA.</p>
10.980	kg	<p>PALETA BOVINA SEM OSSO - CONGELAMENTO COMUM – PEÇA</p> <p>1. COMPOSIÇÃO: Carne bovina in natura, em peça, sem gordura aparente, sem aparas, sem osso, sem nervos e tendões. Não poderá ter adição de sal e temperos. Deverá ser proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de - 18°C com</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

		<p>tolerância de até -12°C, textura, cor, sabor e odor característico.</p> <p>O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.</p> <p>2. CARACTERÍSTICA FÍSICO-QUÍMICAS: A quantidade de gordura deverá ser no máximo de 7g/100g.</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente.</p> <p>4. PRAZO DE VALIDADE: Validade no mínimo 6 meses e no máximo de 12 meses a partir da data de fabricação. Na entrega serão aceitos produtos com validade menor de 6 meses.</p> <p>5. EMBALAGEM: <u>Embalagem primária:</u> de material atóxico, aprovada para contato direto com alimentos, resistente e vedada. Peso de até 5 kg por peça. <u>Embalagem secundária:</u> caixa de papelão reforçado, contendo cerca de 10 a 15 peças cada, embalagem lacrada, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura de armazenamento, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISF (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária.</p> <p>6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA.</p>
3.960	Kg	<p>MÚSCULO BOVINO TRASEIRO - CONGELAMENTO COMUM – PEDAÇO INTEIRO</p> <p>1. COMPOSIÇÃO: Carne bovina in natura, em peça, sem gordura aparente, sem aparas e sem osso. Não poderá ter adição de sal e temperos. Deverá ser proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância de até -12°C, textura, cor, sabor e odor característico.</p> <p>O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.</p> <p>2. CARACTERÍSTICA FÍSICO-QUÍMICAS: A quantidade de gordura deverá ser no máximo de 7g/100g.</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente.</p> <p>4. PRAZO DE VALIDADE: Validade no mínimo 6 meses e no máximo de 12 meses a partir da data de fabricação. Na entrega não serão aceitos produtos com validade menor de 6 meses.</p> <p>5. EMBALAGEM: Embalagem de material atóxico, aprovada para contato direto com alimentos, resistente e vedada contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura de armazenamento, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISF (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo).</p> <p>6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA.</p>
3.960	Kg	<p>CORAÇÃO BOVINO INTEIRO – CONGELAMENTO COMUM</p> <p>1. COMPOSIÇÃO: Carne bovina in natura, em peça, sem gordura aparente, sem aparas e sem osso. Não poderá ter adição de sal e temperos. Deverá ser proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância de até -12°C, textura, cor, sabor e odor característico.</p> <p>O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.</p> <p>2. CARACTERÍSTICA FÍSICO-QUÍMICAS: A quantidade de gordura deverá ser no máximo de 7g/100g.</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente.</p> <p>4. PRAZO DE VALIDADE: Validade no mínimo 6 meses e no máximo de 12 meses a partir da data de fabricação. Na entrega serão aceitos produtos com validade menor de 6 meses.</p> <p>5. EMBALAGEM: Embalagem com no máximo 5kg de material atóxico, aprovada para contato direto com alimentos, resistente e vedada contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura de armazenamento, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISF (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo).</p> <p>6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA.</p>
3.000	Kg	<p>COSTELA BOVINA – CONGELAMENTO COMUM – PEÇA INTEIRA</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

3.960	Kg	<p>1. COMPOSIÇÃO: Carne bovina in natura, em peça inteira, sem gordura em excesso, sem aparas em excesso. Não poderá ter adição de sal e temperos. Deverá ser proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância de até -12°C, textura, cor, sabor e odor característico.</p> <p>O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.</p> <p>2. CARACTERÍSTICA FÍSICO-QUÍMICAS: A quantidade de gordura deverá ser no máximo de 7g/100g.</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente.</p> <p>4. PRAZO DE VALIDADE: Validade no mínimo 6 meses e no máximo de 12 meses a partir da data de fabricação. Na entrega serão aceitos produtos com validade menor de 6 meses.</p> <p>5. EMBALAGEM: Embalagem de material atóxico, aprovada para contato direto com alimentos, resistente e vedada contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura de armazenamento, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISF (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo).</p> <p>6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA.</p> <p>MÚSCULO BOVINO TRASEIRO MOÍDO – CONGELAMENTO COMUM</p> <p>1. COMPOSIÇÃO: Carne bovina in natura, em peça inteira, sem gordura em excesso, sem aparas em excesso. Não poderá ter adição de sal e temperos. Deverá ser proveniente de gado sadio, abatido sob fiscalização em condições sanitárias adequadas. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância de até -12°C, textura, cor, sabor e odor característico.</p> <p>O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.</p> <p>2. CARACTERÍSTICA FÍSICO-QUÍMICAS: A quantidade de gordura deverá ser no máximo de 7g/100g.</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente.</p> <p>4. PRAZO DE VALIDADE: Validade no mínimo 6 meses e no máximo de 12 meses a partir da data de fabricação. Na entrega serão aceitos produtos com validade menor de 6 meses.</p> <p>5. EMBALAGEM: Embalagem com no máximo 2kg em material atóxico, aprovada para contato direto com alimentos, resistente e vedada contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura de armazenamento, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISF (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo).</p> <p>6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA.</p>
65.550	Kg	<p>PERNIL SUÍNO SEM OSSO CORTADO EM CUBOS – CONGELAMENTO IQF</p> <p>1. COMPOSIÇÃO: Carne suína in natura, congelamento individualmente (IQF), extra limpa, sem aparas e sem gordura aparente, proveniente de animal sadio, abatido sob fiscalização e declarados aptos a alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água, manipulada em condições de higiene, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, apresentando aspecto, cor, sabor e aroma próprios.</p> <p>2. CARACTERÍSTICA FÍSICO-QUÍMICAS: A quantidade de gordura deverá ser no máximo de 12g/100g e no mínimo 20g/100g de proteína.</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente.</p> <p>4. PRAZO DE VALIDADE: Validade no mínimo 6 meses e no máximo de 12 meses a partir da data de fabricação. Na entrega não serão aceitos produtos com validade menor de 6 meses.</p> <p>5. EMBALAGEM: <u>Embalagem primária:</u> de material atóxico, aprovada para contato direto com alimentos, resistente e vedada. O Pacote deverá pesar entre 1 e 2 kg.</p> <p><u>Embalagem secundária:</u> caixa de papelão reforçado, embalagem lacrada, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura de armazenamento, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISF (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária.</p> <p>6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA.</p>
9.516	Kg	<p>LOMBO SUÍNO SEM OSSO – CONGELAMENTO COMUM</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

1.360	Kg	<p>1. COMPOSIÇÃO: Carne suína in natura, congelada, extra limpa, sem aparas e sem gordura aparente, proveniente de animal sadio, abatido sob fiscalização e declarados aptos a alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água, manipulada em condições de higiene, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, apresentando aspecto, cor, sabor e aroma próprios.</p> <p>2. CARACTERÍSTICA FÍSICO-QUÍMICAS: A quantidade de gordura deverá ser no máximo de 9g/100g e no mínimo 22g/100g de proteína.</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente.</p> <p>4. PRAZO DE VALIDADE: Validade no mínimo 6 meses e no máximo de 12 meses a partir da data de fabricação. Na entrega não serão aceitos produtos com validade menor de 6 meses.</p> <p>5. EMBALAGEM: <u>Embalagem primária:</u> de material atóxico, aprovada para contato direto com alimentos, resistente e vedada. Peso de até 3 kg por peça.</p> <p><u>Embalagem secundária:</u> caixa de papelão reforçado, embalagem lacrada, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura de armazenamento, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISF (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária.</p> <p>6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA.</p> <p>BACON EM CUBOS – CONGELAMENTO COMUM</p> <p>1. COMPOSIÇÃO: Produto cárneo industrializado, obtido do corte da parede torácico-abdominal dos suínos, sem pele, adicionado de ingredientes (água, sal, açúcar, aromatizante, estabilizante, antioxidante e conservante) e submetido ao processo térmico adequado, com defumação. O produto deverá ser preferencialmente congelado a temperatura de -18° C, com tolerância de até - 12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida, apresentando textura, cor, sabor e odor característico. Deve estar na temperatura de 4° C a 8° C ou mais frio.</p> <p>2. CARACTERÍSTICA FÍSICO-QUÍMICAS: Deve apresentar no mínimo 11g/100g de proteína.</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente.</p> <p>4. PRAZO DE VALIDADE: Validade no mínimo 2 meses e no máximo de 12 meses a partir da data de fabricação. Na entrega não serão aceitos produtos com validade menor de 2 meses.</p> <p>5. EMBALAGEM: <u>Embalagem primária:</u> de material atóxico, aprovada para contato direto com alimentos, resistente e vedada. Peso de até 2 kg por pacote.</p> <p><u>Embalagem secundária:</u> caixa de papelão reforçado, embalagem lacrada, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura de armazenamento, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISF (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária.</p> <p>6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA</p>
3.000	Kg	<p>PERNIL SUÍNO COM OSSO – CONGELAMENTO COMUM</p> <p>1. COMPOSIÇÃO: Carne suína in natura, com osso, congelada, extra limpa, sem aparas e sem gordura aparente, proveniente de animal sadio, abatido sob fiscalização e declarados aptos a alimentação humana por inspeção veterinária conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água, manipulada em condições de higiene, deve ser isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, apresentando aspecto, cor, sabor e aroma próprios.</p> <p>2. CARACTERÍSTICA FÍSICO-QUÍMICAS: A quantidade de gordura deverá ser no máximo de 9g/100g e no mínimo 22g/100g de proteína.</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente.</p> <p>4. PRAZO DE VALIDADE: Validade no mínimo 6 meses e no máximo de 12 meses a partir da data de fabricação. Na entrega não serão aceitos produtos com validade menor de 6 meses.</p> <p>5. EMBALAGEM: <u>Embalagem primária:</u> de material atóxico, aprovada para contato direto com alimentos, resistente e vedada. Peso de até 2 kg por peça.</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

		<p>Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, embalagem lacrada, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura de armazenamento, data de fabricação, prazo e/ou data de validade, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária.</p> <p>6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA.</p>
55.856	Kg	<p>FILÉ DE PEITO DE FRANGO, EM CORTE TIPO SASSAMI, CONGELADO, SEM PELE E SEM OSSO, CONGELADOS INDIVIDUALMENTE (IQF)</p> <p>1. COMPOSIÇÃO: Carne de frango in natura, crua e congelada individualmente (IQF) em cortes tipo sassami (tipo de corte do filé de peito de frango localizado na parte interna do peito constituído por filetes), obtida de aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária oficial conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida, apresentando textura, cor, sabor e odor característico. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos.</p> <p>O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: A quantidade de gordura deverá ser no máximo de 3g/100g. Apresentar os parâmetros físico-químicos de acordo com a Portaria nº557/2022 Relação umidade/proteína (%) no máximo de 4,02.</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente.</p> <p>4. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 06 meses.</p> <p>5. EMBALAGEM: <u>Embalagem primária:</u> sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso padronizado de 1 a 2 kg.</p> <p><u>Embalagem secundária:</u> caixas de papelão padronizadas de 16 a 20 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem a vácuo (primária).</p> <p>6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA.</p>
33.476	kg	<p>PEITO DE FRANGO, SEM PELE E SEM OSSO, CORTADO EM CUBOS, CONGELADOS INDIVIDUALMENTE (IQF)</p> <p>1. COMPOSIÇÃO: Carne de frango in natura, cortada em cubos com dimensões aproximadas de 2 cm de largura e 2 cm de comprimento, crua e congelada individualmente (IQF), obtida de aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária oficial conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida, apresentando textura, cor, sabor e odor característico. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos.</p> <p>O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: A quantidade de gordura deverá ser no máximo de 3g/100g. Apresentar os parâmetros físico-químicos de acordo com a Portaria nº557/2022 Relação umidade/proteína (%) no máximo de 4,02.</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente.</p> <p>4. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 06 meses.</p> <p>5. EMBALAGEM: <u>Embalagem primária:</u> sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso padronizado de 1 a 2 kg.</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

		<p><u>Embalagem secundária:</u> caixas de papelão padronizadas de 16 a 20 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISF (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem a vácuo (primária).</p> <p>6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA.</p>
22.380	kg	<p>CARNE DE FRANGO MOÍDA, SEM PELE E SEM OSSO, CONGELADA INDIVIDUALMENTE (IQF)</p> <p>1. COMPOSIÇÃO: Carne de frango in natura, sendo 50% de peito de frango e 50% de sobrecoxa de frango, moída em disco 6mm, sem pele e sem osso, crua e congelada individualmente (IQF), obtida de aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária oficial conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até - 12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida, apresentando textura, cor, sabor e odor característico. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos.</p> <p>O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: A quantidade de gordura deverá ser no máximo de 3g/100g. Apresentar os parâmetros físico-químicos de acordo com a Portaria nº557/2022 Relação umidade/proteína (%) no máximo de 4,02.</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente.</p> <p>4. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 06 meses.</p> <p>5. EMBALAGEM: <u>Embalagem primária:</u> sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso padronizado de 2 kg. <u>Embalagem secundária:</u> caixas de papelão padronizadas de 16 a 20 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISF (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem a vácuo (primária).</p> <p>6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA.</p>
55.856	Kg	<p>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM PELE E SEM OSSO, CONGELADOS INDIVIDUALMENTE (IQF)</p> <p>1. COMPOSIÇÃO: Carne de frango in natura, crua e congelada individualmente (IQF), obtida de aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária oficial conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18oC com tolerância até -12oC; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida, apresentando textura, cor, sabor e odor característico. Deve estar isenta de ossos, cartilagens, nervos, coágulos.</p> <p>O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: A quantidade de gordura deverá ser no máximo de 3g/100g. Apresentar os parâmetros físico-químicos de acordo com a Portaria nº557/2022 Relação umidade/proteína (%) no máximo de 4,02.</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente.</p> <p>4. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 06 meses.</p> <p>5. EMBALAGEM: <u>Embalagem primária:</u> sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso padronizado de 1 a 2 kg.</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

		<p>Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas de 16 a 20 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem a vácuo (primária).</p> <p>6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA.</p>
3.000	Kg	<p>DORSO DE FRANGO CONGELADO</p> <p>1. COMPOSIÇÃO: Carne de frango in natura, crua e congelada, obida de aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária oficial conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida, apresentando textura, cor, sabor e odor característico. O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: A quantidade de gordura deverá ser no máximo de 3g/100g. Apresentar os parâmetros físico-químicos de acordo com a Portaria nº557/2022 Relação umidade/proteína (%) no máximo de 4,02.</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente.</p> <p>4. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 06 meses.</p> <p>5. EMBALAGEM: <u>Embalagem primária:</u> sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso padronizado de 1 a 2 kg. <u>Embalagem secundária:</u> caixas de papelão padronizadas de 16 a 20 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem a vácuo (primária).</p> <p>6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA</p>
3.000	Kg	<p>PESCOÇO DE FRANGO CONGELADO</p> <p>1. COMPOSIÇÃO: Carne de frango in natura, crua e congelada, obida de aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária oficial conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida, apresentando textura, cor, sabor e odor característico. O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: A quantidade de gordura deverá ser no máximo de 3g/100g. Apresentar os parâmetros físico-químicos de acordo com a Portaria nº557/2022 Relação umidade/proteína (%) no máximo de 4,02.</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente.</p> <p>4. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 06 meses.</p> <p>5. EMBALAGEM: <u>Embalagem primária:</u> sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso padronizado de 1 a 2 kg. <u>Embalagem secundária:</u> caixas de papelão padronizadas de 16 a 20 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo).</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

		<p>Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem a vácuo (primária).</p> <p>6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA</p>
1.500	Kg	<p>PEITO DE FRANGO COM OSSO CONGELADO</p> <p>1. COMPOSIÇÃO: Carne de frango in natura, crua e congelada, obida de aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária oficial conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida, apresentando textura, cor, sabor e odor característico. O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: A quantidade de gordura deverá ser no máximo de 3g/100g. Apresentar os parâmetros físico-químicos de acordo com a Portaria nº557/2022 Relação umidade/proteína (%) no máximo de 4,02.</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente.</p> <p>4. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 06 meses.</p> <p>5. EMBALAGEM: <u>Embalagem primária:</u> sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso padronizado de 1 a 2 kg. <u>Embalagem secundária:</u> caixas de papelão padronizadas de 16 a 20 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem a vácuo (primária).</p> <p>6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA</p>
1.500	Kg	<p>FÍGADO DE FRANGO CONGELADO</p> <p>1. COMPOSIÇÃO: Carne de frango in natura, crua e congelada, obida de aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária oficial conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida, apresentando textura, cor, sabor e odor característico. O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: A quantidade de gordura deverá ser no máximo de 3g/100g. Apresentar os parâmetros físico-químicos de acordo com a Portaria nº557/2022 Relação umidade/proteína (%) no máximo de 4,02.</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente.</p> <p>4. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 06 meses.</p> <p>5. EMBALAGEM: <u>Embalagem primária:</u> sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso padronizado de 1 a 2 kg. <u>Embalagem secundária:</u> caixas de papelão padronizadas de 16 a 20 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

		<p>com aquelas constantes da embalagem a vácuo (primária).</p> <p>6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA</p>
500	Kg	<p>PÉ DE FRANGO CONGELADO</p> <p>1. COMPOSIÇÃO: Carne de frango in natura, crua e congelada, obtida de aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária oficial conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida, apresentando textura, cor, sabor e odor característico. O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: A quantidade de gordura deverá ser no máximo de 3g/100g. Apresentar os parâmetros físico-químicos de acordo com a Portaria nº557/2022 Relação umidade/proteína (%) no máximo de 4,02.</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente.</p> <p>4. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 06 meses.</p> <p>5. EMBALAGEM: <u>Embalagem primária:</u> sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso padronizado de 1 a 2 kg. <u>Embalagem secundária:</u> caixas de papelão padronizadas de 16 a 20 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem a vácuo (primária).</p> <p>6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA</p>
500	Kg	<p>FRANGO INTEIRO CONGELADO</p> <p>1. COMPOSIÇÃO: Carne de frango in natura, crua e congelada, obtida de aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária oficial conforme legislação vigente, sem adição de sal, temperos e injeção de água ou substâncias que propiciem a retenção de água pela carne de frango, manipulada em condições higiênicas, deve ser isenta qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C; não deve apresentar superfície pegajosa, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida, apresentando textura, cor, sabor e odor característico. O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: A quantidade de gordura deverá ser no máximo de 3g/100g. Apresentar os parâmetros físico-químicos de acordo com a Portaria nº557/2022 Relação umidade/proteína (%) no máximo de 4,02.</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente.</p> <p>4. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 06 meses.</p> <p>5. Embalagem: <u>Embalagem primária:</u> sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com peso padronizado de 1 a 4 kg. <u>Embalagem secundária:</u> caixas de papelão padronizadas de 16 a 20 kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem a vácuo (primária).</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

		<p>6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA</p>
21.486	Kg	<p>ISCAS DE PEIXE CONGELADO TIPO MERLUZA</p> <p>1. COMPOSIÇÃO: Carne de peixe (merluza, <i>Merluccius spp.</i>) in natura, eviscerado sem cabeça, livre de pele, cartilagens, espinhas, produto obtido a partir de cortes do filé em iscas, não sendo permitido a adição de outros ingredientes e sem mistura de espécies. O produto deverá ser congelado em temperatura mínima de -18°C. No ato do recebimento, o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C. O peixe congelado deve apresentar superfície limpa, com pigmentação característica da espécie; musculatura firme e íntegra, característica da espécie; ausência de odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação; exsudação característica da espécie; não deve ter aspecto repugnante, anormalidades, textura gelatinosa, pastosa ou esponjosa; e ausência de sinais de queima pelo frio, de desidratação excessiva com coloração anormal amarelada ou esbranquiçada na superfície.</p> <p>O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: (IN Nº21 DE 31.05.2017) - Deverá apresentar aproximadamente 7% (sete por cento) de gordura e 15% de proteína;</p> <p>Sódio: máximo 134 mg de Na/100g. Potássio: máximo 502 mg de K/100g.</p> <p>Relação umidade/proteína: no máximo 6,00.</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente (IN nº21 de 31.05.2017).</p> <p>4. PRAZO DE VALIDADE: Mínima de 06 meses.</p> <p>5. EMBALAGEM: <u>Embalagem primária:</u> sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com <u>peso líquido</u> entre 1 a 5 kg. Considerando a Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005 e a IN nº21 de 31 de maio de 2017, a água incorporada no processo de congelamento não compõe o peso líquido declarado do produto, portanto os pacotes deverão vir com o peso da água do congelamento descontado, ou seja, embalagem contendo 1 kg de filé de merluza (peso líquido) deverá apresentar também o peso bruto (com o congelamento).</p> <p><u>Embalagem secundária:</u> caixas de papelão padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISF (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária.</p> <p>6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA.</p>
3.000	Kg	<p>SARDINHA INTEIRA COM CABEÇA CONGELADA TAMANHO 14/16 OU 16/18 CONGELADA</p> <p>1. COMPOSIÇÃO: Peixe in natura, eviscerado com cabeça, não sendo permitido a adição de outros ingredientes e sem mistura de espécies. O produto deverá ser congelado em temperatura mínima de -18° C. No ato do recebimento o produto, deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C. O peixe congelado deve apresentar superfície limpa, com pigmentação característica da espécie; musculatura firme e íntegra característica da espécie; ausência de odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação; exsudação característica da espécie; não deve ter aspecto repugnante, anormalidades, textura gelatinosa, pastosa ou esponjosa; e ausência de sinais de queima pelo frio, de desidratação excessiva com coloração anormal amarelada ou esbranquiçada na superfície.</p> <p>O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS - (IN Nº21 DE 31.05.2017): Deverá apresentar aproximadamente 7% (sete por cento) de gordura e 15% de proteína;</p> <p>Sódio: máximo 134 mg de Na/100g. Potássio: máximo 502 mg de K/100g.</p> <p>Relação umidade/proteína: no máximo 6,00.</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente (IN nº21 de 31.05.2017).</p> <p>4. PRAZO DE VALIDADE: Mínima de 06 meses.</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

3.000	Kg	<p>5. EMBALAGEM: <u>Embalagem primária:</u> sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com <u>peso líquido</u> entre 1 a 5 kg. Considerando a Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005 e a IN nº21 de 31 de maio de 2017, a água incorporada no processo de glaciamento não compõe o peso líquido declarado do produto, portanto os pacotes deverão vir com o peso da água do glaciamento descontado, ou seja, embalagem contendo 1 kg de filé de merluza (peso líquido) deverá apresentar também o peso bruto (com o glaciamento).</p> <p><u>Embalagem secundária:</u> caixas de papelão padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária.</p> <p>6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA</p> <p>MANJUBA INTEIRA COM CABEÇA CONGELADA</p> <p>1. COMPOSIÇÃO: Peixe in natura, eviscerado com cabeça, não sendo permitido a adição de outros ingredientes e sem mistura de espécies. O produto deverá ser congelado em temperatura mínima de -18° C. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C. O peixe congelado deve apresentar superfície limpa, com pigmentação característica da espécie; musculatura firme e íntegra característica da espécie; ausência de odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação; exsudação característica da espécie; não deve ter aspecto repugnante, anormalidades, textura gelatinosa, pastosa ou esponjosa; e ausência de sinais de queima pelo frio, de desidratação excessiva com coloração anormal amarelada ou esbranquiçada na superfície. O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS - (IN Nº21 DE 31.05.2017): Deverá apresentar aproximadamente 7% (sete por cento) de gordura e 15% de proteína; Sódio: máximo 134 mg de Na/100g. Potássio: máximo 502 mg de K/100g; Relação umidade/proteína: no máximo 6,00.</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente (IN nº21 de 31.05.2017).</p> <p>4. PRAZO DE VALIDADE: Mínima de 06 meses.</p> <p>5. EMBALAGEM: <u>Embalagem primária:</u> sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com <u>peso líquido</u> entre 1 a 5 kg. Considerando a Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005 e a IN nº21 de 31 de maio de 2017, a água incorporada no processo de glaciamento não compõe o peso líquido declarado do produto, portanto os pacotes deverão vir com o peso da água do glaciamento descontado, ou seja, embalagem contendo 1 kg de filé de merluza (peso líquido) deverá apresentar também o peso bruto (com o glaciamento).</p> <p><u>Embalagem secundária:</u> caixas de papelão padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária.</p> <p>6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA</p>
800	Kg	<p>TILÁPIA INTEIRA COM CABEÇA CONGELADA</p> <p>1. COMPOSIÇÃO: Peixe in natura, eviscerado com cabeça, não sendo permitido a adição de outros ingredientes e sem mistura de espécies. O produto deverá ser congelado em temperatura mínima de -18° C. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C. O peixe congelado deve apresentar superfície limpa, com pigmentação característica da espécie; musculatura firme e íntegra característica da espécie; ausência de odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação; exsudação característica da espécie; não deve ter aspecto repugnante, anormalidades, textura gelatinosa, pastosa ou esponjosa; e ausência de sinais de queima pelo frio, de desidratação excessiva com coloração anormal amarelada ou esbranquiçada na superfície. O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS - (IN Nº21 DE 31.05.2017): Deverá apresentar aproximadamente 7% (sete por cento) de gordura e 15% de proteína; Sódio: máximo 134 mg de Na/100g. Potássio: máximo 502 mg de K/100g; Relação umidade/proteína: no máximo 6,00.</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

800	Kg	<p>3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente (IN n°21 de 31.05.2017).</p> <p>4. PRAZO DE VALIDADE: Mínima de 06 meses.</p> <p>5. EMBALAGEM: <u>Embalagem primária:</u> sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com <u>peso líquido</u> entre 1 a 5 kg. Considerando a Instrução Normativa N° 22, de 24 de novembro de 2005 e a IN n°21 de 31 de maio de 2017, a água incorporada no processo de glaciamento não compõe o peso líquido declarado do produto, portanto os pacotes deverão vir com o peso da água do glaciamento descontado, ou seja, embalagem contendo 1 kg de filé de merluza (peso líquido) deverá apresentar também o peso bruto (com o glaciamento). <u>Embalagem secundária:</u> caixas de papelão padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária.</p> <p>6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA</p> <p>LAMBARI INTEIRO COM CABEÇA CONGELADO</p> <p>1. COMPOSIÇÃO: Peixe in natura, eviscerado com cabeça, não sendo permitido a adição de outros ingredientes e sem mistura de espécies. O produto deverá ser congelado em temperatura mínima de -18° C. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C. O peixe congelado deve apresentar superfície limpa, com pigmentação característica da espécie; musculatura firme e íntegra característica da espécie; ausência de odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação; exsudação característica da espécie; não deve ter aspecto repugnante, anormalidades, textura gelatinosa, pastosa ou esponjosa; e ausência de sinais de queima pelo frio, de desidratação excessiva com coloração anormal amarelada ou esbranquiçada na superfície. O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS - (IN N°21 DE 31.05.2017): Deverá apresentar aproximadamente 7% (sete por cento) de gordura e 15% de proteína; Sódio: máximo 134 mg de Na/100g. Potássio: máximo 502 mg de K/100g; Relação umidade/proteína: no máximo 6,00.</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente (IN n°21 de 31.05.2017).</p> <p>4. PRAZO DE VALIDADE: Mínima de 06 meses.</p> <p>5. EMBALAGEM: <u>Embalagem primária:</u> sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com <u>peso líquido</u> entre 1 a 5 kg. Considerando a Instrução Normativa N° 22, de 24 de novembro de 2005 e a IN n°21 de 31 de maio de 2017, a água incorporada no processo de glaciamento não compõe o peso líquido declarado do produto, portanto os pacotes deverão vir com o peso da água do glaciamento descontado, ou seja, embalagem contendo 1 kg de filé de merluza (peso líquido) deverá apresentar também o peso bruto (com o glaciamento). <u>Embalagem secundária:</u> caixas de papelão padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária.</p> <p>6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA</p>
800	Kg	<p>PIAU INTEIRO COM CABEÇA CONGELADO</p> <p>1. COMPOSIÇÃO: Peixe in natura, eviscerado com cabeça, não sendo permitido a adição de outros ingredientes e sem mistura de espécies. O produto deverá ser congelado em temperatura mínima de -18° C. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C. O peixe congelado deve apresentar superfície limpa, com pigmentação característica da espécie; musculatura firme e íntegra característica da espécie; ausência de odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação; exsudação característica da espécie; não deve ter aspecto repugnante, anormalidades, textura gelatinosa, pastosa ou esponjosa; e ausência de sinais de queima pelo frio, de desidratação excessiva com coloração anormal amarelada ou esbranquiçada na superfície. O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

		<p>2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS - (IN Nº21 DE 31.05.2017): Deverá apresentar aproximadamente 7% (sete por cento) de gordura e 15% de proteína Sódio: máximo 134 mg de Na/100g. Potássio: máximo 502 mg de K/100g. Relação umidade/proteína: no máximo 6,00.</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente (IN nº21 de 31.05.2017).</p> <p>4. PRAZO DE VALIDADE: Mínima de 06 meses.</p> <p>5. EMBALAGEM: <u>Embalagem primária:</u> sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, flexível, resistente, termossoldado, transparente, em pacotes com <u>peso líquido</u> entre 1 a 5 kg. Considerando a Instrução Normativa Nº 22, de 24 de novembro de 2005 e a IN nº21 de 31 de maio de 2017, a água incorporada no processo de congelamento não compõe o peso líquido declarado do produto, portanto os pacotes deverão vir com o peso da água do congelamento descontado, ou seja, embalagem contendo 1 kg de filé de merluza (peso líquido) deverá apresentar também o peso bruto (com o congelamento). <u>Embalagem secundária:</u> caixas de papelão padronizadas, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa) e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISF (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Todas as informações que constarem da embalagem de papelão (secundária) deverão ser condizentes com aquelas constantes da embalagem primária.</p> <p>6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA</p>
20.454	Kg	<p>ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA CONGELADA</p> <p>1. COMPOSIÇÃO: Produto cárneo elaborado exclusivamente com carne bovina crua e sem osso, moldado na forma arredondada, podendo ser <u>suavemente temperada</u> com sal e condimentos naturais. Será permitida a utilização de no máximo 4,0% de proteína não cárnea na forma agregada. Não deverá conter carne mecanicamente separada. Cada unidade de almôndega deverá ter o peso de 25 a 50 g. A manipulação do produto deverá ser sob condições higiênicas adequadas, conforme legislação sanitária vigente, não devendo ficar expostos à contaminação ou adicionada de qualquer substância nociva para o consumo humano. Toda a carne usada para elaboração das almôndegas deverá ter sido submetida aos processos de inspeção do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS - (IN Nº20, 31.07.2000): Gordura: máximo de 18% Proteína: mínimo de 12%</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente.</p> <p>4. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 04 meses.</p> <p>5. EMBALAGEM: <u>Embalagem primária:</u> acondicionados em pacotes com material próprio para alimentos, atóxico, contendo de 1 a 3 kg cada. <u>Embalagem secundária:</u> caixas de papelão padronizadas de 15 a 30kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISF (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo).</p> <p>6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA.</p>
8.534	Kg	<p>LINGUIÇA TOSCANA, CONGELADA</p> <p>1. COMPOSIÇÃO: Produto cárneo industrializado, cru e curado obtido exclusivamente de carnes suína, adicionada de gordura suína, aromas, especiarias e condimentos, sem adição de proteínas não cárneas (IN nº33/2017), apresentando aspecto, cor, sabor e aroma próprios e com gomos pesando de 50 a 100g. Toda a carne usada na elaboração de Linguiças, deverão ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Anima, não ficar exposta à contaminação ou adicionada de qualquer substância nociva para o consumo humano. As carnes para produção de Linguiças e as Linguiças já elaboradas, deverão ser manipuladas, armazenadas e transportadas em locais próprios de forma que estejam protegidas da contaminação e deteriorização. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até - 12°C. O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: Deverá apresentar no máximo 20g/100g de gordura e no mínimo 12g/100g de proteína.</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

5.040	Kg	<p>3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente.</p> <p>4. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo 04 meses.</p> <p>5. EMBALAGEM: <u>Embalagem primária:</u> acondicionadas em pacotes com material próprio para alimentos, atóxico, com peso de 1 a 6 kg cada. <u>Embalagem secundária:</u> caixas de papelão padronizadas de 12 a 30kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo).</p> <p>6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA.</p> <p>LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA</p> <p>1. COMPOSIÇÃO: Produto cárneo preparado exclusivamente de carne suína, curado, adicionado de água, aromas, especiarias e condimentos, devendo ter o sabor picante característico da pimenta calabresa, submetidas ao processo de defumação. Não deverá haver a utilização de carne mecanicamente separada (IN SDA nº04/2000). Deverá apresentar aspecto, cor, sabor e aroma próprios. Toda a carne usada na elaboração de Lingüiças, deverão ter sido submetidas aos processos de inspeção prescritos no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, não ficar exposta à contaminação ou adicionada de qualquer substância nociva para o consumo humano. As carnes para produção de Lingüiças e as Lingüiças já elaboradas, deverão ser manipuladas, armazenadas e transportadas em locais próprios de forma que estejam protegidas da contaminação e deteriorização. O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: Deverá apresentar no máximo 30g/100g de gordura e no mínimo 15g/100g de proteína.</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente.</p> <p>4. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo 03 meses.</p> <p>5. EMBALAGEM: <u>Embalagem primária:</u> acondicionada em pacotes com material próprio para alimentos, atóxico, embalados à vácuo, com peso de 1 a 3kg cada. 5.2 Embalagem secundária: caixas de papelão padronizadas de 15 a 30kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo).</p> <p>6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA.</p>
6.180	Kg	<p>KIBE DE CARNE BOVINA CONGELADO</p> <p>1. COMPOSIÇÃO: Produto cárneo industrializado, obtido de carne bovina, moída, adicionado com trigo integral, água, podendo ser acrescentados outros ingredientes como sal, condimentos, aromas e especiarias e contendo no máximo 4% de proteína não cárnea. Cada unidade de kibe deverá pesar de 40 a 50g. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C. A manipulação do produto deverá ser sob condições higiênicas adequadas, conforme legislação sanitária vigente, não devendo ficar expostos à contaminação ou adicionada de qualquer substância nociva para o consumo humano. Toda a carne usada para elaboração dos kibes deverá ter sido submetida aos processos de inspeção do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA.</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: Gordura: máximo de 12% 2.2 Proteína: mínimo de 11%</p> <p>3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente.</p> <p>4. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo 4 meses.</p> <p>5. EMBALAGEM: <u>Embalagem primária:</u> acondicionados em pacotes com material próprio para alimentos, atóxico, contendo de 1 a 3 kg cada. <u>Embalagem secundária:</u> caixas de papelão padronizadas de 15 a 30kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo).</p>



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

		6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA.
8.534	Kg	HAMBÚRGUER DE CARNE BOVINA CONGELADO 1. COMPOSIÇÃO: Produto cárneo industrializado obtido da carne moída bovina, água e adicionado de outros ingredientes como sal, condimentos, aromas e especiarias e contendo no máximo 4% de proteína não cárnea na forma agregada. Cada unidade de hambúrguer deverá ter o peso de 40 a 100g. No ato do recebimento o produto deve apresentar temperatura de -18°C com tolerância até -12°C. A manipulação do produto deverá ser sob condições higiênicas adequadas, conforme legislação sanitária vigente, não devendo ficar expostos à contaminação ou adicionada de qualquer substância nociva para o consumo humano. Toda a carne usada para elaboração dos hambúrgueres deverá ter sido submetida aos processos de inspeção do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA. 2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: Gordura: máximo de 23% 2.2 Proteína: mínimo de 15% 3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente. 4. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo 4 meses 5. EMBALAGEM: <u>Embalagem primária:</u> acondicionados em pacotes com material próprio para alimentos, atóxico, contendo de 1 a 3 kg cada. <u>Embalagem secundária:</u> caixas de papelão padronizadas de 15 a 30kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). 6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA.
6.822	Kg	SALSICHA HOT DOG 1.COMPOSIÇÃO: Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionados de ingredientes, embutido em envoltório natural, ou artificial ou por processo de extrusão, e submetido a um processo térmico adequado. Será permitido nos ingredientes carnes mecanicamente separadas até o limite máximo de 60%, miúdos comestíveis de diferentes espécies de animais de açougue (Estômago, Coração, Língua, Rins, Miolos, Fígado) até o limite de 10% e adição de proteínas não cárneas no máximo de 4,0%, como proteína agregada. Deverá apresentar aspecto, cor, sabor e aroma próprios. Cada unidade de salsicha deverá ter o peso aproximado de 50 gramas. A manipulação do produto deverá ser sob condições higiênicas adequadas, conforme legislação sanitária vigente, não devendo ficar expostos à contaminação ou adicionada de qualquer substância nociva para o consumo humano. Toda a carne usada para elaboração de Salsichas deverá ter sido submetida aos processos de inspeção do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal O produto deverá atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecidas pela ANVISA, do Ministério da Saúde, e pelo MAPA. 2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: Carboidratos Totais: máximo de 7,0% Umidade: máximo de 65% Gordura: máximo de 30% Proteína: mínimo de 12%. 3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos de acordo com a legislação vigente. 4. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo 04 meses. 5. EMBALAGEM: <u>Embalagem primária:</u> acondicionados em pacotes com material próprio para alimentos, atóxico, contendo de 3 a 6 kg cada. <u>Embalagem secundária:</u> caixas de papelão padronizadas de 15 a 30kg, lacradas, em perfeito estado de conservação, limpas e secas, contendo as seguintes informações: nome do fabricante, produto, temperatura em que deve ser mantido armazenado, data de fabricação, prazo e/ou data de validade para resfriamento e congelamento, peso bruto, peso líquido, tara (da embalagem e da caixa), número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). 6. ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente do MAPA e ANVISA.

10. RELAÇÃO DE UNIDADES ATENDIDAS

Região 1			
Unidade	Endereço	Bairro	Cidade



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

1	Austero Mangerona (EMEJA)	Rua Sete de Setembro, 1767	Centro	São Carlos - SP
2	Creche Anita Costa	Rua Conde Do Pinhal, 1549	Centro	São Carlos - SP
3	CEMEI Cecília Rodrigues	Rua Delfino Martins Camargo Penteadado, 100	Jardim São Carlos	São Carlos - SP
4	Creche Aracy Pereira Lopes	Rua Ananias Evangelista De Toledo, 408	Vila Prado	São Carlos - SP
5	CEMEI Carmelita R. Ramalho	Av. Sallum, 685	Vila Prado	São Carlos - SP
6	CEMEI Ruth Bloen Souto	Rua Bispo Cesar Dacorso Filho, 360	Vila Carmem	São Carlos - SP
7	Projeto Anjo Guarda (Cáritas)	Rua Pedro Raimundo, 80	Vila Carmen	São Carlos - SP
8	EMEB Maria Ermantina C. Tarpani	Rua João Pedrino, 100	Dr. Romeu Santini	São Carlos - SP
9	CEMEI Osmar de Martini	Rua Dr. João Sabino, 857	Boa Vista	São Carlos - SP
10	CEJA - C. de Ed. de Jovens e Adultos	Rua Batista Laura Riceti, 45	Jardim Beatriz	São Carlos - SP
11	EMEB Carmine Botta	Rua Philomena Fauvel, 261	Boa Vista II	São Carlos - SP
12	CEMEI Benedicta Sthal Sodrê	Rua Antonio Martinez Carrera, 1683	Jardim Beatriz	São Carlos - SP
13	CRECHE Nosso Lar	Rua Helvídeo Gouveia, 186	Boa Vista	São Carlos - SP
14	CEMEI João Paulo II	Rua Ceará, 600	Pacaembu	São Carlos - SP
15	CEMEI Victório Rebucci	Rua Ceará, 600	Pacaembú	São Carlos - SP
16	EMEB Janete M. Martinelli Lia	Rua Paraná, 700	Pacaembu	São Carlos - SP
17	Madre Cabrini	Avenida Paulo VI, s/ nº	Jardim Cruzeiro Do Sul	São Carlos - SP
18	Cemear	Avenida Maranhão, 35	Jardim Gonzaga	São Carlos - SP
19	CEMEI Terezinha R. Massei	Rua Julio Rizzo, 755	Jardim Gonzaga	São Carlos - SP
20	CEMEI Dário Rodrigues	Rua Regit Arab - 267	Cidade Aracy	São Carlos - SP
21	EMEB Afonso Fioca Vitali (CAIC)	Rua Regit Arab, 267	Cidade Aracy I	São Carlos - SP
22	CEMEI Maria Alice Vaz de Macedo	Rua Hilário Martins Dias, S/Nº	Cidade Aracy I	São Carlos - SP
23	CEMEI Enedina M. Blanco (Casa Azul)	Rua 81, 444	Aracy II	São Carlos - SP
24	EMEB Artur Natalino Deriggi	Rua José Francisco Bicaletto, 13	Aracy II	São Carlos - SP
25	CEMEI Maria Consuelo Brandão Tolentino	Rua Reinaldo Pizani, 400	Antenor Garcia	São Carlos - SP
26	CEMEI José de Campos	Rua Reinaldo Pisani, 40	Cidade Aracy	São Carlos - SP
27	Obras Sociais Francisco Thiesen	Rua Bruno Pauka, 100	Antenor Garcia	São Carlos - SP
28	CRECHE Casa da Infância Estrela Manhã	Rua Isak Folgen, 385	Antenor Garcia	São Carlos - SP
29	CEMEI Renato Jensen	Rua Deputado Antonio Donato, 580	Jardim Zavaglia	São Carlos - SP
30	Cemei Carminda N. C. Ferreira	Rua Hagar Cristina Rojo Rocha, 275	Resid. Eduardo Abdelnur	São Carlos - SP
31	EMEB Ulysses Ferreira Pícolo	Rua Hagar Cristina Rojo Rocha, 275	Resid. Eduardo Abdelnur	São Carlos - SP
32	CEMEI Olívia de Carvalho	Rua Regit Arab, 1100	Cidade Aracy	São Carlos - SP
33	CEMEI Benedito Ap. da Silva (Casa Rosa)	Rua Maria Das Graças Custódio, 126	Cidade Aracy	São Carlos - SP
34	CEMEI Regina Ap. L. Melchiades	Av. Pedro Neo, s/nº	Parque Novo Mundo	São Carlos - SP
35	CEMEI João Muniz	Rua Alderico Vieira Perdigão, 950	Jardim Cruzeiro do Sul	São Carlos - SP
36	CEMEI Octávio de Moura	Rua Francisco Marigo, 940	Jardim Cruzeiro do Sul	São Carlos - SP
37	Cozinha Piloto dos Restaurantes Populares	Rua Julião José dos Santos, nº 7	Vila Isabel	São Carlos - SP
38	Parque Ecológico Municipal	Estrada Municipal Guilherme Scatena, Km 02, S/Nº	Bairro do Espriado	São Carlos - SP
Região 2				
	Unidade	Endereço	Bairro	Cidade
39	CEMEI João Jorge Marmorato	Rua Santa Gertrudes, 475	Vila Isabel	São Carlos - SP



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

40	CRECHE Divina Providência	Rua Pe. Joaquim Cipriano De Camargo, 67	Vila Isabel	São Carlos - SP
41	CEMEI Bruno Panhoca	Rua Vicente Pelicano, 740	Azulville	São Carlos - SP
42	CEMEI João Batista Paino	Rua Aristides De Santi, 187	Azulville	São Carlos - SP
43	CEMEI Dep. Lauro M.da Cruz	Rua Silvério Ignarra Sobrinho, 675	Vila Monteiro	São Carlos - SP
44	CEMEI Cônego Manoel Tobias	Rua Major Manoel Antonio De Mattos, 1551	Vila Nery	São Carlos - SP
45	CEMEI Dom Ruy Serra	Rua Marechal Deodoro, 3795	Vila Nery	São Carlos - SP
46	Salesianos	Rua Padre Teixeira, 3649	Vila Nery	São Carlos - SP
47	CRECHE Centro Pe.Teixeira - Sinos de Belém	Rua Dr. Marino Da Costa Terra, 311	Vila Nery	São Carlos - SP
48	ASPE (DOURADINHO)	Rua Vinicius E. L. Micelli,45	Douradinho	São Carlos - SP
49	CEMEI Bento Prado de Almeida	Rua Francisco Dirce Barbosa s/n	Parque Residencial Douradinho	São Carlos - SP
50	EMEB Antonio Stella Moruzzi	Rua Teotônio Vilela, 501	Jardim Tangará	São Carlos - SP
51	ACORDE	Rua Victório Bonucci, 1385	Jardim Tangará	São Carlos - SP
52	CEMEI Antonio Lourdes Rondon	Rua Amadeu Passuci, s/n (em frente ao nº 133)	Maria Stella Fagá	São Carlos - SP
53	CEMEI Paulo Freire	Rua Paulo de Carvalho, 71	Residencial Itamarati	São Carlos - SP
54	Salesianos / D. Luciano SC 8	Rua Comendador Oscar Ferreira, 300	São Carlos VIII	São Carlos - SP
55	CEMEI Antonio Cotrim	Rua José Tiberti, s/n	Jardim Monique	São Carlos - SP
56	CEMEI Marlí de Fátima Alves	Rua Bento Da Silva Cesar,101	Santa Maria II	São Carlos - SP
57	CEMEI Monsenhor Alcindo Siqueira	Rua Antonio Spaziani, 243	Jacobucci	São Carlos - SP
58	CEMEI Pedro Pucci	Rua Antonio Spaziani, 375	Jacobucci	São Carlos - SP
59	CEMEI Helena Dornfeld	Rua Estados Unidos, 1181	Vila São José	São Carlos - SP
60	Creche Casa do Caminho - MEMEI	Rua Costa Do Sol, 450	Tijuco Preto	São Carlos - SP
61	CEMEI Julien Fauvel	Rua Antonio Blanco, 555	Costa Do Sol	São Carlos - SP
62	APAE	Av. Prof. Luis Augusto de Oliveira,465	Vila Celina	São Carlos - SP
63	CEMEI Maria Luiza Perez	Rua Irmã Hilária Maria São Luiz, 52	Jd. Paulistano	São Carlos - SP
64	CEMEI Juliana Maria Ciarrochi Perez	Rua Rio Grande, 230	Jockey Club	São Carlos - SP
65	EMEB Dalila Galli	Rua Rio Araguaia, 840	Jockey Club	São Carlos - SP
66	CEMEI Ida Vinciguerra	Rua Rio Araguaia, 860	Jockey Club	São Carlos - SP
67	CEMEI Nilson Ap. Gonçalves	Rua Vereador Antonio de Paula Franco, 150	Jardim Embaré	São Carlos - SP
68	EMEB Dr. Alcyr Afonso Leopoldino	Rua Nicolau Chicrala, s/nº	Jardim Araucária	São Carlos - SP
69	CEMEI Vicente Botta	Rua Otto Werner Rosel, S/N	Santa Felícia	São Carlos - SP
70	CEMEI Amélia Meirelles Botta	Rua Péricles Soares, Nº 160	Conjunto Habitacional São Carlos II	São Carlos - SP
71	CEMEI Vicente P. R. Keppe	Rua Miguel Fucci, 50	Santa Felícia	São Carlos - SP
72	CEMEI Homero Frei	Rua Francisco Lopes, 406	Santa Felícia	São Carlos - SP
73	CEMEI Walter Blanco	Rua Francisco Gentil De Guzzi, 135	Santa Felícia	São Carlos - SP
74	EMEB Angelina D. de Melo	Rua José Ferreira, S/Nº	Santa Felícia	São Carlos - SP
75	CEMEI Maria Lúcia Marrara	Rua Alberto Lanzoni, 270	Jd. Bandeirantes	São Carlos - SP
76	CEMEI José Marrara	Rua Abraão João, 15	Jardim Bandeirantes	São Carlos - SP
77	CEMEI Aracy Leite P. Lopes	Rua Dr. Carlos De Camargo Salles, 163	Vila Lutfala	São Carlos - SP



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

ANEXO V - DOS LOTES

COTA PRINCIPAL

Lote	Item	Produto	Unid.	Quant.	Valor Médio Unitário	Valor Médio Total
1	1	Coxão Mole bovino cortado em cubos - congelamento IQF	kg	46.238	R\$ 57,60	R\$ 2.663.308,80
	2	Patinho bovino cortado em tiras - congelamento IQF	kg	46.238	R\$ 55,54	R\$ 2.568.058,52
	3	Patinho bovino moído - congelamento IQF	kg	46.238	R\$ 54,64	R\$ 2.526.444,32
	4	Bife de Patinho bovino a Role - congelamento IQF	kg	5.490	R\$ 58,06	R\$ 318.749,40
Valor total do lote 01:						R\$ 8.076.561,04

Lote	Item	Produto	Unid.	Quant.	Média de preço unitário	Preço Total
2	1	Lagarto bovino congelado s/ osso	kg	5.490	R\$ 53,64	R\$ 294.483,60
	2	Patinho bovino congelado s/ osso	kg	5.490	R\$ 51,86	R\$ 284.711,40
	3	Coxão Mole bovino congelado s/ osso	kg	8.235	R\$ 53,26	R\$ 438.596,10
	4	Paleta bovina congelada s/ osso	kg	8.235	R\$ 51,58	R\$ 424.761,30
	5	Músculo bovino traseiro congelado (pedaço inteiro)	kg	2.970	R\$ 41,80	R\$ 124.146,00
	6	Coração bovino congelado (inteiro)	kg	2.970	R\$ 33,40	R\$ 99.198,00
	7	Costela bovina congelada (inteira)	kg	2.250	R\$ 38,58	R\$ 86.805,00
	8	Músculo bovino traseiro moído congelado	kg	2.970	R\$ 44,60	R\$ 132.462,00
Valor total do lote 02:						R\$ 1.885.163,40

Lote	Item	Produto	Unid.	Quant.	Média de preço unitário	Preço Total
3	1	Pernil suíno cortado em cubos - congelamento IQF	kg	49.163	R\$ 40,82	R\$ 2.006.833,66
	2	Lombo suíno congelado sem osso, extra limpo	kg	7.137	R\$ 48,20	R\$ 344.003,40
	3	Bacon em cubos	kg	1.020	R\$ 49,78	R\$ 50.775,60
	4	Pernil suíno congelado com osso	kg	2.250	R\$ 41,50	R\$ 93.375,00
Valor total do lote 03:						R\$ 2.494.987,66

Lote	Item	Produto	Unid.	Quant.	Média de preço unitário	Preço Total
4	1	Filé de peito de frango, em corte tipo sassami, congelamento IQF, sem pele e sem osso	kg	41.892	R\$ 30,33	R\$ 1.270.584,36
	2	Peito de frango sem pele e sem osso cortado em cubos - congelamento IQF	kg	25.107	R\$ 32,63	R\$ 819.241,41
	3	Carne de Frango moída - congelamento IQF	kg	16.785	R\$ 36,98	R\$ 620.709,30
	4	Coxa e sobrecoxa de frango, congelamento IQF, sem pele e sem osso	kg	41.892	R\$ 31,00	R\$ 1.298.652,00
	5	Dorso de frango congelado	kg	2.250	R\$ 17,64	R\$ 39.690,00
	6	Pescoço de frango congelado	kg	2.250	R\$ 16,49	R\$ 37.102,50
	7	Peito de frango com osso congelado	kg	1.125	R\$ 22,41	R\$ 25.211,25
	8	Fígado de frango congelado	kg	1.125	R\$ 17,75	R\$ 19.968,75
	9	Pé de frango congelado	kg	375	R\$ 15,91	R\$ 5.966,25
	10	Frango inteiro congelado	kg	375	R\$ 24,54	R\$ 9.202,50
Valor total do lote 04:						R\$ 4.146.328,32

Lote	Item	Produto	Unid.	Quant.	Média de preço unitário	Preço Total
5	1	Iscas de peixe congelado tipo Merluza	kg	16.115	R\$ 40,13	R\$ 646.694,95



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

2	Sardinha inteira, com cabeça e congelada (tamanho 14/16 ou 16/18 peças por quilo)	kg	2.250	R\$ 37,66	R\$ 84.735,00
3	Manjuba inteira, com cabeça e congelada	kg	2.250	R\$ 55,39	R\$ 124.627,50
4	Tilápia inteira, com cabeça e congelada	kg	600	R\$ 57,39	R\$ 34.434,00
5	Lambari inteiro, com cabeça e congelado	kg	600	R\$ 47,99	R\$ 28.794,00
6	Piau inteiro, com cabeça e congelado	kg	600	R\$ 45,79	R\$ 27.474,00
7	Almôndega de carne bovina congelada	kg	15.341	R\$ 43,46	R\$ 666.719,86
8	Linguiça toscana congelada	kg	6.401	R\$ 33,37	R\$ 213.601,37
9	Linguiça calabresa defumada	kg	3.780	R\$ 35,49	R\$ 134.152,20
10	Kibe de carne bovina congelado	kg	4.635	R\$ 44,74	R\$ 207.369,90
11	Hambúrguer de carne bovina congelado	kg	6.401	R\$ 44,74	R\$ 286.380,74
12	Salsicha Hot Dog	kg	5.117	R\$ 21,96	R\$ 112.369,32
Valor total do lote 05:					R\$ 2.567.352,84

VALOR TOTAL DA COTA PRINCIPAL: R\$ 19.170.393,26 (Dezenove milhões, cento e setenta mil, trezentos e noventa e três reais e vinte e seis centavos).

COTA RESERVADA

Lote	Item	Produto	Unid.	Quant.	Média de preço unitário	Preço Total
6	1	Coxão Mole bovino cortado em cubos - congelamento IQF	kg	15.412	R\$ 57,60	R\$ 887.731,20
	2	Patinho bovino cortado em tiras - congelamento IQF	kg	15.412	R\$ 55,54	R\$ 855.982,48
	3	Patinho bovino moído - congelamento IQF	kg	15.412	R\$ 54,64	R\$ 842.111,68
	4	Bife de Patinho Bovino a Role - congelamento IQF	kg	1.830	R\$ 58,06	R\$ 106.249,80
Valor total do lote 06:						R\$ 2.692.075,16

Lote	Item	Produto	Unid.	Quant.	Média de preço unitário	Preço Total
7	1	Lagarto bovino congelado s/ osso	kg	1.830	R\$ 53,64	R\$ 98.161,20
	2	Patinho bovino congelado s/ osso	kg	1.830	R\$ 51,86	R\$ 94.903,80
	3	Coxão Mole bovino congelado s/ osso	kg	2.745	R\$ 53,26	R\$ 146.198,70
	4	Paleta bovina congelada s/ osso	kg	2.745	R\$ 51,58	R\$ 141.587,10
	5	Músculo bovino traseiro congelado (pedaço inteiro)	kg	990	R\$ 41,80	R\$ 41.382,00
	6	Coração bovino congelado (inteiro)	kg	990	R\$ 33,40	R\$ 33.066,00
	7	Costela bovina congelada (inteira)	kg	750	R\$ 38,58	R\$ 28.935,00
	8	Músculo bovino traseiro moído congelado	kg	990	R\$ 44,60	R\$ 44.154,00
Valor total do lote 07:						R\$ 628.387,80

Lote	Item	Produto	Unid.	Quant.	Média de preço unitário	Preço Total
8	1	Pernil suíno cortado em cubos - congelamento IQF	kg	16.387	R\$ 40,82	R\$ 668.917,34
	2	Lombo suíno congelado sem osso, extra limpo	kg	2.379	R\$ 48,20	R\$ 114.667,80
	3	Bacon em cubos	kg	340	R\$ 49,78	R\$ 16.925,20
	4	Pernil suíno congelado com osso	kg	750	R\$ 41,50	R\$ 31.125,00
Valor total do lote 08:						R\$ 831.635,34

Lote	Item	Produto	Unid.	Quant.	Média de preço unitário	Preço Total
9	1	Filé de peito de frango, em corte tipo sassami, congelamento IQF, sem pele e sem osso	kg	13.964	R\$ 30,33	R\$ 423.528,12
	2	Peito de frango sem pele e sem osso cortado em cubos - congelamento IQF	kg	8.369	R\$ 32,63	R\$ 273.080,47
	3	Carne de frango moída - congelamento IQF	kg	5.595	R\$ 36,98	R\$ 206.903,10



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

4	Coxa e sobrecoxa de frango, congelamento IQF, sem pele e sem osso	kg	13.964	R\$ 31,00	R\$ 432.884,00
5	Dorso de frango congelado	kg	750	R\$ 17,64	R\$ 13.230,00
6	Pescoço de frango congelado	kg	750	R\$ 16,49	R\$ 12.367,50
7	Peito de frango com osso congelado	kg	375	R\$ 22,41	R\$ 8.403,75
8	Fígado de frango congelado	kg	375	R\$ 17,75	R\$ 6.656,25
9	Pé de frango congelado	kg	125	R\$ 15,91	R\$ 1.988,75
10	Frango inteiro congelado	kg	125	R\$ 24,54	R\$ 3.067,50
Valor total do lote 09:					R\$ 1.382.109,44

Lote	Item	Produto	Unid.	Quant.	Média de preço unitário	Preço Total
10	1	Iscas de peixe congelado tipo Merluza	kg	5.371	R\$ 40,13	R\$ 215.538,23
	2	Sardinha inteira, com cabeça e congelada (tamanho 14/16 ou 16/18 peças por quilo)	kg	750	R\$ 37,66	R\$ 28.245,00
	3	Manjuba inteira, com cabeça e congelada	kg	750	R\$ 55,39	R\$ 41.542,50
	4	Tilápia inteira, com cabeça e congelada	kg	200	R\$ 57,39	R\$ 11.478,00
	5	Lambari inteiro, com cabeça e congelado	kg	200	R\$ 47,99	R\$ 9.598,00
	6	Piau inteiro, com cabeça e congelado	kg	200	R\$ 45,79	R\$ 9.158,00
	7	Almôndega de carne bovina congelada	kg	5.113	R\$ 43,46	R\$ 222.210,98
	8	Linguiça toscana congelada	kg	2.133	R\$ 33,37	R\$ 71.178,21
	9	Linguiça calabresa Defumada	kg	1.260	R\$ 35,49	R\$ 44.717,40
	10	Kibe de carne bovina congelado	kg	1.545	R\$ 44,74	R\$ 69.123,30
	11	Hambúrguer de carne bovina congelado	kg	2.133	R\$ 44,74	R\$ 95.430,42
	12	Salsicha Hot Dog	kg	1.705	R\$ 21,96	R\$ 37.441,80
Valor total do lote 10:					R\$ 855.661,84	

VALOR TOTAL DA COTA RESERVADA: R\$ 6.389.869,58 (Seis milhões, trezentos e oitenta e nove mil, oitocentos e sessenta e nove reais e cinquenta e oito centavos).

VALOR TOTAL DESTA LICITAÇÃO: R\$ 25.560.262,84 (Vinte e cinco milhões, quinhentos e sessenta mil, duzentos e sessenta e dois reais e oitenta e quatro centavos).



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

ANEXO VI – MINUTA DE ORDEM DE FORNECIMENTO

ORDEM DE FORNECIMENTO N° ____ / 2022

Pregão Eletrônico N° 116/2022

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 26219/2022

INTERESSADA: SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N° ____

EMPENHO N° ____

EMPRESA: _____

Autorizamos o fornecimento de _____

CONDIÇÃO DE FORNECIMENTO:

- 01.** O produto não aprovado pela SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO será devolvido à empresa detentora da Ata para as necessárias substituições, com as informações que motivaram sua rejeição. É de responsabilidade da Contratada, substituir no fornecimento de qualquer produto impugnado no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas a partir do recebimento da impugnação.
- 02.** A devolução do produto não aprovado pela SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO em hipótese alguma servirá de pretexto para que a empresa detentora da Ata suspenda a entrega do produto.
- 03.** Os produtos serão entregues conforme discriminado no Edital, de acordo com a Ordem de Fornecimento – OF.
- 04.** Os produtos serão conferidos por funcionário da SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO – SMAA no momento da entrega
- 05.** O pagamento devido pelo Município será efetuado até 30 (trinta) dias após apresentação da nota fiscal devidamente atestada pelo setor requisitante.
- 06.** Nas notas fiscais emitidas deverá constar o número desta licitação e da ata de registro de preços, obrigatoriamente.

São Carlos, __ de _____ de 2022

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS
Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Equipe de Apoio ao Sistema Informatizado de Licitações

Pregão Eletrônico

São Carlos, Capital da Tecnologia

ANEXO VII – MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ____ / ____

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 26219/2022

PREGÃO ELETRONICO Nº 116/2022

INTERESSADO: SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO

O MUNICÍPIO DE SÃO CARLOS – PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS, situado à Rua Episcopal, 1.575, Centro, inscrito no CNPJ/MF sob nº 45.358.249/0001-01 devidamente representada neste ato pelo XXXXXXXXXX, doravante denominado CONTRATANTE e a empresa XXXXXXXXXX, inscrita no CNPJ sob nº XX.XXX.XXX/XXXX-XX, situada à XXXXXXXX, nº XXX, XXXXX, XXXXX-XX, CEP XXXXX-XXX, por seu representante legal, XXXXX, portador do RG nº XX.XXX.XXX-X e CPF XXX.XXX.XXX-XX, residente e domiciliado na XXXXXXXX, nº XXX, XXXXX, XXXXXXX-XX, CEP XXXXX-XXX, acordam proceder, nos termos do Decreto Municipal nº 065/2007 e do Edital do Pregão Eletrônico em epígrafe, parte integrante do presente instrumento independentemente de transcrição, **AQUISIÇÃO PARCELADA DE CARNE BOVINA, CARNE SUINA, CARNE DE FRANGO, PEIXES E EMBUTIDOS PARA A PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS, PELO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**, constantes nos anexos que acompanham o Edital, nas condições abaixo.

Lote	Item	Produto	Unidade	Quantidade	Média Preço Unitário	Preço Total
1						

DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

O licitante que deixar de entregar quaisquer documentos exigidos no Edital ou apresentar documentação falsa para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta ou lance, não celebrar a Ata, falhar ou fraudar a execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração Pública Municipal, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, garantida a prévia defesa, sem prejuízo das multas previstas em Edital e no contrato e das demais cominações legais.

O licitante sujeitar-se-á, ainda, às sanções administrativas de:

a) advertência;

b) multa;

c) suspensão temporária do direito de licitar com a Administração Pública Municipal, bem como o impedimento de com ele contratar, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, em especial na hipótese de descumprimento integral de uma Ordem de Fornecimento ou descumprimento parcial de mais de uma Ordem de Fornecimento;

d) declaração de inidoneidade;

As sanções de suspensão e declaração de inidoneidade poderão ser cumuladas com multa, sem prejuízo da rescisão da Ata;

As multas poderão ser cumulativas, reiteradas e aplicadas em dobro, sempre que se repetir o motivo.

Ocorrendo atraso na execução do objeto contratado será aplicada multa moratória de **0,3%** (zero vírgula três por cento) por dia de atraso, até o limite de **20%** (vinte por cento) sobre o valor total do pedido.

No descumprimento de quaisquer obrigações licitatórias/contratuais, poderá ser aplicada multa indenizatória de 10% (dez por cento) do valor total do objeto licitado.

A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada da(s) fatura(s), cobrada judicialmente ou extrajudicialmente, a critério do Município.

Da intenção de aplicação de quaisquer das penalidades previstas, será concedido prazo para defesa prévia de 05 (cinco) dias úteis a contar da notificação, exceto nos casos em que a sanção for estabelecida com base no inciso IV do artigo 87 da Lei Federal nº 8.666/93, devidamente atualizada, onde há prazo de 10 (dez) dias para apresentação de defesa pelo interessado, a contar da abertura de vista do respectivo processo, nos termos do artigo 87, §3º da mesma lei.

Da aplicação da sanção administrativa caberá recurso no prazo de 5 (cinco) dias úteis a contar da notificação do apenado.

As penalidades serão obrigatoriamente registradas, esgotada a fase recursal, no Cadastro de Fornecedores do Município, no caso de impedimento do direito de licitar e contratar, a empresa licitante terá seu cadastro cancelado por igual período.

Fica a Contratada obrigada a dar cumprimento aos direitos trabalhistas previstos na legislação em vigor e em normas coletivas pertencentes aos trabalhadores que vierem a ser utilizados para a execução do objeto contratado, empregados das contratadas e também de quaisquer subcontratadas, e, em caso de descumprimento ficará sujeita necessariamente à denegação do contrato e retenção dos pagamentos devidos se em mora salarial (atraso no pagamento e/ou das verbas rescisórias).

Fica declarado que o preço registrado na presente Ata é válido pelo prazo de 12 (doze) meses, contados a partir da sua data de assinatura.

São Carlos, de _____ de 2022

Contratante

Adjudicatário

Testemunha

Testemunha