



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

EDITAL nº15/2024

PREGÃO ELETRONICO Nº 002/2024 PROCESSO nº 2295/2024		Abertura em 02/04/2024 às 8h no sítio http://portal.vistaalegrealto.sp.gov.br/comprasedital/ (link e manual disponibilizado junto ao edital)	
OBJETO			
Aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS - CARNES E DERIVADOS , que compõem os cardápios da merenda deste município, destinados a Alimentação Escolar conforme anexos I e II			
VALOR ESTIMADO - R\$ --			
REGISTRO DE PREÇOS	VISTORIA	INSTRUMENTO CONTRATUAL	FORMA DE ADJUDICAÇÃO
SIM	NÃO	NÃO - ATA DE REGISTRO DE PREÇOS	POR LOTE
DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO *			
TODOS OS DOCUMENTOS RELACIONADOS NO ITEM 12 - HABILITAÇÃO.			
* O detalhamento dos documentos/requisitos de habilitação deve ser consultado na seção do instrumento convocatório acima indicada.			
LIC. EXC. ME/EPP EX.	RES. COTA ME/EPP	AMOSTRA	
SOMENTE LOTE 4	NÃO	SIM	
PRAZO PARA ENVIO PROPOSTAS:			
Até 02 horas após a convocação realizada pelo pregoeiro.			
PEDIDOS ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES			
Até 16h do dia 22/03/2024 para o endereço licitacao@vistaalegrealto.sp.gov.br			
OBSERVAÇÕES GERAIS			
A disputa dar-se-á pelo MODO ABERTO .			



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

PREÂMBULO

O **Município de Vista Alegre do Alto**, pessoa jurídica de direito público, devidamente inscrita no CNPJ nº. 52.854.775/0001-28, localizada na Pça Dr E H Ower Sandolth, 278, Centro, Vista Alegre do Alto/SP, através do Sr. Prefeito Municipal LUIS ANTONIO FIORANI, comunica aos interessados que se acha aberto o Edital de Pregão Eletrônico sob nº 002/2024, objeto do Processo Licitatório nº 2295/2024, tipo MENOR PREÇO POR LOTE, a ser realizada através do endereço <http://portal.vistaalegrealto.sp.gov.br/comprasedital/> com utilização de recursos de tecnologia da informação, denominada PREGÃO ELETRÔNICO, objetivando a “Aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS – CARNES E DERIVADOS, que compõem os cardápios da merenda deste município, destinados a Alimentação Escolar conforme descrição nos Anexo I e II”, em conformidade com a Lei Federal nº. 14133/2021, Lei Complementar nº. 123, de 14 de dezembro de 2006 com as alterações contidas na Lei Complementar nº 147/2014 de 07 de agosto de 2014 e o Decreto Municipal nº 5614/2024 (<https://diario.pmvistaalegrealto.com.br/uploads/756161493.pdf>) em conformidade ainda com as disposições deste Edital e os respectivos anexos.

As propostas deverão obedecer as especificações deste instrumento convocatório e seus anexos, e serão encaminhadas por meio eletrônico, através do endereço <http://portal.vistaalegrealto.sp.gov.br/comprasedital/>

A sessão pública de processamento deste Pregão Eletrônico será realizada no endereço eletrônico <http://portal.vistaalegrealto.sp.gov.br/comprasedital/> no dia e horário mencionados no item 1 deste edital, e será conduzida pelo Pregoeiro com o auxílio da Equipe de Apoio, designados nos autos deste processo e indicados no sistema pela autoridade competente.

O envio da proposta de preços vinculará o licitante ao cumprimento de todas as condições e obrigações inerentes ao certame.

1- DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO ELETRÔNICO (CADASTRAMENTO, ABERTURA E INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS).

1.1 – A sessão pública de processamento do Pregão será realizada exclusivamente por meio **eletrônico/Internet**, mediante condições de segurança – criptografia e autenticação – em todas as suas fases, através do Sistema de Pregão Eletrônico Fiorilli, disponível em <http://portal.vistaalegrealto.sp.gov.br/comprasedital/> (*aba licitações, onde estará disponível o edital, manual do fornecedor e o link para solicitação da chave de acesso ao sistema*), conforme datas e horários definidos abaixo

RECEBIMENTO, ABERTURA E INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS E DIA:



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

1.2- A sessão pública será realizada no site <http://portal.vistaalegrealto.sp.gov.br/comprasedital/> no dia 02/4/2024, com início às 08h, horário de Brasília/DF.

TEMPO DE DISPUTA: 10 MINUTOS - prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS:

- e-mail: licitacao@vistaalegrealto.sp.gov.br
- Fone: (16) 32778300

1.3- O Edital completo poderá ser obtido pelos interessados pelo endereço eletrônico www.vistaalegrealto.sp.gov.br, “acesso no link - licitações”, e no endereço eletrônico <http://portal.vistaalegrealto.sp.gov.br/comprasedital/>

1.4- Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília /DF e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

1.4.1- Os interessados deverão observar as datas e os horários limites previstos no presente edital para o credenciamento junto ao provedor do sistema para participação da licitação, bem como as condições e prazos de cadastramento, envio e abertura da proposta e início da disputa.

1.5 - Ocorrendo decretação de feriado ou outro fato superveniente que impeça a realização desta licitação na data/horário acima mencionados, o evento será automaticamente transferido para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário, independentemente de nova comunicação.

2 - DO OBJETO

2.1 – Aquisição de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS – CARNES E DERIVADOS**, que compõem os cardápios da merenda deste município, destinados a Alimentação Escolar conforme especificações contidas nos Anexo I e II partes integrantes deste edital.

2.2 - O presente certame terá **APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS**

2.2.1- Somente as empresas licitantes **VENCEDORAS** dos itens constantes do Anexo I - Proposta de Preços da presente licitação, deverão apresentar 01 (uma) amostra, a partir da **CONVOCAÇÃO** da Prefeitura Municipal de Vista Alegre do Alto que poderá ocorrer imediatamente após a habilitação da empresa na data de realização do certame.

2.2.1.1 - O licitante deverá obrigatoriamente apresentar uma amostra original dos itens indicados em 2.2.6.1, que deverão estar devidamente etiquetadas e identificadas contendo o nome da empresa, o item e nome do produto. Juntamente com a amostra, deverá obrigatoriamente apresentar a Ficha Técnica, Registro e Laudo Bromatológico (especificados na descrição de cada item no Anexo e II).



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

2.2.2 - A convocação descrita no subitem 2.2.1 quando não realizada diretamente após a habilitação da empresa, será publicada na Imprensa Oficial Eletrônica do Município de Vista Alegre do Alto disponibilizada no site oficial do município: www.vistaalegrealto.sp.gov.br e encaminhada nos correios eletrônicos “e-mails” das participantes (se caso houver) para que as empresas licitantes no prazo de até 07 (sete) dias úteis, contado da data da publicação da convocação apresente suas amostras, além da convocação no próprio chat de mensagens da sessão de processamento do pregão.

2.2.3 As amostras das carnes e derivados quando entregues, deverão ser e estar em condições tais que mantenham as respectivas qualidades nutricional e sanitária. Após a análise e a conclusão dos procedimentos, as amostras serão fotografadas.

2.2.4- As amostras deverão ser entregues na Cozinha Piloto Municipal, situada a Avenida Monte Alto nº75, Centro, Vista Alegre do Alto-SP, por conta e risco do fornecedor, inclusive a descarga, no horário compreendido das 7:00 às 16:00 horas, de segunda à sexta-feira.

2.2.5- As amostras serão recebidas pessoalmente, juntamente com uma relação dos produtos ofertados pela empresa VENCEDORA, devendo a mesma seguir a sequência do Anexo I deste Edital, sendo vedado o recebimento via correio ou qualquer outro tipo de transportadora. Em decorrência da análise dos produtos os mesmos não serão devolvidos.

2.2.6.- As amostras serão analisadas pela Nutricionista do Município, dentro do prazo de 3 (três) dias úteis, que realizará, com o auxílio da equipe de Alimentação Escolar, o Teste de Cocção de todas as amostras, onde será avaliado várias características do alimento, como a qualidade, sabor, odor, consistência/textura, além da perda/redução após o cozimento (sendo tolerado o limite máximo de 15% de perda de água), degustação e comparação, observando ainda como critérios de avaliação as especificações descritas para cada gênero alimentício relacionado à mesma, aferindo sobre as condições mínimas exigidas, atestando ao final a qualidade dos produtos.

2.2.6.1 Deste modo, deverá ser apresentado 1 (uma) amostra, pelo licitante vencedor – conforme 2.2.1.1 - dos itens:

LOTE 1

- Item 1 – Acém/paleta bovino IQF (em cubos)
- Item 2 – Acém/paleta bovino IQF (moído)
- Item 4 – Coxão mole bovino IQF (em cubos)
- Item 5 – Coxão mole bovino IQF (moído)
- Item 6 – Músculo bovino IQF (em cubos)
- Item 7 – Patinho bovino IQF (em cubos)
- Item 8 – Patinho bovino IQF (moído)

LOTE 2

- Item 2 – Coxa e sobrecoxa de frango sem osso (em pedaços inteiros)
- Item 3 – Coxa e sobrecoxa de frango sem osso e sem pele (em cubos)
- Item 4 – Peito de frango IQF (em cubos)
- Item 5 – Peito de frango IQF (moído)

LOTE 3

- Item 2 – Pernil suíno IQF (em cubos)



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

Item 3 – Pernil suíno IQF (moído)

LOTE 4

Item 1 – Nhoque de soja

LOTE 5

Item 2 – Peixe tilápia corte em “V” IQF (filé)

Item 3 – Peixe piramutaba IQF (em cubos)

LOTE 6

Item 1 – Almondêga bovina IQF

Item 3 – Hambúrguer bovino IQF (90g)

Item 5 – Linguiça fina de frango

Item 6 – Linguiça grossa de pernil

2.2.7- Após a análise mencionada em 2.2.6.1 será emitido “Relatório de aprovação/rejeição de amostras” devidamente assinado e identificado pela Nutricionista Municipal da Prefeitura Municipal de Vista Alegre do Alto.

2.2.8 - O resultado da análise será publicado na Imprensa Oficial Eletrônica do Município de Vista Alegre do Alto e disponibilizada no site oficial do município: www.vistaalegrealto.sp.gov.br.

2.2.9- Serão DESCLASSIFICADAS as empresas que não apresentarem as amostras dentro do prazo determinado, assim como, aquelas que tiverem suas amostras rejeitadas, sendo neste último caso, convocado pela ordem de classificação das propostas na etapa de lances, a próxima empresa licitante para apresentar sua amostra.

2.2.9.1- A convocação descrita no subitem 2.2.9 será publicada na Imprensa Oficial Eletrônica do Município disponibilizada no site oficial do município: www.vistaalegrealto.sp.gov.br e encaminhada nos correios eletrônicos “e-mails” das participantes (se caso houver) para que a empresa licitante no prazo de até 07 (sete) dias úteis, contado da data da publicação da convocação apresente suas amostras.

3 - DA DOTAÇÃO

3.1 As despesas com a execução das obrigações derivadas desta licitação serão suportadas com os recursos orçamentários e financeiros reservados para o exercício de 2024, conforme segue:

Órgão	04	Secretaria de Educação e Cultura
Unidade	306	Alimentação e Nutrição
Funcional	04.306.0006	
Ação	2.031	Coordenação de Alimentação Escolar
Elemento	3.3.90.30.00	Material de Consumo

Órgão	04	Secretaria de Educação e Cultura
Unidade	306	Alimentação e Nutrição
Funcional	04.306.0006	
Ação	2.031	Coordenação de Alimentação Escolar



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

Elemento 3.3.90.30.00 Material de Consumo
100.022 SEE Alimentação escolar

Órgão 04 Secretaria de Educação e Cultura
Unidade 306 Alimentação e Nutrição
Funcional 04.306.0006
Ação 2.031 Coordenação de Alimentação Escolar
Elemento 3.3.90.30.00 Material de Consumo
282.000 Salário educação – ens. fundamental

Órgão 04 Secretaria de Educação e Cultura
Unidade 306 Alimentação e Nutrição
Funcional 04.306.0006
Ação 2.031 Coordenação de Alimentação Escolar
Elemento 3.3.90.30.00 Material de Consumo
285.000 PNAE – ens. fundamental

4 – DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

4.1- Poderão participar deste Pregão empresas que detenham atividade pertinente e compatível com o objeto da licitação e que atendam aos requisitos de habilitação previstos neste Edital.

4.1.1 - Fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021 observado o disposto no item 10 deste Edital.

4.1.2- Para efeitos desta licitação, considera-se microempresas e empresas de pequeno porte, respectivamente, as empresas que se enquadram nas definições dos incisos I e II do artigo 3º da Lei Complementar nº 123/06. Não se inclui no regime diferenciado e favorecido, para nenhum efeito legal, a pessoa jurídica incluída nas vedações estabelecidas no § 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123/06;

4.2- A participação no pregão está condicionada **obrigatoriamente** a inscrição e credenciamento do licitante, até o limite de horário previsto no Edital através do site <http://portal.vistaalegrealto.sp.gov.br/comprasedital/> (aba licitações, onde estará disponibilizado o link para solicitação da chave e acesso ao sistema e o manual do fornecedor).

4.3- Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar deste Pregão deverão dispor de login de identificação e senha pessoal, informando-se a respeito do funcionamento e regulamento do sistema.

4.4- Caberá a licitante comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a inviabilidade do uso de senha.



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

4.5 - O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluía a responsabilidade do provedor do sistema ou do Município de Vista Alegre do Alto por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

4.5.1 - É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados

4.6- Como requisito para participação no PREGÃO ELETRÔNICO o licitante deverá manifestar ainda, em campo próprio do Sistema Eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta de preços está em conformidade com as exigências previstas neste Edital, bem como com a descrição dos itens constante do Anexo I do presente edital.

4.7- A participação do licitante resulta no pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no edital.

4.8- O envio da proposta vinculará a licitante ao cumprimento de todas as condições e obrigações inerentes ao certame.

4.9- Não poderão participar deste Pregão:

4.9.1- aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s)

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

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

4.9.4- pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta.

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

4.9.6- agente público do órgão ou entidade licitante;

4.9.7- a pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a 4 condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

trabalhista

4.9.8- Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

4.9.9 - Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

4.9.10 - Cooperativas ou empresas reunidas sob a forma de consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição;

4.10 - Fica vedada a subcontratação do objeto da presente licitação.

4.10.1 - Tendo em vista a necessidade de uniformidade dos itens que compõem a presente licitação, não haverá cota reservada para as entidades preferenciais.

5 – DO PROCEDIMENTO, DA REPRESENTAÇÃO E CREDENCIAMENTO

5.1 - Os trabalhos na presente licitação serão conduzidos por funcionário efetivo da Prefeitura Municipal, 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 que terá, em especial, as seguintes atribuições:

- Acompanhar os trabalhos da Comissão de Contratação;
- Responder as questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame;
- Abrir as propostas de preços;
- Analisar a aceitabilidade das propostas;
- Desclassificar propostas indicando os motivos;
- Conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta do lance de menor preço;
- Negociar eventual redução de valores da proposta melhor classificada;
- Verificar a habilitação do proponente classificado em primeiro lugar;
- Declarar o vencedor;
- Receber, examinar e decidir sobre a pertinência dos recursos;
- Elaborar a ata da sessão;
- Encaminhar o processo à autoridade superior para homologar e autorizar a contratação;
- E todos os demais atos necessários para o andamento e a efetiva finalização do processo de licitação.

5.2 - Para participar deste Pregão, o licitante deverá se credenciar no Sistema de PREGÃO ELETRÔNICO através do site <http://portal.vistaalegrealto.sp.gov.br/comprasedital/> na opção SOLICITAR CHAVE DE ACESSO no lado superior direito da tela.

5.2.1- Após encaminhar a solicitação será enviada por e-mail a chave de identificação e a senha. O cadastro será feito apenas uma vez.

5.3- O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico.



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

5.4- O credenciamento do licitante, junto ao provedor do sistema implicará a responsabilidade legal do licitante ou seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.

5.5 - O uso da senha de acesso ao sistema eletrônico é de inteira e exclusiva responsabilidade do licitante, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao Município de Vista Alegre do Alto, promotor da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

5.6 - A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas ao provedor do Sistema para imediato bloqueio de acesso.

5.7 - Cada representante credenciado poderá representar apenas uma licitante, em cada Pregão Eletrônico.

6 - DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

6.1- Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, a proposta de preços com a descrição do objeto ofertado e o preço, por item e lote, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

6.2- O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

6.3- A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação, à conformidade da proposta ou ao enquadramento como microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparada sujeitará a licitante às sanções previstas neste edital.

6.4- As microempresas, empresas de pequeno porte e equiparadas deverão encaminhar toda a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da Lei Complementar nº 123, de 2006.

6.5- Incumbirá ao licitante 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.

6.6- Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema.

6.7 - Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do Pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

7 - DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

7.1- Deverão estar consignados na proposta mediante preenchimento no sistema eletrônico, conforme modelo constante do Anexo I:

7.1.1- LOTE, com os valores individuais de cada Item, que deverá ser compatível com o mencionado no Anexo I. O lote ofertado pela empresa deverá conter todos os itens obrigatoriamente preenchidos sob pena de desclassificação do lote;

7.1.2- Preços unitários dos itens do lote, expressos em moeda corrente nacional, escritos em algarismo, com até duas casas decimais, incluindo, além do lucro, todas as despesas resultantes de impostos, taxas, tributos, frete e demais encargos, assim como todas as despesas diretas ou indiretas relacionadas com a integral execução do objeto da presente licitação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária bem como o valor total do LOTE ofertado;

7.1.3- Condições e execução: Conforme descrição do Anexo IV.

7.2- Não serão admitidas, posteriormente, alegações de enganos, erros ou distrações na apresentação das propostas comerciais, como justificativas de quaisquer acréscimos ou solicitações de reembolsos e indenizações de qualquer natureza.

7.3 - Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a contratada.

7.4 - Os preços ofertados permanecerão fixos e irrevogáveis.

7.5- Na etapa de apresentação da proposta não haverá ordem de classificação das propostas, o que ocorrerá somente após os procedimentos de negociação e julgamento da(s) proposta(s).

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

7.7 - Se por falha do proponente a proposta não indicar o prazo de sua validade, esta será considerada válida por 60 (sessenta) dias independentemente de qualquer outra manifestação.

7.8 - É vedada a identificação dos licitantes no sistema, no Anexo I ou documentos em qualquer hipótese, antes do término da fase competitiva deste Pregão.

7.9 - Não será admitida:

- a) proposta parcial, com quantitativo menor que o licitado para o lote;
- b) proposta que contenha qualquer elemento que permita a identificação do licitante.

7.10- A empresa que declarar falsamente se tratar de microempresa ou empresa de pequeno porte para valer-se do tratamento diferenciado concedido pela Lei Complementar nº 123/06 incorrerá também no crime de falsidade ideológica e estará sujeita às penas previstas no artigo 299 do Código Penal, sem prejuízo das demais penalidades cíveis e administrativas cabíveis.



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

8 - DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

8.1- A abertura da sessão pública deste Pregão, conduzida pelo Pregoeiro, ocorrerá na data e na hora indicadas no preâmbulo deste Edital, no sítio <http://portal.vistaalegrealto.sp.gov.br/comprasedital/>

8.2- Durante a sessão pública, a comunicação entre o Pregoeiro e as licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.

8.3 - Serão desclassificadas as propostas que conflitem com as normas deste Edital ou da legislação em vigor e que:

8.3.1- Estejam incompletas, isto é, não contenham informações suficientes que permitam a perfeita identificação do objeto licitado;

8.3.2- Contiverem qualquer limitação ou condição substancialmente contrastante com o presente Edital, ou manifestadamente inexequíveis, por decisão do Pregoeiro;

8.3.3- Apresente preço baseado em proposta dos demais licitantes;

8.3.4- Apresente erros insanáveis.

8.4- As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e anexos, que dele fazem parte integrante.

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

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

8.7- O Pregoeiro poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal do Município de Vista Alegre do Alto ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ele, para orientar sua decisão.

8.8- Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido.

8.9- Não se admitirá proposta que apresente valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado.

8.9.1- Não serão aceitas contratações com valor unitário ou global superior ao estimado ou com preços manifestamente inexequíveis.

8.9.2- Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

8.9.3 - Considera-se inexequível a proposta que apresente preços globais ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

8.10- Será desclassificada ainda a proposta que não corrigir ou não justificar eventuais falhas apontadas pelo Pregoeiro.

8.11- A licitante que abandonar o certame, deixando de enviar a documentação indicada neste Edital, será desclassificada e sujeitar-se-á às sanções previstas neste instrumento convocatório.

8.12- Se a proposta não for aceitável, ou se a licitante não atender às exigências de habilitação, bem como se o licitante tiver sua amostra reprovada, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a seleção da proposta que melhor atenda a este Edital.

8.13- Constatado o atendimento às exigências fixadas neste Edital, a licitante será declarada vencedora.

8.14- A inclusão de qualquer documento, diferente do solicitado neste Edital, acarretará na desclassificação do licitante.

9 – DA FORMULAÇÃO DE LANCES

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

9.2- O lance deverá ser ofertado pelo valor do LOTE.

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

9.4- A licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ela ofertado e registrado no sistema.

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

9.6- Durante o transcurso da sessão, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado, mantendo-se em sigilo a identificação da ofertante.

9.7 – Atendendo ao disposto ao art. 57 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, o intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta, será de R\$ 5.000,00 (cinco mil reais) para os lotes 1, 2, 3, 5, e 6 e de R\$ 3.000,00 (três mil reais) para o lote 4.



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

9.8- Em caso de empate, prevalecerá o lance recebido e registrado primeiro.

9.9- Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade da licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.

9.10- Durante a fase de lances, o Pregoeiro poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor seja manifestamente inexequível.

9.11- Se ocorrer a desconexão do Pregoeiro no decorrer da etapa de lances, e o sistema eletrônico permanecer acessível às licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

9.12 - Será adotado para o envio de lances no Pregão Eletrônico o modo de disputa “aberto”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações em conformidade com o Inciso I do art. 56 da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

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

9.13.1- A prorrogação automática da etapa de envio de lances, de que trata o *caput*, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.

9.13.2- Na hipótese de não haver novos lances na forma estabelecida no *caput* e no item 9.13, a sessão pública será encerrada automaticamente.

9.14- Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo Pregoeiro, devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente ao Setor de Licitações.

9.15- Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.

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

9.17- Se ocorrer a desconexão do Pregoeiro no decorrer da etapa de lances, e o sistema eletrônico permanecer acessível às licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

9.18- No caso de a desconexão do Pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública do Pregão será suspensa e reiniciada somente decorridas 24 (vinte e quatro) horas após a comunicação expressa do fato aos participantes no sítio <http://portal.vistaalegrealto.sp.gov.br/comprasedital/>



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

9.19- O critério de julgamento adotado será o menor preço POR LOTE, conforme definido neste edital e seus anexos.

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

9.21- A aceitabilidade será aferida a partir dos preços de mercado vigentes na data da apresentação das propostas, apurados mediante pesquisa realizada pelo Órgão Municipal Requisitante Competente, aprovado pelo setor de Licitações do Município, juntada aos autos do presente processo licitatório.

10 - DO TRATAMENTO DIFERENCIADO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

10.1- O tratamento diferenciado conferido às empresas de pequeno porte e às microempresas de que tratam a Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006 alteradas pelas Leis Complementares 147/14 e 155/16, deverá seguir o procedimento descrito a seguir:

10.1.1- Os licitantes deverão indicar no sistema eletrônico de licitações, antes do encaminhamento da proposta eletrônica de preços, a sua condição de microempresa ou empresa de pequeno porte.

10.1.1.1- O licitante que não informar sua condição antes do envio das propostas perderá o direito ao tratamento diferenciado.

10.1.2- Ao final da sessão pública de disputa de lances, o sistema eletrônico detectará automaticamente as situações de empate a que se referem os §§ 1º e 2º do art. 44 da Lei Complementar 123/2006, de 14 de dezembro de 2006.

10.1.2.1- Considera-se empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada, quando esta for proposta de licitante não enquadrado como microempresa ou empresa de pequeno porte.

10.1.2.2- Não ocorre empate quando a detentora da proposta mais bem classificada possuir a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte.

10.1.3- Caso ocorra a situação de empate descrita no item 10.1.2.1, o Pregoeiro convocará o representante da empresa de pequeno porte ou da microempresa mais bem classificada, imediatamente e por meio do sistema eletrônico, a ofertar lance inferior ao menor lance registrado para o lote no prazo de cinco minutos.

10.1.3.1- Caso a licitante convocada não apresente lance inferior ao menor valor registrado no prazo acima indicado, as demais microempresas ou empresas de pequeno porte que porventura possuam lances ou propostas na situação do item 10.1.2.1 deverão ser convocadas, na ordem de classificação, a ofertar lances inferiores à menor proposta.

10.1.3.2- A microempresa ou empresa de pequeno porte que primeiro apresentar lance inferior ao menor lance ofertado na sessão de disputa será considerada arrematante pelo Pregoeiro, que encerrará a disputa do lote na sala virtual.

10.1.3.3- O não oferecimento de lances no prazo específico destinado a cada licitante produz a preclusão do direito de apresentá-los. Os lances apresentados em



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

momento inadequado, antes do início do prazo específico ou após o seu término serão considerados inválidos.

10.1.4- Caso a proposta inicialmente mais bem classificada, de licitante não enquadrado como microempresa ou empresa de pequeno porte, seja desclassificada pelo Pregoeiro, por desatendimento ao edital, essa proposta não é mais considerada como parâmetro para o efeito do empate de que trata esta cláusula.

10.1.4.1- Para o efeito do empate, no caso da desclassificação de que trata o item anterior, a melhor proposta passa a ser a da próxima licitante não enquadrada como microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa, observado o previsto no item 10.1.2.2.

10.1.4.2- No caso de o sistema eletrônico não convocar automaticamente a microempresa ou empresa de pequeno porte, o Pregoeiro o fará através do “chat de mensagens”.

10.1.4.3- A partir da convocação de que trata o item 10.1.4.2, a microempresa ou empresa de pequeno porte, terá 48 (quarenta e oito) horas para oferecer proposta inferior à então mais bem classificada, através do “chat de mensagens”, sob pena de preclusão de seu direito.

10.1.5- O julgamento da habilitação das microempresas ou empresas de pequeno porte obedecerá aos critérios gerais definidos neste edital, observadas as particularidades de cada pessoa jurídica.

10.1.6- Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado às microempresas ou empresas de pequeno porte um prazo adicional de 05 (cinco) dias úteis para a regularização da documentação, contados a partir do momento que o proponente for declarado vencedor e/ou comunicado pelo Pregoeiro. O prazo de 05 (cinco) dias úteis poderá ser prorrogado por igual período se houver manifestação expressa do interessado antes do término do prazo inicial

10.1.7- Na hipótese da não contratação nos termos previstos no subitem 10.1.2.1, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame, desde que atenda aos requisitos de habilitação.

11– DA NEGOCIAÇÃO

11.1- Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá negociar com o autor da oferta de menor valor por lote, mediante troca de mensagens abertas no sistema, com vistas à redução do preço, sendo vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste edital.

11.2- Após a negociação, se houver, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor preço por lote, decidindo, motivadamente, a respeito.

11.3- A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

11.4- A licitante melhor classificada deverá encaminhar a proposta de preço adequada ao último lance já negociado, em arquivo único, no prazo de 02 (duas) horas, contado da convocação efetuada pelo Pregoeiro por meio da opção “Enviar Anexo” disponível no sistema conforme item 6 e 7.

11.4.1- Encerrada a etapa de negociação proceder-se-á a fase de habilitação da empresa.

12 - DA HABILITAÇÃO

12.1- A habilitação das licitantes será verificada por meio do endereço eletrônico <http://portal.vistaalegrealto.sp.gov.br/comprasedital/> através dos documentos de habilitação especificados deste edital.

12.2- Os documentos de habilitação exigidos neste Edital deverão ser encaminhados, concomitantemente com a proposta, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, até a data e horário marcados para a abertura da sessão pública.

12.3- É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do Sistema Eletrônico para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

12.4- Para fins de habilitação, os licitantes deverão apresentar os documentos a seguir relacionados os quais dizem respeito a:

12.4.1– HABILITAÇÃO JURÍDICA

a) ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

b) inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedade civil, acompanhada de prova da diretoria em exercício;

c) decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País;

d) Registro empresarial, no caso de empresário individual;

e) no caso de MEI, deverá ser apresentado o Certificado da Condição de Microempreendedor Individual (CCMEI).

12.4.2 - PARA COMPROVAÇÃO DA REGULARIDADE FISCAL:

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) do Ministério da Fazenda;

b) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou municipal, relativo à sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame.

c) Prova de Regularidade Fiscal para com a Fazenda Pública Federal - CND (Certidão Negativa de Débito) conjunta da Procuradoria



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

e Receita Federal, de acordo com o Decreto nº. 5.512 de 15 de agosto de 2005;

d) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, relativa a Débitos Tributários da Dívida Ativa do Estado em que estiver situada a sede do licitante.

e) Prova de regularidade fiscal junto à Fazenda Municipal do domicílio ou sede da licitante mediante apresentação da Certidão Negativa de Tributos Mobiliários.

f) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS através do Certificado de Regularidade do FGTS - CRF, emitido pela Caixa Econômica Federal.

g) 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, nos termos da Lei Federal nº. 12.440/11 emitida por meio eletrônico pelo Tribunal Superior do Trabalho (<http://www.tst.jus.br/certidao>).

12.4.2.1 - Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Federal, Estadual e Municipal relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

12.4.2.2 - O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

12.4.3 - PARA COMPROVAÇÃO DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA e ECONÔMICA FINANCEIRA:

a) Apresentação do Relatório de Inspeção ou Alvará Sanitário: a fim de comprovar sua qualificação técnica, o licitante deverá apresentar o **Relatório de Inspeção ou Alvará Sanitário** da empresa, expedido pela Vigilância Sanitária, comprovando que a mesma atende as normas de Boas Práticas de Prestação de Serviços na Área de Alimentos e ou Boas Práticas para Obtenção de Padrões de Identidade e Qualidade de Produtos e Serviços na Área de Alimentação com vistas à proteção da saúde da população conforme Portaria MS nº 1428 de 26 de novembro de 1993 e Resolução nº 23, de 15 de março de 2000.

b) Certidão negativa de falência ou concordata, ou certidão negativa de falência ou recuperação judicial, expedida nos últimos 60 (sessenta) dias, anteriores à data de abertura dos envelopes, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.

c) Se a licitante for cooperativa ou sociedade não empresária, a certidão mencionada na alínea “b” deverá ser substituída por certidão negativa de ações de insolvência civil.

d) Caso o licitante esteja em recuperação judicial ou extrajudicial, deverá ser comprovado o acolhimento do plano de recuperação judicial ou a homologação do plano de recuperação extrajudicial, conforme o caso.

12.4.4- DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR:



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

Declaração em conjunta conforme Anexo IV compreendendo:

- a)** Declaração da empresa de que não possui, em seu quadro de pessoal, empregado(s) menor(es) de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e, menores de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos do artigo 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal.
- b)** Declaração de inexistência de fato superveniente impeditivo de habilitação.
- c)** Declaração que está ciente da obrigação de manter o endereço da empresa atualizado junto a este Município, e de que as notificações e comunicações formais decorrentes da emissão da Autorização de Fornecimento serão efetuadas no endereço que constar em seu preâmbulo. Caso a empresa não seja encontrada, será notificada pelo Diário Oficial do Município.
- d)** Declaração que a empresa não possui nenhum dos impedimentos previstos nos §§ 4º e seguintes, todos do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e alterações, cujos termos declara conhecer na íntegra.
- e)** Declaração de que concorda com as exigências editalícias e sujeitar-se-á a todos os termos do presente Edital.
- f)** Declaração de que está ciente sobre a observação das disposições da Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais), e alterações, quando do tratamento de dados pessoais e dados pessoais sensíveis a que tenha acesso, para o propósito de execução e acompanhamento do Contrato, não podendo divulgar, revelar, produzir, utilizar ou deles dar conhecimento a terceiros estranhos a esta contratação, a não ser por força de obrigação legal ou regulatória.

A empresa deverá, conforme o caso, apresentar:

- a)** Declaração de que a empresa se enquadra no regime ME/EPP, no caso de ser optante. (Ver modelo Anexo III).

12.5 - Os documentos de habilitação deverão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração ou publicação em órgão de imprensa oficial. Os documentos deverão estar em plena vigência, ficando, porém, a critério do pregoeiro solicitar as vias originais de quaisquer dos documentos, caso haja constatação de fatos supervenientes.

12.5.1 - Os atestados ou certidões recebidos estão sujeitos à verificação do Pregoeiro e da sua Equipe de Apoio quanto à veracidade dos respectivos conteúdos, inclusive para os efeitos previstos nos arts. 169, § 3º, II, da Lei Federal nº 14.133/2021, e 337-F do Código Penal.

12.6- Até a abertura da sessão pública, a licitante poderá retirar ou substituir os documentos de habilitação anteriormente encaminhada.

12.7- O Pregoeiro reserva-se o direito de solicitar das licitantes, em qualquer tempo, no curso da licitação, quaisquer esclarecimentos sobre documentos já entregues, fixando-lhes prazo para atendimento.



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

12.8- A falta de quaisquer dos documentos mencionados, ou a apresentação dos mesmos em desacordo com o presente edital, implicará na inabilitação da licitante.

12.9- Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz. A Prova de regularidade para com a Fazenda Federal abrangendo inclusive o INSS e a Certidão negativa de falência, concordata, recuperação judicial e extrajudicial, deverão estar em nome da matriz.

12.10- Caso o licitante pretenda que um de seus estabelecimentos, que não o participante desta licitação, execute o futuro objeto licitado, deverá apresentar toda a documentação de ambos estabelecimentos disposto no item 10 do presente edital.

12.11 - Poderão ser apresentadas Certidões Positivas com efeitos de negativa, conforme artigo 206 do Código Tributário Nacional (Lei nº 5.172, de 25 de outubro de 1.966).

12.12- Todas as certidões e documentos deverão ser apresentados na forma da Lei dentro do prazo de validade fixado nos documentos oficiais apresentados, ou de 90 (noventa) dias a contar da expedição dos mesmos, caso não estipulem qualquer prazo de validade.

12.12.1 - Os documentos emitidos via INTERNET, serão considerados como originais e poderão ter sua autenticidade aferida pelo Pregoeiro ou Equipe de Apoio, através dos endereços eletrônicos dos órgãos emissores.

12.13- Caso a microempresa ou empresa de pequeno porte tenha alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal ou trabalhista, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento de débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas, com efeito, de certidão negativa.

12.14- A não regularização da documentação, no prazo previsto na subcondição anterior, implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no artigo 81 da Lei Federal nº 8.666/93, procedendo-se a convocação dos licitantes remanescentes na ordem de classificação, para em sessão pública, retornar os atos referentes ao procedimento licitatório, nos termos do artigo 4º, inciso XXIII, da Lei Federal nº 10.520/02.

12.15- O Pregoeiro poderá consultar os sites oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões, para verificar as condições de habilitação das licitantes.

12.16 – Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para continuidade da mesma.



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

13 – DISPOSIÇÕES GERAIS SOBRE HABILITAÇÃO, APRESENTAÇÃO DE AMOSTRAS E PROPOSTAS ESCRITAS

13.1- Os documentos relativos à habilitação, concomitante com a proposta escrita de preços dos licitantes, deverão ser encaminhados até a abertura da sessão pública, conforme previsto neste edital, contados da convocação do Pregoeiro, por meio eletrônico (upload), nos formatos (extensões) “pdf” ou “doc”.

13.2– Os documentos que compõem a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances e a etapa de negociação.

13.4–O não cumprimento do envio dos documentos de habilitação e da proposta escrita dentro do prazo estabelecido, ou seja, até a abertura da sessão, acarretará na desclassificação e/ou inabilitação da licitante.

13.5- Encerrada a etapa e lances, negociação e declarada habilitada a empresa vencedora do LOTE será convocada para apresentar amostras conforme o disposto nos itens 2.2 a 2.2.9.1 devendo ser a sessão pública do presente pregão suspensa.

13.6 –Após a aprovação das amostras ou ocorrendo a reprovação das amostras (e adotado o disposto no item 2.2.9 e 2.2.91) a sessão pública do presente pregão será retomada para prosseguimento dos trabalhos compreendendo a habilitação de eventual nova empresa, prazo para recursos e adjudicação.

13.6.1- A convocação das empresas participantes do certame para continuação da sessão se dará com antecedência de 08 (oito) dias úteis mediante publicação no site oficial do município bem como no Diário Oficial do Município.

13.7– Finalizada a sessão pública será concedido prazo para apresentação de documentos originais ou cópias autenticadas por tabelião de notas, dos documentos enviados na forma constante do item 8.1, bem como a proposta escrita atualizada, devendo ser relacionados e apresentados no Setor de Licitações e Contratos desta Prefeitura, localizado na Pça Dr E H Ower Sandolth, nº 278, Centro– Vista Alegre do Alto-SP – CEP: 15.920-000, das 08h00 às 11h00 e das 13h00 às 16h00, em até dois dias úteis após o encerramento da sessão pública, sob pena de invalidade do respectivo ato de habilitação e a aplicação das penalidades cabíveis.

13.7.1- Os documentos poderão ser apresentados em cópia simples, desde que acompanhados dos originais para que sejam autenticados por servidor da Divisão de Licitações e Contratos desta Prefeitura.

13.7.2- Os documentos eletrônicos produzidos com a utilização de processo de certificação disponibilizada pela ICP-Brasil, nos termos da Medida Provisória nº 2200-2, de 24 de agosto de 2001, serão recebidos e presumir-se-ão verdadeiros em relação aos signatários, dispensando-se o envio de documentos originais e cópias autenticadas em papel.

13.8- A empresa participante e seu representante legal são responsáveis pela autenticidade e veracidade dos documentos enviados eletronicamente.



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

13.9- Objetivando a segurança e a integridade dos documentos apresentados, recomenda-se que sejam numerados e rubricados em todas as folhas.

13.10- A proposta escrita deverá ser enviada em 01 (uma) via, rubricada em todas as folhas e a última assinada pelo representante Legal da Empresa.

13.11 - A Proposta final do licitante declarada vencedora deverá conter:

- a) ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas.
- b) conter a indicação do número da conta e agência do licitante vencedor para fins de pagamento.

13.12- A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

14 - DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

14.1 - Caberá recurso aos atos do pregoeiro, devendo o licitante manifestar motivadamente sua intenção de interpor recurso, através de formulário próprio do Sistema Eletrônico, explicitando sucintamente suas razões, após o término da sessão de lances.

14.1.1 - A intenção motivada de recorrer é aquela que identifica, objetivamente, os fatos e o direito que o licitante pretende que sejam revistos pelo Pregoeiro.

14.2- Declarada a empresa vencedora do LOTE (compreendendo etapa de lances, negociação, habilitação e aprovação de amostras), o Pregoeiro abrirá prazo de 10 (dez) minutos, durante o qual qualquer licitante poderá, de forma imediata e motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos.

14.3- Havendo quem se manifeste, caberá ao pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir fundamentada e motivadamente sobre a admissão, não devendo adentrar neste momento ao mérito, mas apenas verificar os requisitos de admissibilidade recursal, quais sejam a tempestividade, legitimidade, interesse e motivação.

14.3.1- A falta de interposição motivada da licitante na forma prevista no subitem “14.2” deste item importará a decadência do direito de recurso e o Pregoeiro adjudicará o objeto do certame ao vencedor, propondo à autoridade competente a homologação do procedimento licitatório.

14.4- Uma vez admitido o recurso, o licitante disporá do prazo de três dias úteis para apresentação das razões do recurso, por meio de formulário específico do sistema eletrônico, que será disponibilizado a todos os participantes, ficando os demais licitantes desde logo, intimados para querendo, apresentarem as contrarrazões em igual número de dias que começarão a contar do término do prazo do recorrente,



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

sendo-lhes assegurados, vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

14.5- O recurso terá efeito suspensivo e o seu acolhimento importará a invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

14.6- Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto da licitação ao licitante vencedor e homologará o procedimento licitatório.

14.7- O objeto deste Pregão será adjudicado à vencedora do seu respectivo Lote.

14.8- A homologação deste Pregão compete ao Senhor Prefeito deste Município, autoridade competente.

15 – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

15.1.1- deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

15.1.2- Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não manter a proposta em especial quando:

15.1.2.1- recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

15.1.2.2- pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

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

15.1.4- recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato no prazo estabelecido pela Administração;

15.1.5- apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação.

15.1.6- fraudar a licitação.

15.1.7- comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

15.1.7.1- agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

15.1.7.2- induzir deliberadamente a erro no julgamento;

15.1.8- praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

15.1.9- praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

15.2- Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

15.2.1- advertência;

15.2.2- multa;

15.2.3- impedimento de licitar e contratar e

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



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

15.3- Na aplicação das sanções serão considerados:

15.3.1- a natureza e a gravidade da infração cometida;

15.3.2- as peculiaridades do caso concreto;

15.3.3- as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

15.3.4- os danos que dela provierem para a Administração Pública;

15.3.5- a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

15.4- A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

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

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

15.7- A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 15.1.1, 15.1.2 e 15.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

15.8- Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 15.1.4, 15.1.5, 15.1.6, 15.1.7 e 15.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 15.1.1, 15.1.2 e 15.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, § 5º, da Lei n.º 14.133/2021.

15.9- A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 15.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação.

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



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

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

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

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

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

15.15- Na hipótese de abertura de processo administrativo destinado a apuração de fatos e, se for o caso, aplicação de sanções à licitante, em decorrência de conduta vedada neste Pregão, as comunicações à licitante serão efetuadas por meio do endereço de correio eletrônico (email) cadastrado no credenciamento da empresa junto ao Município.

15.16- A licitante deverá manter atualizado o endereço de correio eletrônico (e-mail) cadastrado junto ao Município e confirmar o recebimento das mensagens provenientes do mesmo, não podendo alegar o desconhecimento do recebimento das comunicações por este meio como justificativa para se eximir das responsabilidades assumidas ou eventuais sanções aplicadas.

16 - DAS CONDIÇÕES DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

16.1- A ata de registro de preços, que formaliza uma promessa de contratação de cunho irrevogável para o licitante vencedor, ou para o particular que concordar em executar o objeto da licitação pelo preço daquele, será subscrita pelo convocado e pela autoridade competente, no prazo de 3 (três) dias úteis, contados da data de adjudicação e homologação publicada em resumo na Imprensa Oficial Eletrônica do Município disponibilizada no site oficial do município: www.vistaalegrealto.sp.gov.br.

16.1.1- O licitante convocado que deixar de assinar a ata no prazo fixado, dela será excluído. A recusa equivale à infração prevista na Lei Federal nº 14133/2021.

16.1.2- Se, por ocasião da formalização da ata, as certidões de regularidade de débito da adjudicatária perante o Sistema de Seguridade Social (INSS), o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e a Fazenda Nacional, estiverem com os prazos de validade vencidos, o Setor de Licitações do órgão licitante verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações, certificando nos autos do processo a regularidade e anexando os documentos passíveis de obtenção por tais



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

meios, salvo impossibilidade devidamente justificada..

16.1.2.1- Se não for possível atualizá-las por meio eletrônico hábil de informações, o fornecedor será notificado para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, comprovar a sua situação de regularidade de que trata este item, mediante a apresentação das certidões respectivas com prazos de validade em vigência, sob pena de a contratação não se realizar.

16.1.3- Por ocasião da assinatura da Ata de Registro de Preços decorrente deste certame licitatório se exigirá a comprovação de poderes do subscritor da Ata de Registro de Preços para assinar em nome da contratada, se tal já não constar dos autos ou do credenciamento.

16.2.- No caso da licitante vencedora não assinar a Ata de Registro de Preços reserva-se à Prefeitura Municipal de Vista Alegre do Alto o direito de convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo, facultada a negociação para obtenção das mesmas condições já negociadas com o primeiro classificado, inclusive quanto ao preço, ou anular a licitação, independente das sanções previstas, para a licitante vencedora recalcitrante, neste Edital.

16.3 - O registro de preços terá validade de 1 (um) ano, cujo prazo iniciar-se-á a partir da data da publicação da respectiva ata conforme artigo 84 da Lei Federal nº 1411/2021, podendo ser prorrogado por mais 1 (um) ano.

16.4- O cancelamento do registro de preços ocorrerá quando o prestador:

16.4.1- descumprir as condições da ata de registro de preços;

16.4.2- não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

16.4.3- não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

16.4.4- for declarado inidôneo ou impedido de contratar com a Administração.

16.4.4.1- O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos subitens 16.4.1, 16.4.2, e 16.4.3 do *caput* será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

16.5 - O registro de preços na ata não obriga a Prefeitura Municipal de Vista Alegre do Alto a firmar as contratações que dele poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação vigente, assegurando-se ao beneficiário do registro a preferência de contratação em igualdade de condições.

16.6 - Não será exigida a prestação de garantia contratual, conforme faculdade esculpida no artigo 96, da Lei Federal nº 14.133/21.

17 – DOS ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

17.1- Até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa, física ou jurídica, poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do Pregão, devendo a petição ser feita através do endereço eletrônico www.vistaalegrealto.sp.gov.br .



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

17.2- As respostas aos esclarecimentos e às impugnações solicitados serão disponibilizadas no sistema eletrônico para os interessados, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, contadas da data de recebimento do pedido.

17.3- Acolhida à petição contra o ato convocatório, em despacho fundamentado, será designada nova data para a realização deste certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

17.4- As respostas aos esclarecimentos e às impugnações solicitados serão disponibilizadas no sistema eletrônico para os interessados.

18 - DOS PRAZOS, DAS CONDIÇÕES E DA EXECUÇÃO DO OBJETO LICITADO

18.1- A aquisição do objeto será realizada para um período de 1 (um) ano, podendo ser prorrogado por igual período, com PARCELAMENTO de entregas, em virtude de ano letivo perdurar por no mínimo 200 dias do ano fiscal (inciso I, art. 24 e inciso II, art. 31 da Lei Federal nº 9.396/1996), com atendimento continuado e obrigatório aos alunos ao longo desse período, nos termos ainda da Lei Federal nº 11.947/2009.

18.1.1- Ressalta-se que os gêneros carnes e derivados, são itens perecíveis e seu ciclo de vida é pequeno, mesmo estando obrigatoriamente mantidos sob refrigeração e ou congelamento, requerendo parcelamento de entrega durante o ano.

18.1.2 - Programação de Entrega/Recebimento do objeto:

a) Os pedidos, contendo a programação de entrega dos itens (Guia de Entrega/Recebimento de Mercadorias), juntamente com o Empenho de Autorização de Compra serão enviados a proponente vencedora semanalmente, por e-mail, pelo Setor de Alimentação Escolar.

b) Entrega e Reposição do objeto:

• DIAS E HORÁRIOS DE ENTREGA:

A entrega dos itens adquiridos, deverá ser realizada 2 (DUAS) VEZES NA SEMANA, em data prevista na programação, de Segundas as Sextas feiras (exceto feriados), das 13:00h às 16:00, sendo efetuada por conta e risco da proponente vencedora até o local indicado abaixo, conforme orientação do Órgão Gestor;

• LOCAL DE ENTREGA:

A entrega deverá ser efetuada na Cozinha Piloto Municipal, situada a Avenida Monte Alto nº75, Centro, Vista Alegre do Alto-SP.

Observação: Durante o período de férias e recesso escolar haverá a suspensão do fornecimento, em data a ser informada previamente pelo Setor de Alimentação Escolar.

c) Procedimentos para entrega do objeto:



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

I) Para todos os produtos considerar que o peso e a unidade são pré-requisitos para o recebimento.

II) Todos os produtos entregues serão conferidos no momento do recebimento, por uma pessoa responsável e indicada no setor. Aqueles que não atenderem as especificações e critérios técnicos serão devolvidos com ônus para o fornecedor e deverão ser repostos em no máximo 1 (um) dia útil. O não cumprimento deste prazo submete a Contratada às penalidades previstas na Lei Federal nº14.133/2021. No caso de devolução da mercadoria, a nota ou cupom fiscal de recebimento ficarão retidos até que a mercadoria seja reposta.

III) Será considerada imprópria e recusada a embalagem primaria e/ou secundária defeituosa ou inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração;

IV) A qualidade e as quantidades entregues deverão corresponder a programação enviada a contratada. Caso a qualidade dos produtos entregues não corresponda às especificações técnicas estabelecidas no edital, bem como desobedecer às normas legais específicas vigentes, não serão recebidos e/ou aceitos e a remessa será devolvida a qualquer tempo, mediante registro comprovando sua inaceitabilidade, devendo ser substituído no prazo de até 24 horas, sob pena de sobre a aplicação das sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, sem qualquer ônus para a municipalidade;

V) As marcas e qualidade dos alimentos que serão entregues, deverão corresponder às aprovadas pela equipe técnica da Alimentação Escolar e constantes no respectivo contrato, com validade e sem variação para cada tipo de alimento;

VI) Em caso de rejeição dos alimentos por qualidade incondizente com as especificações descritas no presente edital, o produto deverá ser repostado, mesmo após a abertura da sua embalagem (nos termos do art. 119, da Lei 14.133/2021).

Em caso de troca do produto, todos os custos decorrentes desse processo, ocorrerão por conta da contratada, nos termos do art. 119, da Lei 14.133/2021;

VII) Além das especificações descritas nesse edital, outras características poderão ser avaliadas por meio de exame visual, medições simples, bem como as sensoriais (aspecto, cor e odor), que deverão estar compatíveis aos aspectos próprios de cada item;

VIII) A avaliação da qualidade do alimento efetuada pelo Alimentação Escolar desse município, não exclui a responsabilidade da contratada e/ou fabricante, pela qualidade do produto entregue, dentro dos limites estabelecidos pela lei e contidas nesta especificação, atrelados ao contrato.

IX) Havendo tempo hábil para corrigir, reconstruir ou substituir os alimentos para cumprir os cardápios previstos, à Alimentação Escolar poderá requerer a reparação, correção, reconstituição ou substituição dos alimentos, às suas expensas, após o informe imediato via telefone, seguido com a informação documentada;

X) No caso de divergência entre o quantitativo previsto na programação de entrega e a efetivamente entregue, quando a maior, tal proporção será devolvida, e



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

sendo a menor, o setor poderá requerer (nos termos do art.119, da Lei 14.133/2021), caso seja pertinente ou necessário ao setor;

19 - DA FORMA DE PAGAMENTO

19.1 -O pagamento pelo fornecimento do objeto desta licitação será efetuado na primeira quarta-feira da semana posterior a efetiva entrega do bem, atestada pelo recibo de que trata o item anterior, observadas as apresentações das certidões de regularidade perante ao INSS e FGTS.

19.2- O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

19.3 - Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

19.4 - Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

19.4.1 - O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

19.4.2 - Deverá ser destacada nas notas fiscais a retenção de tributos caso a empresa não seja enquadrada como imune, isenta ou inscrita no Simples Nacional.

19.5 - Nos termos da IN RFB 1234/2012, o Município de Vista Alegre do Alto efetuará as RETENÇÕES RELATIVAS AO IMPOSTO DE RENDA incidente sobre o fornecimento de bens e prestações de serviços, conforme alíquotas dispostas na tabela anexa a referida Instrução.

20 – DAS RESPONSABILIDADES

20.1 - São responsabilidades da CONTRATADA:

20.1.1 - Entregar os produtos no dia e horário determinado de entrega em prazo não superior ao estipulado na proposta e seguindo o edital. Caso tal entrega não seja feita dentro do prazo, a CONTRATADA ficará sujeita à suspensão e multa estabelecida neste Edital.

20.1.2 - Possuir capacidade técnica e operacional (mão de obra adequada) para atender o objeto a ser adquirido.

20.1.3 - Atender todas as normas de higiene e segurança quanto a manipulação e distribuição do objeto. Considerando sempre o atendimento à qualidade nutricional e sanitária dos alimentos e procedimentos às boas práticas na manipulação dos alimentos, conforme a legislação sanitária e especificações dos itens.



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

20.1.4 - Respeitar os quantitativos de cada item solicitado no Cronograma de Entrega, que será enviado à Contratada semanalmente pelo Setor de Alimentação Escolar, não podendo a contratada, alterar quantidade dos mesmos, sob pena de aplicação de sanções contratuais;

20.1.5 - o fornecedor sujeitar-se à fiscalização de todos os produtos no ato da entrega, reservando-se a Prefeitura Municipal de Vista Alegre do Alto o direito de não proceder ao recebimento, caso não encontre os mesmos em condições satisfatórias;

20.1.6 - Responder, integralmente, por perdas e danos que vier a causar ao Município de Vista Alegre do Alto ou a terceiros, em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou dos seus propositos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita.

20.1.7 - Emitir documento fiscal hábil, que possibilite o transporte dos produtos legalmente dentro da cidade de Vista Alegre do Alto – SP.

20.1.8 - A CONTRATANTE não será responsável por qualquer perda ou dano resultado de caso fortuito ou força maior.

20.2 - São responsabilidades do ÓRGÃO CONTRATANTE:

20.2.1 - pagar ao CONTRATADO os valores devidos, nas datas avençadas, pautando-se no competente instrumento de contrato, sem prejuízo das disposições contidas no presente edital;

20.2.2 - o fiel cumprimento de todas as cláusulas e condições estabelecidas no presente edital.

21 – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

21.1- Das sessões públicas de processamento do Pregão serão lavradas atas circunstanciadas, a serem assinadas pelo Pregoeiro e pela Equipe de Apoio, divulgando-as no sistema eletrônico.

21.2 - O sistema manterá sigilo quanto à identidade das licitantes para o Pregoeiro até a etapa de negociação com o autor da melhor oferta e para os demais até a etapa de habilitação.

21.3- As questões técnicas de informática relativas ao sistema serão solucionadas pela Administradora do Pregão Eletrônico.

21.4- Ao Sr. Prefeito Municipal compete anular este Pregão por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, e revogar o certame por considerá-lo inoportuno ou inconveniente diante de fato superveniente, mediante ato escrito e fundamentado.

21.5- É facultado ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase deste Pregão, promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação.

21.6- No julgamento das propostas e na fase de habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas e dos documentos e a sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de classificação e habilitação.

21.7- Em caso de divergência entre normas infralegais e as contidas neste Edital, prevalecerão as últimas.

21.8- Os proponentes intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo Pregoeiro, sob pena de desclassificação/inabilitação.

21.9- As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os proponentes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

21.10 - 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.

21.11- Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação do Pregoeiro em contrário.

21.12- O resultado deste Pregão e os demais atos pertinentes a esta licitação, sujeitos à publicação, serão divulgados no Diário Oficial do Município de Vista Alegre do Alto.

21.13 - Os esclarecimentos relativos a esta licitação serão prestados no Setor de Licitações, nos dias de expediente, das 8:00 às 11:00 e das 13:00 às 16:30 horas, na Praça Dr E H Ower Sandolth, nº 278, Centro, através do telefone (16) 32778300 ou ainda através do e-mail licitacao@vistaalegrealto.sp.gov.br.

21.14 - Será eleito o Foro da Comarca desta Administração, com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para qualquer procedimento relacionado com o processamento desse certame licitatório, assim como ao cumprimento das obrigações dele decorrentes.

22 – DOS ANEXOS

22.1 São partes integrantes deste Edital os seguintes anexos:

22.1.1 ANEXO I – PROPOSTA DE PREÇOS



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

22.1.2 ANEXO II – ITENS E CARACTERÍSTICAS DOS GÊNEROS
ESPECÍFICADAS

22.1.3 ANEXO III - DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO EM REGIME DE
TRIBUTAÇÃO DE MICRO EMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

22.1.4 ANEXO IV – DECLARAÇÕES

22.1.5 ANEXO V – MODELO DE PROCURAÇÃO

22.1.5 ANEXO VI – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Vista Alegre do Alto, 12 de março de 2024.

LUIS ANTONIO FIORANI
Prefeito Municipal



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

PROCESSO LICITATÓRIO N° 2295/2024

PREGÃO ELETRÔNICO N° 002/2024

ANEXO I - PROPOSTA DE PREÇOS

LOTE 1 - CARNES BOVINAS							
ITEM	UNI D.	QTDE	GÊNERO	CARACTERÍSTICAS	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Kg	3000	Acém/Palet a bovina IQF (em cubos)	Carne bovina crua, no corte ACÉM/PALETA, cortada EM CUBOS na proporção aproximada de 2cm x 2cm, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos, sob inspeção veterinária, manipulada sob condições de higiene adequada, conforme orientação do RISPOA/MAPA. A carne deve passar por processo de congelamento rápido (IQF), em temperatura de -35°C ou inferior. Deve estar aparada, ISENTA de cartilagens, nervuras, tendões, pelancas, carne mecanicamente separada, miúdos, aponevroses, partículas de ossos, coágulos, sebo, pelos, sujidades, larvas ou parasitas, além do excesso de gorduras (sendo essa limitada ao máximo de 5%). Deve estar rotulada conforme as normas vigentes da legislação, com validade aproximada 6 meses a partir da data de processamento, com data de entrega não superior a 15 dias da data de embalagem. Embalada em pacotes de até 2Kg, COM REGISTRO OBRIGATÓRIO JUNTO AO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA NO MAPA/DIPOA/SIF OU SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP/SIE/SIF. Necessário Apresentação Ao Vencedor De Amostra Acompanhado De Ficha Técnica, Registro E Laudo Bromatológico.			
2	Kg	2000	Acém/Palet a bovina IQF (moída)	Carne bovina crua, no corte ACÉM/PALETA, MOÍDA em disco médio, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos, sob inspeção veterinária, manipulada sob condições de higiene adequada, conforme orientação do RISPOA/MAPA. A carne deve passar por processo de congelamento rápido (IQF), em temperatura de -35°C ou inferior. Deve estar aparada, ISENTA de cartilagens, nervuras, tendões, pelancas, carne mecanicamente separada, miúdos, aponevroses, partículas de ossos, coágulos, sebo, pelos, sujidades, larvas ou parasitas, além do excesso de gorduras (sendo essa limitada ao máximo de 5%) e de água (limitada ao máximo de 3%). Deve estar rotulada conforme as normas vigentes da legislação, com validade aproximada de 6 meses a partir da data de processamento, com data de entrega não superior a 15 dias da data de embalagem. Embalada em pacotes de até 2Kg, COM REGISTRO OBRIGATÓRIO JUNTO AO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA NO MAPA/DIPOA/SIF OU SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP/SIE/SIF. Necessário Apresentação Ao Vencedor De Amostra Acompanhado De Ficha Técnica, Registro E Laudo Bromatológico.			



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

3	Kg	200	Carne bovina Moída Formatada (formato de almondegas e hambúrguer)	Carne Moída Formatada Congelada De Bovino De 30 G A 90g, Composição: Carne Bovina Sem Adição De Qualquer Tipo De Tempero E Condimento, Embalagem Primária Sacos Plásticos De Polietileno De Baixa Densidade, Em Material Atóxico, Aprovada Para O Contato Com Alimentos De Acordo Com A Resolução 105/99 Da Anvisa, Com Vedação Termo Soldada Sem Perfuração, E Com Etiqueta De Identificação Com Informações De Acordo Com A Legislação Vigente, Com Peso Líquido Que Pode Variar De 1kg A 6kg E Peso Da Embalagem De Aproximadamente 10g. Embalagem Secundária : Caixa De Papelão Ondulado Reforçado, Etiqueta Externa Com Identificação Do Produto, Conforme Resolução Rdc Nº 429/2020 Anvisa. Pesando 6kg. Prazo De Validade: 6 Meses Na Temperatura Igual Ou Menor Que -18°C. Necessário Apresentação De Ficha Técnica, Registro E Laudo Bromatológico.			
4	Kg	3000	Coxão mole bovino IQF (em cubos)	Carne bovina crua, no corte COXÃO MOLE (carne da parte traseira, da parte interna da coxa do boi), cortada EM CUBOS na proporção aproximada de 2cm x 2cm, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos, sob inspeção veterinária, manipulada sob condições de higiene adequada, conforme orientação do RISP/AMA. A carne deve passar por processo de congelamento rápido (IQF), em temperatura de -35°C ou inferior. Deve estar aparada, ISENTA de cartilagens, nervuras, tendões, pelancas, carne mecanicamente separada, miúdos, aponevroses, partículas de ossos, coágulos, sebo, pelos, sujidades, larvas ou parasitas, além do excesso de gorduras (sendo essa limitada ao máximo de 5%). Deve estar rotulada conforme as normas vigentes da legislação, com validade aproximada de 6 meses a partir da data de processamento, com data de entrega não superior a 15 dias da data de embalagem. Embalada em pacotes de até 2Kg, COM REGISTRO OBRIGATÓRIO JUNTO AO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA NO MAPA/DIPOA/SIF OU SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP/SIE/SIF. Necessário Apresentação Ao Vencedor De Amostra Acompanhado De Ficha Técnica, Registro E Laudo Bromatológico.			



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

5	Kg	2000	Coxão mole bovino IQF (moído)	Carne bovina crua, no corte COXÃO MOLE (carne da parte traseira, da parte interna da coxa do boi), MOÍDA em disco médio, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos, sob inspeção veterinária, manipulada sob condições de higiene adequada, conforme orientação do RISPOA/MAPA. A carne deve passar por processo de congelamento rápido (IQF), em temperatura de -35°C ou inferior. Deve estar aparada, ISENTA de cartilagens, nervuras, tendões, pelancas, carne mecanicamente separada, miúdos, aponevroses, partículas de ossos, coágulos, sebo, pelos, sujidades, larvas ou parasitas, além do excesso de gorduras (sendo essa limitada ao máximo de 5%) e de água (limitada ao máximo de 3%). Deve estar rotulada conforme as normas vigentes da legislação, com validade aproximada de 6 meses a partir da data de processamento, com data de entrega não superior a 15 dias da data de embalagem. Embalada em pacotes de até 2Kg, COM REGISTRO OBRIGATÓRIO JUNTO AO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA NO MAPA/DIPOA/SIF OU SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP/SIE/SIF. Necessário Apresentação Ao Vencedor De Amostra Acompanhado De Ficha Técnica, Registro E Laudo Bromatológico			
6	Kg	4000	Músculo traseiro bovino IQF (em cubos)	Carne bovina crua, no corte MÚSCULO TRASEIRO (carne da parte de trás do boi, da perna ou da canela), cortada EM CUBOS na proporção aproximada de 3cm x 3cm, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos, sob inspeção veterinária, manipulada sob condições de higiene adequada, conforme orientação do RISPOA/MAPA. A carne deve passar por processo de congelamento rápido (IQF), em temperatura de -35°C ou inferior. Deve estar aparada, ISENTA de cartilagens, nervuras, tendões, pelancas, carnes mecanicamente separadas, miúdos, aponevroses, partículas de ossos, coágulos, sebo, pelos, sujidades, larvas ou parasitas, além do excesso de gorduras (sendo essa limitada ao máximo de 5%). Deve estar rotulada conforme as normas vigentes da legislação, com validade aproximada de 6 meses a partir da data de processamento, com data de entrega não superior a 15 dias da data de embalagem. Embalada em pacotes de até 2Kg, COM REGISTRO OBRIGATÓRIO JUNTO AO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA NO MAPA/DIPOA/SIF OU SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP/SIE/SIF. Necessário Apresentação Ao Vencedor De Amostra Acompanhado De Ficha Técnica, Registro E Laudo Bromatológico.			



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

7	Kg	2500	Patinho bovino IQF (em cubos)	Carne bovina crua, no corte PATINHO (constituído das massas musculares da face anterior do coxão, que envolve o fêmur), cortada EM CUBOS na proporção aproximada de 2cm x 2cm, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos, sob inspeção veterinária, manipulada sob condições de higiene adequada, conforme orientação do RISPOA/MAPA. A carne deve passar por processo de congelamento rápido (IQF), em temperatura de -35°C ou inferior. Deve estar aparada, ISENTA de cartilagens, nervuras, tendões, pelancas, carne mecanicamente separada, miúdos, aponevroses, partículas de ossos, coágulos, sebo, pelos, sujidades, larvas ou parasitas, além do excesso de gorduras (sendo essa limitada ao máximo de 5%). Deve estar rotulada conforme as normas vigentes da legislação, com validade aproximada de 6 meses a partir da data de processamento, com data de entrega não superior a 15 dias da data de embalagem. Embalada em pacotes de até 2Kg, COM REGISTRO OBRIGATÓRIO JUNTO AO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA NO MAPA/DIPOA/SIF OU SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP/SIE/SIF. Necessário Apresentação Ao Vencedor De Amostra Acompanhado De Ficha Técnica, Registro E Laudo Bromatológico.			
8	Kg	2500	Patinho bovino IQF (moído)	Carne bovina crua, no corte PATINHO (constituído de massas musculares da face anterior do coxão, que envolve fêmur), MOÍDA em disco médio, proveniente de machos da espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos, sob inspeção veterinária, manipulada sob condições de higiene adequada, conforme orientação do RISPOA/MAPA. A carne deve passar por processo de congelamento rápido (IQF), em temperatura de -35°C ou inferior. Deve estar aparada, ISENTA de cartilagens, nervuras, tendões, pelancas, carne mecanicamente separada, miúdos, aponevroses, partículas de ossos, coágulos, sebo, pelos, sujidades, larvas ou parasitas, além do excesso de gorduras (sendo essa limitada ao máximo de 5%) e de água (limitada ao máximo de 3%). Deve estar rotulada conforme as normas vigentes da legislação, com validade aproximada de 6 meses a partir da data de processamento, com data de entrega não superior a 15 dias da data de embalagem. Embalada em pacotes de até 2Kg, COM REGISTRO OBRIGATÓRIO JUNTO AO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA NO MAPA/DIPOA/SIF OU SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP/SIE/SIF. Necessário Apresentação Ao Vencedor De Amostra Acompanhado De Ficha Técnica, Registro E Laudo Bromatológico.			
					TOTAL DO LOTE 1		



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

LOTE 2 - CARNES DE AVES							
ITEM	UNI D.	QTDE	GÊNERO	CARACTERÍSTICAS	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	Kg	200	Carne de Frango Moída Formatada (formato de almondegas e hambúrguer)	Carne Moída Formatada Congelada De Frango 25g A 50g, Composição: Peito De Frango Sem Adição De Qualquer Tipo De Tempero E Condimento, Embalagem Primária Sacos Plásticos De Polietileno De Baixa Densidade, Em Material Atóxico, Aprovada Para O Contato Com Alimentos De Acordo Com A Resolução 105/99 Da Anvisa, Com Vedação Termo Soldada Sem Perfuração, E Com Etiqueta De Identificação Com Informações De Acordo Com A Legislação Vigente, Com Peso Líquido Que Pode Variar De 1kg A 6kg E Peso Da Embalagem De Aproximadamente 10g. Embalagem Secundária :Caixa De Papelão Ondulado Reforçado, Etiqueta Externa Com Identificação Do Produto, Conforme Resolução Rdc Nº 429/2020 Anvisa. Pesando 6kg. Prazo De Validade: 6 Meses Na Temperatura Igual Ou Menor Que -18°C. Necessário Apresentação Ao Vencedor De Ficha Técnica, Registro E Laudo Bromatológico.			
2	Kg	2500	Coxa e sobrecoxa de frango sem osso (pedaços inteiros separados)	Carne de ave (frango - gênero "Gallus"), crua e limpa, no corte COXA E SOBECOA DESOSSADA, apresentada em pedaços inteiros e com pele, apenas separados a coxa da sobrecoxa. Proveniente de aves sadias, humanitariamente abatidas, sob inspeção veterinária, manipulada sob condições de higiene adequada, conforme orientação do RISPOA/MAPA. A carne deve passar por processo de congelamento rápido (IQF), em temperatura de -35°C ou inferior. Deve estar limpa, aparada, ISENTA de cartilagens, tendões, partículas de ossos, coágulos, penas, sujidades, larvas ou parasitas, sem excesso de pele e de água. Deve estar rotulada conforme as normas vigentes da legislação, com validade aproximada de 6 meses a partir da data de processamento. Embalada em pacotes de até 2Kg, COM REGISTRO OBRIGATÓRIO JUNTO AO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA NO MAPA/DIPOA/SIF OU SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP/SIE/SIF. Necessário Apresentação Ao Vencedor De Amostra Acompanhado De Ficha Técnica, Registro E Laudo Bromatológico.			



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

3	Kg	2000	Coxa e sobrecoxa de frango sem osso e sem pele (em cubos)	Carne de ave (frango - gênero " <i>Gallus</i> "), crua e limpa, no corte COXA E SOBECOA DESOSSADA, apresentada cortada em CUBOS, na proporção aproximada de 3cm X 3cm, SEM PELE e SEM OSSOS. Proveniente de aves sadias, humanitariamente abatidas, sob inspeção veterinária, manipulada sob condições de higiene adequada, conforme orientação do RISPOA/MAPA. A carne deve passar por processo de congelamento rápido (IQF), em temperatura de -35°C ou inferior. Deve estar limpa, aparada, ISENTA de cartilagens, tendões, partículas de ossos, coágulos, penas, sujidades, larvas ou parasitas, sem excesso de pele e de água. Deve estar rotulada conforme as normas vigentes da legislação, com validade aproximada de 6 meses a partir da data de processamento. Embalada em pacotes de até 2Kg, COM REGISTRO OBRIGATÓRIO JUNTO AO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA NO MAPA/DIPOA/SIF OU SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP/SIE/SIF. Necessário Apresentação Ao Vencedor De Amostra Acompanhado De Ficha Técnica, Registro E Laudo Bromatológico.			
4	Kg	2500	Peito de frango IQF (em cubos)	Carne de ave (frango - gênero " <i>Gallus</i> "), crua e limpa, no corte PEITO (parte da ave formada pelo esterno, clavícula e caracóis, envolvida pelos tecidos musculares correspondentes), apresentada em cubos, na proporção aproximada de 3cm X 3cm, sem pele e sem ossos. Proveniente de aves sadias, humanitariamente abatidas, sob inspeção veterinária, manipulada sob condições de higiene adequada, conforme orientação do RISPOA/MAPA. A carne deve passar por processo de congelamento rápido (IQF), em temperatura de -35°C ou inferior. Deve estar limpa, aparada, ISENTA de cartilagens, tendões, partículas de ossos, coágulos, penas, sujidades, larvas ou parasitas, sem pele e excesso de água. Deve estar rotulada conforme as normas vigentes da legislação, com validade aproximada de 6 meses a partir da data de processamento. Embalada em pacotes de até 2Kg, COM REGISTRO OBRIGATÓRIO JUNTO AO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA NO MAPA/DIPOA/SIF OU SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP/SIE/SIF. Necessário Apresentação Ao Vencedor De Amostra Acompanhado De Ficha Técnica, Registro E Laudo Bromatológico.			



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

5	Kg	2000	Peito de frango IQF (moído)	Carne de ave (frango - gênero "Gallus"), crua e limpa, no corte PEITO (parte da ave formada pelo esterno, clavícula e caracoídes, envolvida pelos tecidos musculares correspondentes), MOÍDA, em disco médios, sem pele e sem ossos. Proveniente de aves sadias, humanitariamente abatidas, sob inspeção veterinária, manipulada sob condições de higiene adequada, conforme orientação do RISPOA/MAPA. A carne deve passar por processo de congelamento rápido (IQF), em temperatura de -35°C ou inferior. Deve estar limpa, aparada, ISENTA de cartilagens, tendões, partículas de ossos, coágulos, penas, sujidades, larvas ou parasitas, sem pele e excesso de água. Deve estar rotulada conforme as normas vigentes da legislação, com validade aproximada de 6 meses a partir da data de processamento. Embalada em pacotes de até 2Kg, COM REGISTRO OBRIGATÓRIO JUNTO AO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA NO MAPA/DIPOA/SIF OU SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP/SIE/SIF. Necessário Apresentação Ao Vencedor De Amostra Acompanhado De Ficha Técnica, Registro E Laudo Bromatológico.			
					TOTAL DO LOTE 2		

LOTE 3 - SUÍNOS							
ITEM	UNI D.	QTDE	GÊNERO	CARACTERÍSTICAS	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	Kg	100	Bacon defumado (em cubos)	BACON, produto cárneo obtido da barriga ou da parede torácico abdominal de suínos, que vai do esterno ao púbis, com ou sem pele, com adição de ingredientes permitidos por lei, como sal (NaCl), nitritos, nitratos e suas variações isolados ou combinados, podendo ser curado, defumado, cozido ou não. Congelado, apresentado em cubos na proporção de aproximadamente 3cm X 3cm. Embalado em pacotes de 1Kg. A embalagem deve estar rotulada conforme as normas vigentes da legislação, com validade visível, COM REGISTRO OBRIGATÓRIO JUNTO AO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA NO MAPA/DIPOA/SIF OU SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP/SIE/SIF. Necessário Apresentação Ao Vencedor de Ficha Técnica, Registro E Laudo Bromatológico.			



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

2	Kg	5000	Pernil suíno desossado IQF (em cubos)	Carne proveniente da espécie suína, crua, no corte PERNIL (constituído de massas musculares que envolvem o fêmur, procedente do quarto traseiro do animal), apresentada EM CUBOS, com proporção de aproximadamente 3cm x 3cm. Obtida de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, aparada, sem couro/pele, isenta de tendões, partículas de ossos, coágulos, pelos, sujidades, larvas ou parasitas, com porcentagem máxima de gordura em torno de 5%. A carne deve passar por processo de congelamento rápido (IQF), em temperatura de -35°C ou inferior. Deve estar rotulada conforme as normas vigentes da legislação, com validade aproximada de 6 meses a partir da data de processamento. Embalada em pacotes de até 2Kg, COM REGISTRO OBRIGATÓRIO JUNTO AO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA NO MAPA/DIPOA/SIF OU SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP/SIE/SIF. Necessário Apresentação Ao Vencedor De Amostra Acompanhado De Ficha Técnica, Registro E Laudo Bromatológico.			
3	Kg	1000	Pernil suíno IQF (moído)	Carne proveniente da espécie suína, crua, no corte PERNIL (constituído de massas musculares que envolvem o fêmur, procedente do quarto traseiro do animal), apresentada MOÍDA, em disco médio. Obtida de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, aparada, sem couro/pele, isenta de tendões, partículas de ossos, coágulos, pelos, sujidades, larvas ou parasitas, com porcentagem máxima de gordura em torno de 5% e de 3% de água. A carne deve passar por processo de congelamento rápido (IQF), em temperatura de -35°C ou inferior. Deve estar rotulada conforme as normas vigentes da legislação, com validade aproximada de 6 meses a partir da data de processamento. Embalada em pacotes de até 2Kg, COM REGISTRO OBRIGATÓRIO JUNTO AO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA NO MAPA/DIPOA/SIF OU SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP/SIE/SIF. Necessário Apresentação Ao Vencedor De Amostra Acompanhado De Ficha Técnica, Registro E Laudo Bromatológico.			
						Total do lote 3	

LOTE 4 – NHOQUE (EXCLUSIVO PARA ME/EPP)							
ITEM	UNI D.	QTDE	GÊNERO	CARACTERÍSTICAS	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

1	Kg	1500	Nhoque de soja	NHOQUE DE SOJA TRADICIONAL E NOS SABORES DE SOJA COM ESPINAFRE, SOJA COM ADIÇÃO DE LINHAÇA, SOJA COM BETERRABA E SOJA COM BETERRABA E ESPINAFRE. Pacotes de 1Kg. Composto por farinha de soja integral não transgênica, extrato de soja não transgênica, fibra de aveia, amido, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, margarina de palma, sal refinado, água, linhaça dourada, condimentos naturais. Contém glúten, derivados de trigo, soja e aveia. Embalagem em pacotes de 1Kg, com prazo de validade de 6 meses, visível no rótulo, congelado e conservado a temperatura de -12°C a - 18°C, COM REGISTRO OBRIGATÓRIO JUNTO AO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA NO MAPA/DIPOA/SIF OU SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP/SIE/SIF. Necessário Apresentação Ao Vencedor De Amostra Acompanhado De Ficha Tecnica.	
					TOTAL DO LOTE 4

LOTE 5- PEIXES							
ITEM	UNI D.	QTDE	GÊNERO	CARACTERÍSTICAS	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	Kg	2000	Peixe Panga IQF (filé)	Peixe de água doce, pertencente ao grupo de peixes brancos, de uma espécie de bagre, das famílias "Pangasiidae" - FILÉ DE PEIXE PANGASIUS (PEIXE PANGA), cortados em FILÉ LONGITUDINAL, devendo estar limpos, íntegros, eviscerados, manipulados em adequadas condições de higiene, sob inspeção veterinária, livre de espinhas, escamas, pele, resíduos viscerais e excesso de água. Submetido ao processo de congelamento rápido (IQF) e glaciamento individual e armazenados em temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos). Embalado em pacotes de 1Kg. Rotulado conforme as normas vigentes da legislação, com validade visível, de aproximadamente 6 meses da data de processamento, COM REGISTRO OBRIGATÓRIO JUNTO AO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA NO MAPA/DIPOA/SIF OU SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP/SIE/SIF. Apresentação Ao Vencedor De Ficha Técnica, Registro E Laudo Bromatológico.			
2	Kg	2000	Peixe Tilápia corte em "V" IQF (filé)	Filé de tilápia: congelado, sem gordura, sem espinhos, embalado em saco transparente e atóxico, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. inspecionado pelo ministério da agricultura. ,cortados em filé longitudinal em formato "V", devendo estar limpos, íntegros, eviscerados, manipulados em adequadas condições de higiene, sob inspeção veterinária, livre de espinhas, escamas, pele, resíduos viscerais e excesso de água. Submetido ao processo de congelamento rápido (IQF) e glaciamento individual e armazenados em temperatura igual ou inferior a -18°C			



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

				(dezoito graus Celsius negativos). Embalado em pacotes de 1Kg. Rotulado conforme as normas vigentes da legislação, com validade visível, de aproximadamente 6 meses da data de processamento, COM REGISTRO OBRIGATÓRIO JUNTO AO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA NO MAPA/DIPOA/SIF OU SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP/SIE/SIF. Apresentação Ao Vencedor De Amostra Acompanhado De Ficha Técnica.			
3	Kg	2000	PEIXE PIRAMUTA BA IQF (em cubos)	Peixe de água doce, pertencente ao grupo de peixes brancos, do gênero PIRAMUTABA, apresentado cortado EM CUBOS, de aproximadamente 4cm X 4cm, devendo estar limpos, íntegros, eviscerados, manipulados em adequadas condições de higiene, sob inspeção veterinária, livre de espinhas, escamas, pele, resíduos viscerais e ou excesso de água. Submetido ao processo de congelamento rápido (IQF) e glaciamento individual e armazenados em temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos). Embalado em pacotes de 1Kg. Rotulado conforme as normas vigentes da legislação, com validade visível, de aproximadamente 6 meses da data de processamento, COM REGISTRO OBRIGATÓRIO JUNTO AO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA NO MAPA/DIPOA/SIF OU SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP/SIE/SIF. Apresentação Ao Vencedor De Amostra Acompanhado De Ficha Técnica, Registro E Laudo Bromatológico.			
TOTAL DO LOTE 5							

LOTE 6- EMBUTIDOS							
ITEM	UNI D.	QTDE	GÊNERO	CARACTERÍSTICAS	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

1	Kg	2000	Almôndega bovina IQF	Produto cárneo industrializado condimentado, obtido da junção de carne bovina magra moída, adicionado de itens, como temperos naturais e ingredientes aprovados pelos órgãos competentes. Moldado na forma arredondada (de almôndega), pronta para o preparo. Submetido ao processo tecnológico adequado, com ingredientes específicos permitidos, desde que declarado e que não descaracterizem o produto. Permitido o limite máximo de utilização de 4% de proteína não cárnea na forma agregada; o limite máximo de 18% de gordura e o limite mínimo de 12% de proteína. Congelado por processo rápido (IQF) em temperatura inferior a - 35°C e mantido estocado em temperatura a -12°C ou superior. Embalado em pacotes de 1Kg, rotulado conforme as normas vigentes da legislação, com validade visível, COM REGISTRO OBRIGATÓRIO JUNTO AO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA NO MAPA/DIPOA/SIF OU SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP/SIE/SIF. Apresentação Ao Vencedor De Amostra Acompanhado De Ficha Técnica.			
2	Kg	500	Empanados de frango com queijo IQF	Produto industrializado condimentado, empanado à base de carne de frango com recheio de queijo, moldado, cozido, pré-frito e posteriormente pronto para o preparo. Congelado por processo rápido (IQF) e mantido estocado em temperatura não superior a -12°C (doze graus Celsius negativos), embalados em pacotes de 1Kg, rotulado conforme as normas vigentes da legislação, com validade visível, COM REGISTRO OBRIGATÓRIO JUNTO AO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA NO MAPA/DIPOA/SIF OU SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP/SIE/SIF. Apresentação Ao Vencedor De Amostra Acompanhado De Ficha Técnica.			
3	Kg	5000	Hambúrguer bovino	HAMBÚRGUER BOVINO grande, com 90g a unidade. Produto cárneo industrializado, condimentado, obtido de carne bovina magra moída, adicionado ou não de tecido adiposo e de outros ingredientes, como temperos naturais e itens aprovados e permitidos pelos órgãos competentes. Moldado na forma achatada de hambúrguer, pronto para o preparo. Submetido ao processo tecnológico adequado, com ingredientes específicos permitidos, desde que declarados e que não descaracterizem o produto, devendo apresentar o limite máximo de 23% de gordura e de 15% de proteína. Congelado em -18° C, à temperatura que garanta sua conservação e transporte em condições que preservem sua qualidade e características. Embalado em pacotes de 1Kg, rotulado conforme as normas vigentes da legislação, com validade visível, COM REGISTRO OBRIGATÓRIO JUNTO AO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA NO MAPA/DIPOA/SIF OU SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP/SIE/SIF. Apresentação Ao Vencedor De Amostra Acompanhado De Ficha Técnica, Registro E Laudo Bromatológico.			



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

4	Kg	500	Linguiça tipo Calabresa defumada	Produto cárneo industrializado condimentado, obtido de carne suína curada, adicionado de ingredientes aprovados pelos órgãos competentes, desde que declarados e que não descaracterizem o produto. Submetido ao processo de cozimento, seguido da ação do calor com defumação. Embutido em envoltório natural ou artificial e submetido ao processo tecnológico adequado, com comprimento aproximado de 10 cm a unidade. Não será permitido em sua composição, o emprego de peles, cartilagens e ou ingredientes provenientes de outros animais. Não deverá conter gordura vegetal, sendo tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja ou derivados. Será permitido a utilização de até 20% de CMS (carne mecanicamente separada), desde que declarado no rótulo de forma clara. Congelada em -18° C, à temperatura que garanta sua conservação e transporte em condições que preservem sua qualidade e características. Embalado em pacotes de no mínimo 1Kg e no máximo 3Kg. A embalagem deve estar rotulada conforme as normas vigentes da legislação, com validade visível, COM REGISTRO OBRIGATÓRIO JUNTO AO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA NO MAPA/DIPOA/SIF OU SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP/SIE/SIF. Apresentação Ao Vencedor De Ficha Técnica, Registro E Laudo Bromatológico.		
5	Kg	4000	Linguiça fina de frango	Produto cárneo industrializado condimentado, obtido de carne de ave (FRANGO), adicionado de ingredientes aprovados pelos órgãos competentes, desde que declarados e que não descaracterizem o produto. Embutido em envoltório natural e submetido ao processo tecnológico adequado, com comprimento aproximado de 10 cm a unidade. Não será permitido em sua composição, o emprego de peles, bicos, cartilagens e ou ingredientes provenientes de outros animais ou outras espécies de aves. Não deverá conter pimenta, nem gordura vegetal, sendo tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja ou derivados. Congelado em -18° C, à temperatura que garanta sua conservação e transporte em condições que preservem sua qualidade e características. Embalado em pacotes de no mínimo 1Kg e no máximo 3Kg. A embalagem deve estar rotulada conforme as normas vigentes da legislação, com todos ingredientes contidos descritos e com validade visível, COM REGISTRO OBRIGATÓRIO JUNTO AO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA NO MAPA/DIPOA/SIF OU SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP/SIE/SIF.		



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

				Apresentação Ao Vencedor De Amostra Acompanhado De Ficha Tecnica, Registro E Laudo Bromatológico.			
6	Kg	4000	Linguiça grossa de pernil	Produto cárneo industrializado condimentado, obtido de carne suína (PERNIL), adicionado de ingredientes aprovados pelos órgãos competentes, desde que declarados e que não descaracterizem o produto. Embutido em envoltório natural e submetido ao processo tecnológico adequado, com comprimento aproximado de 10 cm a unidade. Não será permitido em sua composição, o emprego de peles, cartilagens e ou ingredientes provenientes de outros animais. Não deverá conter pimenta, nem gordura vegetal, sendo tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja ou derivados. Congelado em -18° C, à temperatura que garanta sua conservação e transporte em condições que preservem sua qualidade e características. Embalado em pacotes de no mínimo 1Kg e no máximo 3Kg. A embalagem deve estar rotulada conforme as normas vigentes da legislação, com todos os ingredientes contidos descritos e com validade visível, COM REGISTRO OBRIGATÓRIO JUNTO AO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA NO MAPA/DIPOA/SIF OU SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP/SIE/SIF. Apresentação Ao Vencedor De Amostra Acompanhado De Ficha Tecnica, Registro E Laudo Bromatológico.			
7	Kg	1000	Salsicha tipo "hot dog"	Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécie de animais, devendo ser bovina, suína e ou de aves, mecanicamente separada, adicionado de condimentos e ingredientes aprovados pelos órgãos competentes, desde que declarados e que não descaracterizem o produto. Não será permitido o emprego peles, cartilagens ou ingredientes que descaracterizem o produto. Não deverá conter pimenta, nem gordura vegetal, sendo tolerado a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja ou derivados e corantes naturais. Refrigerada em temperatura até 10° C ou congelada em -18° C ,à temperatura que garanta sua conservação e transporte em condições que preservem sua qualidade e características. Embalado em pacotes de 3Kg (três quilos), rotulado conforme as normas vigentes da legislação, com validade visível, COM REGISTRO OBRIGATÓRIO JUNTO AO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA NO MAPA/DIPOA/SIF OU SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP/SIE/SIF. Padrão Sadia, Perdigão, Seara ou outra marca de primeira linha. Apresentação Ao Vencedor De Ficha Tecnica.			
					TOTAL DO LOTE 6		
					TOTAL GERAL		



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

DADOS PARA CRÉDITO BANCÁRIO:

AGÊNCIA:

Nº AGÊNCIA:

Nº CONTA CORRENTE:

Validade da proposta: 60 (sessenta) dias, a partir da data de abertura do pregão.

O preço proposto acima contempla todas as despesas necessárias ao pleno fornecimento, tais como os encargos (obrigações sociais, impostos, taxas, frete, etc.), cotados separados e incidentes sobre o fornecimento.

LOCAL E DATA

ASSINATURA E CARIMBO DA PROPONENTE

(OBS.: representante legal da empresa)



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

ANEXO II- ITENS E CARACTERISICAS DOS GÊNEROS ESPECIFICADAS

1) ACÉM/PALETA BOVINA IQF (EM CUBOS)

Apresentar amostra, Ficha Técnico, Registro e Laúdo Bromatológico

DESCRIÇÃO:

Carne crua, em cubos com proporção de 2cm X 2cm (dois centímetros por dois centímetros), congelada por processo rápido e mantida estocada em temperatura não superior a -12°C (doze graus Celsius negativos), contida em pacotes com até 2Kg (dois quilos), proveniente de machos de espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, **ISENTA DE** carne mecanicamente separada, submetida ao congelamento rápido, livre de parasitas, miúdos, aponevroses, partículas de ossos, nervos, tendões, coágulos e do excesso de gordura, sebo, pelo, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, aparada e apresentada **no corte acém ou paleta**, com no máximo 5% de gordura total, congelada por processo rápido e mantida estocada em temperatura não superior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

COMPOSIÇÃO:

Obrigatória: carne bovina crua, **no corte acém ou paleta** proveniente da espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob condições de higiene conforme orientação do **RIISPOA/MAPA¹**.

- **Acém** é o corte obtido pela liberação a faca, da carne próxima do pescoço constituída das massas musculares situadas entre o pescoço e o filé-da-costela, limitando-se, em sua porção inferior com o corte da costela do dianteiro.
- **Paleta** é uma grande peça obtida por seção dos músculos em torno das regiões escapular e braquial, que as separam da grande peça dianteiro-sem-paleta, com limites: inferior na face articular do carpo; anterior, ao pescoço e média, entre o acém e a costela, dianteiro e peito.

Nota: produto e rotulagem com obrigatoriedade de Registro no MAPA/DIPOA/SIF² ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP³.

INSTRUÇÃO:

A carne:

- Deve passar por processo de congelamento rápido em temperatura de -35° C (trinta e cinco graus centígrados negativos) ou inferior; estar aparada, eliminada de cartilagem, aponevroses, tendões e do excesso de gordura, sendo esta, limitada ao máximo de 5% (cinco por cento);



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

- Poderá ser alternativamente congelado pelo sistema de túnel (ou câmara) contínuo de congelamento rápido pelo processo IQF (“*individual quica-frozen*”);

Validade: aproximadamente 6 (seis) meses a partir da data de processamento. A data de entrega não poderá ser superior a 15 (quinze) dias da data de embalagem, respeitada a forma de conservação informada nesta embalagem.

2) ACÉM/PALETA BOVINA IQF (MOÍDA)

Apresentar amostra, Ficha Técnica, Registro e Laúdo Bromatológico

DESCRIÇÃO:

Carne crua, moída, congelada por processo rápido e mantida estocada em temperatura não superior a -12°C (doze graus Celsius negativos), aparada no corte **acém/paleta**, contida em pacotes com até 2 (dois) quilos, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, procedentes de quarto dianteiro (acém e/ou paleta), manipulada em condições higiênicas satisfatórias, com porcentagem máxima de gordura de 5% (cinco por cento) e de água de 3% (três por cento), **ISENTA DE** carne mecanicamente separada, submetida ao congelamento rápido, livre de parasitos, miúdos, aponevroses, partículas de ossos, nervos, tendões, coágulos e do excesso de gordura, sebo, pelo, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração.

COMPOSIÇÃO:

Obrigatória: carne bovina crua, moída, **no corte acém ou paleta** proveniente da espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob condições de higiene conforme orientação do **RIISPOA/MAPA**⁴.

- **Acém** é o corte obtido pela liberação a faca, da carne próxima do pescoço constituída das massas musculares situadas entre o pescoço e o filé-da-costela, limitando-se, em sua porção inferior com o corte da costela do dianteiro.
- **Paleta** é uma grande peça obtida por seção dos músculos em torno das regiões escapular e braquial, que as separam da grande peça dianteiro-sem-paleta, com limites: inferior na face articular do carpo; anterior, ao pescoço e média, entre o acém e a costela, dianteiro e peito.

Nota: produto e rotulagem com obrigatoriedade de Registro no MAPA/DIPOA/SIF⁵ ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP⁶.

INSTRUÇÃO:

A carne:



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

- Deve passar por processo de congelamento rápido em temperatura de -35° C (trinta e cinco graus centígrados negativos) ou inferior; estar aparada, eliminada de cartilagem, aponevroses, tendões e do excesso de gordura (limitada ao máximo de 5%) e do excesso de água (limitada ao máximo de 3%);
- Poderá ser alternativamente congelado pelo sistema de túnel (ou câmara) contínuo de congelamento rápido pelo processo IQF (“*individual quica-frozen*”);
- A carne deve passar por processo de moagem em disco médio, estando aparada, eliminada de osso, cartilagem, aponevroses, tendões, coágulos e do excesso de gordura, sendo esta, limitada ao máximo de 5% (cinco por cento) e de água a 3% (três por cento).
- Não será aceita a carne moída de bovino proveniente da moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada – CMS (Instrução Normativa nº 83, de 21/11/2003 – MAPA) ou carne industrial de matança.

Validade: aproximadamente 6 (seis) meses a partir da data de processamento. A data de entrega não poderá ser superior a 15 (quinze) dias da data de embalagem, respeitada a forma de conservação informada nesta embalagem.

3) ALMÔNDEGA BOVINA IQF

Apresentar amostra e Ficha Técnica

DESCRIÇÃO:

Almôndega - produto cárneo industrializado, obtido a partir de carne bovina moída, moldada na forma arredondada, pronta para o preparo. Congelada por processo rápido e mantida estocada em temperatura a -12°C (doze graus Celsius negativos) ou superior. Embalada em pacotes de 1Kg (um quilo). Produto cárneo industrializado, obtido da junção de carne bovina magra, adicionado de itens, como temperos naturais e ingredientes aprovados pelos órgãos competentes, submetido ao processo tecnológico adequado, desde que declarados e que não descaracterizem o produto. Não será permitido o emprego de peles, cartilagens, ossos, ingredientes provenientes de outros animais e ou carne mecanicamente separada. O produto não deverá conter pimenta, nem gordura vegetal. Produzida com carne proveniente da espécie bovina, de animais sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, livre de parasitos, miúdos, aponevroses, partículas de ossos, nervos, tendões, coágulos e do excesso de gordura, sebo, pelo, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração.

COMPOSIÇÃO:

Obrigatória: carne bovina.

Será permitido o limite máximo de utilização de 4% (quatro por cento) de proteína não cárnea na forma agregada.



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

O produto deverá apresentar o limite máximo de 18% de gordura e o limite mínimo de 12% de proteína.

Nota: produto e rótulo com obrigatoriedade de Registro no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP.

INSTRUÇÃO:

- Deve passar por processo de congelamento rápido em temperatura de -35° C (trinta e cinco graus centígrados negativos) ou inferior;
- Congelado pelo sistema de túnel (ou câmara) contínuo de congelamento rápido pelo processo IQF (“individual quica-frozen”);
- O produto deverá ser designado como Almôndega, seguido do nome da espécie animal que foi produzido – bovina (Almôndega bovina).

Validade: aproximadamente 6 (seis) meses a partir da data de processamento. A data de entrega não poderá ser superior a 15 (quinze) dias da data de embalagem, respeitada a forma de conservação informada nesta embalagem.

4) BACON DEFUMADO (EM CUBOS)

Apresentar amostra, Ficha Técnica, Registro e Laúdo Bromatológico

DESCRIÇÃO:

Produto cárneo obtido da parede torácico-abdominal de suínos, que vai do esterno ao púbis, com ou sem costela, com ou sem pele, com adição de ingredientes, curado defumado, cozido ou não. É permitida a elaboração de bacon somente da porção abdominal do suíno. É proibida a fabricação do produto a partir de matéria prima moída ou reconstituída. Sua denominação de venda é bacon. Caso o produto submetido ao processo de cocção, o termo cozido deverá constar na sua denominação. Congelado por processo rápido, em cubos com proporção de aproximadamente 3cm x 3cm (três centímetros por três centímetros). Embalado em pacotes de 1Kg (um quilo).

COMPOSIÇÃO:

Obrigatória: barriga ou parede torácico-abdominal dos suínos, que vai do esterno ao púbis, com ou sem pele. Sal (NaCl) e nitritos e nitratos e suas variações, isolados ou combinados.

Nota: produto e rótulo com obrigatoriedade de Registro no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP.

INSTRUÇÃO:

- Deve passar por processo de congelamento rápido em temperatura de -35° C (trinta e cinco graus centígrados negativos) ou inferior;
- Congelado pelo sistema de túnel (ou câmara) contínuo de congelamento rápido pelo processo IQF (“individual quica-frozen”).



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

Validade: aproximadamente 6 (seis) meses a partir da data de processamento. A data de entrega não poderá ser superior a 15 (quinze) dias da data de embalagem.

5) CARNE BOVINA MOÍDA FORMATADA (NO FORMATO DE ALMÔNDEGA E HAMBÚRGUER)

Apresentar amostra, Ficha Técnica, Registro e Laúdo Bromatológico

DESCRIÇÃO:

Carne Moída Formatada Congelada De Bovino De 30 G A 90g, Composição: Carne Bovina Sem Adição De Qualquer Tipo De Tempero E Condimento, Embalagem Primária Sacos Plásticos De Polietileno De Baixa Densidade, Em Material Atóxico, Aprovada Para O Contato Com Alimentos De Acordo Com A Resolução 105/99 Da Anvisa, Com Vedação Termo Soldada Sem Perfuração, E Com Etiqueta De Identificação Com Informações De Acordo Com A Legislação Vigente, Com Peso Líquido Que Pode Variar De 1kg A 6kg E Peso Da Embalagem De Aproximadamente 10g. Embalagem Secundária : Caixa De Papelão Ondulado Reforçado, Etiqueta Externa Com Identificação Do Produto, Conforme Resolução Rdc Nº 429/2020 Anvisa. Pesando 6kg. Prazo De Validade: 6 Meses Na Temperatura Igual Ou Menor Que -18°C.

COMPOSIÇÃO:

Obrigatória: carne bovina crua, moída, proveniente da espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob condições de higiene conforme orientação do **RIISPOA/MAPA**⁷.

Nota: produto e rotulagem com obrigatoriedade de Registro no MAPA/DIPOA/SIF⁸ ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP⁹.

Validade: aproximadamente 6 (seis) meses a partir da data de processamento. A data de entrega não poderá ser superior a 15 (quinze) dias da data de embalagem, respeitada a forma de conservação informada nesta embalagem.

6) CARNE DE FRANGO MOÍDA FORMATADA (NO FORMATO DE ALMÔNDEGA E HAMBÚRGUER)

Apresentar amostra, Ficha Técnica, Registro e Laúdo Bromatológico

DESCRIÇÃO:



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

Carne Moída Formatada Congelada De Frango 25g A 50g, Composição: Peito De Frango Sem Adição De Qualquer Tipo De Tempero E Condimento, Embalagem Primária Sacos Plásticos De Polietileno De Baixa Densidade, Em Material Atóxico, Aprovada Para O Contato Com Alimentos De Acordo Com A Resolução 105/99 Da Anvisa, Com Vedação Termo Soldada Sem Perfuração, E Com Etiqueta De Identificação Com Informações De Acordo Com A Legislação Vigente, Com Peso Líquido Que Pode Variar De 1kg A 6kg E Peso Da Embalagem De Aproximadamente 10g. Embalagem Secundária :Caixa De Papelão Ondulado Reforçado, Etiqueta Externa Com Identificação Do Produto, Conforme Resolução Rdc Nº 429/2020 Anvisa. Pesando 6kg. Prazo De Validade: 6 Meses Na Temperatura Igual Ou Menor Que -18°C.

COMPOSIÇÃO:

Obrigatória: carne de ave crua (frango), moída, proveniente de animais sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob condições de higiene conforme orientação do **RIISPOA/MAPA¹⁰**.

Nota: produto e rotulagem com obrigatoriedade de Registro no MAPA/DIPOA/SIF¹¹ ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP¹².

Validade: aproximadamente 6 (seis) meses a partir da data de processamento. A data de entrega não poderá ser superior a 15 (quinze) dias da data de embalagem, respeitada a forma de conservação informada nesta embalagem.

7) COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM OSSO (PEDAÇOS INTEIROS)

Apresentar amostra, Ficha Técnica, Registro e Laudo Bromatológico

DESCRIÇÃO:

Carne de ave (gênero *Gallus*) crua, limpa, no corte **Coxa e Sobrecoxa**, em pedaços inteiros (separados a coxa da sobrecoxa), sem ossos e com pele. Proveniente de aves sadias, humanitariamente abatidas sob inspeção veterinária manipulada, em condições higiênicas adequadas, congelada por processo rápido e mantida estocada em temperatura não superior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

COMPOSIÇÃO:

Obrigatória: carne de ave (gênero *Gallus*) no corte coxa e sobrecoxa sem ossos e com pele, apresentados em pedaços inteiros e limpos (separado a coxa da sobrecoxa).

Nota: produto com obrigatoriedade de Registro no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP.



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

INSTRUÇÃO:

- A carne deve ser proveniente de aves sadias, abatidas humanitariamente sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele e água.
- Deve passar por processo de congelamento rápido em temperatura de -35° C (trinta e cinco graus centígrados negativos) ou inferior; estar aparada, eliminada de cartilagem, aponevroses, tendões e do excesso de gordura, sendo esta, limitada ao máximo de 5%;
- Poderá ser alternativamente congelado pelo sistema de túnel (ou câmara) de congelamento rápido pelo processo IQF (“*individual quick-frozen*”) ou através de túneis de congelamento contínuo.

Validade: aproximadamente 6 (seis) meses da data do processamento, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.

8) COXA E SOBRECOXA DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE (EM CUBOS)

Apresentar amostra, Ficha Técnica, Registro e Laúdo Bromatológico

DESCRIÇÃO:

Carne de ave (gênero *Gallus*) crua, limpa, no corte **coxa e sobrecoxa**, em cubos na proporção de aproximadamente 3cm (três centímetros) por 3cm (três centímetros), sem ossos e sem peles. Proveniente de aves sadias, humanitariamente abatidas sob inspeção veterinária manipulada, em condições higiênicas adequadas, congelada por processo rápido e mantida estocada em temperatura não superior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

COMPOSIÇÃO:

Obrigatória: carne de ave (gênero *Gallus*) no corte de coxa e sobrecoxa, sem ossos e sem peles, apresentados em cubos (aproximadamente 3cmX3cm).

Nota: produto com obrigatoriedade de Registro no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP.

INSTRUÇÃO:

- A carne deve ser proveniente de aves sadias, abatidas humanitariamente sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele e água.
- Deve passar por processo de congelamento rápido em temperatura de -35° C (trinta e cinco graus centígrados negativos) ou inferior; estar aparada, eliminada de cartilagem, aponevroses, tendões e do excesso de gordura, sendo esta, limitada ao máximo de 5%;
- Poderá ser alternativamente congelado pelo sistema de túnel (ou câmara) de congelamento rápido pelo processo IQF (“*individual quick-frozen*”) ou através de túneis de congelamento contínuo.



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

Validade: aproximadamente 6 (seis) meses da data do processamento, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.

9) COXÃO MOLE BOVINO IQF (EM CUBOS)

Apresentar amostra, Ficha Técnica, Registro e Laúdo Bromatológico

DESCRIÇÃO:

Carne crua, em cubos com proporção de 2 (dois) centímetros por 2 (dois) centímetros, congelada por processo rápido e mantida estocada em temperatura não superior a -12°C (doze graus Celsius negativos), contida em pacotes com até 2Kg (dois quilos), proveniente de machos de espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, **ISENTA DE** carne mecanicamente separada, submetida ao congelamento rápido, livre de parasitos, miúdos, aponevroses, partículas de ossos, nervos, tendões, coágulos e do excesso de gordura, sebo, pelo, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, aparada e apresentada **no corte coxão mole**, com no máximo 5% de gordura total, congelada por processo rápido e mantida estocada em temperatura não superior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

COMPOSIÇÃO:

Obrigatória: carne bovina crua, **no corte coxão mole** proveniente da espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob condições de higiene conforme orientação do **RIISPOA/MAPA**¹³.

- **Coxão mole** é o corte obtido pela liberação a faca, da carne na parte traseira, na parte interna da coxa do boi, como o próprio nome já diz (coxão). É constituído das massas musculares da face interna do coxão, possui fibras curtas, o que proporciona maciez a carne.

Nota: produto e rotulagem com obrigatoriedade de Registro no MAPA/DIPOA/SIF¹⁴ ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP¹⁵.

INSTRUÇÃO:

A carne:

- Deve passar por processo de congelamento rápido em temperatura de -35° C (trinta e cinco graus centígrados negativos) ou inferior; estar aparada, eliminada de cartilagem, aponevroses, tendões e do excesso de gordura, sendo esta, limitada ao máximo de 5% (cinco por cento);
- Poderá ser alternativamente congelado pelo sistema de túnel (ou câmara) contínuo de congelamento rápido pelo processo IQF (“individual quica-frozen”);



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

- A ser fornecida não será oriunda de gado criado em áreas de desmatamento irregular, inclusive aquelas já embargadas pelos órgãos ambientais, tão pouco de terras indígenas invadidas, não havendo em sua cadeia produtiva, a utilização de trabalho infantil e/ou escravo.

Validade: aproximadamente 6 (seis) meses a partir da data de processamento. A data de entrega não poderá ser superior a 15 (quinze) dias da data de embalagem, respeitada a forma de conservação informada nesta embalagem.

10) COXÃO MOLE BOVINO IQF (MOÍDO)

Apresentar amostra, Ficha Técnica, Registro e Laúdo Bromatológico

DESCRIÇÃO:

Carne crua, moída, congelada por processo rápido e mantida estocada em temperatura não superior a -12°C (doze graus Celsius negativos), aparada no corte **coxão mole**, contida em pacotes com até 2 (dois) quilos, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, procedentes da parte traseira (coxão mole), manipulada em condições higiênicas satisfatórias, com porcentagem máxima de gordura de 5% (cinco por cento) e de água de 3% (três por cento), **ISENTA DE** carne mecanicamente separada, submetida ao congelamento rápido, livre de parasitos, miúdos, aponevroses, partículas de ossos, nervos, tendões, coágulos e do excesso de gordura, sebo, pelo, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração.

COMPOSIÇÃO:

Obrigatória: carne bovina crua, moída, **no corte coxão mole**, proveniente da espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob condições de higiene conforme orientação do **RIISPOA/MAPA**¹⁶.

- **Coxão mole** é o corte obtido pela liberação a faca, da carne na parte traseira, na parte interna da coxa do boi, como o próprio nome já diz (coxão). É constituído das massas musculares da face interna do coxão, possui fibras curtas, o que proporciona maciez a carne.

Nota: produto e rotulagem com obrigatoriedade de Registro no MAPA/DIPOA/SIF¹⁷ ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP¹⁸.

INSTRUÇÃO:

A carne:

- Deve passar por processo de congelamento rápido em temperatura de -35° C (trinta e cinco graus centígrados negativos) ou inferior; estar aparada, eliminada de cartilagem, aponevroses, tendões e do excesso de gordura, sendo esta, limitada ao máximo de 5% (cinco por cento);



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

- Poderá ser alternativamente congelado pelo sistema de túnel (ou câmara) contínuo de congelamento rápido pelo processo IQF (“*individual quica-frozen*”);
- A carne deve passar por processo de moagem em disco médio, estando aparada, eliminada de osso, cartilagem, aponevroses, tendões, coágulos e do excesso de gordura, sendo esta, limitada ao máximo de 5% (cinco por cento) e de água a 3% (três por cento).
- Não será aceita a carne moída de bovino proveniente da moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada – CMS (Instrução Normativa nº 83, de 21/11/2003 – MAPA) ou carne industrial de matança.

Validade: aproximadamente 6 (seis) meses a partir da data de processamento. A data de entrega não poderá ser superior a 15 (quinze) dias da data de embalagem, respeitada a forma de conservação informada nesta embalagem.

11) EMPANADOS DE FRANGO COM QUEIJO CONGELADO

Apresentar amostra e Ficha Técnica

DESCRIÇÃO:

Produto industrializado, empanado à base de carne de frango com recheio de queijo, moldado, cozido, pré-frito e posteriormente pronto para o preparo. Congelado por processo rápido e mantida estoca em temperatura não superior a -12°C (doze graus Celsius negativos), contidas em pacotes com até 2 (dois) quilos.

COMPOSIÇÃO:

Obrigatória: Carne de frango e queijo.

Nota: produto com obrigatoriedade de Registro no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP.

Validade mínima: 06 (seis) meses a partir da data de processamento. A data de entrega não poderá ser superior a 15 (quinze) dias da data de embalagem, respeitada a forma de conservação informada nesta embalagem.

12) HAMBÚRGUER BOVINO

Apresentar amostra, Ficha Técnica, Registro e Laúdo Bromatológico

DESCRIÇÃO:

Hambúrguer, com 90g (noventa gramas) a unidade - produto cárneo industrializado, obtido a partir de carne bovina moída, adicionado ou não de tecido adiposo e outros ingredientes, moldado e pronto para o preparo. Congelada por processo rápido e mantida estocada em temperatura não superior a -12°C (doze



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

graus Celsius negativos). Embalado em pacotes de 1Kg (um quilo). Produzido da junção de carne bovina, adicionado de itens, como temperos naturais e ingredientes aprovados pelos órgãos competentes, submetido ao processo tecnológico adequado, desde que declarados e que não descaracterizem o produto. Não será permitido o emprego de peles, cartilagens e ossos. O produto não deverá conter pimenta, nem gordura vegetal. Produzida com carne proveniente da espécie bovina, de animais sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, submetido ao congelamento rápido, livre de parasitos, miúdos, aponevroses, partículas de ossos, nervos, tendões, coágulos e do excesso de gordura, sebo, pelo, sujeidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração,

COMPOSIÇÃO:

Obrigatória: carne bovina.

O produto deverá apresentar o limite máximo de 23% de gordura e o limite mínimo de 15% de proteína.

Nota: produto e rotulagem com obrigatoriedade de Registro no MAPA/DIPOA/SIF¹⁹ ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP²⁰.

INSTRUÇÃO:

- Deve passar por processo de congelamento rápido em temperatura de -35° C (trinta e cinco graus centígrados negativos) ou inferior; estar aparada, eliminada de cartilagem, aponevroses, tendões e do excesso de gordura, sendo esta, limitada ao máximo de 5% (cinco por cento);
- Congelado pelo sistema de túnel (ou câmara) contínuo de congelamento rápido pelo processo IQF (“individual quica-frozen”);
- O produto deverá ser designado como Hambúrguer, seguido do nome da espécie animal que foi produzido – bovino (Hambúrguer bovino).

Validade: aproximadamente 6 (seis) meses a partir da data de processamento. A data de entrega não poderá ser superior a 15 (quinze) dias da data de embalagem, respeitada a forma de conservação informada nesta embalagem.

13) LINGUIÇA FINA DE FRANGO

Apresentar amostra, Ficha Técnica, Registro e Laúdo Bromatológico

DESCRIÇÃO:

Produto cárneo industrializados, obtido de carne de ave – Frango, adicionado de ingredientes aprovados pelos órgãos competentes, desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, embutido em envoltório natural e submetido a um processo tecnológico adequado, com comprimento aproximado de 10 (dez) centímetros. Não será permitido o emprego peles, cartilagens, ingredientes



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

provenientes de outros animais, bem como de outras espécies de aves. O produto não deverá conter pimenta, nem gordura vegetal. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja ou derivados, e corantes naturais. Congelada por processo rápido em -35° C (trinta e cinco graus Celsius negativo)

COMPOSIÇÃO:

Obrigatória: carne de ave - frango.

Opcional: água, proteína de soja, sal, amido, cebola e ingredientes que não descaracterizem o produto.

Nota: produto com obrigatoriedade de Registro no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP.

Validade: aproximadamente 6 (seis) meses da data do processamento, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.

14) LINGUIÇA GROSSA DE PERNIL

Apresentar amostra, Ficha Técnica, Registro e Laúdo Bromatológico

DESCRIÇÃO:

Produto cárneo industrializados, obtido de carne suína, adicionado de ingredientes aprovados pelos órgãos competentes, desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, embutido em envoltório natural ou por processo de extrusão e submetido a um processo tecnológico adequado, com comprimento aproximado de 10 (dez) centímetros. Não será permitido o emprego peles, cartilagens, ingredientes provenientes de outros animais, bem como de outras espécies de aves. O produto não deverá conter pimenta nem gordura vegetal. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja ou derivados, e corantes naturais. Congelada por processo rápido em -35° C (trinta e cinco graus Celsius negativo)

COMPOSIÇÃO:

Obrigatória: carne suína (porco).

Opcional: água, proteína de soja, sal, amido, cebola e ingredientes que não descaracterizem o produto.

Nota: produto com obrigatoriedade de registro no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP.

Validade: aproximadamente 6 (seis) meses da data do processamento, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.

15) LINGUIÇA TIPO CALABRESA DEFUMADA

Apresentar amostra, Ficha Técnica, Registro e Laúdo Bromatológico



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

DESCRIÇÃO:

Produto cárneo industrializados, obtido exclusivamente de carne de suína, curado, adicionado de ingredientes aprovados pelos órgãos competentes, desde que declaradas e que não descaracterizem o produto, submetida ao processo de cozimento, seguidos da ação do calor com defumação. Embutido em envoltório natural ou artificial e submetido a um processo tecnológico adequado, com comprimento aproximado de 10 (dez) centímetros. Não será permitido o emprego peles, cartilagens, ingredientes provenientes de outros animais, bem como de outras espécies de aves. O produto não deverá conter pimenta nem gordura vegetal. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja ou derivados, e corantes naturais. Congelada por processo rápido em -35° C (trinta e cinco graus Celsius negativo)

COMPOSIÇÃO:

Obrigatória: carne suína.

É permitido a utilização de até 20% de CMS – carne mecanicamente separada, desde que seja declarado no rótulo de forma clara.

Nota: produto com obrigatoriedade de Registro no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP.

Validade: aproximadamente 6 (seis) meses da data do processamento, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.

16) MÚSCULO TRASEIRO BOVINO (EM CUBOS)

Apresentar amostra, Ficha Técnica, Registro e Laúdo Bromatológico

DESCRIÇÃO:

Carne crua, em cubos com proporção de 3 (três) centímetros por 3 (três) centímetros, congelada por processo rápido e mantida estocada em temperatura não superior a -12°C (doze graus Celsius negativos), contida em pacotes com até 2Kg (dois quilos), proveniente de machos de espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, procedentes de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, **ISENTA DE** carne mecanicamente separada, submetida ao congelamento rápido, livre de parasitos, miúdos, aponevroses, partículas de ossos, nervos, tendões, coágulos e do excesso de gordura, sebo, pelo, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, aparada e apresentada no corte músculo, com no máximo 5% de gordura total, congelada por processo rápido e mantida estocada em temperatura não superior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

COMPOSIÇÃO:



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

Obrigatória: carne bovina crua, **no corte músculo** (em cubos), proveniente da espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob condições de higiene conforme orientação do RIISPOA/MAPA²¹.

- **Músculo traseiro** é o corte obtido pela liberação a faca, proveniente da parte de trás do boi, mais precisamente na perna ou canela.

Nota: produto e rotulagem com obrigatoriedade de Registro no MAPA/DIPOA/SIF²² ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP²³.

INSTRUÇÃO:

A carne:

- Deve passar por processo de congelamento rápido em temperatura de -35° C (trinta e cinco graus centígrados negativos) ou inferior; estar aparada, eliminada de cartilagem, aponevroses, tendões e do excesso de gordura, sendo esta, limitada ao máximo de 5% (cinco por cento);
- Poderá ser alternativamente congelado pelo sistema de túnel (ou câmara) contínuo de congelamento rápido pelo processo IQF (“individual quica-frozen”);

Validade: aproximadamente 6 (seis) meses a partir da data de processamento. A data de entrega não poderá ser superior a 15 (quinze) dias da data de embalagem, respeitada a forma de conservação informada nesta embalagem.

17) NHOQUE DE SOJA CONGELADO

Apresentar amostra e Ficha Técnica

DESCRIÇÃO:

Nhoque de soja tradicional e nos sabores de soja com espinafre, soja com adição de linhaça, soja com beterraba e soja com beterraba e espinafre. Pacotes contendo 1Kg.

COMPOSIÇÃO:

Farinha de soja integral não transgênica, extrato de soja não transgênica, fibra de aveia, amido, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, margarina de palma, sal refinado, água, linhaça dourada, condimentos naturais.

Nota: produto com obrigatoriedade de Registro no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP.

Validade: aproximadamente 06 (seis) meses, visível no rótulo.

18) PATINHO BOVINO IQF (EM CUBOS)



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

Apresentar amostra, Ficha Técnica, Registro e Laúdo Bromatológico

DESCRIÇÃO:

Carne crua, em cubos com proporção de 2 (dois) centímetros por 2 (dois) centímetros, congelada pelo processo rápido e mantida estocada em temperatura não superior a -12°C (doze graus Celsius negativos), contida em pacotes com até 2 (dois) quilos, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, procedentes de quarto dianteiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, **ISENTA DE** carne mecanicamente separada, submetida ao congelamento rápido, livre de parasitos, miúdos, aponevroses, partículas de ossos, nervos, tendões, coágulos e do excesso de gordura, sebo, pelo, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, aparada e apresentada **no corte patinho**, com no máximo 5% de gordura total.

COMPOSIÇÃO:

Obrigatória: carne bovina crua, **no corte patinho (em cubos)**, proveniente da espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob condições de higiene conforme orientação do RIISPOA/MAPA.

- **Patinho** é o corte constituído das massas musculares da face anterior do coxão e que envolve o fêmur, obtido pela liberação a faca da carne.

Nota: produto com obrigatoriedade de Registro no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP.

INSTRUÇÃO:

A carne:

- Deve passar por processo de congelamento rápido em temperatura de -35° C (trinta e cinco graus centígrados negativos) ou inferior; estar aparada, eliminada de cartilagem, aponevroses, tendões e do excesso de gordura, sendo esta, limitada ao máximo de 5% (cinco por cento);
- Poderá ser alternativamente congelado pelo sistema de túnel (ou câmara) contínuo de congelamento rápido pelo processo IQF (“*individual quick-frozen*”);
- A ser fornecida não será oriunda de gado criado em áreas de desmatamento irregular, inclusive aquelas já embargadas pelos órgãos ambientais, tão pouco de terras indígenas invadidas, não havendo em sua cadeia produtiva, a utilização de trabalho infantil e/ou escravo.

Validade: aproximadamente 6 (seis) meses a partir da data de processamento. A data de entrega não poderá ser superior a 15 (quinze) dias da data de embalagem, respeitada a forma de conservação informada nesta embalagem.

19) PATINHO BOVINO IQF (MOÍDO)



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

Apresentar amostra, Ficha Técnica, Registro e Laúdo Bromatológico

DESCRIÇÃO:

Carne crua, moída, congelada por processo rápido e mantida estocada em temperatura não superior a -12°C (doze graus Celsius negativos), aparada no corte **patinho**, contida em pacotes com até 2 (dois) quilos, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, procedentes de quarto dianteiro (patinho), manipulada em condições higiênicas satisfatórias, com porcentagem máxima de gordura de 5% (cinco por cento) e de água de 3% (três por cento), temperatura em até 5°C (cinco graus Celsius positivo), **ISENTA DE** carne mecanicamente separada, submetida ao congelamento rápido, livre de parasitos, miúdos, aponevroses, partículas de ossos, nervos, tendões, coágulos e do excesso de gordura, sebo, pelo, sujidade e larva e de qualquer espécie, isento de aditivos, isento de substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração.

COMPOSIÇÃO:

Obrigatória: carne bovina crua, **no corte patinho (moída)**, proveniente da espécie bovina, sadios, humanitariamente abatidos sob inspeção veterinária, manipulada sob condições de higiene conforme orientação do **RIISPOA/MAPA²⁴**.

- **Patinho** é o corte constituído das massas musculares da face anterior do coxão e que envolve o fêmur, obtido pela liberação a faca da carne.

Nota: produto e rotulagem com obrigatoriedade de Registro no MAPA/DIPOA/SIF²⁵ ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP²⁶.

INSTRUÇÃO:

A carne:

- Deve passar por processo de congelamento rápido em temperatura de -35° C (trinta e cinco graus centígrados negativos) ou inferior; estar aparada, eliminada de cartilagem, aponevroses, tendões e do excesso de gordura, sendo esta, limitada ao máximo de 5% (cinco por cento);
- Poderá ser alternativamente congelado pelo sistema de túnel (ou câmara) contínuo de congelamento rápido pelo processo IQF (“*individual quica-frozen*”);
- A carne deve passar por processo de moagem em disco médio, estando aparada, eliminada de osso, cartilagem, aponevroses, tendões, coágulos e do excesso de gordura, sendo esta, limitada ao máximo de 5% (cinco por cento) e de água a 3% (três por cento).
- Não será aceita a carne moída de bovino proveniente da moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada – CMS (Instrução Normativa nº 83, de 21/11/2003 – MAPA) ou carne industrial de matança.



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

Validade: aproximadamente 6 (seis) meses a partir da data de processamento. A data de entrega não poderá ser superior a 15 (quinze) dias da data de embalagem, respeitada a forma de conservação informada nesta embalagem.

20) PEITO DE FRANGO IQF (EM CUBOS)

Apresentar amostra, Ficha Técnica, Registro e Laúdo Bromatológico

DESCRIÇÃO:

Carne de ave (gênero *Gallus*) limpa, no corte peito, em cubos com proporção de aproximadamente 3 (três) centímetros por 3 (três) centímetros, sem peles e ossos, proveniente de aves sadias, humanitariamente abatidas sob inspeção veterinária, manipulada, em condições higiênicas adequadas, congelada por processo rápido e mantida estocada em temperatura não superior a -12°C (doze graus Celsius negativos). Considera-se como “peito de frango”, a parte da ave formada pelo esterno (quilha), clavícula e coracoides, envolvidos pelos tecidos musculares correspondentes, sem pele.

COMPOSIÇÃO:

Obrigatória: carne de ave (gênero *Gallus*) no corte peito, sem osso, sem pele e apresentada em cubos.

Nota: produto com obrigatoriedade de Registro no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP.

INSTRUÇÃO:

- A carne deve ser proveniente de aves sadias, abatidas humanitariamente sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele e água.
- Deve passar por processo de congelamento rápido em temperatura de -35° C (trinta e cinco graus centígrados negativos) ou inferior; estar aparada, eliminada de cartilagem, aponevroses, tendões e do excesso de gordura, sendo esta, limitada ao máximo de 5%;
- Poderá ser alternativamente congelado pelo sistema de túnel (ou câmara) de congelamento rápido pelo processo IQF (“individual quick-frozen”) ou através de túneis de congelamento contínuo.

Validade: aproximadamente 6 (seis) meses da data do processamento, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.

21) PEITO DE FRANGO IQF (MOÍDO)

Apresentar amostra, Ficha Técnica, Registro e Laúdo Bromatológico

DESCRIÇÃO:



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

Carne crua de ave (gênero *Gallus*) limpa, moída, no corte peito, sem peles e ossos, proveniente de aves sadias, humanitariamente abatidas sob inspeção veterinária, manipulada, em condições higiênicas adequadas, congelada por processo rápido e mantida estocada em temperatura não superior a -12°C (doze graus Celsius negativos). Considera-se como “peito de frango”, a parte da ave formada pelo esterno (quilha), clavícula e coracóides, envolvidos pelos tecidos musculares correspondentes, sem pele.

COMPOSIÇÃO:

Obrigatória: carne de ave (gênero *Gallus*) no corte peito, sem osso, sem pele e apresentada moída.

Nota: produto com obrigatoriedade de Registro no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP.

INSTRUÇÃO:

- A carne deve ser proveniente de aves sadias, abatidas humanitariamente sob inspeção veterinária, manipulada sob rígidas condições de higiene, ter tamanho uniforme e sem excesso de pele e água.
- Deve passar por processo de congelamento rápido em temperatura de -35° C (trinta e cinco graus centígrados negativos) ou inferior;
- Congelada pelo sistema de túnel (ou câmara) de congelamento rápido pelo processo IQF (“individual quick-frozen”) ou através de túneis de congelamento contínuo;
- A carne deve passar por processo de moagem em disco médio, estando aparada, eliminada de ossos, cartilagem, aponevroses, tendões e do excesso de gordura, sendo esta, limitada ao máximo de 5% e água a 3%.

Validade: aproximadamente 6 (seis) meses da data do processamento, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.

22) PEIXE PANGA IQF (FILÉ)

Apresentar amostra, Ficha Técnica, Registro e Laúdo Bromatológico

DESCRIÇÃO:

Peixe de água doce, pertencente ao grupo de peixes brancos, obtido através da secção longitudinal do peixe, de uma espécie de bagre, das famílias: *Pagasiidae*, da ordem dos *Siluriformes* e em particular ao gênero *Pangasius*, íntegros, limpos, eviscerados, manipulados em adequadas condições de higiene, sob inspeção veterinária, **livres de espinhas**, escamas, pele ou resíduos de vísceras, cortados em filé longitudinal. Os filés de *Pangasius* deverão ser submetidos ao processo de congelamento rápido e armazenamento individual e armazenados em temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

COMPOSIÇÃO:



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

Obrigatória: filé de *Peixe Pangasius (Peixe Panga)*, íntegros, limpos, eviscerados, manipulados em adequadas condições de higiene, sob inspeção veterinária, **livres de espinhas**, escamas, pele ou resíduos de vísceras, cortados em filé longitudinal, submetidos ao processo de congelamento rápido e glaciamento individual e armazenados em temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

Nota: produto com obrigatoriedade de Registro no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP.

Validade: aproximadamente 6 (seis) meses da data do processamento, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.

23) PEIXE PIRAMUTABA IQF (EM CUBOS)

Apresentar amostra, Ficha Técnica, Registro e Laúdo Bromatológico

DESCRIÇÃO:

Peixe de água doce, pertencente ao grupo de peixes brancos, obtido através da secção longitudinal do peixe, de uma espécie de bagre, das famílias: *Pimelodidae* e em particular ao gênero *Piramutba (Brachyplatystoma vaillantii)*,

íntegros, limpos, eviscerados, manipulados em adequadas condições de higiene, sob inspeção veterinária, **livres de espinhas**, escamas, pele ou resíduos de vísceras, cortado em cubos, em proporção de 3cm (três centímetros) por 3cm (três centímetros). Congelado por processo de congelamento rápido e glaciamento individual e armazenados em temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

COMPOSIÇÃO:

Obrigatória: *Peixe Piramutaba* - íntegros, limpos, eviscerados, manipulados em adequadas condições de higiene, sob inspeção veterinária, **livres de espinhas**, escamas, pele ou resíduos de vísceras, cortados em cubos (3cmX3cm), submetidos ao processo de congelamento rápido e glaciamento individual e armazenados em temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos)

Nota: produto com obrigatoriedade de Registro no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP.

Validade: aproximadamente 6 (seis) meses da data do processamento, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.

24) PEIXE TILÁPIA CORTE EM “V” IQF (FILÉ)

Apresentar amostra, Ficha Técnica, Registro e Laúdo Bromatológico

DESCRIÇÃO:



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

Filé de tilápia: congelado, sem gordura, sem espinhos, embalado em saco transparente e atóxico, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. inspecionado pelo ministério da agricultura. , cortados em filé longitudinal em formato "V", devendo estar limpos, integros, eviscerados, manipulados em adequadas condições de higiene, sob inspeção veterinária, livre de espinhas, escamas, pele, resíduos viscerais e excesso de água. Submetido ao processo de congelamento rápido (IQF) e glaciamento individual e armazenados em temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos). Embalado em pacotes de 1Kg. Rotulado conforme as normas vigentes da legislação, com validade visível, de aproximadamente 6 meses da data de processamento, COM REGISTRO OBRIGATÓRIO JUNTO AO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA NO MAPA/DIPOA/SIF OU SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP/SIE/SIF.

COMPOSIÇÃO:

Obrigatória: filé de *Tilápia* (corte em V), íntegros, limpos, eviscerados, manipulados em adequadas condições de higiene, sob inspeção veterinária, **livres de espinhas**, escamas, pele ou resíduos de vísceras, cortados em filé longitudinal, submetidos ao processo de congelamento rápido e glaciamento individual e armazenados em temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

Nota: produto com obrigatoriedade de Registro no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP.

Validade: aproximadamente 6 (seis) meses da data do processamento, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.

25) PERNIL SUÍNO DESOSSADO IQF (EM CUBOS)

Apresentar amostra, Ficha Técnica, Registro e Laúdo Bromatológico

DESCRIÇÃO:

Carne crua proveniente da espécie suína, apresentada no corte pernil, em cubos com proporção de aproximadamente 3 (três) centímetros por 3 (três) centímetros, congelada por processo rápido e mantida estoca em temperatura não superior a -12°C (doze graus Celsius negativos), contidas em pacotes com até 2 (dois) quilos, desenvolvidas, sadias, abatidas humanitariamente sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, procedente de quarto traseiro (pernil), aparada, com porcentagem máxima de gordura de 5% (cinco por cento).

- **Pernil** é o corte constituído das massas musculares que envolvem o fêmur, liberado à faca, da carne que se encontra junto ao fêmur.

COMPOSIÇÃO:

Obrigatória: Carne proveniente de espécie suína, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em cubos, congelada e aparada. Deverá ser apresentada em cubos, corte pernil com dimensões de 2cm x



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

2cm, devidamente aparados e sem pele, com gordura total de no máximo 5% (cinco por cento).

Nota: produto e rótulo com obrigatoriedade de Registro no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP.

Validade: aproximadamente 6 (seis) meses da data do processamento, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.

26) PERNIL SUÍNO DESOSSADO IQF (MOÍDO)

Apresentar amostra, Ficha Técnica, Registro e Laúdo Bromatológico

DESCRIÇÃO:

Carne crua proveniente da espécie suína, aparada no corte pernil, moída, congelada por processo rápido e mantida estoca em temperatura não superior a -12°C (doze graus Celsius negativos), contidas em pacotes com até 2 (dois) quilos, desenvolvidas, sadias, abatidas humanitariamente sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, procedente de quarto traseiro (pernil), aparada, com porcentagem máxima de gordura de 5% (cinco por cento) e de água de 3% (três por cento).

- **Pernil** é o corte constituído das massas musculares que envolvem o fêmur, liberado à faca, da carne que se encontra junto ao fêmur.

COMPOSIÇÃO:

Obrigatória: Pernil suíno, devidamente aparados e sem pele, moído, com gordura total de no máximo 5% (cinco por cento) e de água de 3% (três por cento).

Nota: produto e rótulo com obrigatoriedade de Registro no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP.

INSTRUÇÃO:

A carne:

- Deve passar por processo de congelamento rápido em temperatura de -35° C (trinta e cinco graus centígrados negativos) ou inferior; estar aparada, eliminada de cartilagem, aponevroses, tendões e do excesso de gordura, sendo esta, limitada ao máximo de 5% (cinco por cento);
- Poderá ser alternativamente congelado pelo sistema de túnel (ou câmara) contínuo de congelamento rápido pelo processo IQF (“individual quica-frozen”);
- A carne deve passar por processo de moagem em disco médio, estando aparada, eliminada de osso, cartilagem, aponevroses, tendões, coágulos e do excesso de gordura, sendo esta, limitada ao máximo de 5% (cinco por cento) e de água a 3% (três por cento).
- Não será aceita a carne moída de suíno proveniente da moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada – CMS (Instrução Normativa nº 83, de 21/11/2003 – MAPA) ou carne industrial de matança.



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

Validade: aproximadamente 6 (seis) meses a partir da data de processamento. A data de entrega não poderá ser superior a 15 (quinze) dias da data de embalagem, respeitada a forma de conservação informada nesta embalagem.

27) SALSICHA TIPO HOT DOG

Apresentar amostra e Ficha Técnica

DESCRIÇÃO: Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécie de animais, devendo ser bovina, suína e ou de aves, mecanicamente separada, adicionado de condimentos e ingredientes aprovados pelos órgãos competentes, desde que declarados e que não descaracterizem o produto. Embutido em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado, com comprimento aproximado de 10 cm (dez centímetros) a unidade. Não será permitido o emprego peles, cartilagens ou ingredientes que descaracterizem o produto. Não deverá conter pimenta, nem gordura vegetal, sendo tolerado a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja ou derivados e corantes naturais. A salsicha poderá ser refrigerada em temperatura até 10° C (dez graus Celsius) ou congelada em -18° C (dezoito graus Celsius negativo) à temperatura que garanta sua conservação e transporte em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. Embalado em pacotes de 3Kg (três quilos).

COMPOSIÇÃO:

Obrigatória: carne bovina, de aves e ou suína.

Opcional: água, proteína de soja, sal, amido, cebola e ingredientes que não descaracterizem o produto.

Nota: produto com obrigatoriedade de Registro no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP.

Validade: aproximadamente 6 (seis) meses da data do processamento, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.

Nota:

* [Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária para Produtos de Origem Animal – R.I.I.S.P.O.A do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA,](#)

* MAPA/DIPOA/SIF – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal/Serviço de Inspeção Federal;

* SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP – Secretaria da Agricultura e Abastecimento – São Paulo/Coordenadoria de Defesa Agropecuária/Centro de Inspeção de Produtos e Origem Animal/Serviço de Inspeção de São Paulo.



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

ANEXO III

Declaração de enquadramento em regime de tributação de Micro Empresa ou Empresa de Pequeno Porte (na hipótese do licitante ser uma ME ou EPP)

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 2295/2024
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2024**

(Nome da Empresa), CNPJ/MF Nº, sediada, (Endereço Completo) Declaro(amos) para todos os fins de direito, especificamente para participação de licitação na modalidade de pregão, que estou(amos) sob o regime de microempresa ou empresa de pequeno porte, para efeito do disposto na Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006.

(Local e Data)

(Nome e Número da Carteira de Identidade do Declarante)



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

ANEXO IV DECLARAÇÕES

Referência: Licitação Pública – Pregão Eletrônico nº ____/2024

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob nº _____, com sede na cidade de _____, Estado de _____, à Rua _____, nº _____, Bairro _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e inscrito(a) no CPF nº _____, DECLARA, para os devidos fins, sob as penas da lei:

- a) Que a empresa não possui, em seu quadro de pessoal, empregado(s) menor(es) de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e, menores de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos do artigo 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal e encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho;
- b) Que a empresa atende as normas relativas à Saúde e Segurança no Trabalho de seus empregados;
- c) Assumimos inteira responsabilidade pela autenticidade de todos os documentos apresentados, sujeitando-nos a eventuais averiguações que se façam necessárias;
- d) Comprometemo-nos a manter, durante todo o período de vigência da presente licitação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- e) Comprometemo-nos a repassar na proporção correspondente, eventuais reduções de preços decorrentes de mudanças de alíquotas de impostos incidentes sobre o fornecimento do objeto, em função de alterações de legislação pertinente, publicadas durante a vigência da presente licitação;
- f) Está ciente da obrigação de manter o endereço da empresa atualizado junto a este Município, e de que as notificações e comunicações formais decorrentes da emissão da Autorização de Fornecimento serão efetuadas no endereço que constar em seu preâmbulo. Caso a empresa não seja encontrada, será notificada pelo Diário Oficial do Município;
- g) Que não possui nenhum dos impedimentos previstos nos §§ 4º e seguintes, todos do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e alterações, cujos termos declara conhecer na íntegra.



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

h) Que está ciente sobre a observação das disposições da Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais), e alterações, quando do tratamento de dados pessoais e dados pessoais sensíveis a que tenha acesso, para o propósito de execução e acompanhamento do Contrato, não podendo divulgar, revelar, produzir, utilizar ou deles dar conhecimento a terceiros estranhos a esta contratação, a não ser por força de obrigação legal ou regulatória.

i) Temos conhecimento e submetemo-nos ao disposto na Lei nº8.078 – Código de Defesa do Consumidor, bem como, ao edital e anexos do PREGÃO Nº 002/2024- FORMA ELETRÔNICA realizado pela Prefeitura do município de Vista Alegre do Alto.

j) Declaramos, para fins de participação no processo licitatório e pauta, sob as penas da Lei, que inexistente qualquer fato impeditivo à sua participação na licitação citada, que não foi declarada inidônea e não está impedida de contratar com o Poder Público de qualquer esfera, ou suspensão de contratar com a Administração, e que se compromete a comunicar ocorrência de fatos supervenientes.

k) Declaro(amos) ainda que todo e qualquer fato que importe em modificação da situação ora declarada será imediatamente comunicada, por escrito do Município de Vista Alegre do Alto.

Por ser expressão de verdade, firmamos o presente.

_____, ____ de _____ de 2024.

Assinatura do representante legal



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

ANEXO V

MODELO DE PROCURAÇÃO

OUTORGANTE: _____ (denominação da pessoa jurídica), inscrita no CNPJ sob nº _____

_____, com sede na cidade de _____, Estado de _____, à Rua _____, nº _____, Bairro _____.

OUTORGADO: _____ (nome completo), _____ (nacionalidade), _____ (estado civil), _____ (profissão), residente e domiciliado(a) à _____, nº _____, Bairro _____, na cidade de _____, Estado de _____, portador(a) da Carteira de Identidade RG nº _____ e inscrito no CPF nº _____.

PODERES: Representar o outorgante perante a Prefeitura Municipal de Vista Alegre do Alto-SP, durante o transcorrer dos trabalhos do Processo Licitatório nº ____/2024, Pregão Eletrônico nº ____/2024 podendo formular lances, negociar preços, assinar todos os documentos e deliberar sobre todos os assuntos a ela pertinentes, inclusive todos os poderes necessários para receber, interpor recursos e desistir de prazos, assinar propostas, assinar contratos, e etc.

_____, ____ de _____ de 2024.

Assinatura do representante legal



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

ANEXO VI

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ____/2024

PREGÃO PRESENCIAL Nº ____/2024

PROCESSO Nº ____/2024

Aos ____ (____) dias do mês de ____ do ano de 2024, foi expedida a presente Ata de Registro de Preços. Pela presente Ata de Registro de Preços, de um lado a **PREFEITURA MUNICIPAL DE VISTA ALEGRE DO ALTO**, inscrita no CNPJ/MF sob nº 52.854.775/0001-28, doravante denominada **PREFEITURA**, representada pelo senhor Prefeito Municipal LUIS ANTONIO FIORANI, RG: nº ____ SSP/SP, e de outro lado a empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob nº _____, sediada na rua/avenida _____, nº ____, da cidade de _____, Estado de _____, adjudicatária do Pregão para Registro de Preços nº ____/2024, representada pelo seu _____, senhor _____, portador do RG nº _____, daqui por diante denominada **FORNECEDORA**, resolvem REGISTRAR os preços, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto n.º 5616, de 11 de Janeiro de 2024, e em conformidade com as disposições a seguir:

1 – DO OBJETO E PREÇOS

1.1 – Constitui objeto da presente Ata o registro de preço(s) do(s) item(s) dela constante(s), nos termos do artigo 78, da Lei Federal nº 14133/2021, e do Decreto Municipal nº 5616, de 11 de Janeiro de 2024 e ulteriores alterações.

1.2 - O(s) preço(s) registrado(s) têm caráter orientativo (preço máximo), cabendo aos Órgãos Participantes a obrigação de promover pesquisa de mercado antes da utilização desta Ata, pesquisa essa cujo resultado deverá constar do campo próprio da requisição.

1.3 – O(s) preço(s) registrado(s) na presente Ata refere(m)-se ao(s) seguinte(s) item(s):

ITEM QDE UNIDADE DISCRIMINAÇÃO

PREÇO

PREÇO

UNITÁRIO

TOTAL

VALOR TOTAL DO(s) ITEM(s): R\$ _____.



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

2 – DA VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1 – O prazo de validade da presente Ata de Registro de Preços é de 1 (um) ano, conforme Artigo 84 da Lei Federal nº 14133/2021, contados a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

3 – DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO, PRAZOS E LOCAL DE ENTREGA

3.1 – A **FORNECEDORA** deverá providenciar a retirada da Ordem de Fornecimento ou a assinatura de termo contratual, conforme o caso, no prazo de ____ (____) dias úteis a partir da data do recebimento da notificação do Departamento de Licitações e Contratos, órgão Gerenciador do Sistema de Registro de Preços.

3.1.1 – O prazo fixado poderá ser prorrogado por igual período, desde que devidamente justificado o motivo e aceito pela **PREFEITURA**.

3.1.2 – O compromisso de fornecimento ou execução só estará caracterizado mediante o recebimento de um ou do outro instrumento contratual referidos no item 3.1, desta cláusula.

3.1.3 – Se a **FORNECEDORA** se negar a receber a Ordem de Fornecimento/Execução ou o termo contratual, estes deverão ser enviados pelo correio, considerando-se como efetivamente recebidos na data do registro da correspondência, para todos os efeitos legais.

3.2 – No ato da assinatura do contrato ou da retirada da Ordem de Fornecimento/Execução, a **FORNECEDORA** deverá apresentar cópia autenticada dos seguintes documentos na validade :

3.2.1 – Certidão Negativa de Débito – CND, para com o Sistema de Seguridade Social;

3.2.2 – Certidão de Regularidade de Situação – CRF, para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

3.3 – O prazo para a entrega dos produtos será o constante do termo contratual, da Ordem de Fornecimento, correndo por conta da **FORNECEDORA**, todas as despesas decorrentes de frete, embalagem, seguros, obrigações sociais, mão-de-obra, impostos, taxas e demais encargos não especificados, não podendo invocar dúvida ou hipótese para a modificação do(s) preço(s) registrado(s).

3.4 – O objeto da presente Ata será entregue no _____, localizado na Rua _____, nº _____, que promoverá ampla conferência das especificações e quantidades recebidas. Concluindo pela conformidade e aceitação, aporá recibo no verso do documento fiscal correspondente, caracterizando assim o recebimento definitivo do objeto licitado

3.4.1 – Se, durante o prazo de vigência da presente Ata, o material/produto entregue apresentar quaisquer alterações que impeçam ou prejudiquem sua utilização, a **FORNECEDORA** deverá providenciar a substituição, por sua conta e risco, no prazo estabelecido pela **PREFEITURA**.

3.5 - A **FORNECEDORA** fica obrigada a atender todas as Ordens de Fornecimento recebidas durante a vigência da Ata, ainda que o efetivo cumprimento ocorra após o término deste prazo.

4 – DAS PENALIDADES

4.1 – O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital da presente licitação.

5 – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

5.1 – O prazo de pagamento será efetuado na primeira quarta-feira da semana subsequente ao efetivo recebimento do objeto.

5.1.2 – Caso haja a necessidade de providências complementares por parte da **FORNECEDORA**, ou ocorram outras situações impeditivas à liquidação da despesa, a fluência do prazo será interrompida, reiniciando-se a sua contagem a partir da data em que estas foram cumpridas.



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

5.2 – O pagamento do objeto desta Ata será efetuado por crédito em conta bancária indicada pela **FORNECEDORA**.

6 – DA READEQUAÇÃO DOS PREÇOS

6.1 – Durante o período de vigência da Ata, os preços registrados não sofrerão reajustamentos, ressalvada a superveniência de normais federais ou estaduais aplicáveis à espécie, considerada, para base inicial de análise, a demonstração da composição de custos apresentada pela **FORNECEDORA**.

6.2 – Durante a validade da Ata, os preços registrados não poderão ficar acima dos praticados no mercado. Independentemente da provocação do Órgão Gerenciador do SRP, no caso de redução dos preços de mercado, ainda que temporária, a **FORNECEDORA** obriga-se a comunicar à **PREFEITURA** o novo preço que substituirá o então registrado.

6.2.1 – Caso a **FORNECEDORA** venha a se locupletar com a redução efetiva de preços de mercado não repassada à **PREFEITURA**, ficará sujeita à restituição do que houver recebido indevidamente.

6.2.2 Decorrido 1(um) ano da assinatura da presente Ata de registro de preços e efetuado sua prorrogação por mais 1(um) ano os preços serão reajustados conforme edital convocatório.

7 – DA AUTORIZAÇÃO PARA A CONTRATAÇÃO

7.1 – As contratações decorrentes desta Ata serão autorizadas, caso a caso, pela autoridade superior da **PREFEITURA**, à vista da prévia e obrigatória pesquisa de preços realizada pelo Órgão Participante, da qual possa verificar-se a compatibilidade do preço registrado com o do mercado.

7.2 – A formalização das contratações derivadas desta Ata dar-se-á através da emissão da Nota de Empenho pelo Departamento de Contabilidade da **PREFEITURA**, precedida da Ordem de Fornecimento ou, conforme o caso, do termo contratual.



MUNICIPIO DE VISTA ALEGRE DO ALTO

Praça Dr. E. H. Ower Sandolth, 278 – Fone: (16) 3277-8300 – Cep 15920-000

Vista Alegre do Alto- Estado de São Paulo

CNPJ – 52.854.775/0001-28

www.vistaalegrealto.sp.gov.br

e-mail : pmvaa@vistaalegrealto.sp.gov.br

7.3 - A empresa adjudicatária obriga-se a entregar as quantidades constantes nas autorizações de fornecimento, sendo vedada a entrega parcial de itens, produtos e quantidades.

7.4 - As notas fiscais deverão ser emitidas para cada requisição expedida e conforme os empenhos, devendo constar nas mesmas os respectivos números de empenhos.

7.5 – Faz parte integrante desta Ata de Registro de Preços, aplicando-se-lhe todos os seus dispositivos, o edital do Pregão nº ____/2024, as notas de empenho com os termos aditados e a proposta da detentora da Ata naquilo que não contrariar as presentes disposições.

8 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

8.1 – Para solucionar quaisquer questões oriundas desta Ata é competente, por força de lei, o Foro da Comarca de Pirangi, Estado de São Paulo.

E, por estarem justas e contratadas, assinam as partes a presente Ata, em três vias de igual teor, obrigando-se por si e sucessores para que surta todos os efeitos de direito, o que dão por bom, firme e valioso.

Vista Alegre do Alto, ____ de _____ de 2024

PREFEITO MUNICIPAL

**Nome
FORNECEDOR**

TESTEMUNHAS

Nome
RG

Nome
RG