



PREFEITURA DE MONTE ALTO



EDITAL Nº 196/2.022

(REGISTRO DE PREÇOS DE CARNES E DERIVADOS)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 161/2.022

PROCESSO SA/DL Nº 229/2.022

OFERTA DE COMPRA Nº 846100801002022OC00192

ENDEREÇO ELETRÔNICO: www.bec.sp.gov.br

DATA DO INÍCIO DO PRAZO PARA ENVIO DA PROPOSTA ELETRÔNICA: 16/12/2.022

DATA E HORA DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA: 09/01/2.023, às 09:00 horas (horário de Brasília)

PREÂMBULO

- A Sessão Pública de processamento do Pregão Eletrônico será realizada no endereço eletrônico www.bec.sp.gov.br ou www.bec.fazenda.sp.gov.br, às 9:00 horas (horário de Brasília) do dia 9 de janeiro de 2.023 e havendo a necessidade de prorrogação o Pregoeiro definirá o horário de início da segunda sessão.
- A reunião será conduzida pelo Pregoeiro, com o auxílio da Equipe de Apoio, designados nos autos do processo em epígrafe.
- As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e seus anexos e ser encaminhadas por meio eletrônico após o registro dos interessados em participar do certame e o credenciamento de seus representantes no Cadastro Unificado de Fornecedores do Estado de São Paulo – CAUFESP.

Maiores informações e esclarecimentos a respeito do presente Edital poderão ser obtidos na sede Administrativa da Prefeitura Municipal, na rua Dr. Raul da Rocha Medeiros, nº 1.390, no Departamento de Licitações, ou pelo telefone (16) 3244-3113, ramais 3157 e 3158, ou, ainda, pelo correio eletrônico licita@montealto.sp.gov.br
Qualquer alteração ulterior será disponibilizada na página da Internet - www.montealto.sp.gov.br

A Prefeita do Município de Monte Alto torna público que se acha aberta nesta Prefeitura Municipal, inscrita no CNPJ sob nº. 51.816.247/0001-11, com sede administrativa à rua Dr. Raul da Rocha Medeiros, nº. 1.390, licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo menor preço, abrigado nos autos do Processo Administrativo nº 229/2.022, conforme estabelecido neste instrumento convocatório.

Todos os procedimentos do presente certame obedecerão a Lei federal nº. 10.520, de 17 de julho de 2002, o Decreto nº 2.041, de 11 de março de 2.005, o Decreto nº 3.803, de 11 de março de 2.019, aplicando-se, subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações posteriores.

As propostas deverão atender todas as exigências e especificações constantes deste edital e dos anexos que dele fazem parte integrante.

Integram o presente edital:



PREFEITURA DE MONTE ALTO



Anexo I - Modelo de Proposta Comercial;
Anexo II - Minuta de Ata de Registro de Preços;
Anexo III - Modelo de Declarações;
Anexo IV - Protocolo de Entrega de Amostra e Modelo de Laudo de Avaliação de Amostras;
Anexo V - Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte; e,
Anexo VI - Decreto Municipal nº 1.624, de 26 de junho de 2.001.

Para o caso de ser contratado o fornecimento, as despesas decorrentes serão suportadas por recursos de dotação própria na vigente lei orçamentária, com as seguintes classificações contábeis:

02.06.06.00.12.306.0017.2.036.3.3.90.30.00
Ficha Analítica nº 321

02.06.06.00.12.306.0017.2.036.3.3.90.30.00
Ficha Analítica nº 322

02.06.06.00.12.306.0017.2.036.3.3.90.30.00
Ficha Analítica nº 323

02.06.06.00.12.306.0017.2.036.3.3.90.30.00
Ficha Analítica nº 324

02.06.06.00.12.306.0017.2.036.3.3.90.30.00
Ficha Analítica nº 325

02.06.06.00.12.306.0017.2.036.3.3.90.30.00
Ficha Analítica nº 326

02.07.02.00.10.301.0021.2.040.3.3.90.30.00
Ficha Analítica nº 361

02.09.07.00.08.241.0026.2.142.3.3.90.30.00
Ficha Analítica nº 559

02.09.07.00.08.241.0029.2.069.3.3.90.30.00
Ficha Analítica nº 573

02.09.07.00.08.243.0026.2.054.3.3.90.30.00
Ficha Analítica nº 601

02.09.07.00.08.243.0026.2.055.3.3.90.30.00
Ficha Analítica nº 611

02.09.07.00.08.243.0029.2.065.3.3.90.30.00
Ficha Analítica nº 634

02.09.07.00.08.244.0029.2.096.3.3.90.30.00
Ficha Analítica nº 682



PREFEITURA DE MONTE ALTO



02.12.02.00.15.451.0040.2.083.3.3.90.30.00
Ficha Analítica nº 787

02.14.01.00.13.392.0052.2.126.3.3.90.30.00
Ficha Analítica nº 872

1- DO OBJETO

1.1 - Constitui objeto deste pregão o registro de preços de carnes e derivados, destinados à Merenda Escolar e para as secretarias, relacionado no Anexo I – Modelo de Proposta Comercial, deste Edital, tudo conforme especificações, quantidade estimada e condições nele estabelecidas, visando aquisições futuras pela Administração municipal.

1.2 - A empresa que ofertar o menor preço para os itens relacionados no Anexo IV, deverá, obrigatoriamente, apresentar uma amostra do produto, na Central Municipal de Alimentos, localizada na rua dos Diamantes, nº 185, Bairro Vila Municipal, no prazo máximo de 3 (três) dias contados da data da realização do pregão, sob pena de desclassificação da proposta, conforme especificado no subitem 6.10.3.3, deste Edital.

2 - DA PARTICIPAÇÃO

2.1 - Somente poderão participar deste pregão empresas do ramo de atividade pertinente ao objeto licitado que estejam registrados no CAUFESP, sejam detentores de senha para participar de procedimentos eletrônicos e tenham credenciado os seus representantes na forma estabelecida no regulamento que disciplina a inscrição no referido Cadastro e que atendam aos requisitos de habilitação previstos neste Edital.

2.1.1 - Para os itens: 1 ao 18, do Anexo I, deste Edital, poderão participar deste pregão as empresas interessadas do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação que atenderem a todas as exigências de credenciamento e de habilitação.

2.1.2 - Para o item: 19, do Anexo I, deste Edital, **somente poderão participar microempresas e empresas de pequeno porte** do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação que atenderem a todas as exigências de credenciamento e de habilitação.

2.2 - Estarão impedidas de participar as empresas que:

2.2.1 - Que estejam com o direito de licitar e contratar temporariamente suspenso, ou que tenham sido impedidas de licitar e contratar com a Administração de Monte Alto, com base no artigo 87, inciso III, da Lei Federal nº 8.666/1993 e no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/2002;

2.2.2 - Que tenham sido declaradas inidôneas pela Administração Pública federal, estadual ou municipal, nos termos do artigo 87, inciso IV, da Lei Federal nº 8.666/1993;

2.2.3 - Que possuam vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira ou trabalhista com a autoridade competente, o Pregoeiro, o subscritor do edital ou algum dos membros da respectiva equipe de apoio, nos termos do artigo 9º da Lei Federal nº 8.666/1993;

2.2.4 - Que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;



PREFEITURA DE MONTE ALTO



2.2.5 - Que estejam reunidas em consórcio ou sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si;

2.2.6 - Que tenham sido proibidas pelo Plenário do CADE de participar de licitações promovidas pela Administração Pública federal, estadual, municipal, direta e indireta, em virtude de prática de infração à ordem econômica, nos termos do artigo 38, inciso II, da Lei Federal nº 12.529/2011;

2.2.7 - Que estejam proibidas de contratar com a Administração Pública em virtude de sanção restritiva de direito decorrente de infração administrativa ambiental, nos termos do art. 72, § 8º, inciso V, da Lei Federal nº 9.605/1998;

2.2.8 - Que tenham sido proibidas de contratar com o Poder Público em razão de condenação por ato de improbidade administrativa, nos termos do artigo 12 da Lei Federal nº 8.429/1992;

2.2.9 - Que tenham sido declaradas inidôneas para contratar com a Administração Pública pelo Plenário do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, nos termos do artigo 108 da Lei Complementar Estadual nº 709/1993;

2.3 - A participação no certame está condicionada, ainda, a que o interessado declare, ao acessar o ambiente eletrônico de contratações do Sistema BEC/SP, mediante assinalação nos campos próprios, que inexistente qualquer fato impeditivo de sua participação no certame ou de sua contratação, bem como que conhece e aceita os regulamentos do Sistema BEC/SP, relativos ao Pregão Eletrônico.

2.4 - A licitante responde integralmente por todos os atos praticados no pregão eletrônico, por seus representantes devidamente credenciados, assim como pela utilização da senha de acesso ao sistema, ainda que indevidamente, inclusive por pessoa não credenciada como sua representante.

2.4.1 - Em caso de perda ou quebra do sigilo da senha de acesso, caberá ao interessado efetuar o seu cancelamento por meio do sítio eletrônico www.bec.sp.gov.br (opção "CAUFESP").

2.5 - Cada representante credenciado poderá representar apenas uma licitante em cada pregão eletrônico.

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

3 - DO CREDENCIAMENTO

3.1 - O credenciamento far-se-á por meio de registro no CAUFESP, o credenciamento dos representantes que atuarão em nome da licitante no sistema de pregão eletrônico e a senha de acesso deverão ser obtidos anteriormente à abertura da sessão pública e autorizam a participação em qualquer pregão eletrônico realizado por intermédio do Sistema BEC/SP.

3.2 - O registro no CAUFESP é gratuito. As informações a respeito das condições exigidas e dos procedimentos a serem cumpridos para a inscrição no Cadastro, para o credenciamento de representantes e para a obtenção de senha de acesso estão disponíveis no endereço eletrônico www.bec.sp.gov.br



4 - DA PROPOSTA

4.1 - As propostas deverão ser enviadas por meio eletrônico disponível no endereço www.bec.sp.gov.br na opção “PREGAO–ENTREGAR PROPOSTA”, desde a divulgação da íntegra do Edital no referido endereço eletrônico até o dia e horário previstos no preâmbulo para a abertura da sessão pública, devendo a licitante, para formulá-las, assinalar a declaração de que cumpre integralmente os requisitos de habilitação constantes do Edital.

4.2 - Os preços unitários e total serão ofertados no formulário eletrônico próprio, em moeda corrente nacional, em algarismos, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária. Nos preços propostos deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos diretos ou indiretos relacionados ao fornecimento do objeto da presente licitação, tais como tributos, remunerações, despesas financeiras e quaisquer outras necessárias ao cumprimento do objeto desta licitação, inclusive gastos com transporte.

4.2.1 - As propostas não poderão impor condições e deverão limitar-se ao objeto desta licitação, sendo desconsideradas quaisquer alternativas de preço ou qualquer outra condição não prevista no Edital e seus anexos.

4.2.2 - Não será admitida cotação de mais de uma marca e quantidade inferior prevista neste Edital.

4.2.3 - As microempresas e empresas de pequeno porte impedidas de optar pelo Simples Nacional, ante as vedações previstas na Lei Complementar Federal nº 123/2006, não poderão aplicar os benefícios decorrentes desse regime tributário diferenciado em sua proposta, devendo elaborá-la de acordo com as normas aplicáveis às demais pessoas jurídicas, sob pena de não aceitação dos preços ofertados pelo Pregoeiro.

4.2.3.1 - Caso venha a ser contratada, a microempresa ou empresa de pequeno porte na situação descrita no item 4.2.3 deverá requerer ao órgão fazendário competente a sua exclusão do Simples Nacional até o último dia útil do mês subsequente àquele em que celebrado a contratação, nos termos do artigo 30, caput, inciso II, e §1º, inciso II, da Lei Complementar Federal nº 123/2006, apresentando à Administração a comprovação da exclusão ou o seu respectivo protocolo.

4.2.3.2 - Se a contratada não realizar espontaneamente o requerimento de que trata o item 4.2.3.1 caberá ao ente público contratante comunicar o fato ao órgão fazendário competente, solicitando que a empresa seja excluída de ofício do Simples Nacional, nos termos do artigo 29, inciso I, da Lei Complementar Federal nº 123/2006.

4.3 - O preço ofertado permanecerá fixo e irrevogável.

4.4 - Na ausência de indicação expressa em sentido contrário, o prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias contados a partir da data de sua apresentação.

5 - DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

5.1 - Para a habilitação das licitantes será exigida a seguinte documentação:

5.1.1 - Em relação à **HABILITAÇÃO JURÍDICA**:

a) Prova de registro comercial, no caso de empresa individual;



b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, no caso de sociedades mercantis e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, no qual deverá estar contemplado, dentre os objetivos sociais, a execução de atividade da mesma natureza ou compatíveis com o objeto da licitação.

5.1.2 - Quanto à QUALIFICAÇÃO TÉCNICA OPERACIONAL:

a) Prova de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, por meio da apresentação de atestado expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado em nome da empresa licitante, onde conste o fornecimento de gêneros alimentícios.

5.1.3 - Em relação à REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

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

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

c) Prova de regularidade para com as fazendas: Federal (incluindo as contribuições sociais) e Estadual, ou outras equivalentes, na forma da lei;

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

e) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho.

5.1.3.1 - Para efeito de prova de regularidade fiscal e trabalhista serão admitidas certidões positiva de débitos, com efeito de negativas.

5.1.4 - 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.

5.2 - Os documentos indicados no **item 5.1**, deverão ser apresentados no original, por qualquer processo de cópia, autenticada por cartório competente, ou mesmo cópia simples, desde que acompanhada do original para que seja autenticado pelo Pregoeiro ou por um dos membros da Equipe de Apoio no ato de sua apresentação.

5.3 - Não serão aceitos “protocolos de entrega” ou “solicitação de documentos” em substituição aos documentos ora exigidos, inclusive no que se refere às certidões.

5.4 - Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, a Administração aceitará como válidas as expedidas até 60 (sessenta) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas.

5.5 - Declarações subscritas por representante legal do licitante, elaboradas em papel timbrado conforme modelo mostrado no Anexo III deste Edital, atestando que:



PREFEITURA DE MONTE ALTO



a) Nos termos do inciso V do artigo 27 da Lei Federal nº 8.666 de 21 de junho de 2093 e alterações, que a empresa encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal;

b) Estar ciente de que registro(s) no CADIN ESTADUAL (Lei Estadual nº 12.799/08) impede(m) a contratação com esta Prefeitura Municipal;

c) Estar ciente da obrigação de manter o endereço da empresa atualizado junto à Prefeitura de Monte Alto, e de que as notificações e comunicações formais decorrentes da execução das Autorizações de Fornecimento (contrato) serão efetuadas no endereço que constar em seu preâmbulo. Caso a empresa não seja encontrada, será notificada pelo Diário Oficial do Município de Monte Alto;

d) **Para microempresas ou empresas de pequeno porte:** que a empresa não possui qualquer 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 conheço na íntegra;

e) Estar ciente de que, para efeito de processamento da licitação em ambiente eletrônico, foram adotados os itens BEC mais semelhantes ao descrito no Anexo I. **Havendo divergência entre a descrição do objeto existente no Edital e a utilizada pelo Sistema BEC, deve prevalecer o estabelecido no Edital e seus anexos;**

f) Os produtos ofertados estejam com a rotulagem em conformidade com a legislação em vigor, e que se responsabilizam pelo transporte, estocagem e pela manutenção da qualidade físico-química até a entrega dos produtos;

g) Compromisso de entregar, por ocasião da assinatura da Ata de Registro de Preços, a ficha técnica e laudo bromatológico de todos os itens com preços registrados, conforme subitem 10.5, deste Edital;

h) De que conhece a obrigação de assinar a Ata de Registro de Preço no prazo definido no Edital e que tem pleno conhecimento das sanções previstas no art. 7º, da Lei Federal nº 10.520/02, em caso de descumprimento da formalização do documento.

5.6 - No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte; que optar pela fruição dos benefícios da Lei Complementar Federal nº 123/06, deverá apresentar:

5.6.1 - Declaração de microempresa ou empresa de pequeno porte que deverá ser feita de acordo com o modelo estabelecido no Anexo IV, deste Edital;

5.6.2 - Quando optante pelo SIMPLES nacional: comprovante da opção pelo SIMPLES obtido no sítio da Secretaria da Receita Federal;

5.6.3 - Quando não optante pelo SIMPLES nacional: declaração de Imposto de Renda ou Balanço Patrimonial e demonstração do resultado do exercício – DRE, comprovando ter receita bruta dentro dos limites estabelecidos nos incisos I e II, do artigo 3º da Lei Complementar nº 123/06.



6 - DO PROCEDIMENTO E DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

6.1 - No dia e horário previstos neste Edital, o Pregoeiro dará início à sessão pública do pregão eletrônico, com a abertura automática das propostas e a sua divulgação pelo sistema na forma de grade ordenatória, em ordem crescente de preços.

6.2 - A análise das propostas pelo Pregoeiro se limitará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos e à legislação vigente.

6.2.1 - Serão desclassificadas as propostas:

- a) cujo objeto não atenda as especificações, prazos e condições fixados neste Edital;
- b) que apresentem preço baseado exclusivamente em proposta das demais licitantes;
- c) apresentadas por licitante impedida de participar, nos termos do item 2.2 deste Edital;
- d) que apresentem preços unitários ou total simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado;
- e) formuladas por licitantes participantes de cartel, conluio ou qualquer acordo colusivo voltado a fraudar ou frustrar o caráter competitivo do certame licitatório.

6.2.2 - A desclassificação se dará por decisão motivada do Pregoeiro, observado o disposto no artigo 43, §3º, da Lei Federal nº 8.666/1993.

6.2.3 - Serão desconsideradas ofertas ou vantagens baseadas nas propostas das demais licitantes.

6.2.4 - O eventual desempate de propostas do mesmo valor será promovido pelo sistema, com observância dos critérios legais estabelecidos para tanto.

6.3 - Nova grade ordenatória será divulgada pelo sistema, contendo a relação das propostas classificadas e das desclassificadas.

6.4 - Será iniciada a etapa de lances com a participação de todas as licitantes detentoras de propostas classificadas.

6.4.1 - Os lances deverão ser formulados exclusivamente por meio do sistema eletrônico em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço ou ao último valor apresentado pela própria licitante ofertante, observada em ambos os casos a redução mínima fixado no item 6.4.2, aplicável, inclusive, em relação ao primeiro formulado, prevalecendo o primeiro lance recebido, quando ocorrerem 02 (dois) ou mais lances do mesmo valor.

6.4.2 - O valor de redução mínima entre os lances será de R\$ 0,01 (um centavo) e incidirá sobre o valor unitário do item.

6.4.3 - A etapa de lances terá a duração de 15 (quinze) minutos.

6.4.3.1 - A duração da etapa de lances será prorrogada automaticamente pelo sistema, visando à continuidade da disputa, quando houver lance admissível ofertado nos últimos 03 (três) minutos do período de que trata o item 6.4.3 ou nos sucessivos períodos de prorrogação automática.



6.4.3.2 - Não havendo novos lances ofertados nas condições estabelecidas no item 6.4.3.1, a duração da prorrogação encerrar-se-á, automaticamente, quando atingido o terceiro minuto contado a partir do registro no sistema do último lance que ensejar prorrogação.

6.4.4 - No decorrer da etapa de lances, as licitantes serão informadas pelo sistema eletrônico:

6.4.4.1 - dos lances admitidos e dos inválidos, horários de seus registros no sistema e respectivos valores;

6.4.4.2 - do tempo restante para o encerramento da etapa de lances.

6.4.5 - A etapa de lances será considerada encerrada findos os períodos de duração indicados no item 6.4.3.

6.5 - Havendo propostas ou lances, conforme o caso, de microempresas ou empresas de pequeno porte, com intervalo de até 5% (cinco por cento) superiores à licitante originalmente melhor classificada no certame, serão essas consideradas empatadas, com direito de preferência pela ordem de classificação, nos termos do artigo 44, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, para oferecer propostas.

6.6 - Não sendo exercido o direito de preferência com apresentação de proposta/lance inferior pela microempresa ou empresa de pequeno porte, conforme o caso, no prazo de 5 (cinco) minutos após o encerramento de lances a contar da convocação do Pregoeiro, ocorrerá a preclusão e a contratação da proposta originariamente mais bem classificada, ou revogação do certame.

6.7 - O instituto da preferência da contratação no exame das propostas previsto no presente edital, somente se aplicará na hipótese da proposta inicial não ter sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

6.8 - Encerrada a etapa de lances, o sistema divulgará a nova grade ordenatória contendo a classificação final, em ordem crescente de valores, considerando o último preço admitido de cada licitante.

6.9 - O Pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor mediante troca de mensagens abertas no sistema, com vistas à redução do preço.

6.9.1 - Realizada a negociação, através de troca de mensagens, a licitante deverá registrar em campo próprio no sistema o preço negociado.

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

6.10.1 - A aceitabilidade dos preços será aferida a partir dos preços de mercado vigentes na data da apresentação das propostas, apurados mediante pesquisa realizada pelo Órgão Gerenciador que será juntada aos autos por ocasião do julgamento.

6.10.2 - Não serão aceitas as propostas que tenham sido apresentadas por microempresas ou empresas de pequeno porte impedidas de optar pelo Simples Nacional e que, não obstante, tenham considerado os benefícios desse regime tributário diferenciado.



6.10.3 - Na mesma sessão pública, a Pregoeira solicitará da licitante detentora da melhor oferta o envio, no campo próprio do sistema, da documentação de habilitação elencada na Cláusula 5, deste Edital, no prazo máximo de 30 minutos, quando necessário, e da planilha de proposta detalhada, elaborada de acordo com o modelo do Anexo I, contendo os preços unitários e o novo valor total para o registro de preços, a partir do valor total final obtido no certame.

6.10.3.1 - O prazo de 30 minutos para o envio da documentação de habilitação e proposta será iniciado partir de mensagem do Pregoeiro no *chat* do sistema e poderá ser prorrogado.

6.10.3.2 - A planilha de proposta deverá conter indicação da procedência, marca e modelo do produto ofertado, observadas as especificações do Anexo I.

6.10.3.3 - O Pregoeiro poderá a qualquer momento solicitar às licitantes os esclarecimentos que julgar necessários.

6.10.3.4 - Antes da apreciação dos documentos de habilitação, o Pregoeiro suspenderá a sessão pública para que o licitante detentor da melhor oferta apresente, no prazo de 3 (três) dias úteis, amostras dos itens relacionados no Anexo IV, deste Edital.

6.10.3.5 - Enquanto não expirado o prazo de entrega, o licitante poderá substituir ou efetuar ajustes e modificações na amostra apresentada.

6.10.3.6 - Quando enviadas por via postal, o prazo de entrega será contado a partir da data de postagem.

6.10.3.7 - A amostra deverá ser acompanhada do Protocolo de Entrega de Amostra conforme o modelo estabelecido no Anexo IV, o qual será subscrito pelo servidor indicado e juntado aos autos do processo.

6.10.3.8 - A amostra será avaliada pela área técnica a fim de verificar a conformidade do produto ofertado com a descrição e as especificações técnicas constantes do Anexo I – Modelo de Proposta Comercial e atendimentos às normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, compreendendo o exame sensorial: aparência, sabor, textura, gosto salgado, presença de grumos.

6.10.3.8.1 - Se a amostra for aceita, o Pregoeiro retomará a sessão pública informando os demais licitantes dessa decisão e prosseguirá para a avaliação dos requisitos de habilitação.

6.10.3.8.2 - Se a amostra for rejeitada, ou não for entregue no prazo estabelecido, a proposta será desclassificada e o Pregoeiro retomará a sessão pública para convocar o licitante detentor da segunda melhor oferta a apresentar a sua amostra, observado o mesmo prazo e as mesmas condições do primeiro colocado.

6.10.3.9 - A decisão que aceitar ou rejeitar a amostra será formalizada por despacho fundamentado por comissão especialmente designada.

7 - DO PROCEDIMENTO E DO JULGAMENTO DA HABILITAÇÃO

7.1 - Considerada aceitável a oferta de menor preço, passará o Pregoeiro ao julgamento da habilitação, observando as seguintes diretrizes:



PREFEITURA DE MONTE ALTO



a) Verificação dos dados e informações do autor da oferta aceita, constantes do CAUFESP e extraídos dos documentos indicados no item 5 deste Edital;

b) Caso os dados e informações constantes no CAUFESP não atendam aos requisitos estabelecidos no item 5 deste Edital, o Pregoeiro verificará a possibilidade de suprir ou sanear eventuais omissões ou falhas mediante consultas efetuadas por outros meios eletrônicos hábeis de informações. Essa verificação será certificada pelo Pregoeiro na ata da sessão pública, devendo ser anexados aos autos os documentos obtidos por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente certificada e justificada;

c) A licitante poderá suprir eventuais omissões ou sanear falhas relativas ao cumprimento dos requisitos e condições de habilitação estabelecidos neste Edital mediante a apresentação de documentos, preferencialmente por correio eletrônico a ser fornecido pelo Pregoeiro no chat do sistema, desde que os envie no curso da própria sessão pública e antes de ser proferida decisão sobre a habilitação. As declarações solicitadas no item 5.5 e as comprovações de qualificação técnica, caso exigida no item 5.1.2, serão obrigatoriamente apresentadas por correio eletrônico, sem prejuízo do disposto no item 7.1, “a”, “b” e “c” deste Edital;

d) A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos hábeis de informações, no momento da verificação a que se refere a alínea “b”, ou dos meios para a transmissão de cópias de documentos a que se refere a alínea “c”, ambas deste subitem 7.1, ressalvada a indisponibilidade de seus próprios meios. Na hipótese de ocorrerem essas indisponibilidades e/ou não sendo supridas ou saneadas as eventuais omissões ou falhas, na forma prevista nas alíneas “b” e “c”, a licitante será inabilitada, mediante decisão motivada;

e) Os originais ou cópias autenticadas por tabelião de notas ou pelo Pregoeiro ou Equipe de Apoio, juntamente com a proposta de preços Anexo I, deverão ser apresentados no endereço indicado no preâmbulo deste Edital, em até 3 (três) dias úteis após o encerramento da sessão pública, sob pena de invalidade do respectivo ato de habilitação e aplicação das penalidades cabíveis, **salvo aqueles documentos que pela própria natureza são considerados originais, como por exemplo os emitidos via internet, aqueles com autenticações digitais (atestados e contratos sociais), ou com assinatura digital (proposta comercial e declarações).**

f) A comprovação da regularidade fiscal e trabalhista de microempresas, empresas de pequeno porte ou cooperativas que preencham as condições estabelecidas no artigo 34 da Lei Federal nº 11.488/2007 será exigida apenas para efeito de celebração do contrato. Não obstante, a apresentação de todas as certidões e documentos exigidos para a comprovação da regularidade fiscal e trabalhista será obrigatória na fase de habilitação, ainda que apresentem alguma restrição ou impedimento;

f.1) A prerrogativa tratada na alínea “f” abrange apenas a regularidade fiscal e trabalhista do licitante enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa que preencha as condições estabelecidas no artigo 34 da Lei Federal nº 11.488/2007, não abrangendo os demais requisitos de habilitação exigidos neste Edital, os quais deverão ser comprovados durante o certame licitatório e na forma prescrita neste item 7.9;

g) Constatado o cumprimento dos requisitos e condições estabelecidos no Edital, a licitante será habilitada e declarada vencedora do certame;



h) Havendo necessidade de maior prazo para analisar os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no chat eletrônico a nova data e horário para sua continuidade;

i) Por meio de aviso lançado no sistema, o Pregoeiro informará às demais licitantes que poderão consultar as informações cadastrais da licitante vencedora utilizando opção disponibilizada no próprio sistema para tanto. O Pregoeiro deverá, ainda, informar o teor dos documentos recebidos por meio eletrônico.

7.2 - A licitante habilitada nas condições da alínea “f” do item 7.1 deverá comprovar sua regularidade fiscal e trabalhista sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis, mediante a apresentação das competentes certidões negativas de débitos, ou positivas com efeito de negativa, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado a partir do momento em que a licitante for declarada vencedora do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração.

7.3 - Ocorrendo a habilitação na forma indicada na alínea “f”, do item 7.1, a sessão pública será suspensa pelo Pregoeiro, observados os prazos previstos no item 7.2 para que a licitante vencedora possa comprovar a regularidade fiscal e trabalhista.

7.4 - Por ocasião da retomada da sessão, o Pregoeiro decidirá motivadamente sobre a comprovação ou não da regularidade fiscal e trabalhista de que trata o item 7.2, ou sobre a prorrogação de prazo para a mesma comprovação.

7.5 - Se a oferta não for aceitável, se a licitante desatender às exigências para a habilitação, ou não sendo saneada a irregularidade fiscal e trabalhista, nos moldes dos itens 7.2 a 7.3, o Pregoeiro, respeitada a ordem de classificação, examinará a oferta subsequente de menor preço, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda aos requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.

8 - DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL, DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

8.1 - Com até 2 (dois) dias úteis anteriores da data fixada para o recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do Pregão.

8.2 - As impugnações e os pedidos de esclarecimentos serão formulados por meio eletrônico, em campo próprio do sistema, encontrado na opção “EDITAL”. As impugnações e os pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

8.2.1 - As impugnações serão decididas pelo subscritor do Edital e os pedidos de esclarecimentos respondidos pelo Pregoeiro até o dia útil anterior à data fixada para a abertura da sessão pública.

8.2.2 - Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para realização da sessão pública, se for o caso.

8.2.2.1 - As decisões das impugnações e as respostas aos pedidos de esclarecimentos serão entranhados aos autos do processo licitatório e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessado.



PREFEITURA DE MONTE ALTO



8.3 - A entrega da proposta, sem que tenha sido tempestivamente impugnado o edital, implicará na plena aceitação, por parte dos interessados, das condições nele estabelecidas.

8.4 - Divulgado o vencedor ou, se for o caso, saneada a irregularidade fiscal e trabalhista nos moldes dos itens 7.2 a 7.4, o Pregoeiro informará às licitantes por meio de mensagem lançada no sistema que poderão interpor recurso, imediata e motivadamente, por meio eletrônico, utilizando exclusivamente o campo próprio disponibilizado no sistema.

8.5 - Havendo interposição de recurso o Pregoeiro informará aos recorrentes que poderão apresentar memoriais contendo as razões recursais no prazo de 03 (três) dias úteis após o encerramento da sessão pública, sob pena de preclusão. Os demais licitantes poderão apresentar contrarrazões ao(s) recurso(s) interposto(s) no prazo comum de 03 (três) dias úteis contados a partir do término do prazo para apresentação, pelo(s) recorrente(s), dos memoriais recursais, sendo-lhes assegurada vista aos autos do processo no endereço indicado no preâmbulo deste Edital.

8.6 - Os memoriais de recurso e as contrarrazões serão oferecidos por meio eletrônico no sítio www.bec.sp.gov.br, opção "RECURSO". A apresentação de documentos relativos às peças antes indicadas, se houver, será efetuada mediante protocolo dentro dos prazos estabelecidos no item 8.5.

8.7 - A falta de interposição do recurso na forma prevista no item 8.4 importará na decadência do direito de recorrer, podendo o Pregoeiro declarar o vencedor do certame na própria sessão pública e, em seguida, propor à autoridade competente a homologação do procedimento licitatório.

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

9 - DA ATA, DO PRAZO DE VALIDADE E DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DOS PREÇOS.

9.1 - 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 que rubricou/assinou o edital, no prazo de 3 (três) dias úteis, contados da notificação publicada em resumo no Diário Oficial do Município.

9.1.1 - O licitante convocado que deixar de assinar a ata no prazo fixado, dela será excluído. A recusa equivale à infração prevista no artigo 81, do vigente Estatuto das Licitações e Contratos, sujeitando-o à aplicação da multa fixada no artigo 2º, do Decreto nº 1.624, de 26 de junho de 2.001.

9.2 - O registro de preços terá validade de 12 (doze) meses, cujo prazo iniciará-se a partir da data da publicação da respectiva ata.

9.3 - O cancelamento do registro de preços ocorrerá quando o fornecedor:

9.3.1 - recusar-se a retirar o instrumento contratual equivalente, no prazo estabelecido, sem justificativa aceitável;



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

9.3.3 - for declarado inidôneo ou impedido de contratar com a Administração, nos termos dos artigos 7º. e 87, respectivamente, das Lei Federais nº. 8.666/93, alterada posteriormente, e, nº. 10.520, de 17 de julho de 2.002.

10 - DA CONTRATAÇÃO E DA GARANTIA

10.1 - Contado a partir da data da notificação publicada em resumo no Diário Oficial do Município, os fornecedores dos bens nela incluídos, terão o prazo máximo de 3 (três) dias úteis para assinar a ata de registro de preços.

10.1.1 - O prazo fixado no item anterior admite prorrogação apenas uma única vez, desde que por igual período e que o convocado apresente convincente justificativa até o último dia do primeiro período de tempo.

10.2 - Não será exigida a prestação de garantia contratual, conforme faculdade esculpida no artigo 56, da Lei Federal nº 8.666/93, alterada posteriormente.

10.3 - 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, a Seção 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 meios, salvo impossibilidade devidamente justificada.

10.4 - Se não for possível atualizá-las por meio eletrônico hábil de informações, o fornecedor será notificado para, no prazo de 2 (dois) 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.

10.5 - No ato da assinatura da Ata de Registro de Preços, a empresa fornecedora deverá entregar a ficha técnica e laudo bromatológico de todos os itens com os preços registrados.

10.6 - O registro de preços na ata não obriga a Prefeitura Municipal de Monte 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.

11 - DO FORNECIMENTO DO OBJETO DA LICITAÇÃO

11.1 - A entrega do objeto desta licitação deverá obedecer aos seguintes critérios:

11.1.1 - ocorrer em 5 (cinco) dias corridos, contados a partir do recebimento da Autorização de Fornecimento, na Central Municipal de Alimentos, na Rua dos Diamantes, nº 185, correndo por conta da Contratada todas as despesas de transporte, embalagem, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes.

11.1.2 - A empresa fornecedora deverá proceder a entrega de segunda à sexta-feira, no horário das 07:00 às 11:00 horas para vistoria e conferência dos produtos.



11.1.2.1 - A Central de Alimentos reserva-se ao direito de não aceitar entregas fora desses dias e horários visando à otimização dos serviços;

11.2 - As parcelas deverão ser entregues em quantidades de acordo com as necessidades de consumo, acompanhada da nota fiscal.

11.3 - Constatada qualquer irregularidade na entrega dos produtos, a empresa contratada, obrigar-se-á a trocá-los imediatamente, sob pena de sujeitar-se a aplicação das multas ou rescisão da Ata de Registro de Preço nos termos legais.

11.4 - A empresa adjudicatária obriga-se a entregar qualquer que seja a quantidade dos produtos dos preços registrados, não sendo admitido o acúmulo de pedidos para entrega posterior.

11.5 - Só serão emitidos atestados de recebimento se os kits alimentação entregues estiverem plenamente de acordo com as especificações constantes deste edital e seus anexos.

12 - DO RECEBIMENTO DO OBJETO DA LICITAÇÃO

12.1 - Na impossibilidade de se examinar detalhadamente os produtos no momento da entrega, estes serão recebidos provisoriamente em até 5 (cinco) dias úteis da data do feito, cuja comprovação dar-se-á através de aposição de carimbo próprio em qualquer espaço da nota fiscal.

12.2 - O recebimento definitivo do objeto dar-se-á no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após o recebimento provisório, desde que o responsável pela tarefa conclua pela conformidade e aceitação das especificações e quantidades contratadas, mediante recibo passado no verso do documento fiscal correspondente.

12.2.1 - Na hipótese de confirmação de defeitos ou divergências quanto às características dos produtos contratados, será concedido o prazo de 5 (cinco) dias corridos para a sua substituição, vedada a aplicação de qualquer penalidade durante esse período.

12.2.2 - Caso seja constatada diferença a menor de quantidades, o prazo máximo para a complementação será de 5 (cinco) dias, com início a partir da notificação.

13 - DA FORMA DE PAGAMENTO

13.1 - O pagamento pelo fornecimento do objeto desta licitação será efetuado em 30 (trinta) dias, contados a partir da efetiva entrega dos produtos, atestada pelo recibo de que trata o **item 12.2** anterior.

13.2 - O pagamento será processado através de ordem ou depósito bancário em conta corrente indicada pela empresa contratada.

13.3 - Conforme o protocolo ICMS 42/09, ficam obrigados a emitir Nota Fiscal Eletrônica – NF-e, modelo 55, em substituição à Nota Fiscal, modelo 1 ou 1-A, os contribuintes que, independentemente da atividade econômica exercida, realizem operações destinadas à Administração Pública direta ou indireta.



PREFEITURA DE MONTE ALTO



13.4 - Não será iniciada a contagem de prazo, caso os documentos fiscais apresentados ou outros necessários à liquidação da despesa contenham incorreções.

13.5 - A contagem do prazo para pagamento considerará dias corridos e terá início e encerramento em dias de expediente normal na sede administrativa da Prefeitura Municipal de Monte Alto.

13.6 - O pagamento efetuado em desacordo com o estabelecido no antecedente item 13.1, será compensado por juros moratórios, à razão de 0,5% (meio por cento) ao mês, calculados "pró rata tempore" em relação ao atraso verificado.

14 - DAS SANÇÕES

14.1 - Ficará impedida de licitar e contratar com a Prefeitura Municipal de Monte Alto, pelo prazo de 5 (cinco) anos, ou, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, a pessoa física ou jurídica que praticar quaisquer atos previstos no artigo 7º, da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2.002, c.c o artigo 9º, do Decreto nº 2.041, de 11 de março de 2.005.

14.2 - A sanção de que trata o item anterior poderá ser aplicada juntamente com as multas moratórias previstas no Decreto nº 1.624, de 26 de junho de 2.001, integrante deste Edital, garantido o exercício da prévia e ampla defesa.

15 - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

15.2 - Os casos omissos serão solucionados pelo Pregoeiro e as questões relativas ao sistema, pela Coordenadoria de Compras Eletrônicas, da Secretaria Estadual da Fazenda e Planejamento.

15.3 - Das sessões públicas de processamento do Pregão serão lavradas atas circunstanciadas a serem assinadas pelo Pregoeiro e pela equipe de apoio.

15.4 - O sistema manterá sigilo quanto à identidade das licitantes:

15.4.1 - Para o Pregoeiro, até a etapa de negociação com o autor da melhor oferta;

15.4.2 - Para os demais participantes, até a etapa de habilitação;

15.5 - Será excluído do certame o licitante que, por quaisquer meios, antes ou durante a sessão pública, franqueie, permita ou possibilite a sua identificação para a Administração municipal, para o Pregoeiro ou para os demais participantes em qualquer momento, desde a publicação do aviso até a conclusão da etapa de negociação, especialmente no preenchimento do formulário eletrônico para a entrega das propostas.

15.6 - A exclusão de que trata o item anterior dar-se-á por meio de desclassificação do licitante na etapa "Análise de Propostas" e/ou pela não aceitabilidade do preço pelo pregoeiro na etapa "Análise da Aceitabilidade de Preço".



PREFEITURA DE MONTE ALTO



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

15.7.1 - As falhas passíveis de saneamento na documentação apresentada pelo licitante são aquelas cujo conteúdo retrate situação fática ou jurídica já existente na data da abertura da sessão pública deste Pregão.

15.7.2 - O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

15.8 - O resultado deste Pregão e os demais atos pertinentes a esta licitação, sujeitos à publicação, serão divulgados no Diário Oficial do Município e nos sítios eletrônicos: www.montealto.sp.gov.br e www.bec.sp.gov.br.

15.9 - Os prazos indicados neste Edital em dias corridos, quando vencidos em dia não útil, prorrogam-se para o dia útil subsequente.

15.10 - Para dirimir quaisquer questões decorrentes desta licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca de Monte Alto.

Monte Alto, 15 de dezembro de 2.022.

Maria Helena Aguiar Rettondini
Prefeita



ANEXO I - MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 161/2.022
PROC. SA/DL Nº 229/2.022

Apresentamos nossa proposta para o registro de preços de carnes e derivados, de conformidade com as regras editalícias estabelecidas no edital pertinente:

Itens abertos à participação de todas as licitantes interessadas						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO*	UNID	QTD. ESTIMADA	MARCA OFERTADA	VALOR UNITÁRIO OFERTADO R\$	SUBTOTAL R\$
1	ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA, CONGELADA: Consistência, congelada. Transportada e conservada em temperatura igual ou menor que -12°C, em veículo próprio (caminhão-baú) devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária do produto. Ingredientes: carne bovina, água, proteína de soja, sal, especiarias desidratadas, carboidratos, aromas naturais, estabilizante, realçador de sabor, antioxidante e acidulante. A formulação poderá conter outros ingredientes permitidos e que garantam a qualidade final do produto para consumo. Peso médio unitário entre 15 e 25gramas. Produto com cor, sabor e odor próprios; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, que possa altera-lo ou encobrir alguma alteração. Embalagem primária, contendo de 01 à 05kg do produto, saco plástico, atóxico, transparente, e resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Apresentar rotulagem de acordo com legislação vigente, com registro nos órgãos de inspeção sanitária, identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA, peso líquido, marca do fabricante do produto, lote, data de fabricação e validade. Embalagem	KG	3.900			



PREFEITURA DE MONTE ALTO



	secundária, caixa de papelão reforçado. Validade mínima de 03 meses à partir da data de entrega, e data de fabricação máxima de 30 dias. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Adm. determinados pelo Mapa e Anvisa. (Enviar 02 amostras)					
2	BACON RESFRIADO, DEFUMADO, EM PEÇA: Consistência, resfriado. Transportado e conservado em temperatura igual ou menor que 7°C, em veículo próprio (caminhão-baú) devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária do produto. Ingredientes: toucinho preparado com carne curada de suíno defumado, sem costela, em manta. Produto com cor, sabor e odor próprios; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Embalagem primária, contendo até 01 kg do produto, saco plástico termo encolhível, com fechamento à vácuo, atóxico, transparente e resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Apresentar rotulagem de acordo com legislação vigente, com registro nos órgãos de inspeção sanitária, identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: BACON DEFUMADO RESFRIADO, peso líquido, marca do fabricante do produto, lote, data de fabricação e validade. Embalagem secundária, caixa de papelão reforçado. Validade mínima de 72 dias a partir da data de entrega, e data de fabricação máxima de 30 dias. Suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 21/00, decreto 12.486/78, In 22/05; Resolução Rdc 12/01 (anvisa) e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. admin. determinados pelo mapa e Anvisa.	KG	20			



(Enviar 02 amostras)						
3	<p>BISTECA SUÍNA, CORTADA EM BIFES CONGELADA: Consistência, congelada. A carne suína deverá conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de cartilagens e conter no máximo 3% de aponevroses, com no máximo 10% de água. Transportada e conservada em temperatura igual ou menor que -12°C, em veículo próprio (caminhão-baú) devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária do produto. Deve apresentar cor, sabor e odor próprios da carne, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, e manipulados em condições higiênicas; livre de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; parasitas, superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal e indícios de fermentação pútrida; sem pele. Embalagem primária, contendo bifes de primeira qualidade, pesando de 01 à 03 kg, saco plástico, termo-encolhível, com fechamento à vácuo, atóxico, transparente e resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Apresentar rotulagem de acordo com legislação vigente, contendo nome e endereço do abatedouro, registro nos órgãos de inspeção sanitária, identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CARNE SUÍNA BISTECA CONGELADA, peso líquido, marca do fabricante do produto, lote, data de fabricação e validade. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado. Validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega, e data de fabricação máxima de 30 dias. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Adm. determinados pelo Mapa e Anvisa.</p>	KG	150			



PREFEITURA DE MONTE ALTO



4	<p>CARNE BOVINA, ACÉM RESFRIADO, PEÇA INTEIRA, DE 03 A 05 KG: Consistência, resfriada. Transportada e conservada em temperatura igual ou menor que 7°C, em veículo próprio (caminhão-baú) devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária do produto. Deve apresentar cor, sabor e odor próprios da carne; proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, e manipulados em condições higiênicas; apresentar aspecto firme, consistente e não pegajoso; e estar livre de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; parasitas, manchas esverdeadas, e indícios de fermentação pútrida. Embalagem primária, saco plástico termo encolhível, com fechamento à vácuo, atóxico, transparente e resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Apresentar rotulagem de acordo com legislação vigente, contendo nome e endereço do abatedouro, registro nos órgãos de inspeção sanitária, identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CARNE BOVINA ACEM RESFRIADO PEÇA INTEIRA, peso líquido, marca do fabricante do produto, lote, data de fabricação e validade. Embalagem secundária, caixa de papelão reforçado. Validade mínima de 48 dias a partir da data de entrega. Suas condições deverão estar de acordo com Decreto 9.013/17, Instrução Normativa 22/05, Portaria 304/96; Rdc 12/01, Rdc 259/02 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Adm. determinados pelo Mapa e Anvisa.</p>	KG	6.010			
5	<p>CARNE BOVINA, COSTELA EM TIRAS, CONGELADA: Consistência, congelada. Tiras de costela bovina com osso,</p>	KG	3.430			



PREFEITURA DE MONTE ALTO



	<p>devido conter no máximo 10% de sebo e gordura. Transportada e conservada em temperatura igual ou menor que -12°C, em veículo próprio (caminhão-baú) devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária do produto. Deve apresentar cor, sabor e odor próprios da carne; proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, e manipulados em condições higiênicas; apresentar aspecto firme, consistente e não pegajoso; e estar livre de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; parasitas, manchas esverdeadas, e indícios de fermentação pútrida. Embalagem primária, saco plástico termo encolhível, com fechamento à vácuo, atóxico, transparente e resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Apresentar rotulagem de acordo com legislação vigente, contendo nome e endereço do abatedouro, registro nos órgãos de inspeção sanitária, identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CARNE BOVINA COSTELA EM TIRAS CONGELADA, peso líquido, marca do fabricante do produto, lote, data de fabricação e validade. Embalagem secundária, caixa de papelão reforçada. Validade mínima de 03 meses, a partir da data de entrega, e data de fabricação máxima de 30dias. Suas especificações deverão estar de acordo com a nta-3(decreto 12486 de 20/10/78) e (ma.2244/97). Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Adm. determinados pelo Mapa e Anvisa. (Enviar 02 amostras)</p>				
6	<p>CARNE BOVINA, COXÃO DURO RESFRIADO, PEÇA INTEIRA, DE 03 A 05 KG: Consistência resfriada.</p>	KG	9.530		



PREFEITURA DE MONTE ALTO



	<p>Transportada e conservada em temperatura igual ou menor que 7°C, em veículo próprio (caminhão-baú) devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária do produto. Deve apresentar cor, sabor e odor próprios da carne; proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, e manipulados em condições higiênicas; apresentar aspecto firme, consistente e não pegajoso; e estar livre de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; parasitas, manchas esverdeadas, e indícios de fermentação pútrida. Embalagem primária, saco plástico termo encolhível, com fechamento a vácuo, atóxico, transparente e resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Apresentar rotulagem de acordo com legislação vigente, contendo nome e endereço do abatedouro, registro nos órgãos de inspeção sanitária, identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CARNE BOVINA COXÃO DURO RESFRIADO PEÇA INTEIRA, peso líquido, marca do fabricante do produto, lote, data de fabricação e validade. Embalagem secundária, caixa de papelão reforçado. Validade mínima de 48 dias a partir da data de entrega. Suas condições deverão estar de acordo com Decreto 9.013/17, Instrução Normativa 22/05, Portaria 304/96; Rdc 12/01, Rdc 259/02 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Adm. determinados pelo Mapa e Anvisa.</p>				
7	<p>CARNE BOVINA, COXÃO MOLE RESFRIADO, PEÇA INTEIRA DE 03 A 05KG: Consistência resfriada. Transportada e conservada em temperatura igual ou menor que 7°C, em</p>	KG	9.080		



PREFEITURA DE MONTE ALTO



	<p>veículo próprio (caminhão-baú) devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária do produto. Deve apresentar cor, sabor e odor próprios da carne; proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, e manipulados em condições higiênicas; apresentar aspecto firme, consistente e não pegajoso; e estar livre de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; parasitas, manchas esverdeadas, e indícios de fermentação pútrida. Embalagem primária, saco plástico termo encolhível, com fechamento a vácuo, atóxico, transparente e resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Apresentar rotulagem de acordo com legislação vigente, contendo nome e endereço do abatedouro, registro nos órgãos de inspeção sanitária, identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CARNE BOVINA COXÃO MOLE RESFRIADO PEÇA INTEIRA, peso líquido, marca do fabricante do produto, lote, data de fabricação e validade. Embalagem secundária, caixa de papelão reforçado. Validade mínima de 48 dias a partir da data de entrega. Suas condições deverão estar de acordo com Decreto 9.013/17, Instrução Normativa 22/05, Portaria 304/96; Rdc 12/01, Rdc 259/02 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Adm. determinados pelo Mapa e Anvisa.</p>				
8	<p>CARNE BOVINA, PATINHO TRASEIRO RESFRIADO, PEÇA INTEIRA DE 03 A 05KG: Consistência, resfriada. Transportada e conservada em temperatura igual ou menor que 7°C, em veículo próprio (caminhão-baú) devidamente higienizado em seu interior a</p>	KG	17.720		



PREFEITURA DE MONTE ALTO



	<p>fim de manter a qualidade higiênico-sanitária do produto. Deve apresentar cor, sabor e odor próprios da carne; proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, e manipulados em condições higiênicas; apresentar aspecto firme, consistente e não pegajoso; e estar livre de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; parasitas, manchas esverdeadas, e indícios de fermentação pútrida. Embalagem primária, saco plástico termo encolhível, com fechamento à vácuo, atóxico, transparente e resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Apresentar rotulagem de acordo com legislação vigente, contendo nome e endereço do abatedouro, registro nos órgãos de inspeção sanitária, identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CARNE BOVINA PATINHO TRASEIRO RESFRIADO PEÇA INTEIRA, peso líquido, marca do fabricante do produto, lote, data de fabricação e validade. Embalagem secundária, caixa de papelão reforçado. Validade mínima de 48 dias a partir da data de entrega. Suas condições deverão estar de acordo com Decreto 9.013/17, Instrução Normativa 22/05, Portaria 304/96; Rdc 12/01, Rdc 259/02 e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Adm. determinados pelo Mapa e Anvisa.</p>				
9	<p>CARNE DE FRANGO, PEITO TIPO SASSAMI, SEM OSSO, CONGELADO IQF: Consistência, congelada; com no máximo 10% de água. Transportada e conservada em temperatura igual ou menor que -12°C, em veículo próprio (caminhão-baú) devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária do produto.</p>	KG	22.880		



PREFEITURA DE MONTE ALTO



	<p>Deve apresentar cor, sabor e odor próprios da carne, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, e manipulados em condições higiênicas; livre de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; parasitas, superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, e indícios de fermentação pútrida; sem pele. Embalagem primária, contendo de 01 à 03 kg do produto, saco plástico, atóxico, transparente e resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Apresentar rotulagem de acordo com legislação vigente, contendo nome e endereço do abatedouro, registro nos órgãos de inspeção sanitária, identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CORTES CONGELADOS DE FRANGO PEITO TIPO SASSAMI SEM OSSO, peso líquido, marca do fabricante do produto, lote, data de fabricação e validade. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega, e data de fabricação máxima de 30 dias. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Adm. determinados pelo Mapa e Anvisa.</p>					
10	<p>CARNE DE FRANGO, SOBRECOXA CONGELADA, IQF: Consistência, congelada; com no máximo 10% de água. Transportada e conservada em temperatura igual ou menor que - 12°C, em veículo próprio (caminhão-baú) devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária do produto. Deve apresentar cor, sabor e odor próprios da carne, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, e manipulados em condições higiênicas; livre de qualquer substância contaminante que</p>	KG	28.050			



	<p>possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; parasitas, superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal e indícios de fermentação pútrida; sem excesso de pele. Embalagem primária, contendo de 01 à 03 kg do produto, saco plástico, atóxico, transparente e resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Apresentar rotulagem de acordo com legislação vigente, contendo nome e endereço do abatedouro, registro nos órgãos de inspeção sanitária, identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CORTES CONGELADOS DE FRANGO SOBRECOXA, peso líquido, marca do fabricante do produto, lote, data de fabricação e validade. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega, e data de fabricação máxima de 30 dias. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Adm. determinados pelo Mapa e Anvisa.</p>					
11	<p>CARNE DE FRANGO, TEMPERADA, EMPANADA, MOLDADA, CONGELADA, COM LEGUMES: Consistência, congelada. Transportada e conservada em temperatura igual ou menor que - 12°C, em veículo próprio (caminhão-baú) devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária do produto. Ingredientes: produto mecanicamente separado de frango e adicionado de legumes, empanado e congelado. Apresentar na composição centesimal até 500mg de sódio/100g do produto. A formulação poderá conter outros ingredientes permitidos e que garantam a qualidade final do produto para consumo. Peso médio unitário de aproximadamente 25g cada. Produto com cor, sabor e odor próprios; livre de parasitas e de qualquer</p>	KG	3.840			



PREFEITURA DE MONTE ALTO



	<p>substância contaminante, que possa altera-lo ou encobrir alguma alteração. Embalagem primária, contendo de 01 à 05kg do produto, saco plástico, atóxico, transparente, e resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Apresentar rotulagem de acordo com legislação vigente, com registro nos órgãos de inspeção sanitária, identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CARNE DE FRANGO EMPANADA MOLDADA COM LEGUMES, peso líquido, marca do fabricante do produto, lote, data de fabricação e validade. Embalagem secundária, caixa de papelão reforçado. Validade mínima de 06 meses à partir da data de entrega, e data de fabricação máxima de 30 dias. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Adm. determinados pelo Mapa e Anvisa. (Enviar 02 amostras).</p>					
12	<p>CARNE SUÍNA, COSTELINHA CONGELADA, EM PEÇAS SERRADAS: Consistência, congelada. Tiras de costelinha suína com osso, de qualidade, serradas, sem sal, com no máximo 10% de água. Transportada e conservada em temperatura igual ou menor que -12°C, em veículo próprio (caminhão-baú) devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária do produto. Deve apresentar cor, sabor e odor próprios da carne, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, e manipulados em condições higiênicas; livre de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; parasitas, superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal e indícios de fermentação pútrida; sem pele. Embalagem primária, contendo de 01 à 03kg do produto, saco</p>	KG	150			



	<p>plástico, termo-encolhível, com fechamento à vácuo, atóxico, transparente e resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Apresentar rotulagem de acordo com legislação vigente, contendo nome e endereço do abatedouro, registro nos órgãos de inspeção sanitária, identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CARNE SUÍNA COSTELINHA COM OSSO CONGELADA, peso líquido, marca do fabricante do produto, lote, data de fabricação e validade. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado. Validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega, e data de fabricação máxima de 30 dias. Suas condições deverão estar de acordo com a nta-4 (decreto 12486 de 20/10/78) e (ma.2244/97); port.304 de 22/04/ 96, port. 90,port89 de 15/02/96. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Adm. determinados pelo Mapa e Anvisa.</p>					
13	<p>CARNE SUÍNA, PERNIL DESOSSADO, CONGELADO, PEÇA INTEIRA, DE 03 A 05 KG: Consistência, congelada. A carne suína deverá conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de cartilagens e de ossos, e conter no máximo 3% de aponevroses, com no máximo 10% de água. Transportada e conservada em temperatura igual ou menor que -12°C, em veículo próprio (caminhão-baú) devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária do produto. Deve apresentar cor, sabor e odor próprios da carne, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, e manipulados em condições higiênicas; livre de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; parasitas, superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência</p>	KG	11.680			



	<p>anormal e indícios de fermentação pútrida; sem pele. Embalagem primária, contendo peça inteira de 03 à 05kg do produto, saco plástico, termo-encolhível, com fechamento à vácuo, atóxico, transparente e resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Apresentar rotulagem de acordo com legislação vigente, contendo nome e endereço do abatedouro, registro nos órgãos de inspeção sanitária, identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CARNE SUÍNA PERNIL DESOSSADO CONGELADO PEÇA INTEIRA, peso líquido, marca do fabricante do produto, lote, data de fabricação e validade. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega, e data de fabricação máxima de 30 dias. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Adm. determinados pelo Mapa e Anvisa.</p>					
14	<p>HAMBURGUER DE CARNE BOVINA, 56G CADA UNIDADE: Consistência, congelada. Transportada e conservada em temperatura igual ou menor que -12°C, em veículo próprio (caminhão-baú) devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária do produto. Ingredientes: carne bovina, água, proteína de soja, maltodextrina, sal, cebola, aromatizantes e estabilizantes. A formulação poderá conter outros ingredientes permitidos e que garantam a qualidade final do produto para consumo. Peso unitário de 56grama. Produto com cor, sabor e odor próprios; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, que possa altera-lo ou encobrir alguma alteração. Embalagem primária: embalado individualmente, e sobreposto em camadas interfolhadas, em saco plástico,</p>	KG	2.180			



PREFEITURA DE MONTE ALTO



	<p>atóxico, transparente, e resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Apresentar rotulagem de acordo com legislação vigente, com registro nos órgãos de inspeção sanitária, identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: HAMBÚRGUER DE CARNE BOVINA, peso líquido, marca do fabricante do produto, lote, data de fabricação e validade. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado. Validade mínima de 02 meses à partir da data de entrega, e data de fabricação máxima de 30 dias. Suas condições deverão estar de acordo com a Nta-76 (dec.12486 de 20/10/78) e (ma.2244/97) ; portaria N° 20 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela sec agr. (Enviar 02 amostras)</p>					
15	<p>LINGÜIÇA CALABRESA DEFUMADA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, MISTA: Consistência, resfriada. Transportada e conservada em temperatura igual ou menor que 7°C, em veículo próprio (caminhão-baú) devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária do produto. Ingredientes: Carne suína, carne mecanicamente separada de ave, gordura suína, água, proteína de soja, sal, especiarias, alho e pimenta-calabresa, regulador de acidez, estabilizantes, e realçador de sabor. Deverá conter no máximo 34g de Gorduras totais em 100 g de alimento. A formulação poderá conter outros ingredientes permitidos e que garantam a qualidade final do produto para consumo. Produto com cor, sabor e odor próprios; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, que possa altera-lo ou encobrir alguma</p>	KG	2.770			



	<p>alteração. Embalagem primária, contendo de 02 à 03kg do produto, saco plástico, termo-encolhível, com fechamento à vácuo, atóxico, transparente, e resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Apresentar rotulagem de acordo com legislação vigente, com registro nos órgãos de inspeção sanitária, identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA, peso líquido, marca do fabricante do produto, lote, data de fabricação e validade. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado. Validade mínima de 03 meses à partir da data de entrega, e data de fabricação máxima de 30 dias. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela sec agr. (Enviar 02 amostras)</p>					
16	<p>LINGUIÇA FRESCAL SUÍNA, CONGELADA: Consistência, congelada. Transportada e conservada em temperatura igual ou menor que -12°C, em veículo próprio (caminhão-baú) devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária do produto. Ingredientes: carne suína, água, sal, açúcar, cebola, pimenta branca, alho, extrato de alecrim, coentro, noz-moscada, estabilizantes, realçador de sabor e conservantes. A formulação poderá conter outros ingredientes permitidos e que garantam a qualidade final do produto para consumo. Produto com cor, sabor e odor próprios; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, que possa altera-lo ou encobrir alguma alteração. Embalagem primária, contendo de 01 à 05kg do produto, saco plástico, atóxico, transparente e resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Apresentar</p>	KG	6.360			



	<p>rotulagem de acordo com legislação vigente, com registro nos órgãos de inspeção sanitária, identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: LINGUIÇA FRESCAL SUÍNA, peso líquido, marca do fabricante do produto, lote, data de fabricação e validade. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado. Validade mínima de 03 meses à partir da data de entrega, e data de fabricação máxima de 30 dias. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela sec agr. (Enviar 02 amostras)</p>					
17	<p>MORTADELA DEFUMADA, CONSTITUÍDA DA MISTURA DE CARNES BOVINA E SUÍNA, MISTURADAS E TRITURADAS: Consistência, refrigerada. Transportada e conservada em temperatura igual ou menor que 7°C, em veículo próprio (caminhão-baú) devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária do produto. Ingredientes: carne mecanicamente separada de ave, gordura suína, amido, água, proteína de soja, sal, carne suína, pele de ave, alho, aromatizantes, e condimentos. Apresentando no máximo 10% de cubos de toucinho e até 25% de umidade. A formulação poderá conter outros ingredientes permitidos e que garantam a qualidade final do produto para consumo. Produto com cor, sabor e odor próprios; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Embalagem primária, pesando de 02 à 04 kg, peça única, saco plástico, atóxico, compatível ao contato direto com alimentos. Apresentar rotulagem de acordo com legislação vigente, com registro nos órgãos de inspeção sanitária,</p>	KG	1.250			



PREFEITURA DE MONTE ALTO



	<p>identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: MORTDADELA DEFUMADA, peso líquido, marca do fabricante do produto, lote, data de fabricação e validade. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado. Validade mínima de 20 dias a contar da entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a nta-5 (decreto 12.486 de 20/10/78); instrução normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Adm. determinados pela sec. agr. (Enviar 02 amostras)</p>				
18	<p>PRESUNTO MAGRO, COZIDO, RESFRIADO: Consistência, resfriado. Transportado e conservado em temperatura igual ou menor que 7°C, em veículo próprio (caminhão-baú) devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária do produto. Ingredientes: pernil suíno, água, sal, proteína de soja, maltodextrina, e espessante. A formulação poderá conter outros ingredientes permitidos e que garantam a qualidade final do produto para consumo. Produto com cor, sabor e odor próprios; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, que possa altera-lo ou encobrir alguma alteração. Embalagem primária, pesando de 02 À 04kgs, peca única, saco plástico, atóxico, compatível ao contato direto com alimentos. Apresentar rotulagem de acordo com legislação vigente, com registro nos órgãos de inspeção sanitária, identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: PRESUNTO MAGRO COZIDO, peso líquido, marca do fabricante do produto, lote, data de fabricação e validade. Embalagem secundária: caixa de papelão</p>	KG	5.660		



	reforçado. Validade mínima de 20 dias a contar da entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a nta-8(decreto 12.486 de 20/10/78); instrução normativa n°20 de 31 de julho de 2000 e suas alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Adm. determinados pela sec.agr. (Enviar 02 amostras)					
Item exclusivo para microempresas e empresas de pequeno porte						
19	SALSICHA RESFRIADA: Consistência, resfriada. Transportada e conservada em temperatura igual ou menor que 7°C, em veículo próprio (caminhão-baú) devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária do produto. Ingredientes: carne mecanicamente separada de ave, carne suína, água, gordura suína, proteína de soja, miúdos suínos, sal, amido, açúcar, alho, cebola, pimenta branca, pimenta calabresa, noz-moscada e regulador de acidez. A formulação poderá conter outros ingredientes permitidos e que garantam a qualidade final do produto para consumo. Produto com cor, sabor e odor próprios; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Embalagem primária, pesando de 02 a 05 kg, saco plástico termo encolhível, com fechamento à vácuo, atóxico, transparente e resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Apresentar rotulagem de acordo com legislação vigente, com registro nos órgãos de inspeção sanitária, identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: SALSICHA RESFRIADA, peso líquido, marca do fabricante do produto, lote, data de fabricação e validade. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado.	KG	5.740			



PREFEITURA DE MONTE ALTO



Validade mínima de 03 meses, a contar da entrega, e data de fabricação máxima de 30 dias. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Adm. determinados pelo Mapa e Anvisa. (Enviar 02 amostras)					
VALOR TOTAL OFERTADO					

(*) Os licitantes ficam cientes de que, para efeito de processamento da licitação em ambiente eletrônico, foram adotados os itens BEC mais semelhantes ao descrito neste anexo. Havendo divergência entre a descrição do objeto existente neste anexo e a utilizada pelo Sistema BEC, deve prevalecer o estabelecido no Edital e neste Anexo I - Modelo de Proposta Comercial.

I – O prazo de validade de nossa proposta é de 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data da sessão pública do pregão.

II– Declaramos que o VALOR DE CADA ÍTEM E O TOTAL DA PROPOSTA é irrevogável, e nele estão incluídos:

- a) os tributos, fretes, alimentação, estadia, encargos sociais;
- b) as despesas e obrigações financeiras de qualquer natureza; e,
- c) todos os componentes de custo dos bens necessários à perfeita satisfação do objeto desta licitação.

III – Declaramos, ainda, conhecer integralmente os termos do Edital do Pregão nº 161/2.022 e seus anexos, aos quais nos sujeitamos.

RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE:

ENDEREÇO:

CEP:

FONE:

FAX:

E-MAIL:

CNPJ:

_____, ____ de _____ de 2.022.
(CIDADE)

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL

NOME COMPLETO:

CARGO:

PESSOA CREDENCIADA OU AUTORIZADA PARA ASSINAR O FUTURO CONTRATO

NOME COMPLETO:

CARGO:

CPF:

RG:

Nota: O proponente deverá rubricar a 1ª via desta planilha/proposta.

MODELO - A PROPOSTA DEVE SER EMITIDA EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA LICITANTE



PREFEITURA DE MONTE ALTO



ANEXO II – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ____/2.022

PROCESSO SA/DL Nº ____/2.022

Pela presente Ata de Registro de Preços, de um lado A PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTE ALTO, inscrita no CNPJ/MF sob nº 51.816.247/0001-11, doravante denominada PREFEITURA, representada pelo senhor _____, RG: nº , Secretário(a) _____, de acordo com a atribuição que lhe foi conferida pelo artigo 13, do Decreto nº 2.127, de 11 de outubro de 2.005 e ulteriores alterações, 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 ____/2.022, representada pelo seu _____, senhor _____, portador do RG nº _____, daqui por diante denominada FORNECEDORA, resolvem REGISTRAR os preços, com integral observância da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1.993, com as alterações posteriores e do Decreto nº _____, de ____ de outubro de 2.005 e ulteriores alterações, mediante as cláusulas e condições seguintes:

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 15, da Lei Federal nº 8.666/93, e do Decreto Municipal nº 2.127, de 11 de outubro de 2.005 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	Descrição	Unid.	Quantidade Estimada	Marca	Valor Unitário	Valor Subtotal



2 – DA VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1 – O prazo de validade da presente Ata de Registro de Preços é de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura.

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

3.1 – A FORNECEDORA deverá providenciar a retirada da Autorização 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 Administração de Materiais, 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 Autorização 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 Autorização de Fornecimento/Execução, a FORNECEDORA deverá apresentar cópia autenticada dos seguintes documentos:

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

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

3.2.3 – Certidão Negativa de débitos tributários mobiliários, expedida pelo Departamento de Tributos e Rendas do Município de Monte Alto, ainda que a empresa tenha sede em outro Município. No caso da empresa não estiver inscrita no Cadastro de Contribuintes deste Município, declaração firmada por seu representante legal,



especificando que nada deve à Fazenda de Monte Alto, relativamente aos tributos ou taxas relacionados com o objeto licitado.

3.3 – O prazo para a entrega dos produtos será o constante do termo contratual, da Autorização 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 na _____, localizada 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 de que trata o artigo 73, da Lei Federal nº 8.666/93.

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 – Pelo descumprimento do ajuste, a FORNECEDORA sujeitar-se-á às multas moratórias previstas no Decreto nº 1.624, de 26 de junho de 2.001, garantido o exercício da prévia e ampla defesa.

4.1.1 – Se o impedimento à retirada da Autorização de Fornecimento/Execução ou à assinatura do termo contratual, decorrer da não apresentação dos documentos elencados no item 3.2, da cláusula anterior desta Ata, aplicar-se-á a multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da Nota de Empenho correspondente.



4.1.2 – É cabível, ainda, a aplicação das demais sanções estabelecidas no artigo 87, da Lei Federal nº 8.666/93, com suas posteriores alterações.

5 – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

5.1 – O prazo de pagamento será de ____ (____) dias, a contar da data do efetivo recebimento do objeto, atestado na forma do item 3.4, da cláusula terceira desta Ata.

5.1.1 – A contagem do prazo para pagamento considerará dias corridos e terá início e encerramento em dias de expediente normal na sede administrativa da PREFEITURA.

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.

5.2 - A FORNECEDORA deverá atentar às normas estabelecidas no protocolo ICMS 42/09, que estabelece a obrigação de emitir Nota Fiscal Eletrônica – NF-e, modelo 55, em substituição à Nota Fiscal, modelo 1 ou 1-A, os contribuintes (Exceto MEI) que, independentemente da atividade econômica exercida, realizem operações destinadas à Administração Pública direta ou indireta.

5.3 – 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.



PREFEITURA DE MONTE ALTO



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.

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 Autorização de Fornecimento ou, conforme o caso, do termo contratual.

8 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

8.1 – Para solucionar quaisquer questões oriundas desta Ata é competente, por força de lei, o Foro da Comarca de Monte Alto, 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.

Monte Alto, ____ de _____ de 2.022.

PREFEITURA

FORNECEDORA

TESTEMUNHAS



TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: _____

CONTRATADO: _____

CONTRATO Nº (DE ORIGEM): _____

OBJETO: _____

ADVOGADO (S)/ Nº OAB/email: (*) _____

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

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

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

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

LOCAL e DATA: _____



AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

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

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

Pela contratada:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

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



ANEXO III - MODELO DE DECLARAÇÕES

Pregão Eletrônico nº ___/2.022

Processo SA/DL nº ___/2.022

Eu _____ (nome completo), representante legal da empresa _____ (denominação da pessoa jurídica), participante do Pregão Eletrônico nº ___/2.022 da Prefeitura Municipal de Monte Alto, DECLARO, sob as penas da lei:

a) Nos termos do inciso V do artigo 27 da Lei Federal nº 8.666 de 21 de junho de 2003 e alterações, que a empresa encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal;

b) Estar ciente de que registro(s) no CADIN ESTADUAL (Lei Estadual nº 12.799/08) impede(m) a contratação com esta Prefeitura Municipal;

c) Estar ciente da obrigação de manter o endereço da empresa atualizado junto à Prefeitura de Monte Alto, e de que as notificações e comunicações formais decorrentes da execução das Autorizações de Fornecimento (contrato) serão efetuadas no endereço que constar em seu preâmbulo. Caso a empresa não seja encontrada, será notificada pelo Diário Oficial do Município de Monte Alto;

d) Para microempresas ou empresas de pequeno porte: que a empresa não possui qualquer 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 conheço na íntegra;

e) Estar ciente de que, para efeito de processamento da licitação em ambiente eletrônico, foram adotados os itens BEC mais semelhantes ao descrito no Anexo I. Havendo divergência entre a descrição do objeto existente no Edital e a utilizada pelo Sistema BEC, deve prevalecer o estabelecido no Edital e seus anexos;

f) De que os produtos ofertados estejam com a rotulagem em conformidade com a legislação em vigor, e que se responsabilizam pelo transporte, estocagem e pela manutenção da qualidade físico-química, até a entrega dos produtos;

g) Compromisso de entregar, por ocasião da assinatura da Ata de Registro de Preços, a ficha técnica e laudo bromatológico de todos os itens com preços registrados, conforme subitem 10.5, deste Edital; e

h) De que conhece a obrigação de assinar a Ata de Registro de Preço no prazo definido no Edital e que tem pleno conhecimento das sanções previstas no art. 7º, da Lei Federal nº 10.520/02, em caso de descumprimento da formalização do documento.

_____, de de 2.022.

Nome e assinatura do representante legal
RG nº.....



**ANEXO III – PROTOCOLO DE ENTREGA DE AMOSTRA E MODELO DE
LAUDO DE AVALIAÇÃO DE AMOSTRA**

PREGÃO Nº ____/2.022 – PROCESSO SA/DL Nº ____/2.022

Empresa licitante:

PROTOCOLO DE ENTREGA DE AMOSTRA

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QTD	AMOSTRA ENTREGUE?	
				SIM	NÃO
1	ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA, CONGELADA: Consistência, congelada. Transportada e conservada em temperatura igual ou menor que -12°C, em veículo próprio (caminhão-baú) devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária do produto. Ingredientes: carne bovina, água, proteína de soja, sal, especiarias desidratadas, carboidratos, aromas naturais, estabilizante, realçador de sabor, antioxidante e acidulante. A formulação poderá conter outros ingredientes permitidos e que garantam a qualidade final do produto para consumo. Peso médio unitário entre 15 e 25gramas. Produto com cor, sabor e odor próprios; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, que possa altera-lo ou encobrir alguma alteração. Embalagem primária, contendo de 01 à 05kg do produto, saco plástico, atóxico, transparente, e resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Apresentar rotulagem de acordo com legislação vigente, com registro nos órgãos de inspeção sanitária, identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA, peso líquido, marca do fabricante do produto, lote, data de fabricação e validade. Embalagem	KG	3.900		



PREFEITURA DE MONTE ALTO



	secundária, caixa de papelão reforçado. Validade mínima de 03 meses à partir da data de entrega, e data de fabricação máxima de 30 dias. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Adm. determinados pelo Mapa e Anvisa. (Enviar 02 amostras)				
2	<p>BACON RESFRIADO, DEFUMADO, EM PEÇA: Consistência, resfriado. Transportado e conservado em temperatura igual ou menor que 7°C, em veículo próprio (caminhão-baú) devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária do produto. Ingredientes: toucinho preparado com carne curada de suíno defumado, sem costela, em manta. Produto com cor, sabor e odor próprios; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Embalagem primária, contendo até 01 kg do produto, saco plástico termo encolhível, com fechamento à vácuo, atóxico, transparente e resistente, compatível ao contato direto com alimentos.</p> <p>Apresentar rotulagem de acordo com legislação vigente, com registro nos órgãos de inspeção sanitária, identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: BACON DEFUMADO RESFRIADO, peso líquido, marca do fabricante do produto, lote, data de fabricação e validade. Embalagem secundária, caixa de papelão reforçado. Validade mínima de 72 dias a partir da data de entrega, e data de fabricação máxima de 30 dias. Suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 21/00, decreto 12.486/78, In 22/05; Resolução Rdc 12/01 (anvisa) e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. admin. determinados pelo mapa e Anvisa. (Enviar 02 amostras)</p>	KG	20		



PREFEITURA DE MONTE ALTO



5	<p>CARNE BOVINA, COSTELA EM TIRAS, CONGELADA: Consistência, congelada. Tiras de costela bovina com osso, devendo conter no máximo 10% de sebo e gordura. Transportada e conservada em temperatura igual ou menor que -12°C, em veículo próprio (caminhão-baú) devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária do produto. Deve apresentar cor, sabor e odor próprios da carne; proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, e manipulados em condições higiênicas; apresentar aspecto firme, consistente e não pegajoso; e estar livre de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; parasitas, manchas esverdeadas, e indícios de fermentação pútrida. Embalagem primária, saco plástico termo encolhível, com fechamento à vácuo, atóxico, transparente e resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Apresentar rotulagem de acordo com legislação vigente, contendo nome e endereço do abatedouro, registro nos órgãos de inspeção sanitária, identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CARNE BOVINA COSTELA EM TIRAS CONGELADA, peso líquido, marca do fabricante do produto, lote, data de fabricação e validade. Embalagem secundária, caixa de papelão reforçada. Validade mínima de 03 meses, a partir da data de entrega, e data de fabricação máxima de 30 dias. Suas especificações deverão estar de acordo com a nta-3(decreto 12486 de 20/10/78) e (ma.2244/97). Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Adm. determinados pelo Mapa e Anvisa. (Enviar 02 amostras)</p>	KG	3.430		
---	---	----	-------	--	--



PREFEITURA DE MONTE ALTO



11	<p>CARNE DE FRANGO, TEMPERADA, EMPANADA, MOLDADA, CONGELADA, COM LEGUMES: Consistência, congelada. Transportada e conservada em temperatura igual ou menor que -12°C, em veículo próprio (caminhão-baú) devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária do produto. Ingredientes: produto mecanicamente separado de frango e adicionado de legumes, empanado e congelado. Apresentar na composição centesimal até 500mg de sódio/100g do produto. A formulação poderá conter outros ingredientes permitidos e que garantam a qualidade final do produto para consumo. Peso médio unitário de aproximadamente 25g cada. Produto com cor, sabor e odor próprios; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Embalagem primária, contendo de 01 à 05kg do produto, saco plástico, atóxico, transparente, e resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Apresentar rotulagem de acordo com legislação vigente, com registro nos órgãos de inspeção sanitária, identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CARNE DE FRANGO EMPANADA MOLDADA COM LEGUMES, peso líquido, marca do fabricante do produto, lote, data de fabricação e validade. Embalagem secundária, caixa de papelão reforçado. Validade mínima de 06 meses à partir da data de entrega, e data de fabricação máxima de 30 dias. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Adm. determinados pelo Mapa e Anvisa. (Enviar 02 amostras).</p>	KG	3.840		
----	---	----	-------	--	--



14	<p>HAMBURGUER DE CARNE BOVINA, 56G CADA UNIDADE: Consistência, congelada. Transportada e conservada em temperatura igual ou menor que -12°C, em veículo próprio (caminhão-baú) devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária do produto. Ingredientes: carne bovina, água, proteína de soja, maltodextrina, sal, cebola, aromatizantes e estabilizantes. A formulação poderá conter outros ingredientes permitidos e que garantam a qualidade final do produto para consumo. Peso unitário de 56grama. Produto com cor, sabor e odor próprios; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, que possa altera-lo ou encobrir alguma alteração. Embalagem primária: embalado individualmente, e sobreposto em camadas interfolhadas, em saco plástico, atóxico, transparente, e resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Apresentar rotulagem de acordo com legislação vigente, com registro nos órgãos de inspeção sanitária, identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: HAMBÚRGUER DE CARNE BOVINA, peso líquido, marca do fabricante do produto, lote, data de fabricação e validade. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado. Validade mínima de 02 meses à partir da data de entrega, e data de fabricação máxima de 30 dias. Suas condições deverão estar de acordo com a Nta-76 (dec.12486 de 20/10/78) e (ma.2244/97) ; portaria N° 20 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela sec agr. (Enviar 02 amostras)</p>	KG	2.180		
----	--	----	-------	--	--



PREFEITURA DE MONTE ALTO



15	<p>LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, MISTA: Consistência, resfriada. Transportada e conservada em temperatura igual ou menor que 7°C, em veículo próprio (caminhão-baú) devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária do produto. Ingredientes: Carne suína, carne mecanicamente separada de ave, gordura suína, água, proteína de soja, sal, especiarias, alho e pimenta-calabresa, regulador de acidez, estabilizantes, e realçador de sabor. Deverá conter no máximo 34g de Gorduras totais em 100 g de alimento. A formulação poderá conter outros ingredientes permitidos e que garantam a qualidade final do produto para consumo. Produto com cor, sabor e odor próprios; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, que possa altera-lo ou encobrir alguma alteração. Embalagem primária, contendo de 02 à 03kg do produto, saco plástico, termo-encolhível, com fechamento à vácuo, atóxico, transparente, e resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Apresentar rotulagem de acordo com legislação vigente, com registro nos órgãos de inspeção sanitária, identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA, peso líquido, marca do fabricante do produto, lote, data de fabricação e validade. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado. Validade mínima de 03 meses à partir da data de entrega, e data de fabricação máxima de 30 dias. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela sec agr. (Enviar 02 amostras)</p>	KG	2.770		
----	--	----	-------	--	--



16	<p>LINGUIÇA FRESCAL SUÍNA, CONGELADA: Consistência, congelada. Transportada e conservada em temperatura igual ou menor que -12°C, em veículo próprio (caminhão-baú) devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária do produto. Ingredientes: carne suína, água, sal, açúcar, cebola, pimenta branca, alho, extrato de alecrim, coentro, noz-moscada, estabilizantes, realçador de sabor e conservantes. A formulação poderá conter outros ingredientes permitidos e que garantam a qualidade final do produto para consumo. Produto com cor, sabor e odor próprios; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Embalagem primária, contendo de 01 à 05kg do produto, saco plástico, atóxico, transparente e resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Apresentar rotulagem de acordo com legislação vigente, com registro nos órgãos de inspeção sanitária, identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: LINGUIÇA FRESCAL SUÍNA, peso líquido, marca do fabricante do produto, lote, data de fabricação e validade. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado. Validade mínima de 03 meses à partir da data de entrega, e data de fabricação máxima de 30 dias. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela sec agr. (Enviar 02 amostras)</p>	KG	6.360		
----	--	----	-------	--	--



17	<p>MORTADELA DEFUMADA, CONSTITUÍDA DA MISTURA DE CARNES BOVINA E SUÍNA, MISTURADAS E TRITURADAS: Consistência, refrigerada. Transportada e conservada em temperatura igual ou menor que 7°C, em veículo próprio (caminhão-baú) devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária do produto. Ingredientes: carne mecanicamente separada de ave, gordura suína, amido, água, proteína de soja, sal, carne suína, pele de ave, alho, aromatizantes, e condimentos. Apresentando no máximo 10% de cubos de toucinho e até 25% de umidade. A formulação poderá conter outros ingredientes permitidos e que garantam a qualidade final do produto para consumo. Produto com cor, sabor e odor próprios; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Embalagem primária, pesando de 02 à 04 kg, peça única, saco plástico, atóxico, compatível ao contato direto com alimentos. Apresentar rotulagem de acordo com legislação vigente, com registro nos órgãos de inspeção sanitária, identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: MORTADELA DEFUMADA, peso líquido, marca do fabricante do produto, lote, data de fabricação e validade. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado. Validade mínima de 20 dias a contar da entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a nta-5 (decreto 12.486 de 20/10/78); instrução normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Adm. determinados pela sec. agr. (Enviar 02 amostras)</p>	KG	1.250		
----	--	----	-------	--	--



PREFEITURA DE MONTE ALTO



18	<p>PRESUNTO MAGRO, COZIDO, RESFRIADO: Consistência, resfriado. Transportado e conservado em temperatura igual ou menor que 7°C, em veículo próprio (caminhão-baú) devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária do produto. Ingredientes: pernil suíno, água, sal, proteína de soja, maltodextrina, e espessante. A formulação poderá conter outros ingredientes permitidos e que garantam a qualidade final do produto para consumo. Produto com cor, sabor e odor próprios; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Embalagem primária, pesando de 02 À 04kgs, peça única, saco plástico, atóxico, compatível ao contato direto com alimentos. Apresentar rotulagem de acordo com legislação vigente, com registro nos órgãos de inspeção sanitária, identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: PRESUNTO MAGRO COZIDO, peso líquido, marca do fabricante do produto, lote, data de fabricação e validade. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado. Validade mínima de 20 dias a contar da entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a nta-8(decreto 12.486 de 20/10/78); instrução normativa nº20 de 31 de julho de 2000 e suas alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Adm. determinados pela sec.agr. (Enviar 02 amostras)</p>	KG	5.660		
19	<p>SALSICHA RESFRIADA: Consistência, resfriada. Transportada e conservada em temperatura igual ou menor que 7°C, em veículo próprio (caminhão-baú) devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária do produto. Ingredientes: carne mecanicamente separada de ave, carne suína, água, gordura suína, proteína de soja, miúdos suínos, sal, amido, açúcar, alho, cebola, pimenta branca,</p>	KG	5.740		



<p>pimenta calabresa, noz-moscada e regulador de acidez. A formulação poderá conter outros ingredientes permitidos e que garantam a qualidade final do produto para consumo. Produto com cor, sabor e odor próprios; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, que possa altera-lo ou encobrir alguma alteração. Embalagem primária, pesando de 02 a 05 kg, saco plástico termo encolhível, com fechamento à vácuo, atóxico, transparente e resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Apresentar rotulagem de acordo com legislação vigente, com registro nos órgãos de inspeção sanitária, identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: SALSICHA RESFRIADA, peso líquido, marca do fabricante do produto, lote, data de fabricação e validade. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado. Validade mínima de 03 meses, a contar da entrega, e data de fabricação máxima de 30 dias. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Adm. determinados pelo Mapa e Anvisa. (Enviar 02 amostras)</p>				
---	--	--	--	--

Monte Alto, ___ de _____ de 2.022.

MODELO DE LAUDO DE AVALIAÇÃO DE AMOSTRA

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID	QTD	AMOSTRA	
				APROVADA	REPROVADA
1	ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA, CONGELADA: Consistência, congelada. Transportada e conservada em temperatura igual ou menor que -12°C, em veículo próprio (caminhão-baú) devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária do produto. Ingredientes: carne bovina, água, proteína de soja, sal, especiarias desidratadas, carboidratos,	KG	3.900		



PREFEITURA DE MONTE ALTO



<p>aromas naturais, estabilizante, realçador de sabor, antioxidante e acidulante. A formulação poderá conter outros ingredientes permitidos e que garantam a qualidade final do produto para consumo. Peso médio unitário entre 15 e 25gramas. Produto com cor, sabor e odor próprios; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, que possa altera-lo ou encobrir alguma alteração. Embalagem primária, contendo de 01 à 05kg do produto, saco plástico, atóxico, transparente, e resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Apresentar rotulagem de acordo com legislação vigente, com registro nos órgãos de inspeção sanitária, identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA, peso líquido, marca do fabricante do produto, lote, data de fabricação e validade. Embalagem secundária, caixa de papelão reforçado. Validade mínima de 03 meses à partir da data de entrega, e data de fabricação máxima de 30 dias. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Adm. determinados pelo Mapa e Anvisa. (Enviar 02 amostras)</p>				
---	--	--	--	--



PREFEITURA DE MONTE ALTO



2	<p>BACON RESFRIADO, DEFUMADO, EM PEÇA: Consistência, resfriado. Transportado e conservado em temperatura igual ou menor que 7°C, em veículo próprio (caminhão-baú) devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária do produto. Ingredientes: toucinho preparado com carne curada de suíno defumado, sem costela, em manta. Produto com cor, sabor e odor próprios; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Embalagem primária, contendo até 01 kg do produto, saco plástico termo encolhível, com fechamento à vácuo, atóxico, transparente e resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Apresentar rotulagem de acordo com legislação vigente, com registro nos órgãos de inspeção sanitária, identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: BACON DEFUMADO RESFRIADO, peso líquido, marca do fabricante do produto, lote, data de fabricação e validade. Embalagem secundária, caixa de papelão reforçado. Validade mínima de 72 dias a partir da data de entrega, e data de fabricação máxima de 30 dias. Suas condições deverão estar de acordo com a instrução normativa 21/00, decreto 12.486/78, In 22/05; Resolução Rdc 12/01 (Anvisa) e alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. admin. determinados pelo mapa e Anvisa. (Enviar 02 amostras)</p>	KG	20		
5	<p>CARNE BOVINA, COSTELA EM TIRAS, CONGELADA: Consistência, congelada. Tiras de costela bovina com osso, devendo conter no máximo 10% de sebo e gordura. Transportada e conservada em temperatura igual ou menor que -12°C, em veículo próprio (caminhão-baú) devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária do produto. Deve apresentar cor, sabor e odor próprios da</p>	KG	3.430		



PREFEITURA DE MONTE ALTO



<p>carne; proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, e manipulados em condições higiênicas; apresentar aspecto firme, consistente e não pegajoso; e estar livre de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; parasitas, manchas esverdeadas, e indícios de fermentação pútrida. Embalagem primária, saco plástico termo encolhível, com fechamento à vácuo, atóxico, transparente e resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Apresentar rotulagem de acordo com legislação vigente, contendo nome e endereço do abatedouro, registro nos órgãos de inspeção sanitária, identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CARNE BOVINA COSTELA EM TIRAS CONGELADA, peso líquido, marca do fabricante do produto, lote, data de fabricação e validade. Embalagem secundária, caixa de papelão reforçada. Validade mínima de 03 meses, a partir da data de entrega, e data de fabricação máxima de 30dias. Suas especificações deverão estar de acordo com a nta-3(decreto 12486 de 20/10/78) e (ma.2244/97). Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Adm. determinados pelo Mapa e Anvisa. (Enviar 02 amostras)</p>				
--	--	--	--	--



11	<p>CARNE DE FRANGO, TEMPERADA, EMPANADA, MOLDADA, CONGELADA, COM LEGUMES: Consistência, congelada. Transportada e conservada em temperatura igual ou menor que -12°C, em veículo próprio (caminhão-baú) devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária do produto. Ingredientes: produto mecanicamente separado de frango e adicionado de legumes, empanado e congelado. Apresentar na composição centesimal até 500mg de sódio/100g do produto. A formulação poderá conter outros ingredientes permitidos e que garantam a qualidade final do produto para consumo. Peso médio unitário de aproximadamente 25g cada. Produto com cor, sabor e odor próprios; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Embalagem primária, contendo de 01 à 05kg do produto, saco plástico, atóxico, transparente, e resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Apresentar rotulagem de acordo com legislação vigente, com registro nos órgãos de inspeção sanitária, identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CARNE DE FRANGO EMPANADA MOLDADA COM LEGUMES, peso líquido, marca do fabricante do produto, lote, data de fabricação e validade. Embalagem secundária, caixa de papelão reforçado. Validade mínima de 06 meses à partir da data de entrega, e data de fabricação máxima de 30 dias. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Adm. determinados pelo Mapa e Anvisa. (Enviar 02 amostras).</p>	KG	3.840		
----	---	----	-------	--	--



PREFEITURA DE MONTE ALTO



14	<p>HAMBURGUER DE CARNE BOVINA, 56G CADA UNIDADE: Consistência, congelada. Transportada e conservada em temperatura igual ou menor que -12°C, em veículo próprio (caminhão-baú) devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária do produto. Ingredientes: carne bovina, água, proteína de soja, maltodextrina, sal, cebola, aromatizantes e estabilizantes. A formulação poderá conter outros ingredientes permitidos e que garantam a qualidade final do produto para consumo. Peso unitário de 56grama. Produto com cor, sabor e odor próprios; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, que possa altera-lo ou encobrir alguma alteração. Embalagem primária: embalado individualmente, e sobreposto em camadas interfolhadas, em saco plástico, atóxico, transparente, e resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Apresentar rotulagem de acordo com legislação vigente, com registro nos órgãos de inspeção sanitária, identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: HAMBÚRGUER DE CARNE BOVINA, peso líquido, marca do fabricante do produto, lote, data de fabricação e validade. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado. Validade mínima de 02 meses à partir da data de entrega, e data de fabricação máxima de 30 dias. Suas condições deverão estar de acordo com a Nta-76 (dec.12486 de 20/10/78) e (ma.2244/97) ; portaria N° 20 de 31 de julho de 2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela sec agr. (Enviar 02 amostras)</p>	KG	2.180		
----	--	----	-------	--	--



PREFEITURA DE MONTE ALTO



15	<p>LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, MISTA: Consistência, resfriada. Transportada e conservada em temperatura igual ou menor que 7°C, em veículo próprio (caminhão-baú) devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária do produto. Ingredientes: Carne suína, carne mecanicamente separada de ave, gordura suína, água, proteína de soja, sal, especiarias, alho e pimenta-calabresa, regulador de acidez, estabilizantes, e realçador de sabor. Deverá conter no máximo 34g de Gorduras totais em 100 g de alimento. A formulação poderá conter outros ingredientes permitidos e que garantam a qualidade final do produto para consumo. Produto com cor, sabor e odor próprios; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, que possa altera-lo ou encobrir alguma alteração. Embalagem primária, contendo de 02 à 03 kg do produto, saco plástico, termo-encolhível, com fechamento à vácuo, atóxico, transparente, e resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Apresentar rotulagem de acordo com legislação vigente, com registro nos órgãos de inspeção sanitária, identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA, peso líquido, marca do fabricante do produto, lote, data de fabricação e validade. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado. Validade mínima de 03 meses à partir da data de entrega, e data de fabricação máxima de 30 dias. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela sec agr. (Enviar 02 amostras)</p>	KG	2.770		
----	---	----	-------	--	--



PREFEITURA DE MONTE ALTO



16	<p>LINGUIÇA FRESCAL SUÍNA, CONGELADA: Consistência, congelada. Transportada e conservada em temperatura igual ou menor que -12°C, em veículo próprio (caminhão-baú) devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária do produto. Ingredientes: carne suína, água, sal, açúcar, cebola, pimenta branca, alho, extrato de alecrim, coentro, noz-moscada, estabilizantes, realçador de sabor e conservantes. A formulação poderá conter outros ingredientes permitidos e que garantam a qualidade final do produto para consumo. Produto com cor, sabor e odor próprios; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, que possa altera-lo ou encobrir alguma alteração.</p> <p>Embalagem primária, contendo de 01 à 05kg do produto, saco plástico, atóxico, transparente e resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Apresentar rotulagem de acordo com legislação vigente, com registro nos órgãos de inspeção sanitária, identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: LINGUIÇA FRESCAL SUÍNA, peso líquido, marca do fabricante do produto, lote, data de fabricação e validade. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado. Validade mínima de 03 meses à partir da data de entrega, e data de fabricação máxima de 30 dias. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela sec agr.</p> <p>(Enviar 02 amostras)</p>	KG	6.360		
----	--	----	-------	--	--



17	<p>MORTADELA DEFUMADA, CONSTITUÍDA DA MISTURA DE CARNES BOVINA E SUÍNA, MISTURADAS E TRITURADAS: Consistência, refrigerada. Transportada e conservada em temperatura igual ou menor que 7°C, em veículo próprio (caminhão-baú) devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária do produto. Ingredientes: carne mecanicamente separada de ave, gordura suína, amido, água, proteína de soja, sal, carne suína, pele de ave, alho, aromatizantes, e condimentos. Apresentando no máximo 10% de cubos de toucinho e até 25% de umidade. A formulação poderá conter outros ingredientes permitidos e que garantam a qualidade final do produto para consumo. Produto com cor, sabor e odor próprios; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Embalagem primária, pesando de 02 à 04 kg, peça única, saco plástico, atóxico, compatível ao contato direto com alimentos. Apresentar rotulagem de acordo com legislação vigente, com registro nos órgãos de inspeção sanitária, identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: MORTADELA DEFUMADA, peso líquido, marca do fabricante do produto, lote, data de fabricação e validade. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado. Validade mínima de 20 dias a contar da entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a nta-5 (decreto 12.486 de 20/10/78); instrução normativa nº20 de 31/07/2000 e suas posteriores alterações. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Adm. determinados pela sec. agr. (Enviar 02 amostras)</p>	KG	1.250		
----	--	----	-------	--	--



PREFEITURA DE MONTE ALTO



18	<p>PRESUNTO MAGRO, COZIDO, RESFRIADO: Consistência, resfriado. Transportado e conservado em temperatura igual ou menor que 7°C, em veículo próprio (caminhão-baú) devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária do produto. Ingredientes: pernil suíno, água, sal, proteína de soja, maltodextrina, e espessante. A formulação poderá conter outros ingredientes permitidos e que garantam a qualidade final do produto para consumo. Produto com cor, sabor e odor próprios; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, que possa altera-lo ou encobrir alguma alteração. Embalagem primária, pesando de 02 À 04kgs, peca única, saco plástico, atóxico, compatível ao contato direto com alimentos. Apresentar rotulagem de acordo com legislação vigente, com registro nos órgãos de inspeção sanitária, identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: PRESUNTO MAGRO COZIDO, peso líquido, marca do fabricante do produto, lote, data de fabricação e validade. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado. Validade mínima de 20 dias a contar da entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a nta-8(decreto 12.486 de 20/10/78); instrução normativa nº20 de 31 de julho de 2000 e suas alterações posteriores. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Adm. determinados pela sec.agr. (Enviar 02 amostras)</p>	KG	5.660		
19	<p>SALSICHA RESFRIADA: Consistência, resfriada. Transportada e conservada em temperatura igual ou menor que 7°C, em veículo próprio (caminhão-baú) devidamente higienizado em seu interior a fim de manter a qualidade higiênico-sanitária do produto. Ingredientes: carne mecanicamente separada de ave, carne suína, água, gordura suína, proteína de soja, miúdos suínos, sal, amido, açúcar, alho, cebola, pimenta branca,</p>	KG	5.740		



PREFEITURA DE MONTE ALTO



<p>pimenta calabresa, noz-moscada e regulador de acidez. A formulação poderá conter outros ingredientes permitidos e que garantam a qualidade final do produto para consumo. Produto com cor, sabor e odor próprios; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante, que possa altera-lo ou encobrir alguma alteração. Embalagem primária, pesando de 02 a 05 kg, saco plástico termo encolhível, com fechamento à vácuo, atóxico, transparente e resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Apresentar rotulagem de acordo com legislação vigente, com registro nos órgãos de inspeção sanitária, identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: SALSICHA RESFRIADA, peso líquido, marca do fabricante do produto, lote, data de fabricação e validade. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado. Validade mínima de 03 meses, a contar da entrega, e data de fabricação máxima de 30 dias. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. Adm. determinados pelo Mapa e Anvisa. (Enviar 02 amostras)</p>				
---	--	--	--	--

Monte Alto, ____ de _____ de 2.022.



ANEXO V

DECLARAÇÃO PARA MICROEMPRESA OU EMPRESA DE
PEQUENO PORTE

_____, com sede na _____, nº _____, cidade de _____ CNPJ nº _____, vem através de seu representante legal infra-assinado, com fundamento no artigo 3º e seus parágrafos da Lei Complementar nº 123, de 15 de dezembro 2.006, estando apta, portanto, a participar do procedimento licitatório do Pregão nº __/2.017, da Prefeitura de Monte Alto,

DECLARA ser.

Microempresa nos termos do enquadramento previsto nos incisos I e II e §§ 1º e 2º, bem como não possui qualquer dos impedimentos previstos nos §§ 4º e seguintes todos do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar nº 147, de 7 de agosto de 2014.

Empresa de pequeno porte nos termos do enquadramento previsto nos incisos I e II e §§ 1º e 2º, bem como não possui qualquer dos impedimentos previstos nos §§ 4º e seguintes todos do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar nº 147, de 7 de agosto de 2014.

_____, ____ de _____ de 2.022.
(localidade)

(assinatura)

Nome: _____

RG: _____



PREFEITURA DE MONTE ALTO



ANEXO VI

DECRETO Nº 1.624, 26 DE JUNHO DE 2.001

Estabelece Normas para a aplicação nas multas previstas na lei federal nº 8.666/93 de 21 de junho de 1993, alterada posteriormente e dá outras providências

APARECIDO DONIZETE SARTOR, Prefeito (Prefeito Município de Monte Alto, Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições que lhe confere o artigo 71, inciso IX. da Lei Orgânica do Município, e,

Considerando o disposto no artigo 115, da Lei Federal 8 666, de 21 de junho de 1.993, com as modificações introduzidas pelas Leis ns. 8.883 e 9.648 respectivamente de 08 de junho de 1.994 e 27 de maio do 1.998. ...

DECRETA;

Artigo 1" - A aplicação de multas resultantes da caracterização das hipóteses indicadas nos artigos 81 (caput), 86 e 87. da Lei 11º 8.666/93 e suas alterações posteriores obedecerá ao disposto neste decreto.

Artigo 2" - A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo fixado nos editais de licitações instauradas pela Administração Direta do Município de Monte Alto, ensejará a aplicação de multa de mora correspondente a 30% (trinta por cento) do valor do respectivo ajuste ou da obrigação assumida.

Artigo 3" - A inexecução total ou parcial do contrato celebrado ou compromisso assumido, autoriza a aplicação de multa:

I - de 20 a 30% (trinta por cento) calculada sobre o valor total ou parte da obrigação não cumprida;

II - no valor igual à diferença de preço resultante da nova contratação realizada para complementação do interrompido;

§ Único - As penalidades previstas nos incisos I e II deste artigo são alternativas, prevalecendo a de maior valor.

Artigo 4" - O atraso injustificado na execução do serviço, obra ou fornecimento de material, sujeitará o contrato à multa de mora. calculada sobre o valor da obrigação não cumprida, na seguinte proporção:

I - de 0,20% (vinte centésimos por cento) ao dia, para até 30 (Trinta) dias de atraso;

II - de 0,40% (quarenta centésimos por cento) ao dia a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia de atraso.



PREFEITURA DE MONTE ALTO



§ 1º - O atraso será contado em dias corridos, a partir do primeiro dia subsequente ao término do prazo estabelecido para cumprimento da obrigação, até o dia anterior ao da sua efetivação.

§ 2º - Para cálculo do valor da multa adotar-se-á o método de acumulação simples, que significa a mera multiplicação da taxa pelo número de dias de atraso e pelo valor correspondente à obrigação não cumprida.

Artigo 5º - O material recusado deverá ser substituído dentro do prazo fixado pela Administração, que não excederá a 15 (quinze) dias, contados do recebimento da notificação.

§ Único - A não ocorrência da substituição no prazo ensejará a aplicação de multa prevista no artigo 3º deste decreto, considerando-se a mora a partir do primeiro dia útil subsequente no término do prazo fixado no caput deste artigo.

Artigo 6º - A aplicação das multas de que trata o presente decreto, ficará vinculado a realização do regular processo administrativo.

§ 1º - Ao infrator será assegurada ampla defesa, devendo ser apresentada no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da data de recebimento da notificação do ato.

§ 2º - Em se tratando de contratos derivados de licitação na modalidade de convite ou decorrentes de dispensa de licitação enquadrada nas hipóteses previstas nos incisos I e II, do artigo 24, do Estatuto das Licitações, o prazo do parágrafo anterior será de 2 (dois) dias úteis.

Artigo 7º - As multas estabelecidas neste decreto, quando for o caso deverão ser pagas com a garantia prestada na assinatura do contrato ou instrumento equivalente, ou descontadas dos pagamentos eventualmente devidos.

§ Único - Na hipótese do pagamento das multas não ocorrer na forma prevista no caput deste artigo, a cobrança será objeto de medidas administrativas ou judiciais, incidindo correção monetária diária no período compreendido entre o dia imediatamente seguinte à data final para liquidação do débito e aquela em que o pagamento efetivamente ocorrer, com base na variação do IGP-M/FGV, ou outro índice que venha substituí-lo.

Artigo 8º - As multas são autônomas e a aplicação de uma não exclui a de outra e nem impede a sobreposição das demais sanções previstas na Lei Federal nº 8.666/93, alterada posteriormente.

Artigo 9º - As disposições constantes deste decreto aplicam-se também às obras, serviços e compras que, nos termos da legislação vigente, forem efetuadas com dispensa ou Inexigibilidade de licitação.

Artigo 10º - Os instrumentos convocatórios deverão, doravante obrigatoriamente, fazer menção deste decreto para que dele tenham ciência os interessados em contratar com o Município de Monte Alto.

Artigo 11º - Este decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de Monte Alto, 26 de junho de 2001.