

Proc. Administrativo 969/2023

De: Maria R. - SEADM-DESUP

Para: SEADM-DESUP - Departamento de Suprimentos

Data: 29/11/2023 às 13:44:21

Setores (CC):

SEDUC, SEADM-DESUP, SEDUC-DAAF-DAE

Setores envolvidos:

SEDUC, SEADM-DESUP, SEDUC-DAAF-DAE

Contratação de empresa para fornecimento parcelado "in loco" de carnes, congelados e refrigerados para as Unidades Escolares

Abertura de processo licitatório para Contratação de empresa para fornecimento parcelado "in loco" de carnes, congelados e refrigerados para as Unidades Escolares, conforme termo de referência.

Segue anexo o termo de referência para assinatura digital.

—
Maria Izabel da Costa Rodrigues
Agente Administrativo

Anexos:

base_de_calculo.pdf

cardapio_modelo.pdf

frequencia.pdf

per_capita_e_frequencia.pdf

Termo_de_Referencia___Carnes_e_frios___Ano_Letivo_2024_OK.pdf

Número de alunos estimado: 3300

Per capita estabelecido: ver tabela

Nº de vezes que figura no cardápio: ver cardápio modelo

10 meses no ano



PREFEITURA DO MUNÍCIOPIO DE CAJATI

Estado de São Paulo

www.cajati.sp.gov.br – aecajati@yahoo.com.br

CARDÁPIO EMEF/EMEI – MES/ANO –ESCOLAS MUNICIPAIS – PERÍODO PARCIAL

Segunda	Cardápio	Ingredientes	Per capita
Desjejum	Leite / rosquinha ou biscoitos	Leite Bolacha	23g 20g
Refeição	Arroz + Polenta com molho de carne moída + Salada de repolho	Arroz Fubá Carne moída Extrato de tomate Cenoura Cebola Sal Alho Óleo Vinagre	50g 20g 50g 10g 40g 5g 1g 1g 5ml 1 ml

Informação nutricional: 583,41 kcal; 23,14 g proteína; 15,06 g lipídeos; 78,82 g carboidratos; 725,98 mg Na.

ALTERAÇÕES

Terça	Cardápio	Ingredientes	Per capita
Desjejum	Leite / rosquinha ou biscoitos	Leite Bolacha	23g 20g
Refeição	Arroz + Feijão + Carne com cenoura	Arroz Carne em cubos Extrato de tomate Cenoura Cebola Sal Alho Óleo	50g 50g 5g 40g 5g 1g 1g 5 ml

Informação nutricional: 587,38 kcal; 32,12 g proteína; 18,27 g lipídeos; 80,96 g carboidratos; 712,57 mg Na.

ALTERAÇÕES

Quarta	Cardápio	Ingredientes	Per capita
Desjejum	Leite / rosquinha ou biscoitos	Leite Bolacha	23g 20g
Refeição	Macarrão com molho de frango +Salada de alface + fruta	Macarrão	50g



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

Estado de São Paulo

www.cajati.sp.gov.br – aecajati@yahoo.com.br

		Peito de frango Extrato de tomate Alface Fruta Cebola Sal Alho Óleo Vinagre	50g 10g 20g 80g/1 uni 5g 1g 1g 5 ml 1 ml
Informação nutricional: 518,98 kcal; 27,76 g proteína; 14,47 g lipídeos; 63,34 g carboidratos; 732,66 mg Na.			
ALTERAÇÕES			
Quinta	Cardápio	Ingredientes	Per capita
Desjejum	Leite com fruta	Leite Banana	23g 40g
Refeição	Arroz + Feijão + Frango refogado + Salada de beterraba	Arroz Feijão Peito de frango Extrato de tomate Beterraba Cebola Sal Alho Óleo Vinagre	50g 30g 50g 5g 40g 5g 1g 1g 5 ml 1 ml
Informação nutricional: 547,19 kcal; 30,82 g proteína; 12,30 g lipídeos; 78,32 g carboidratos; 537,18 mg Na			
ALTERAÇÕES			
Sexta	Cardápio	Ingredientes	Per capita
Desjejum	Leite com fruta	Leite Banana	23g 40g

Assinado por 2 pessoas: IDEMA LOBO DIAS e MARIA CLAUDIA BRONDANI RABELO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://cajati.1doc.com.br/verificacao/76D4-4E72-8FCB-CC6C>



PREFEITURA DO MUNÍCIPIO DE CAJATI

Estado de São Paulo

www.cajati.sp.gov.br – aecajati@yahoo.com.br

Refeição	Arroz + Feijão + Carne com batata +Fruta	Arroz Feijão Carne moída Extrato de tomate Batata Cebola Sal Alho Óleo Fruta	50g 30g 50g 5g 40g 5g 1g 1g 5 ml 80g/1 uni
Informação nutricional: 626,21kcal; 28,02g proteína; 13,2 g lipídeos; 91,01 g carboidratos; 529,77 mg Na.			
ALTERAÇÕES			
		Idelma Lobo Dias-nutricionista –CRN/3ª-7851	

Frequência no cardápio

carne, frango diariamente intercalando entre cubos , moida
peixe 1x por mês
salsicha eventualmente em lanches ou feijão, não ultrapassando a frequência permitida na legislação
nuggets 1x por mês
hamburguer e almondegas moldados 1x por mês
ervilha e milho 1 x por mês, intercalando os meses
frutas variadas 2x por semana nas escolas regulares, 5 x por semana nas creches e período integral
verduras e legumes mínimo de 280g por semana por aluno e 560g para ensino integral. Frequência diária variando os produtos ao longo do mês, em geral apresentando 1x por mês cada tipo, dependendo da safra e disponibilidade do produto no mercado
arroz 4x por semana
feijão 3x por semana
macarrão 1x por semana podendo ser o integral
lentilha e ervilha seca intercalando e apresentando 1x por mês
canjiquinha 1xpor mês com enfase nos meses mais frios
flocos de batata 1x por mês
fubá 1x por mês
farinha de milho e de mandoca 1x por mês intercalando o uso
ovos 1 ou 2x por mês
achocolatado, barra cereais, biscoito integral, barra de fruta, bolinho, cookies eventualmente em necessidades especiais - ocasião festiva ou passeios fora da escola
pães variados 1x por mês nas escolas regulares e 4 x por mês nas integrais
biscoitos variados 3x por semana nas escolas regulares e 4 a 5 x por semana nas escolas integrais
cereais 1x por mês
bolo 2 a 3 x por ano
pipoca 2 x por ano
margarina 2 x por mês nas escolas de período integral
iogurte 1 x por mês
bebida lactea 4 x ao ano
queijo 4x ao ano
requeijão 3 x ao ano
produtos para alunos com necessidades alimentares especiais conforme necessidade
açucar 5x por ano



	ALIMENTOS	peso liquido		medida
		escolas	creche	
1	abacate	80	80	g
2	abacaxi	80	80	g
3	abóbora	40	30	g
4	abobrinha	40	30	g
5	acelga	20	20	g
6	achocolatado TETRA	1	0	unidade
7	açúcar	10	0	g
8	alface	20	20	g
9	almondega	60	60	g
10	amido	5	5	g
11	Arroz	50	30	g
12	arroz int	30	30	g
13	aveia	30	20	g
14	barra banana	1	0	unidade
15	barra cereais	1	0	unidade
16	batata	40	30	g
17	batata doce	40	30	g
18	bebida lactea média	42	0	g
19	bebida soja pó sabores	21	0	g
20	bebida soja litro	200	0	ml
21	becel	10	0	g
22	berinjela	40	30	g
23	beterraba	40	30	g
24	biscoito cream cracker	40	0	g
25	bisc integral	1	0	unidade
26	bisnaguinha	2	0	unidade
27	bisnaguinha integral	2	0	unidade
28	bolinho	1	0	unidade
29	bolo média	60	0	g
30	brocolis	20	20	g
31	canjiquinha	20	20	g
32	caqui	80	80	g
33	cará	40	30	g
34	carne em cubos	50	40	g
35	carne em iscas	50	40	g
36	carne moída iqf	50	40	g
37	cebola	5	5	g
38	cenoura	40	30	g
39	cereal	40	0	g
40	chuchu	40	30	g
41	cookie	1	0	unidade
42	couve	20	20	g
43	couve flor	40	30	g
44	coxinha da asa	70	70	g
45	ervilha cong	40	20	g
46	ervilha seca	15	15	g
47	escarola	20	20	g
48	extrato de tomate	5	5	g
49	extrato de tomate molho	10	10	g
50	f1		30	g
51	f2		30	g



52	f3		30	g
53	farinha de mandioca	20	20	g
54	farinha de milho	20	20	g
55	farinha trigo	10	10	g
56	Feijão	30	20	g
57	feijão cozido	100	80	g
58	Feijão preto	30	20	g
59	fermento	1	1	g
60	frango em file	60	60	g
61	fruta média	80		g
62	fsoy		30	g
63	fubá	20	20	g
64	geleia	10	0	g
65	goiaba	80	80	g
66	hamburguer	80	0	g
67	inhame	40	30	g
68	iogurte	1	1	g
69	kiwi	80	80	g
70	laranja	100	100	g
71	leite em pó	23	23	g
72	lentilha	15	15	g
73	limão	40	40	g
74	maçã	100	100	g
75	Macarrão	50	40	g
76	macarrão alfabeto		20	g
77	macarrão int	50	40	g
78	mamão	80	80	g
79	mandioca	40	30	g
80	mandioquinha		30	g
81	manga	80	80	g
82	margarina	10	0	g
83	melancia	80	80	g
84	melão	80	80	g
85	milho	20	20	g
86	milho em espiga	100	100	g
87	móida assada	50	40	g
88	morango	80	80	g
89	nanica	80	80	g
90	nhoque	40	0	g
91	nuggets	75	0	g
92	oleo	5	3	ml
93	oregano	1	1	g
94	ovos	50	50	g
95	palmito	40	30	g
96	pão de forma	2	0	g
97	pão de forma int	2	0	g
98	pão de hot dog	50	0	g
99	pão hamburguer	50	0	g
100	peito de frango	50	40	g
101	peixe	50	40	g
102	pepino	40	30	g
103	pera	80	80	g
104	pipoca	20	0	g



105	polpa frutas	40	40	g
106	prata	80	80	g
107	pts	15	15	g
108	pure	15	0	g
109	queijo minas	30	0	g
110	queijo mussarela	15	0	g
111	repolho	20	20	g
112	repolho roxo	20	20	g
113	requeijão	15	0	g
114	rosq choco	40	0	g
115	rosq nata	40	0	g
116	sal	1	1	g
117	salmão	50	40	g
118	salsicha	50	0	g
119	seleta	40	30	g
120	suco tetra	1	0	unidade
121	tangerina	80	80	g
122	tomate	40	30	g
123	uva	80	80	g
124	vagem	40	30	g
125	vinagre	1	1	ml

obs: para cálculo de hortifrutigranjeiros foi considerado o fator de correção para compra em peso bruto

TERMO DE REFERÊNCIA

1 – OBJETO:

Contratação de empresa para fornecimento parcelado "in loco" de carnes, congelados e refrigerados para as Unidades Escolares.

2 – DOS FORNECIMENTOS:

As quantidades abaixo se referem à previsão estimada anual de fornecimento, sendo:

QTDE	UNID	DESCRIÇÃO
2.000	Kg	Almôndega bovina (bovino), moldada . Congelada individualmente (IQF). Ingredientes: 100% carne bovina. Cada unidade deve pesar cerca de 20g (variação de +/-5g). Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, fechamento por termossoldagem, resistente ao transporte e armazenamento, acondicionando no máximo 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 5 (cinco) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:
300	Kg	Brócolis congelado. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando cerca de 1kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Embalagem secundária de papelão reforçado resistente ao impacto e às condições de congelamento. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18º C ou mais frio). Preço médio orçado pela Administração:
4.000	Kg	Carne bovina moída congelada (acém). Características: o produto deve apresentar-se moído, de cor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/ sebo, parasitas e materiais estranhos. Deverá ter no máximo 12% de gordura. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando 2kg do produto. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:
4.000	Kg	Carne bovina em cubos (paleta). Congelada individualmente (IQF), embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas. Os cubos deverão ter cerca de 20mm. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas.. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:

3.000	Kg	Carne bovina em iscas (paleta) Congelada individualmente (IQF), embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas.. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:
1.000	Kg	Carne bovina moída, cozida e congelada. Características: o produto deve apresentar-se moído, ser marrom escuro, de textura macia, odor e sabor característico. O produto deve ser congelado individualmente (IQF). Não pode conter pimenta. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando cerca de 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:
1.000	Kg	Carne bovina moída (paleta), congelada sistema IQF, embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:
1.000	Kg	Carne suína em iscas ou cubos (pernil), de tamanhos regulares com cerca de 3 cm, sem osso, congelada sistema IQF, embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas, livre de tecidos inferiores como ossos e cartilagem com no máximo 9% de gordura. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, com os devidos registros, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 12 (doze) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:
1.000	Kg	Carne de merluza temperada, empanada e congelada (nuggets de peixe). Ingredientes: carne de filé de merluza (sadios, moídos e homogeneizados) acrescidos de outros nutrientes e/ou aditivos que não descaracterizem o produto, farinha de trigo, água, óleo vegetal, sal e levedo de cerveja em formatos com temas e/ou figuras como peixes, cavalos marinhos, estrelas do mar dentre outros, livres de parasitas, peles, escamas, ossos, espinhas, partes de cabeça, vísceras e cartilagens, além de substâncias químicas. Não pode conter pimenta. Cada unidade do produto empanado deve pesar entre 25 a 30g. Deve conter cerca de 700mg de sódio por 100g do produto. Embalagem primária plástica, própria para contato com alimentos, resistente e atóxico, lacre por termossoldagem, com capacidade de acondicionamento entre 2 e 2,5kg. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 04

		meses a contar da data de entrega (sob temperatura de -18º C ou mais frio).
		Preço médio orçado pela Administração:
2.000	Kg	Cortes de frango temperados, cozidos e congelados (coxinha da asa com pele e osso). Ingredientes: cortes de frango (coxinha da asa), água, sal, fécula de mandioca, amido, dextrose, estabilizantes permitidos por lei. Não pode conter pimenta. Cada unidade deve pesar 100g (variação de +/-20g). Não pode conter acima de 500mg de sódio por porção de 100g. Embalagem primária: plásticas, atóxicas, resistente e atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando de 2 a 3kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega (congelado a -18º C ou mais frio).
		Preço médio orçado pela Administração:
500	kg	Coxinha da asa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: atóxica, adequada para contato direto com alimentos, pesando de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.
		Preço médio orçado pela Administração:
300	Kg	Ervilhas frescas congeladas. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando cerca de 1kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18º C ou mais frio).
		Preço médio orçado pela Administração:
500	kg	Fígado bovino em iscas, congelamento sistema IQF, em tiras de aproximadamente 5 cm de comprimento x 1 cm de largura. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Embalagem primária: saco de material plástico, resistente, termossoldado a vácuo, com dados impressos de forma indelével, aprovada para contato direto com alimentos. Pacotes de 1 kg a 2 kg. Validade mínima de 09 (nove) meses a contar da data de entrega (no armazenamento a -12º C ou mais frio).
		Preço médio orçado pela Administração:
1.000	Kg	Hambúrguer bovino (bovino), moldado . Congelada individualmente (IQF). Ingredientes: 100% carne bovina de primeira qualidade. Cada unidade deve pesar cerca de 50g (com variação de 10% do peso para mais ou para menos). Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, fechamento por termossoldagem, resistente ao transporte e armazenamento, acondicionando no máximo 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 5 (cinco) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.
		Preço médio orçado pela Administração:
1.000	Kg	Isclas de filé de polaca congelado. Descrição: carne de polaca livre de pele e

		cartilagens, espinhos e parasitas, cortados em iscas. Após descongelamento o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens e espinhos e parasitas. Cada isca deve ter dimensões aproximadas de 3cmx5cm de largura com peso entre 25 e 35g. Embalagem primária: plástica, atóxica, termossoldada, resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de acondicionamento de 1 a 5kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove meses) a partir da data de entrega, sob temperatura de -12° C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:
500	kg	Isclas ou tiras de filé de piramutaba congelado no sistema IQF. Descrição: carne de piramutaba livre de pele e cartilagens, espinhos e parasitas, cortados em iscas. Após descongelamento o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens e espinhos e parasitas. Cada isca deve ter peso entre 40 e 80g. Embalagem primária: plástica, atóxica, termossoldada, resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de acondicionamento de 2 kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 11 (onze) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12° C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:
500	Kg	Linguiça mista tipo calabresa defumada fina, feita com carne de porco e de aves. Pode conter pequena adição de soja. Temperada com especiarias características. O produto deverá apresentar odor característico, sabor próprio, não podendo apresentar partes amolecidas, pegajosas, manchas esverdeadas nem exsudatos. A embalagem primaria deverá ser em plástico transparente, resistente, atóxico, próprio para alimentos e fechada a vácuo contendo 1 kg ou 2,5 kg do produto. Rótulo impresso, de forma clara e indelével, conforme legislação vigente com as informações de marca, procedência, registros legais, identificação do produto, data de validade, fabricação, condições de armazenamento e peso. Produto deverá ser armazenado e transportado em temperatura de 2°C a 22°C. Validade mínima de 2 (dois) meses - 60 dias - a partir da data de entrega do produto (no armazenamento de temperatura recomendado pelo fabricante). Preço médio orçado pela Administração:
300	Kg	Milho em grão congelado. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando cerca de 1kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Embalagem secundária de papelão reforçado resistente ao impacto e às condições de congelamento. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a - 18° C ou mais frio). Preço médio orçado pela Administração:
600	Kg	Nhoque de soja cozido e congelado contendo farinha de soja, extrato de soja, fibra de aveia, farinha de trigo, ovo, margarina vegetal, sal e condimentos naturais. Isento de parasitas e materiais estranhos. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando em embalagem de 1kg do produto. Preparo

		sem necessidade de descongelamento. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 5 (cinco) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.
		Preço médio orçado pela Administração:
6.000	Kg	Peito de frango sem pele e desossado, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congelados individualmente . Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: plástico compatível ao contato direto com alimentos, atóxica, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação, com capacidade de acondicionamento de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.
		Preço médio orçado pela Administração:
500	Kg	Sobrecoxa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente . Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: atóxica, adequada para contato direto com alimentos, pesando de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.
		Preço médio orçado pela Administração:
600	Kg	Salsicha de aves. Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão da carne de aves, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutidos em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. Poderá ser adicionado, desde que declarados, sais minerais que não tenham competição em biodisponibilidade. A salsicha deverá ser congelada, armazenada e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, sobretudo a Resolução RDC175/2003 da ANVISA/MS, Portaria SVS/MS, portaria n. 6/88, Portaria 540/97 da SVS/MS e Decreto 12.486/78 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo, CVS-6/99, Instrução Normativa n.4/00 M.A.P.A. A salsicha deverá ser preparada com carnes de aves em perfeito estado de conservação, isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens não sendo permitida a substituição e o emprego de carnes animais bovinos, eqüinos, caninos, felinos e outras espécies de aves e nem da utilização de gorduras provenientes de animais bovinos, eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água ou gelo não pode ultrapassar 10% em peso. O produto não poderá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O peso unitário de cada gomo deverá ser de 40 a 50 g. O aspecto deve ser característico, a cor característica (rosada), sem manchas procedentes ou esverdeadas, o odor, sabor, consistência

	devem ser característicos. Será tolerado amido no máximo de 2,0% p/p, gordura no máximo de 20,0%, proteína no mínimo de 12,0% p/p e cloreto de sódio no máximo de 2,0% p/p. Isenta de matérias macro ou microscópicas prejudiciais à saúde humana. A embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, termoformada em sacos fabricados com filme de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente e lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 500 gramas a 3Kg por embalagem. A embalagem deverá apresentar o produto de forma ordenada e paralela, a fim de evitar quebra ou deformação. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento, constituído de tampa e fundo, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo de 10 a 12Kg de peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) meses a contar da data de entrega. Preço médio orçado pela Administração:
--	---

3 - ROTULAGEM:

As carnes e derivados deverão ser rotulados conforme a legislação vigente. No rótulo das embalagens primárias deverão estar litografados de forma clara e indelével as seguintes informações:

- 1) Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/SISP;
- 2) Identificação completa do produto;
- 3) Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo;
- 4) Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação;
- 5) Peso líquido;
- 6) Condições de armazenamento.

4 – CONDIÇÕES DE ENTREGA:

As entregas deverão ser feitas de acordo com a requisição. A entrega de carnes será quinzenal, ponto a ponto (endereço em anexo). Todos os produtos deverão ser transportados em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura em torno de -18o C e nunca superior a -15º C, conforme a Portaria CVS 15 de 07/11/91. O motorista e o ajudante de transporte deverão estar devidamente uniformizados para a entrega na Unidade. Na entrega a temperatura da carne será averiguada e não deverá ser superior a -12ºC para produtos congelados e até 4ºC para produtos resfriados.

5 - REPOSIÇÃO DO PRODUTO:

A empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, em tempo hábil que não comprometa o andamento do serviço (tratar com a Nutricionista) quando:

- Houver na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.
- O produto não atender às especificações deste edital.
- O produto entregue estiver com temperatura acima de -12º C;
- O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade).

As empresas vencedoras devem ter ciência que a qualquer momento uma visita técnica poderá ser solicitada pela Nutricionista Responsável Técnica da Alimentação Escolar do município para avaliação do local de produção / armazenamento dos produtos. Também pode haver solicitação de emissão de laudos bromatológicos sempre que for julgado necessário pela Nutricionista, sendo que os mesmos deverão necessariamente ser emitidos por :

- a) laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou; b) laboratórios credenciados pelo Ministério da Saúde para análise de alimentos para fins de registro ou controle ou; c) laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais, sendo enviados diretamente para a Prefeitura. Sempre que houver necessidade de tais procedimentos, as despesas com a realização dos mesmos serão por conta da empresa fornecedora.

6 - AMOSTRAS:

- O vencedor da proposta deverá apresentar 1 (uma) amostra de cada produto **em sua embalagem original** para teste, no prazo previsto pelo Edital.
- As amostras deverão estar identificadas com data, assinatura e nome da empresa licitante. Não serão avaliadas as amostras que não estiverem identificadas ou fora de sua embalagem original.
- Só será avaliada a amostra do vencedor no quesito preço. Caso essa seja reprovada, será avaliada a do segundo colocado, e assim por diante.

7 - DOCUMENTOS:

O vencedor deverá apresentar os seguintes documentos, no ato da **assinatura da Ata de Registro de Preços**:

- 1) Ficha Técnica do fabricante, com todos os itens preenchidos e assinado pelo responsável técnico do fabricante;

- 2) Alvará Sanitário emitido por órgão competente, que comprove que a empresa, os produtos e a armazenadora foram vistoriados pelo serviço de inspeção federal, estadual ou municipal do setor de agricultura no prazo estabelecido oficialmente, demonstrando estarem aptas ao funcionamento regular;
- 3) ART (Anotação de Responsabilidade Técnica) comprovando o vínculo do médico veterinário RT com a empresa – no caso de produtos de origem animal;
- 4) Certificado de Vistoria Sanitária dos veículos que transportam alimentos OU licença de funcionamento OU Cadastro Estadual de Vigilância Sanitária (CEVS). No caso de terceirização do serviço de entregas, é obrigatório o CEVS da empresa prestadora do serviço e o contrato com a empresa terceirizada, conforme portaria CVS 01, de 22/01/2007.

8 – PAGAMENTO:

- 1) Após a entrega e aceite do material, a licitante apresentará, no Departamento de Educação a Nota Fiscal e o Comprovante de entrega para a liquidação e pagamento das despesas, mediante ordem bancária creditada em conta corrente no prazo de 15 dias, contados do recebimento definitivo dos materiais;
- 2) Para pagamento da Nota Fiscal serão consultadas as certidões necessárias para poder contratar com o Poder Público, devendo a proponente vencedora manter as condições habilitatórias estabelecidas no Edital.

Idelma Lobo Dias
Nutricionista
CRN3 7851

**ANEXO I
ENDEREÇOS PARA ENTREGA**

ESCOLAS / COZINHA PILOTO / CRECHES	ENDEREÇO	TELEFONE
EM PROFº MARIO TADEU DE SOUZA (AREIA PRETINHA)	Estrada Municipal Takashi Fukuda s/nº - Vila Andréia	(13) 3854-3404
EMEB CAPITÃO BRAZ	Estrada Municipal Takashi Fukuda s/nº - Capitão Braz	(13) 3854-2043
EMEB BAIRRO SÃO JOSÉ	Rua São José – Bairro São José	(13) 3854-1622
EM PROFª Mª DA CONCEIÇÃO RODRIGUES DE ALCÂNTARA	Rua Iguape, nº 510 – Vila Vitória	(13) 3854-1799
EM PROFª SHIRLEI BUENO DE PAULA	BR-116 - Barra do Azeite	(13) 3854-6150
EM PROFº FRANCISCO JOSÉ DE LIMA JÚNIOR	Rua Silvério Lino, nº 426 – Vila Antunes	(13) 3854-1775
EM VEREADOR JOSÉ RODRIGUES DE FREITAS	BR-116, s/nº – Km 505 – Bairro Vila Tatu	(13) 3855-7149
EM VICTÓRIO ZANON	Av. Fernando Costa, nº 2356 – Bairro Parafuso	(13) 3854-4053
EMEIR JOAQUIM DA COSTA GUIMARÃES (FORQUILHA)	Rua Beira Rio – Forquilha	-
EMEI GENTE INOCENTE	Rua Aguai, s/nº – Vila Antunes	(13) 3854-1732
EMEIR ANNA MARIA CHAVES	Rua Indiara, nº 86 - Jd. Ana Maria	(13) 3854-2668
EMEI PEDACINHO DO CÉU	Rua Safira nº 11 - Vila Antunes	(13) 3854-0548
EM REINO ENCANTADO	Rua dos Trabalhadores, nº250 - Centro	(13) 3854-4535
COZINHA PILOTO	Rua Escolástica, nº 268 – Bico do Pato	(13) 3854-1774
CRECHE SONHO ENCANTADO	Rua Roma, s/nº – Vila Antunes	(13) 3854-4645
CRECHE SONHO ENCANTADO – unidade Pequeno Príncipe	Av. Fernando Costa, s/nº - Bairro Parafuso	(13) 3854-4606
CRECHE SONHO ENCANTADO – unid.Chapeuzinho Vermelho	Rua Pastor Mario Belchior, s/nº - Bairro Parafuso	(13) 3854-4645
ALMOXARIFADO CENTRAL	Rua Darci Bueno da Cruz, nº 200 - Bico do Pato	(13) 3854-2079
APAE	Rua Frutuoso de Moraes s/n – Bico do Pato	(13) 38542060

OBS.: Poderão ocorrer alterações nos endereços de entrega durante o decorrer do ano letivo.



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 76D4-4E72-8FCB-CC6C

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



IDELMA LOBO DIAS (CPF 159.XXX.XXX-58) em 29/11/2023 13:52:28 (GMT-03:00)

Papel: Assinante

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)



MARIA CLAUDIA BRONDANI RABELO (CPF 088.XXX.XXX-85) em 29/11/2023 14:59:39 (GMT-03:00)

Papel: Assinante

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://cajati.1doc.com.br/verificacao/76D4-4E72-8FCB-CC6C>

Proc. Administrativo 1- 969/2023

De: Maria R. - SEADM-DESUP

Para: SEADM-DESUP - Departamento de Suprimentos

Data: 29/11/2023 às 13:44:57

Segue o memorando que solicita a contratação:

Memorando 18.980/2023 - TR CARNES E FRIOS

—

Maria Izabel da Costa Rodrigues

Agente Administrativo

Memorando 18.980/2023

De: Rafael L. - SEDUC-DAAF-DAE

Para: SEADM-DESUP - Departamento de Suprimentos

Data: 20/10/2023 às 11:45:25

Setores envolvidos:

SEDUC, SEADM-DESUP, SEDUC-DAAF-DAE

TR CARNES E FRIOS

Prezados, segue anexo termo de referencia para aquisição de produtos que serão utilizados na alimentação escolar no ano de 2024.

—
Atenciosamente

Secretaria Municipal de Educação

Rafael Pires Lopes

Chefe de Divisão de Alimentação Escolar

Anexos:

Termo_de_Referencia___Carnes_e_frios___Ano_Letivo_2024_OK.pdf

TERMO DE REFERÊNCIA

1 – OBJETO:

Contratação de empresa para fornecimento parcelado "in loco" de carnes, congelados e refrigerados para as Unidades Escolares.

2 – DOS FORNECIMENTOS:

As quantidades abaixo se referem à previsão estimada anual de fornecimento, sendo:

QTDE	UNID	DESCRIÇÃO
2.000	Kg	Almôndega bovina (bovino), moldada . Congelada individualmente (IQF). Ingredientes: 100% carne bovina. Cada unidade deve pesar cerca de 20g (variação de +/-5g). Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, fechamento por termossoldagem, resistente ao transporte e armazenamento, acondicionando no máximo 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 5 (cinco) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:
300	Kg	Brócolis congelado. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando cerca de 1kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Embalagem secundária de papelão reforçado resistente ao impacto e às condições de congelamento. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18º C ou mais frio). Preço médio orçado pela Administração:
4.000	Kg	Carne bovina moída congelada (acém). Características: o produto deve apresentar-se moído, de cor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/ sebo, parasitas e materiais estranhos. Deverá ter no máximo 12% de gordura. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando 2kg do produto. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:
4.000	Kg	Carne bovina em cubos (paleta). Congelada individualmente (IQF), embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas. Os cubos deverão ter cerca de 20mm. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas.. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:

3.000	Kg	Carne bovina em iscas (paleta) Congelada individualmente (IQF), embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas.. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:
1.000	Kg	Carne bovina moída, cozida e congelada. Características: o produto deve apresentar-se moído, ser marrom escuro, de textura macia, odor e sabor característico. O produto deve ser congelado individualmente (IQF). Não pode conter pimenta. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando cerca de 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:
1.000	Kg	Carne bovina moída (paleta), congelada sistema IQF, embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:
1.000	Kg	Carne suína em iscas ou cubos (pernil), de tamanhos regulares com cerca de 3 cm, sem osso, congelada sistema IQF, embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas, livre de tecidos inferiores como ossos e cartilagem com no máximo 9% de gordura. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, com os devidos registros, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 12 (doze) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:
1.000	Kg	Carne de merluza temperada, empanada e congelada (nuggets de peixe). Ingredientes: carne de filé de merluza (sadios, moídos e homogeneizados) acrescidos de outros nutrientes e/ou aditivos que não descaracterizem o produto, farinha de trigo, água, óleo vegetal, sal e levedo de cerveja em formatos com temas e/ou figuras como peixes, cavalos marinhos, estrelas do mar dentre outros, livres de parasitas, peles, escamas, ossos, espinhas, partes de cabeça, vísceras e cartilagens, além de substâncias químicas. Não pode conter pimenta. Cada unidade do produto empanado deve pesar entre 25 a 30g. Deve conter cerca de 700mg de sódio por 100g do produto. Embalagem primária plástica, própria para contato com alimentos, resistente e atóxico, lacre por termossoldagem, com capacidade de acondicionamento entre 2 e 2,5kg. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 04

		meses a contar da data de entrega (sob temperatura de -18º C ou mais frio).
		Preço médio orçado pela Administração:
2.000	Kg	Cortes de frango temperados, cozidos e congelados (coxinha da asa com pele e osso). Ingredientes: cortes de frango (coxinha da asa), água, sal, fécula de mandioca, amido, dextrose, estabilizantes permitidos por lei. Não pode conter pimenta. Cada unidade deve pesar 100g (variação de +/-20g). Não pode conter acima de 500mg de sódio por porção de 100g. Embalagem primária: plásticas, atóxicas, resistente e atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando de 2 a 3kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega (congelado a -18º C ou mais frio).
		Preço médio orçado pela Administração:
500	kg	Coxinha da asa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: atóxica, adequada para contato direto com alimentos, pesando de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.
		Preço médio orçado pela Administração:
300	Kg	Ervilhas frescas congeladas. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando cerca de 1kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18º C ou mais frio).
		Preço médio orçado pela Administração:
500	kg	Fígado bovino em iscas, congelamento sistema IQF, em tiras de aproximadamente 5 cm de comprimento x 1 cm de largura. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Embalagem primária: saco de material plástico, resistente, termossoldado a vácuo, com dados impressos de forma indelével, aprovada para contato direto com alimentos. Pacotes de 1 kg a 2 kg. Validade mínima de 09 (nove) meses a contar da data de entrega (no armazenamento a -12º C ou mais frio).
		Preço médio orçado pela Administração:
1.000	Kg	Hambúrguer bovino (bovino), moldado . Congelada individualmente (IQF). Ingredientes: 100% carne bovina de primeira qualidade. Cada unidade deve pesar cerca de 50g (com variação de 10% do peso para mais ou para menos). Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, fechamento por termossoldagem, resistente ao transporte e armazenamento, acondicionando no máximo 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 5 (cinco) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.
		Preço médio orçado pela Administração:
1.000	Kg	Isclas de filé de polaca congelado. Descrição: carne de polaca livre de pele e

		cartilagens, espinhos e parasitas, cortados em iscas. Após descongelamento o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens e espinhos e parasitas. Cada isca deve ter dimensões aproximadas de 3cmx5cm de largura com peso entre 25 e 35g. Embalagem primária: plástica, atóxica, termossoldada, resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de acondicionamento de 1 a 5kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove meses) a partir da data de entrega, sob temperatura de -12° C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:
500	kg	Isclas ou tiras de filé de piramutaba congelado no sistema IQF. Descrição: carne de piramutaba livre de pele e cartilagens, espinhos e parasitas, cortados em iscas. Após descongelamento o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens e espinhos e parasitas. Cada isca deve ter peso entre 40 e 80g. Embalagem primária: plástica, atóxica, termossoldada, resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de acondicionamento de 2 kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 11 (onze) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12° C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:
500	Kg	Linguiça mista tipo calabresa defumada fina, feita com carne de porco e de aves. Pode conter pequena adição de soja. Temperada com especiarias características. O produto deverá apresentar odor característico, sabor próprio, não podendo apresentar partes amolecidas, pegajosas, manchas esverdeadas nem exsudatos. A embalagem primaria deverá ser em plástico transparente, resistente, atóxico, próprio para alimentos e fechada a vácuo contendo 1 kg ou 2,5 kg do produto. Rótulo impresso, de forma clara e indelével, conforme legislação vigente com as informações de marca, procedência, registros legais, identificação do produto, data de validade, fabricação, condições de armazenamento e peso. Produto deverá ser armazenado e transportado em temperatura de 2°C a 22°C. Validade mínima de 2 (dois) meses - 60 dias - a partir da data de entrega do produto (no armazenamento de temperatura recomendado pelo fabricante). Preço médio orçado pela Administração:
300	Kg	Milho em grão congelado. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando cerca de 1kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Embalagem secundária de papelão reforçado resistente ao impacto e às condições de congelamento. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a - 18° C ou mais frio). Preço médio orçado pela Administração:
600	Kg	Nhoque de soja cozido e congelado contendo farinha de soja, extrato de soja, fibra de aveia, farinha de trigo, ovo, margarina vegetal, sal e condimentos naturais. Isento de parasitas e materiais estranhos. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando em embalagem de 1kg do produto. Preparo

		sem necessidade de descongelamento. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 5 (cinco) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.
		Preço médio orçado pela Administração:
6.000	Kg	Peito de frango sem pele e desossado, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congelados individualmente . Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: plástico compatível ao contato direto com alimentos, atóxica, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação, com capacidade de acondicionamento de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.
		Preço médio orçado pela Administração:
500	Kg	Sobrecoxa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente . Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: atóxica, adequada para contato direto com alimentos, pesando de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.
		Preço médio orçado pela Administração:
600	Kg	Salsicha de aves. Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão da carne de aves, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutidos em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. Poderá ser adicionado, desde que declarados, sais minerais que não tenham competição em biodisponibilidade. A salsicha deverá ser congelada, armazenada e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, sobretudo a Resolução RDC175/2003 da ANVISA/MS, Portaria SVS/MS, portaria n. 6/88, Portaria 540/97 da SVS/MS e Decreto 12.486/78 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo, CVS-6/99, Instrução Normativa n.4/00 M.A.P.A. A salsicha deverá ser preparada com carnes de aves em perfeito estado de conservação, isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens não sendo permitida a substituição e o emprego de carnes animais bovinos, eqüinos, caninos, felinos e outras espécies de aves e nem da utilização de gorduras provenientes de animais bovinos, eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água ou gelo não pode ultrapassar 10% em peso. O produto não poderá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O peso unitário de cada gomo deverá ser de 40 a 50 g. O aspecto deve ser característico, a cor característica (rosada), sem manchas procedentes ou esverdeadas, o odor, sabor, consistência

	devem ser característicos. Será tolerado amido no máximo de 2,0% p/p, gordura no máximo de 20,0%, proteína no mínimo de 12,0% p/p e cloreto de sódio no máximo de 2,0% p/p. Isenta de matérias macro ou microscópicas prejudiciais à saúde humana. A embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, termoformada em sacos fabricados com filme de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente e lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 500 gramas a 3Kg por embalagem. A embalagem deverá apresentar o produto de forma ordenada e paralela, a fim de evitar quebra ou deformação. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento, constituído de tampa e fundo, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo de 10 a 12Kg de peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) meses a contar da data de entrega. Preço médio orçado pela Administração:
--	---

3 - ROTULAGEM:

As carnes e derivados deverão ser rotulados conforme a legislação vigente. No rótulo das embalagens primárias deverão estar litografados de forma clara e indelével as seguintes informações:

- 1) Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/SISP;
- 2) Identificação completa do produto;
- 3) Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo;
- 4) Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação;
- 5) Peso líquido;
- 6) Condições de armazenamento.

4 – CONDIÇÕES DE ENTREGA:

As entregas deverão ser feitas de acordo com a requisição. A entrega de carnes será quinzenal, ponto a ponto (endereço em anexo). Todos os produtos deverão ser transportados em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura em torno de -18º C e nunca superior a -15º C, conforme a Portaria CVS 15 de 07/11/91. O motorista e o ajudante de transporte deverão estar devidamente uniformizados para a entrega na Unidade. Na entrega a temperatura da carne será averiguada e não deverá ser superior a -12ºC para produtos congelados e até 4ºC para produtos resfriados.

5 - REPOSIÇÃO DO PRODUTO:

A empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, em tempo hábil que não comprometa o andamento do serviço (tratar com a Nutricionista) quando:

- Houver na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.
- O produto não atender às especificações deste edital.
- O produto entregue estiver com temperatura acima de -12º C;
- O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade).

As empresas vencedoras devem ter ciência que a qualquer momento uma visita técnica poderá ser solicitada pela Nutricionista Responsável Técnica da Alimentação Escolar do município para avaliação do local de produção / armazenamento dos produtos. Também pode haver solicitação de emissão de laudos bromatológicos sempre que for julgado necessário pela Nutricionista, sendo que os mesmos deverão necessariamente ser emitidos por :

- a) laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou; b) laboratórios credenciados pelo Ministério da Saúde para análise de alimentos para fins de registro ou controle ou; c) laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais, sendo enviados diretamente para a Prefeitura. Sempre que houver necessidade de tais procedimentos, as despesas com a realização dos mesmos serão por conta da empresa fornecedora.

6 - AMOSTRAS:

- O vencedor da proposta deverá apresentar 1 (uma) amostra de cada produto **em sua embalagem original** para teste, no prazo previsto pelo Edital.
- As amostras deverão estar identificadas com data, assinatura e nome da empresa licitante. Não serão avaliadas as amostras que não estiverem identificadas ou fora de sua embalagem original.
- Só será avaliada a amostra do vencedor no quesito preço. Caso essa seja reprovada, será avaliada a do segundo colocado, e assim por diante.

7 - DOCUMENTOS:

O vencedor deverá apresentar os seguintes documentos, no ato da **assinatura da Ata de Registro de Preços**:

- 1) Ficha Técnica do fabricante, com todos os itens preenchidos e assinado pelo responsável técnico do fabricante;

2) Alvará Sanitário emitido por órgão competente, que comprove que a empresa, os produtos e a armazenadora foram vistoriados pelo serviço de inspeção federal, estadual ou municipal do setor de agricultura no prazo estabelecido oficialmente, demonstrando estarem aptas ao funcionamento regular;

3) ART (Anotação de Responsabilidade Técnica) comprovando o vínculo do médico veterinário RT com a empresa – no caso de produtos de origem animal;

4) Certificado de Vistoria Sanitária dos veículos que transportam alimentos OU licença de funcionamento OU Cadastro Estadual de Vigilância Sanitária (CEVS). No caso de terceirização do serviço de entregas, é obrigatório o CEVS da empresa prestadora do serviço e o contrato com a empresa terceirizada, conforme portaria CVS 01, de 22/01/2007.

8 – PAGAMENTO:

- 1) Após a entrega e aceite do material, a licitante apresentará, no Departamento de Educação a Nota Fiscal e o Comprovante de entrega para a liquidação e pagamento das despesas, mediante ordem bancária creditada em conta corrente no prazo de 15 dias, contados do recebimento definitivo dos materiais;
- 2) Para pagamento da Nota Fiscal serão consultadas as certidões necessárias para poder contratar com o Poder Público, devendo a proponente vencedora manter as condições habilitatórias estabelecidas no Edital.

Idelma Lobo Dias
Nutricionista
CRN3 7851

**ANEXO I
ENDEREÇOS PARA ENTREGA**

ESCOLAS / COZINHA PILOTO / CRECHES	ENDEREÇO	TELEFONE
EM PROFº MARIO TADEU DE SOUZA (AREIA PRETINHA)	Estrada Municipal Takashi Fukuda s/nº - Vila Andréia	(13) 3854-3404
EMEB CAPITÃO BRAZ	Estrada Municipal Takashi Fukuda s/nº - Capitão Braz	(13) 3854-2043
EMEB BAIRRO SÃO JOSÉ	Rua São José – Bairro São José	(13) 3854-1622
EM PROFª Mª DA CONCEIÇÃO RODRIGUES DE ALCÂNTARA	Rua Iguape, nº 510 – Vila Vitória	(13) 3854-1799
EM PROFª SHIRLEI BUENO DE PAULA	BR-116 - Barra do Azeite	(13) 3854-6150
EM PROFº FRANCISCO JOSÉ DE LIMA JÚNIOR	Rua Silvério Lino, nº 426 – Vila Antunes	(13) 3854-1775
EM VEREADOR JOSÉ RODRIGUES DE FREITAS	BR-116, s/nº – Km 505 – Bairro Vila Tatu	(13) 3855-7149
EM VICTÓRIO ZANON	Av. Fernando Costa, nº 2356 – Bairro Parafuso	(13) 3854-4053
EMEIR JOAQUIM DA COSTA GUIMARÃES (FORQUILHA)	Rua Beira Rio – Forquilha	-
EMEI GENTE INOCENTE	Rua Aguai, s/nº – Vila Antunes	(13) 3854-1732
EMEIF ANNA MARIA CHAVES	Rua Indiara, nº 86 - Jd. Ana Maria	(13) 3854-2668
EMEI PEDACINHO DO CÉU	Rua Safira nº 11 - Vila Antunes	(13) 3854-0548
EM REINO ENCANTADO	Rua dos Trabalhadores, nº250 - Centro	(13) 3854-4535
COZINHA PILOTO	Rua Escolástica, nº 268 – Bico do Pato	(13) 3854-1774
CRECHE SONHO ENCANTADO	Rua Roma, s/nº – Vila Antunes	(13) 3854-4645
CRECHE SONHO ENCANTADO – unidade Pequeno Príncipe	Av. Fernando Costa, s/nº - Bairro Parafuso	(13) 3854-4606
CRECHE SONHO ENCANTADO – unid.Chapeuzinho Vermelho	Rua Pastor Mario Belchior, s/nº - Bairro Parafuso	(13) 3854-4645
ALMOXARIFADO CENTRAL	Rua Darci Bueno da Cruz, nº 200 - Bico do Pato	(13) 3854-2079
APAE	Rua Frutuoso de Moraes s/n – Bico do Pato	(13) 38542060

OBS.: Poderão ocorrer alterações nos endereços de entrega durante o decorrer do ano letivo.



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 775E-2A5F-8767-09AF

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



RAFAEL PIRES LOPES (CPF 069.XXX.XXX-14) em 20/10/2023 11:46:15 (GMT-03:00)

Papel: Assinante

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)



IDELMA LOBO DIAS (CPF 159.XXX.XXX-58) em 20/10/2023 11:51:43 (GMT-03:00)

Papel: Assinante

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)



RODRIGO RIBEIRO DE ANDRADE (CPF 332.XXX.XXX-82) em 20/10/2023 12:02:05 (GMT-03:00)

Papel: Assinante

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://cajati.1doc.com.br/verificacao/775E-2A5F-8767-09AF>

Memorando 1- 18.980/2023

De: Rafael L. - SEDUC-DAAF-DAE

Para: SEADM-DESUP - Departamento de Suprimentos

Data: 20/10/2023 às 13:37:31

justificativa de solicitação: a aquisição dos produtos atenderão cerca de 300 alunos distribuídos nas escolas municipais, incluindo creches e escolas de período integral, bem como alunos com necessidades especiais. Todas as licitações devem estar embasadas na legislação vigente e dentro das normas da Resolução FNDE/CD nº06 de 08 de maio de 2020 (destaque para o artigo 27) e Resolução FNDE/CD nº20 de 02/12/2020.

—

Atenciosamente

Secretaria Municipal de Educação

Rafael Pires Lopes

Chefe de Divisão de Alimentação Escolar

Anexos:

base_de_calculo.pdf

cardapio_modelo.pdf

frequencia.pdf

per_capita_e_frequencia.pdf

Número de alunos estimado: 3300

Per capita estabelecido: ver tabela

Nº de vezes que figura no cardápio: ver cardápio modelo

10 meses no ano



PREFEITURA DO MUNÍCIPIO DE CAJATI

Estado de São Paulo

www.cajati.sp.gov.br – aecajati@yahoo.com.br

CARDÁPIO EMEF/EMEI – MES/ANO –ESCOLAS MUNICIPAIS – PERÍODO PARCIAL

Segunda	Cardápio	Ingredientes	Per capita
Desjejum	Leite / rosquinha ou biscoitos	Leite Bolacha	23g 20g
Refeição	Arroz + Polenta com molho de carne moída + Salada de repolho	Arroz Fubá Carne moída Extrato de tomate Cenoura Cebola Sal Alho Óleo Vinagre	50g 20g 50g 10g 40g 5g 1g 1g 5ml 1 ml

Informação nutricional: 583,41 kcal; 23,14 g proteína; 15,06 g lipídeos; 78,82 g carboidratos; 725,98 mg Na.

ALTERAÇÕES

Terça	Cardápio	Ingredientes	Per capita
Desjejum	Leite / rosquinha ou biscoitos	Leite Bolacha	23g 20g
Refeição	Arroz + Feijão + Carne com cenoura	Arroz Carne em cubos Extrato de tomate Cenoura Cebola Sal Alho Óleo	50g 50g 5g 40g 5g 1g 1g 5 ml

Informação nutricional: 587,38 kcal; 32,12 g proteína; 18,27 g lipídeos; 80,96 g carboidratos; 712,57 mg Na.

ALTERAÇÕES

Quarta	Cardápio	Ingredientes	Per capita
Desjejum	Leite / rosquinha ou biscoitos	Leite Bolacha	23g 20g
Refeição	Macarrão com molho de frango +Salada de alface + fruta	Macarrão	50g



PREFEITURA DO MUNÍCIPIO DE CAJATI

Estado de São Paulo

www.cajati.sp.gov.br – aecajati@yahoo.com.br

		Peito de frango Extrato de tomate Alface Fruta Cebola Sal Alho Óleo Vinagre	50g 10g 20g 80g/1 uni 5g 1g 1g 5 ml 1 ml
Informação nutricional: 518,98 kcal; 27,76 g proteína; 14,47 g lipídeos; 63,34 g carboidratos; 732,66 mg Na.			
ALTERAÇÕES			
Quinta	Cardápio	Ingredientes	Per capita
Desjejum	Leite com fruta	Leite Banana	23g 40g
Refeição	Arroz + Feijão + Frango refogado + Salada de beterraba	Arroz Feijão Peito de frango Extrato de tomate Beterraba Cebola Sal Alho Óleo Vinagre	50g 30g 50g 5g 40g 5g 1g 1g 5 ml 1 ml
Informação nutricional: 547,19 kcal; 30,82 g proteína; 12,30 g lipídeos; 78,32 g carboidratos; 537,18 mg Na			
ALTERAÇÕES			
Sexta	Cardápio	Ingredientes	Per capita
Desjejum	Leite com fruta	Leite Banana	23g 40g



PREFEITURA DO MUNÍCIPIO DE CAJATI

Estado de São Paulo

www.cajati.sp.gov.br – aecajati@yahoo.com.br

Refeição	Arroz + Feijão + Carne com batata +Fruta	Arroz Feijão Carne moída Extrato de tomate Batata Cebola Sal Alho Óleo Fruta	50g 30g 50g 5g 40g 5g 1g 1g 5 ml 80g/1 uni
Informação nutricional: 626,21kcal; 28,02g proteína; 13,2 g lipídeos; 91,01 g carboidratos; 529,77 mg Na.			
ALTERAÇÕES			
		Idelma Lobo Dias-nutricionista –CRN/3ª-7851	

Frequência no cardápio

carne, frango diariamente intercalando entre cubos, moída
peixe 1x por mês
salsicha eventualmente em lanches ou feijão, não ultrapassando a frequência permitida na legislação
nuggets 1x por mês
hamburguer e almondegas moldados 1x por mês
ervilha e milho 1 x por mês, intercalando os meses
frutas variadas 2x por semana nas escolas regulares, 5 x por semana nas creches e período integral
verduras e legumes mínimo de 280g por semana por aluno e 560g para ensino integral. Frequência diária variando os produtos ao longo do mês, em geral apresentando 1x por mês cada tipo, dependendo da safra e disponibilidade do produto no mercado
arroz 4x por semana
feijão 3x por semana
macarrão 1x por semana podendo ser o integral
lentilha e ervilha seca intercalando e apresentando 1x por mês
canjiquinha 1xpor mês com enfase nos meses mais frios
flocos de batata 1x por mês
fubá 1x por mês
farinha de milho e de mandoca 1x por mês intercalando o uso
ovos 1 ou 2x por mês
achocolatado, barra cereais, biscoito integral, barra de fruta, bolinho, cookies eventualmente em necessidades especiais - ocasião festiva ou passeios fora da escola
pães variados 1x por mês nas escolas regulares e 4 x por mês nas integrais
biscoitos variados 3x por semana nas escolas regulares e 4 a 5 x por semana nas escolas integrais
cereais 1x por mês
bolo 2 a 3 x por ano
pipoca 2 x por ano
margarina 2 x por mês nas escolas de período integral
iogurte 1 x por mês
bebida lactea 4 x ao ano
queijo 4x ao ano
requeijão 3 x ao ano
produtos para alunos com necessidades alimentares especiais conforme necessidade
açucar 5x por ano

	ALIMENTOS	peso liquido		medida
		escolas	creche	
1	abacate	80	80	g
2	abacaxi	80	80	g
3	abóbora	40	30	g
4	abobrinha	40	30	g
5	acelga	20	20	g
6	achocolatado TETRA	1	0	unidade
7	açúcar	10	0	g
8	alface	20	20	g
9	almondega	60	60	g
10	amido	5	5	g
11	Arroz	50	30	g
12	arroz int	30	30	g
13	aveia	30	20	g
14	barra banana	1	0	unidade
15	barra cereais	1	0	unidade
16	batata	40	30	g
17	batata doce	40	30	g
18	bebida lactea média	42	0	g
19	bebida soja pó sabores	21	0	g
20	bebida soja litro	200	0	ml
21	becel	10	0	g
22	berinjela	40	30	g
23	beterraba	40	30	g
24	biscoito cream cracker	40	0	g
25	bisc integral	1	0	unidade
26	bisnaguinha	2	0	unidade
27	bisnaguinha integral	2	0	unidade
28	bolinho	1	0	unidade
29	bolo média	60	0	g
30	brocolis	20	20	g
31	canjiquinha	20	20	g
32	caqui	80	80	g
33	cará	40	30	g
34	carne em cubos	50	40	g
35	carne em iscas	50	40	g
36	carne moída iqf	50	40	g
37	cebola	5	5	g
38	cenoura	40	30	g
39	cereal	40	0	g
40	chuchu	40	30	g
41	cookie	1	0	unidade
42	couve	20	20	g
43	couve flor	40	30	g
44	coxinha da asa	70	70	g
45	ervilha cong	40	20	g
46	ervilha seca	15	15	g
47	escarola	20	20	g
48	extrato de tomate	5	5	g
49	extrato de tomate molho	10	10	g
50	f1		30	g
51	f2		30	g

52	f3		30	g
53	farinha de mandioca	20	20	g
54	farinha de milho	20	20	g
55	farinha trigo	10	10	g
56	Feijão	30	20	g
57	feijão cozido	100	80	g
58	Feijão preto	30	20	g
59	fermento	1	1	g
60	frango em file	60	60	g
61	fruta média	80		g
62	fsoy		30	g
63	fubá	20	20	g
64	geleia	10	0	g
65	goiaba	80	80	g
66	hamburguer	80	0	g
67	inhame	40	30	g
68	iogurte	1	1	g
69	kiwi	80	80	g
70	laranja	100	100	g
71	leite em pó	23	23	g
72	lentilha	15	15	g
73	limão	40	40	g
74	maçã	100	100	g
75	Macarrão	50	40	g
76	macarrão alfabeto		20	g
77	macarrão int	50	40	g
78	mamão	80	80	g
79	mandioca	40	30	g
80	mandioquinha		30	g
81	manga	80	80	g
82	margarina	10	0	g
83	melancia	80	80	g
84	melão	80	80	g
85	milho	20	20	g
86	milho em espiga	100	100	g
87	móida assada	50	40	g
88	morango	80	80	g
89	nanica	80	80	g
90	nhoque	40	0	g
91	nuggets	75	0	g
92	oleo	5	3	ml
93	oregano	1	1	g
94	ovos	50	50	g
95	palmito	40	30	g
96	pão de forma	2	0	g
97	pão de forma int	2	0	g
98	pão de hot dog	50	0	g
99	pão hamburguer	50	0	g
100	peito de frango	50	40	g
101	peixe	50	40	g
102	pepino	40	30	g
103	pera	80	80	g
104	pipoca	20	0	g

105	polpa frutas	40	40	g
106	prata	80	80	g
107	pts	15	15	g
108	pure	15	0	g
109	queijo minas	30	0	g
110	queijo mussarela	15	0	g
111	repolho	20	20	g
112	repolho roxo	20	20	g
113	requeijão	15	0	g
114	rosq choco	40	0	g
115	rosq nata	40	0	g
116	sal	1	1	g
117	salmão	50	40	g
118	salsicha	50	0	g
119	seleta	40	30	g
120	suco tetra	1	0	unidade
121	tangerina	80	80	g
122	tomate	40	30	g
123	uva	80	80	g
124	vagem	40	30	g
125	vinagre	1	1	ml

obs: para cálculo de hortifrutigranjeiros foi considerado o fator de correção para compra em peso bruto

Memorando 2- 18.980/2023

De: Maria R. - SEADM-DESUP

Para: SEDUC-DAAF-DAE - Divisão de Alimentação Escolar - A/C Rafael L.

Data: 30/10/2023 às 13:45:07

Boa tarde [Rafael](#),

Solicito gentilmente o envio do termo de referência em formato Word para que eu possa elaborar a planilha de orçamentos.

Atenciosamente.

—

Maria Izabel da Costa Rodrigues
Agente Administrativo

Memorando 3- 18.980/2023

De: Idelma D. - SEDUC-DAAF-DAE

Para: SEADM-DESUP - Departamento de Suprimentos

Data: 01/11/2023 às 08:07:08

Segue arquivo

—

Idelma Lobo Dias

CRN/3-7851
nutricionista

Anexos:

Termo_de_Referencia___Carnes_e_frios___Ano_Letivo_2024_OK.docx

Proc. Administrativo 2- 969/2023

De: Maria R. - SEADM-DESUP

Para: SEADM-DESUP - Departamento de Suprimentos

Data: 29/11/2023 às 13:46:55

Segue o pedido de cotação e os orçamentos recebidos.

—

Maria Izabel da Costa Rodrigues

Agente Administrativo

Anexos:

_ORCAMENTOS_CARNES_MERENDA_2024.pdf

Assunto

PEDIDO DE COTAÇÃO - CARNES E FRIOS (EDUCAÇÃO)

De

<compras@cajati.sp.gov.br>

Cópia Oculta (Cco)

<hamburgueriaimperio@gmail.com>,
<frigoraes@terra.com.br>,
<sonicdistribuidora4@gmail.com>,
<licitacao@gabeefoods.com.br>,
<mercadolima@hotmail.com>,
<licitacao@hosana.net.br>,
<reginaldo_santibanez@hotmail.com>,
<joemontoro16@gmail.com>, Comercio Valem
<comercio.valem@gmail.com>, Murilo Ribas
<murilo_registro@hotmail.com>, Ismael
<ismael.bets@terra.com.br>

Data

23/10/2023 09:53

-
- Termo_de_Referencia___Carnes_e_frios___Ano_Letivo_2024_OK.pdf(~1,0 MB)
-

Bom dia,

Solicito gentilmente cotação de preço para abertura de processo licitatório para **Contratação de empresa para fornecimento parcelado "in loco" de carnes, congelados e refrigerados para as Unidades Escolares**, conforme termo de referência em anexo.

*** FAVOR RESPONDER O MAIS BREVE POSSÍVEL.**

Atenciosamente,

Maria Izabel da Costa Rodrigues

Departamento de Suprimentos
Prefeitura Municipal de Cajati/SP
(13) 3854-8702 / Ramal: 8657
compras@cajati.sp.gov.br

Assunto **RE: PEDIDO DE COTAÇÃO - CARNES E FRIOS (EDUCAÇÃO)**
De Gilberto Domingues Mercado Lima <mercadolima@hotmail.com>
Para compras@cajati.sp.gov.br <compras@cajati.sp.gov.br>
Data 24/10/2023 16:13



-
- DESCRIÇÃO DO PRODUTO.docx(~16 KB)
-

Boa tarde, segue em anexo a cotação solicitada!

De: compras@cajati.sp.gov.br <compras@cajati.sp.gov.br>
Enviado: segunda-feira, 23 de outubro de 2023 09:53
Assunto: PEDIDO DE COTAÇÃO - CARNES E FRIOS (EDUCAÇÃO)

Bom dia,
Solicito gentilmente cotação de preço para abertura de processo licitatório para **Contratação de empresa para fornecimento parcelado "in loco" de carnes, congelados e refrigerados para as Unidades Escolares**, conforme termo de referência em anexo.

*** FAVOR RESPONDER O MAIS BREVE POSSÍVEL.**

Atenciosamente,

Maria Izabel da Costa Rodrigues
Departamento de Suprimentos
Prefeitura Municipal de Cajati/SP
(13) 3854-8702 / Ramal: 8657
compras@cajati.sp.gov.br

NOME DA EMPRESA: MERCADO LIMA-CAJATI SP
CNPJ DA EMPRESA: 05.461.935/0001-99
TELEFONE E E-MAIL: : (38542062/ mercadolima@hotmail.com)

DESCRIÇÃO DO PRODUTO	MARCA	VALOR
Brócolis congelado 1kg	Agroyoshi	R\$ 22,00
Ervilha frescas congeladas 1kg	Agroyoshi	R\$25,00
Linguiça mista tipo calabresa defumada fina contendo 1kg ou 2,5kg	Perdigão	R\$30,00
Milho em grão congelado 1kg	Agroyoshi	R\$35,80
Peito de frango sem pele desossado, sem tempero, resfriado. Cortado em filé de 1 a 2 kg	Sadia	R\$24,00
Sobrecoxa de frango, em pedaços, limpa ,sem tempero, congelado individualmente , pesando de 1 a 2kg	Sadia	R\$23,00
Salsicha de aves	Perdigão	R\$20,00

Assunto **RES: PEDIDO DE COTAÇÃO - CARNES E FRIOS (EDUCAÇÃO)**
De <licitacao@hosana.net.br>
Para <compras@cajati.sp.gov.br>
Data 2023-11-24 14:05



- COTAÇÃO CARNES 24.11.pdf(~308 KB)

Boa tarde,

Segue em anexo a cotação conforme solicitado

Obrigado



Antônio Gabriel
Licitações
11 94001.2688
11 4930.1418

licitacao@hosana.net.br

De: compras@cajati.sp.gov.br <compras@cajati.sp.gov.br>
Enviada em: quinta-feira, 23 de novembro de 2023 16:32
Para: Licitacao <licitacao@hosana.net.br>
Assunto: Fwd: PEDIDO DE COTAÇÃO - CARNES E FRIOS (EDUCAÇÃO)

----- Mensagem original -----

Assunto: PEDIDO DE COTAÇÃO - CARNES E FRIOS (EDUCAÇÃO)
Data: 23/10/2023 09:53
De: compras@cajati.sp.gov.br
Para:

Bom dia,

Solicito gentilmente cotação de preço para abertura de processo licitatório para **Contratação de empresa para fornecimento parcelado "in loco" de carnes, congelados e refrigerados para as Unidades Escolares**, conforme termo de referência em anexo.

*** FAVOR RESPONDER O MAIS BREVE POSSÍVEL.**

Atenciosamente,

Maria Izabel da Costa Rodrigues
Departamento de Suprimentos
Prefeitura Municipal de Cajati/SP
(13) 3854-8702 / Ramal: 8657
compras@cajati.sp.gov.br



A
PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

A empresa HOSANA COMÉRCIO E REPRESENTAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM GERAL – EIRELI – EPP, devidamente inscrita no CNPJ nº 24.657.970/0001-22 com Inscrição Estadual sob o nº 799.297.823.112, sito à Rua Marcos Luís Sposaro, nº 32 – Nova Petrópolis – São Bernardo do Campo/SP – CEP nº 09780-460, telefone para contato (11) 4930-1418 e e-mail: licitacao@hosana.net.br, apresenta sua **COTAÇÃO DE**

PREÇOS:

Item	Quant	Descrição	Unid	Valor Unitário R\$	Marca	Valor total
1	2.000	Almôndega bovina (bovino), moldada . Com gelada individualmente (IQF). Ingredientes: 100% carne bovina. Cada unidade deve pesar cerca de 20g (variação de +/-5g). Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, fechamento por termos soldagem, resistente ao transporte e armazenamento, acondicionando no máximo 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 5 (cinco) meses da data de entrega, sob congelamento de -12° C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	KG	R\$ 32,50	MEZATO	R\$ 65.000,00
2	300	Brócolis congelado. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando cerca de 1kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Embalagem secundária de papelão reforçado resistente ao impacto e às condições de congelamento. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento	KG	R\$ 19,90	NUTRIZ	R\$ 5.970,00

HOSANA COMÉRCIO E REPRESENTAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM GERAL EIRELI – EPP
RUA MARCOS LUIS SPOSARO, 32 – NOVA PETRÓPOLIS – SÃO BERNARDO DO CAMPO/SP – CEP 09780-460 C.N.P.J.
24.657.970/0001-22 - I.E. 799.297.823.112
E-MAIL: licitacao@hosana.net.br - adm@hosana.net.br



		a -18° C ou mais frio). Preço médio orçado pela Administração:				
3	4.000	Carne bovina moída congelada (acém). Características: o produto deve apresentar-se moído, de cor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/ sebo, parasitas e materiais estranhos. Deverá ter no máximo 12% de gordura. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando 2kg do produto. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12° C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	KG	R\$ 47,50	SALGUEIRO	R\$ 190.000,00

4	4.000	Carne bovina em cubos (paleta). Congelada individualmente (IQF), embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas. Os cubos deverão ter cerca de 20mm. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12° C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	KG	R\$ 49,00	SALGUEIRO	R\$ 196.000,00
5	3.000	Carne bovina em iscas (paleta) congelada individualmente (IQF), embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas. O produto deve apresentar	KG	R\$ 49,00	SALGUEIRO	R\$ 147.000,00

HOSANA COMÉRCIO E REPRESENTAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM GERAL EIRELI – EPP
RUA MARCOS LUIS SPOSARO, 32 – NOVA PETRÓPOLIS – SÃO BERNARDO DO CAMPO/SP – CEP 09780-460 C.N.P.J.

24.657.970/0001-22 - I.E. 799.297.823.112

E-MAIL: licitacao@hosana.net.br - adm@hosana.net.br

1Doc: Proc. Administrativo 0980/2023 Anexo: _ORCAMENTOS_CARNES_MERENDA_2024.pdf (6/34)

TEL: (11) 4930-1418

51/2224



		consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12° C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:				
6	1.000	Carne bovina moída, cozida e congelada. Características: o produto deve apresentar-se moído, ser marrom escuro, de textura macia, odor e sabor característico. O produto deve ser congelado individualmente (IQF). Não pode conter pimenta. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando cerca de 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12° C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	KG	R\$ 59,50	MDF	R\$ 59.500,00
7	1.000	Carne bovina moída (paleta), congelada sistema IQF, embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12° C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	KG	R\$ 47,50	SALGUEIRO	R\$ 47.500,00
8	1.000	Carne suína em iscas ou cubos (pernil), de tamanhos regulares com cerca de 3 cm, sem osso,	KG	R\$ 30,80	MEZATO	R\$ 30.800,00

HOSANA COMÉRCIO E REPRESENTAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM GERAL EIRELI – EPP
RUA MARCOS LUIS SPOSARO, 32 – NOVA PETRÓPOLIS – SÃO BERNARDO DO CAMPO/SP – CEP 09780-460 C.N.P.J.

24.657.970/0001-22 - I.E. 799.297.823.112

E-MAIL: licitacao@hosana.net.br - adm@hosana.net.br

1Doc: Proc. Administrativo 098/2023 - Anexo: _ORCAMENTOS_CARNES_MERENDA_2024.pdf (7/34)

TEL.: (11) 4930-2418

52/2224



		congelada sistema IQF, embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas, livre de tecidos inferiores como ossos e cartilagem com no máximo 9% de gordura. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, com os devidos registros, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 12 (doze) meses da data de entrega, sob congelamento de -12° C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:				
9	1.000	Carne de merluza temperada, empanada e congelada (nuggets de peixe). Ingredientes: carne de filé de merluza (sadios, moídos e homogeneizados) acrescidos de outros nutrientes e/ou aditivos que não descaracterizem o produto, farinha de trigo, água, óleo vegetal, sal e levedo de cerveja em formatos com temas e/ou figuras como peixes, cavalos marinhos, estrelas do mar dentre outros, livres de parasitas, peles, escamas, ossos, espinhas, partes de cabeça, vísceras e cartilagens, além de substâncias químicas. Não pode conter pimenta. Cada unidade do produto empanado deve pesar entre 25 a 30g. Deve conter cerca de 700mg de sódio por 100g do produto. Embalagem primária plástica, própria para contato com alimentos, resistente e atóxico, lacre por termossoldagem, com capacidade de acondicionamento entre 2 e 2,5kg. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 04 meses a contar da data de entrega (sob temperatura de -18° C ou mais frio). Preço médio orçado pela Administração:	KG	R\$ 25,00	BAITA	R\$ 25.000
10	2.000	Cortes de frango temperados, cozidos e congelados (coxinha da asa com pele e osso). Ingredientes: cortes de frango (coxinha da asa), água, sal, fécula de mandioca, amido, dextrose, estabilizantes permitidos por lei. Não pode conter	KG	R\$ 35,90	BAITA	R\$ 71.800,00

HOSANA COMÉRCIO E REPRESENTAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM GERAL EIRELI – EPP
RUA MARCOS LUIS SPOSARO, 32 – NOVA PETRÓPOLIS – SÃO BERNARDO DO CAMPO/SP – CEP 09780-460 C.N.P.J.

24.657.970/0001-22 - I.E. 799.297.823.112

E-MAIL: licitacao@hosana.net.br - adm@hosana.net.br

1Doc: Proc. Administrativo 090/2023
TEL: (11) 4930-2418 Anexo: _ORCAMENTOS_CARNES_MERENDA_2024.pdf (8/34)

53/2224



		pimenta. Cada unidade deve pesar 100g (variação de +/-20g). Não pode conter acima de 500mg de sódio por porção de 100g. Embalagem primária: plásticas, atóxicas, resistente e atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando de 2 a 3kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega (congelado a -18° C ou mais frio). Preço médio orçado pela Administração:				
11	500	Coxinha da asa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: atóxica, adequada para contato direto com alimentos, pesando de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12° C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	KG	R\$ 25,00	ADORO	R\$ 12.500,00
12	300	Ervilhas frescas congeladas. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando cerca de 1kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18° C ou mais frio). Preço médio orçado pela Administração:	KG	R\$ 24,95	NUTRIZ	R\$ 7.485,00
13	500	Fígado bovino em iscas, congelamento sistema IQF, em tiras de aproximadamente 5 cm de comprimento x 1 cm de largura. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Embalagem primária: saco de material plástico, resistente, termossoldado a vácuo, com dados impressos de forma indelével, aprovada para contato direto com alimentos.	KG	R\$ 29,00	SALGUEIRO	R\$ 14.500,00



		Pacotes de 1 kg a 2 kg. Validade mínima de 09 (nove) meses a contar da data de entrega (no armazenamento a -12° C ou mais frio). Preço médio orçado pela Administração:				
14	1.000	Hambúrguer bovino (bovino), moldado . Congelada individualmente (IQF). Ingredientes: 100% carne bovina de primeira qualidade. Cada unidade deve pesar cerca de 50g (com variação de 10% do peso para mais ou para menos). Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, fechamento por termossoldagem, resistente ao transporte e armazenamento, acondicionando no máximo 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 5 (cinco) meses da data de entrega, sob congelamento de -12° C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	KG	R\$ 33,50	MEZATO	R\$ 33.500,00
15	1.000	Isclas de filé de polaca congelado. Descrição: carne de polaca livre de pele e cartilagens, espinhos e parasitas, cortados em isclas. Após descongelamento o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens e espinhos e parasitas. Cada iscla deve ter dimensões aproximadas de 3cmx5cm de largura com peso entre 25 e 35g. Embalagem primária: plástica, atóxica, termossoldada, resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de acondicionamento de 1 a 5kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove meses) a partir da data de entrega, sob temperatura de -12° C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	KG	R\$ 49,50	MAGIC FISH	R\$ 49.500,00
16	500	Isclas ou tiras de filé de piramutaba congelado no sistema IQF. Descrição: carne de piramutaba livre de pele e cartilagens, espinhos e parasitas, cortados em isclas. Após descongelamento o produto deve apresentar consistência firme, cor,	KG	R\$ 65,80	BOA PESCA	R\$ 32.900,00

HOSANA COMÉRCIO E REPRESENTAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM GERAL EIRELI – EPP
RUA MARCOS LUIS SPOSARO, 32 – NOVA PETRÓPOLIS – SÃO BERNARDO DO CAMPO/SP – CEP 09780-460 C.N.P.J.
24.657.970/0001-22 - I.E. 799.297.823.112

E-MAIL: licitacao@hosana.net.br - adm@hosana.net.br

1Doc: Proc. Administrativo 099/2022 Anexo: _ORCAMENTOS_CARNES_MERENDA_2024.pdf (10/34)

TEL: (11) 4930-1418

55/2224



		odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens e espinhos e parasitas. Cada isca deve ter peso entre 40 e 80g. Embalagem primária: plástica, atóxica, termossoldada, resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de acondicionamento de 2 kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 11 (onze) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12° C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:				
17	500	Linguiça mista tipo calabresa defumada fina, feita com carne de porco e de aves. Pode conter pequena adição de soja. Temperada com especiarias características. O produto deverá apresentar odor característico, sabor próprio, não podendo apresentar partes amolecidas, pegajosas, manchas esverdeadas nem exsudatos. A embalagem primaria deverá ser em plástico transparente, resistente, atóxico, próprio para alimentos e fechada a vácuo contendo 1 kg ou 2,5 kg do produto. Rótulo impresso, de forma clara e indelével, conforme legislação vigente com as informações de marca, procedência, registros legais, identificação do produto, data de validade, fabricação, condições de armazenamento e peso. Produto deverá ser armazenado e transportado em temperatura de 2°C a 22°C. Validade mínima de 2 (dois) meses - 60 dias - a partir da data de entrega do produto (no armazenamento de temperatura recomendado pelo fabricante). Preço médio orçado pela Administração:	KG	R\$ 38,00	SADIA	R\$ 19.000,00
18	300	Milho em grão congelado. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando cerca de 1kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Embalagem secundária de papelão reforçado resistente ao impacto e às condições de congelamento. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18° C ou mais frio).	KG	R\$ 65,25	NUTRIZ	R\$ 19.575,00

HOSANA COMÉRCIO E REPRESENTAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM GERAL EIRELI – EPP
RUA MARCOS LUIS SPOSARO, 32 – NOVA PETRÓPOLIS – SÃO BERNARDO DO CAMPO/SP – CEP 09780-460 C.N.P.J.

24.657.970/0001-22 - I.E. 799.297.823.112

E-MAIL: licitacao@hosana.net.br - adm@hosana.net.br

1Doc: Proc. Administrativo 099/2022 - Anexo: _ORCAMENTOS_CARNES_MERENDA_2024.pdf (11/34)

TEL: (11) 4930-1418

56/2224



		Preço médio orçado pela Administração:				
19	600	Nhoque de soja cozido e congelado contendo farinha de soja, extrato de soja, fibra de aveia, farinha de trigo, ovo, margarina vegetal, sal e condimentos naturais. Isento de parasitas e materiais estranhos. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando em embalagem de 1kg do produto. Preparo sem necessidade de descongelamento. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 5 (cinco) meses da data de entrega, sob congelamento de -12° C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	KG	R\$ 25,00	SALUTAR E	R\$ 15.000,00
20	6.000	Peito de frango sem pele e desossado, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congelados individualmente . Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: plástico compatível ao contato direto com alimentos, atóxica, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação, com capacidade de acondicionamento de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12° C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	KG	R\$ 24,20	LE VIDA	R\$ 145.200,00
21	500	Sobrecoxa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente . Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: atóxica, adequada para contato direto com alimentos, pesando de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O	KG	R\$ 24,50	LE VIDA	R\$ 12.250,00

HOSANA COMÉRCIO E REPRESENTAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM GERAL EIRELI – EPP
RUA MARCOS LUIS SPOSARO, 32 – NOVA PETRÓPOLIS – SÃO BERNARDO DO CAMPO/SP – CEP 09780-460 C.N.P.J.

24.657.970/0001-22 - I.E. 799.297.823.112

E-MAIL: licitacao@hosana.net.br - adm@hosana.net.br

1Doc: Proc. Administrativo 099/2022 Anexo: _ORCAMENTOS_CARNES_MERENDA_2024.pdf (12/34)

TEL: (11) 4930-1418

57/2224



		produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12° C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:				
22	600	Salsicha de aves. Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão da carne de aves, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutidos em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. Poderá ser adicionado, desde que declarados, sais minerais que não tenham competição em biodisponibilidade. A salsicha deverá ser congelada, armazenada e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, sobretudo a Resolução RDC175/2003 da ANVISA/MS, Portaria SVS/MS, portaria n. 6/88, Portaria 540/97 da SVS/MS e Decreto 12.486/78 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo, CVS-6/99, Instrução Normativa n.4/00 M.A.P.A. A salsicha deverá ser preparada com carnes de aves em perfeito estado de conservação, isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens não sendo permitida a substituição e o emprego de carnes animais bovinos, eqüinos, caninos, felinos e outras espécies de aves e nem da utilização de gorduras provenientes de animais bovinos, eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água ou gelo não pode ultrapassar 10% em peso. O produto não poderá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O peso unitário de cada gomo deverá ser de 40 a 50	KG	R\$ 15,10	COPAC OL	R\$ 9.060,00



g. O aspecto deve ser característico, a cor característica (rosada), sem manchas procedentes ou esverdeadas, o odor, sabor, consistência devem ser característicos. Será tolerado amido no máximo de 2,0% p/p, gordura no máximo de 20,0%, proteína no mínimo de 12,0% p/p e cloreto de sódio no máximo de 2,0% p/p. Isenta de matérias macro ou microscópicas prejudiciais à saúde humana. A embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, termoformada em sacos fabricados com filme de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente e lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 500 gramas a 3Kg por embalagem. A embalagem deverá apresentar o produto de forma ordenada e paralela, a fim de evitar quebra ou deformação. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento, constituído de tampa e fundo, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo de 10 a 12Kg de peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) meses a contar da data de entrega.

Preço médio orçado pela Administração:

PRAZO DE ENTREGA: CONF. SOLICITAÇÃO
PRAZO DE PAGAMENTO: 30 DIAS.
VALIDADE DA PROPOSTA: 30 DIAS.

DATA: 24/11/2023

ROBERTO

MARTINUCCI:1076714

1881

Assinado de forma digital por
ROBERTO
MARTINUCCI:10767141881
Dados: 2023.11.24 14:04:44 -03'00'

HOSANA COMÉRCIO E REPRESENTAÇÃO DE PRODUTOS
ALIMENTÍCIOS EM GERAL – EIRELI – EPP.
Roberto Martinucci
Rg nº 15.693418 SSP/SP e CPF 107.671.418-81

HOSANA COMÉRCIO E REPRESENTAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM GERAL EIRELI – EPP
RUA MARCOS LUIS SPOSARO, 32 – NOVA PETRÓPOLIS – SÃO BERNARDO DO CAMPO/SP – CEP 09780-460 C.N.P.J.
24.657.970/0001-22 - I.E. 799.297.823.112
E-MAIL: licitacao@hosana.net.br - adm@hosana.net.br

Assunto **RES: PEDIDO DE COTAÇÃO - CARNES E FRIOS (EDUCAÇÃO)**
De <marcel@mzamboni.com.br>
Para <compras@cajati.sp.gov.br>
Data 28/11/2023 16:00



- COTAÇÃO PERECIVEIS - PM CAJATI.pdf(~220 KB)

BOA TARDE

MARIA IZABEL SEGUE ANEXO COTAÇÃO SOLICITADA

ATT



Marcel Zamboni
Diretor Comercial

11 2089-0904
11 99320-0362

www.mzamboni.com.br
marcel@mzamboni.com.br

De: compras@cajati.sp.gov.br <compras@cajati.sp.gov.br>
Enviada em: terça-feira, 28 de novembro de 2023 13:39
Para: undisclosed-recipients:
Assunto: Fwd: PEDIDO DE COTAÇÃO - CARNES E FRIOS (EDUCAÇÃO)

Boa tarde,

Solicito gentilmente cotação de preço para abertura de processo licitatório para **Contratação de empresa para fornecimento parcelado "in loco" de carnes, congelados e refrigerados para as Unidades Escolares**, conforme termo de referência em anexo.

*** FAVOR RESPONDER O MAIS BREVE POSSÍVEL.**

Atenciosamente,

Maria Izabel da Costa Rodrigues
Departamento de Suprimentos
Prefeitura Municipal de Cajati/SP
(13) 3854-8702 / Ramal: 8657
compras@cajati.sp.gov.br



Maria Izabel da Costa Rodrigues

Departamento de Suprimentos
Prefeitura Municipal de Cajati/SP
(13) 3854-8702 / Ramal: 8657
compras@cajati.sp.gov.br

COTAÇÃO DE PREÇOS

MZAMBONI COM. REP. DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E MERCADORIAS EM GERAL,

inscrita no CNPJ sob o nº 13.009.421/0001-25, estabelecida Rua Santa Eudoxia, 852 - Cep.: 02533-011 – São Paulo – SP – e-mail: marcel@mzamboni.com.br vem apresentar sua cotação de seus produtos conforme especificação abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE	UNID	VL UNIT	VL TOTAL
1	Almôndega bovina (bovino), moldada . Congelada individualmente (IQF). Ingredientes: 100% carne bovina. Cada unidade deve pesar cerca de 20g (variação de +/-5g). Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, fechamento por termossoldagem, resistente ao transporte e armazenamento, acondicionando no máximo 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 5 (cinco) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	2.000	Kg	R\$ 39,50	R\$ 79.000,00
2	Brócolis congelado. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando cerca de 1kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Embalagem secundária de papelão reforçado resistente ao impacto e às condições de congelamento. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18º C ou mais frio). Preço médio orçado pela Administração:	300	Kg	R\$ 27,00	R\$ 8.100,00
3	Carne bovina moída congelada (acém). Características: o produto deve apresentar-se moído, de cor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/sebo, parasitas e materiais estranhos. Deverá ter no máximo 12% de gordura. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando 2kg do produto. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	4.000	Kg	R\$ 39,90	R\$ 159.600,00



4	Carne bovina em cubos (paleta). Congelada individualmente (IQF), embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas. Os cubos deverão ter cerca de 20mm. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas.. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	4.000	Kg	R\$ 47,50	R\$ 190.000,00
5	Carne bovina em iscas (paleta) Congelada individualmente (IQF), embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas.. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	3.000	Kg	R\$ 47,50	R\$ 142.500,00
6	Carne bovina moída, cozida e congelada. Características: o produto deve apresentar-se moído, ser marrom escuro, de textura macia, odor e sabor característico. O produto deve ser congelado individualmente (IQF). Não pode conter pimenta. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando cerca de 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	1.000	Kg	R\$ 59,50	R\$ 59.500,00
7	Carne bovina moída (paleta), congelada sistema IQF, embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	1.000	Kg	R\$ 43,50	R\$ 43.500,00
8	Carne suína em iscas ou cubos (pernil), de tamanhos regulares com cerca de 3 cm, sem osso, congelada sistema IQF, embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas, livre de tecidos inferiores como ossos e cartilagem com no máximo 9% de gordura. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao	1.000	Kg	R\$ 29,80	R\$ 29.800,00



	contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, com os devidos registros, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 12 (doze) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:				
9	Carne de merluza temperada, empanada e congelada (nuggets de peixe). Ingredientes: carne de filé de merluza (sádios, moídos e homogeneizados) acrescidos de outros nutrientes e/ou aditivos que não descaracterizem o produto, farinha de trigo, água, óleo vegetal, sal e levedo de cerveja em formatos com temas e/ou figuras como peixes, cavalos marinhos, estrelas do mar dentre outros, livres de parasitas, peles, escamas, ossos, espinhas, partes de cabeça, vísceras e cartilagens, além de substâncias químicas. Não pode conter pimenta. Cada unidade do produto empanado deve pesar entre 25 a 30g. Deve conter cerca de 700mg de sódio por 100g do produto. Embalagem primária plástica, própria para contato com alimentos, resistente e atóxico, lacre por termossoldagem, com capacidade de acondicionamento entre 2 e 2,5kg. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 04 meses a contar da data de entrega (sob temperatura de -18º C ou mais frio). Preço médio orçado pela Administração:	1.000	Kg	R\$ 32,00	R\$ 32.000,00
10	Cortes de frango temperados, cozidos e congelados (coxinha da asa com pele e osso). Ingredientes: cortes de frango (coxinha da asa), água, sal, fécula de mandioca, amido, dextrose, estabilizantes permitidos por lei. Não pode conter pimenta. Cada unidade deve pesar 100g (variação de +/- 20g). Não pode conter acima de 500mg de sódio por porção de 100g. Embalagem primária: plásticas, atóxicas, resistente e atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando de 2 a 3kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega (congelado a -18º C ou mais frio). Preço médio orçado pela Administração:	2.000	Kg	R\$ 44,50	R\$ 89.000,00
11	Coxinha da asa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: atóxica, adequada para contato direto com alimentos, pesando de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	500	kg	R\$ 23,00	R\$ 11.500,00



12	Ervilhas frescas congeladas. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando cerca de 1kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18º C ou mais frio). Preço médio orçado pela Administração:	300	Kg	R\$ 27,00	R\$ 8.100,00
13	Fígado bovino em iscas, congelamento sistema IQF, em tiras de aproximadamente 5 cm de comprimento x 1 cm de largura. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Embalagem primária: saco de material plástico, resistente, termossoldado a vácuo, com dados impressos de forma indelével, aprovada para contato direto com alimentos. Pacotes de 1 kg a 2 kg. Validade mínima de 09 (nove) meses a contar da data de entrega (no armazenamento a -12º C ou mais frio). Preço médio orçado pela Administração:	500	kg	R\$ 25,00	R\$ 12.500,00
14	Hambúrguer bovino (bovino), moldado . Congelada individualmente (IQF). Ingredientes: 100% carne bovina de primeira qualidade. Cada unidade deve pesar cerca de 50g (com variação de 10% do peso para mais ou para menos). Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, fechamento por termossoldagem, resistente ao transporte e armazenamento, acondicionando no máximo 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 5 (cinco) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	1.000	kg	R\$ 39,50	R\$ 39.500,00
15	Isclas de filé de polaca congelado. Descrição: carne de polaca livre de pele e cartilagens, espinhos e parasitas, cortados em isclas. Após descongelamento o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens e espinhos e parasitas. Cada iscla deve ter dimensões aproximadas de 3cmx5cm de largura com peso entre 25 e 35g. Embalagem primária: plástica, atóxica, termossoldada, resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de acondicionamento de 1 a 5kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	1.000	kg	R\$ 48,00	R\$ 48.000,00



16	Iscas ou tiras de filé de piramutaba congelado no sistema IQF. Descrição: carne de piramutaba livre de pele e cartilagens, espinhos e parasitas, cortados em iscas. Após descongelamento o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens e espinhos e parasitas. Cada isca deve ter peso entre 40 e 80g. Embalagem primária: plástica, atóxica, termossoldada, resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de acondicionamento de 2 kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 11 (onze) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	500	kg	R\$ 53,50	R\$ 26.75000
17	Linguça mista tipo calabresa defumada fina, feita com carne de porco e de aves. Pode conter pequena adição de soja. Temperada com especiarias características. O produto deverá apresentar odor característico, sabor próprio, não podendo apresentar partes amolecidas, pegajosas, manchas esverdeadas nem exsudatos. A embalagem primaria deverá ser em plástico transparente, resistente, atóxico, próprio para alimentos e fechada a vácuo contendo 1 kg ou 2,5 kg do produto. Rótulo impresso, de forma clara e indelével, conforme legislação vigente com as informações de marca, procedência, registros legais, identificação do produto, data de validade, fabricação, condições de armazenamento e peso. Produto deverá ser armazenado e transportado em temperatura de 2°C a 22°C. Validade mínima de 2 (dois) meses - 60 dias - a partir da data de entrega do produto (no armazenamento de temperatura recomendado pelo fabricante). Preço médio orçado pela Administração:	500	kg	R\$ 26,00	R\$ 13.000,00
18	Milho em grão congelado. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando cerca de 1kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Embalagem secundária de papelão reforçado resistente ao impacto e às condições de congelamento. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18º C ou mais frio). Preço médio orçado pela Administração:	300	kg	R\$ 29,50	R\$ 8.850,00
19	Nhoque de soja cozido e congelado contendo farinha de soja, extrato de soja, fibra de aveia, farinha de trigo, ovo, margarina vegetal, sal e condimentos naturais. Isento de parasitas e materiais estranhos. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando em embalagem de 1kg do produto. Preparo sem necessidade de descongelamento. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 5 (cinco) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	600	kg	R\$ 39,90	R\$ 23.940,00



20	Peito de frango sem pele e desossado, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congelados individualmente . Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: plástico compatível ao contato direto com alimentos, atóxica, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação, com capacidade de acondicionamento de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	6.000	kg	R\$ 27,80	R\$ 166.800,00
21	Sobrecoxa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente . Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: atóxica, adequada para contato direto com alimentos, pesando de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	500	kg	R\$ 23,00	R\$ 11.500,00
22	Salsicha de aves. Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão da carne de aves, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutidos em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. Poderá ser adicionado, desde que declarados, sais minerais que não tenham competição em biodisponibilidade. A salsicha deverá ser congelada, armazenada e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, sobretudo a Resolução RDC175/2003 da ANVISA/MS, Portaria SVS/MS, portaria n. 6/88, Portaria 540/97 da SVS/MS e Decreto 12.486/78 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo, CVS-6/99, Instrução Normativa n.4/00 M.A.P.A. A salsicha deverá ser preparada com carnes de aves em perfeito estado de conservação, isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens não sendo permitida a substituição e o emprego de carnes animais bovinos, eqüinos, caninos, felinos e outras espécies de aves e nem da utilização de gorduras provenientes de animais bovinos, eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água ou gelo não pode ultrapassar 10% em peso. O produto não poderá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato,	600	kg	R\$ 17,00	R\$ 10.200,00



líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O peso unitário de cada gomo deverá ser de 40 a 50 g. O aspecto deve ser característico, a cor característica (rosada), sem manchas procedentes ou esverdeadas, o odor, sabor, consistência devem ser característicos. Será tolerado amido no máximo de 2,0% p/p, gordura no máximo de 20,0%, proteína no mínimo de 12,0% p/p e cloreto de sódio no máximo de 2,0% p/p. Isenta de matérias macro ou microscópicas prejudiciais à saúde humana. A embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, termoformada em sacos fabricados com filme de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente e lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 500 gramas a 3Kg por embalagem. A embalagem deverá apresentar o produto de forma ordenada e paralela, a fim de evitar quebra ou deformação. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento, constituído de tampa e fundo, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo de 10 a 12Kg de peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) meses a contar da data de entrega. Preço médio orçado pela Administração:				
---	--	--	--	--

VALIDADE DA PROPOSTA 60 DIAS.

SÃO PAULO, 28 DE NOVEMBRO 2023.


MZAMBONI COM. REP. DE PRODS. ALIM. E MERCADORIAS EM GERAL
Marcel Zamboni – Proprietário
RG 20.051.025-3 – CPF 248.726.098-08

NOME DA EMPRESA:

CNPJ DA EMPRESA:

TELEFONE E E-MAIL:

REF.: COTAÇÃO DE PREÇOS

Conforme solicitado encaminhamos nossa cotação de preço para o seguinte item:

ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE	UNID	VL UNIT	VL TOTAL
1	Almôndega bovina (bovino), moldada . Congelada individualmente (IQF). Ingredientes: 100% carne bovina. Cada unidade deve pesar cerca de 20g (variação de +/-5g). Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, fechamento por termossoldagem, resistente ao transporte e armazenamento, acondicionando no máximo 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 5 (cinco) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	2.000	Kg	42.90	
2	Brócolis congelado. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando cerca de 1kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Embalagem secundária de papelão reforçado resistente ao impacto e às condições de congelamento. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18º C ou mais frio). Preço médio orçado pela Administração:	300	Kg	—	
3	Carne bovina moída congelada (acém). Características: o produto deve apresentar-se moído, de cor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/sebo, parasitas e materiais estranhos. Deverá ter no máximo 12% de gordura. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando 2kg do produto. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	4.000	Kg	27.90	
4	Carne bovina em cubos (paleta). Congelada individualmente (IQF), embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas. Os cubos deverão ter cerca de 20mm. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas.. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	4.000	Kg	28.50	
5	Carne bovina em iscas (paleta) Congelada individualmente (IQF), embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas.. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	3.000	Kg	29.90	
6	Carne bovina moída, cozida e congelada. Características: o produto deve apresentar-se moído, ser marrom escuro, de textura macia, odor e sabor característico. O produto deve ser congelado individualmente (IQF). Não pode conter pimenta. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando cerca de 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	1.000	Kg	27.90	
7	Carne bovina moída (paleta), congelada sistema IQF, embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	1.000	Kg	27.90	
8	Carne suína em iscas ou cubos (pernil), de tamanhos regulares com cerca de 3 cm, sem osso, congelada sistema IQF, embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas, livre de tecidos inferiores como ossos e cartilagem com no máximo 9% de gordura. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, com os devidos registros, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 12 (doze) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	1.000	Kg	16.80	
9	Carne de merluza temperada, empanada e congelada (nuggets de peixe). Ingredientes: carne de filé de merluza (sádios, moídos e homogeneizados) acrescidos de outros nutrientes e/ou aditivos que não descaracterizem o produto, farinha de trigo, água, óleo vegetal, sal e levedo de cerveja em formatos com temas e/ou figuras como peixes, cavalos marinhos, estrelas do mar etc. Livre de parasitas, peles, escamas, ossos.	1.000	Kg	—	

	espinhas, partes de cabeça, vísceras e cartilagens, além de substâncias químicas. Não pode conter pimenta. Cada unidade do produto empanado deve pesar entre 25 a 30g. Deve conter cerca de 700mg de sódio por 100g do produto. Embalagem primária plástica, própria para contato com alimentos, resistente e atóxica, lacre por termossoldagem, com capacidade de acondicionamento entre 2 e 2,5kg. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 04 meses a contar da data de entrega (sob temperatura de -18º C ou mais frio). Preço médio orçado pela Administração:				
10	Cortes de frango temperados, cozidos e congelados (coxinha da asa com pele e osso). Ingredientes: cortes de frango (coxinha da asa), água, sal, fécula de mandioca, amido, dextrose, estabilizantes permitidos por lei. Não pode conter pimenta. Cada unidade deve pesar 100g (variação de +/-20g). Não pode conter acima de 500mg de sódio por porção de 100g. Embalagem primária: plásticas, atóxicas, resistente e atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando de 2 a 3kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega (congelado a -18º C ou mais frio). Preço médio orçado pela Administração:	2.000	Kg		
11	Coxinha da asa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: atóxica, adequada para contato direto com alimentos, pesando de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	500	kg	18.60	
12	Ervilhas frescas congeladas. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando cerca de 1kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18º C ou mais frio). Preço médio orçado pela Administração:	300	Kg	—	
13	Fígado bovino em iscas, congelamento sistema IQF, em tiras de aproximadamente 5 cm de comprimento x 1 cm de largura. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Embalagem primária: saco de material plástico, resistente, termossoldado a vácuo, com dados impressos de forma indelével, aprovada para contato direto com alimentos. Pacotes de 1 kg a 2 kg. Validade mínima de 09 (nove) meses a contar da data de entrega (no armazenamento a -12º C ou mais frio). Preço médio orçado pela Administração:	500	kg	—	
14	Hambúrguer bovino (bovino), moldado . Congelada individualmente (IQF). Ingredientes: 100% carne bovina de primeira qualidade. Cada unidade deve pesar cerca de 50g (com variação de 10% do peso para mais ou para menos). Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, fechamento por termossoldagem, resistente ao transporte e armazenamento, acondicionando no máximo 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 5 (cinco) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	1.000	kg	39.90	
15	Isas de filé de polaca congelado. Descrição: carne de polaca livre de pele e cartilagens, espinhos e parasitas, cortados em iscas. Após descongelamento o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens e espinhos e parasitas. Cada isca deve ter dimensões aproximadas de 3cmx5cm de largura com peso entre 25 e 35g. Embalagem primária: plástica, atóxica, termossoldada, resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de acondicionamento de 1 a 5kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove meses) a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	1.000	kg		
16	Isas ou tiras de filé de piramutaba congelado no sistema IQF. Descrição: carne de piramutaba livre de pele e cartilagens, espinhos e parasitas, cortados em iscas. Após descongelamento o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens e espinhos e parasitas. Cada isca deve ter peso entre 40 e 80g. Embalagem primária: plástica, atóxica, termossoldada, resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de acondicionamento de 2 kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 11 (onze) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	500	kg	—	
17	Linguiça mista tipo calabresa defumada fina, feita com carne de porco e de aves. Pode conter pequena adição de soja. Temperada com especiarias características. O produto deverá apresentar odor característico, sabor próprio, não podendo apresentar partes amolecidas, pegajosas, manchas esverdeadas nem exsudatos. A embalagem primária deverá ser em plástico transparente, resistente, atóxica, próprio para alimentos e fechada a vácuo contendo 1 kg ou 2,5 kg do produto. Rótulo impresso, de forma clara e indelével, conforme legislação vigente com as informações de marca, procedência, registros legais, identificação do produto, data de validade, fabricação, condições de armazenamento e peso. Produto deverá ser armazenado e transportado em temperatura de 2°C a 22°C. Validade mínima de 2 (dois) meses - 60 dias - a partir da data de entrega do produto (no armazenamento de temperatura recomendado pelo fabricante). Preço médio orçado pela Administração:	500	kg	32.00	
18	Milho em grão congelado. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando cerca de 1kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação.	300	kg		

	resistente ao impacto e às condições de congelamento. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18° C ou mais frio). Preço médio orçado pela Administração:				
19	Nhoque de soja cozido e congelado contendo farinha de soja, extrato de soja, fibra de aveia, farinha de trigo, ovo, margarina vegetal, sal e condimentos naturais. Isento de parasitas e materiais estranhos. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando em embalagem de 1kg do produto. Preparo sem necessidade de descongelamento. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 5 (cinco) meses da data de entrega, sob congelamento de -12° C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	600	kg		
20	Peito de frango sem pele e desossado, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congelados individualmente . Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: plástico compatível ao contato direto com alimentos, atóxica, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação, com capacidade de acondicionamento de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12° C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	6.000	kg	22.90	
21	Sobrecoxa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente . Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: atóxica, adequada para contato direto com alimentos, pesando de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12° C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	500	kg	15.70	
22	Salsicha de aves. Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão da carne de aves, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutidos em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. Poderá ser adicionado, desde que declarados, sais minerais que não tenham competição em biodisponibilidade. A salsicha deverá ser congelada, armazenada e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, sobretudo a Resolução RDC175/2003 da ANVISA/MS, Portaria SVS/MS, portaria n. 6/88, Portaria 540/97 da SVS/MS e Decreto 12.486/78 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo, CVS-6/99, Instrução Normativa n.4/00 M.A.P.A. A salsicha deverá ser preparada com carnes de aves em perfeito estado de conservação, isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens não sendo permitida a substituição e o emprego de carnes animais bovinos, eqüinos, caninos, felinos e outras espécies de aves e nem da utilização de gorduras provenientes de animais bovinos, eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água ou gelo não pode ultrapassar 10% em peso. O produto não poderá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O peso unitário de cada gomo deverá ser de 40 a 50 g. O aspecto deve ser característico, a cor característica (rosada), sem manchas procedentes ou esverdeadas, o odor, sabor, consistência devem ser característicos. Será tolerado amido no máximo de 2,0% p/p, gordura no máximo de 20,0%, proteína no mínimo de 12,0% p/p e cloreto de sódio no máximo de 2,0% p/p. Isenta de matérias macro ou microscópicas prejudiciais à saúde humana. A embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, termoformada em sacos fabricados com filme de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente e lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 500 gramas a 3Kg por embalagem. A embalagem deverá apresentar o produto de forma ordenada e paralela, a fim de evitar quebra ou deformação. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento, constituído de tampa e fundo, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo de 10 a 12Kg de peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) meses a contar da data de entrega. Preço médio orçado pela Administração:	600	kg	16.90	

Validade da Proposta: 60 dias.

Cajati, 23 de Novembro de 2023.

ASSINATURA

NOME DA EMPRESA:

CNPJ DA EMPRESA:

TELEFONE E E-MAIL:

REF.: COTAÇÃO DE PREÇOS*monominia*
CNPJ 07182329/0009-17

Conforme solicitado encaminhamos nossa cotação de preço para o seguinte item:

ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE	UNID	VL UNIT	VL TOTAL
1	Almôndega bovina (bovino), moldada . Congelada individualmente (IQF). Ingredientes: 100% carne bovina. Cada unidade deve pesar cerca de 20g (variação de +/-5g). Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, fechamento por termossoldagem, resistente ao transporte e armazenamento, acondicionando no máximo 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 5 (cinco) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	2.000	Kg		
2	Brócolis congelado. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando cerca de 1kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Embalagem secundária de papelão reforçado resistente ao impacto e às condições de congelamento. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18º C ou mais frio). Preço médio orçado pela Administração:	300	Kg	19,90	
3	Carne bovina moída congelada (acém). Características: o produto deve apresentar-se moído, de cor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/sebo, parasitas e materiais estranhos. Deverá ter no máximo 12% de gordura. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando 2kg do produto. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	4.000	Kg	18,60	
4	Carne bovina em cubos (paleta). Congelada individualmente (IQF), embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas. Os cubos deverão ter cerca de 20mm. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas.. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	4.000	Kg		
5	Carne bovina em iscas (paleta) Congelada individualmente (IQF), embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas.. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	3.000	Kg		
6	Carne bovina moída, cozida e congelada. Características: o produto deve apresentar-se moído, ser marrom escuro, de textura macia, odor e sabor característico. O produto deve ser congelado individualmente (IQF). Não pode conter pimenta. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando cerca de 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	1.000	Kg		
7	Carne bovina moída (paleta), congelada sistema IQF, embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	1.000	Kg		
8	Carne suína em iscas ou cubos (pernil), de tamanhos regulares com cerca de 3 cm, sem osso, congelada sistema IQF, embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas, livre de tecidos inferiores como ossos e cartilagem com no máximo 9% de gordura. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, com os devidos registros, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 12 (doze) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	1.000	Kg		
9	Carne de merluza temperada, empanada e congelada (nuggets de peixe). Ingredientes: carne de filé de merluza (sádios, moídos e homogeneizados) acrescidos de outros nutrientes e/ou aditivos que não descaracterizem o produto, farinha de trigo, água, óleo vegetal, sal e levedo de cerveja em formatos com temas e/ou figuras como peixes, cavalos marinhos, estrelas do mar e outros, livres de parasitas, peles, escamas, ossos.	1.000	Kg	23,90	

	espinhas, partes de cabeça, vísceras e cartilagens, além de substâncias químicas. Não pode conter pimenta. Cada unidade do produto empanado deve pesar entre 25 a 30g. Deve conter cerca de 700mg de sódio por 100g do produto. Embalagem primária plástica, própria para contato com alimentos, resistente e atóxica, lacre por termossoldagem, com capacidade de acondicionamento entre 2 e 2,5kg. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 04 meses a contar da data de entrega (sob temperatura de -18º C ou mais frio). Preço médio orçado pela Administração:				
10	Cortes de frango temperados, cozidos e congelados (coxinha da asa com pele e osso). Ingredientes: cortes de frango (coxinha da asa), água, sal, fécula de mandioca, amido, dextrose, estabilizantes permitidos por lei. Não pode conter pimenta. Cada unidade deve pesar 100g (variação de +/-20g). Não pode conter acima de 500mg de sódio por porção de 100g. Embalagem primária: plásticas, atóxicas, resistente e atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando de 2 a 3kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega (congelado a -18º C ou mais frio). Preço médio orçado pela Administração:	2.000	Kg		
11	Coxinha da asa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: atóxica, adequada para contato direto com alimentos, pesando de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	500	kg	25,90	
12	Ervilhas frescas congeladas. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando cerca de 1kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18º C ou mais frio). Preço médio orçado pela Administração:	300	Kg	19,98	
13	Fígado bovino em iscas, congelamento sistema IQF, em tiras de aproximadamente 5 cm de comprimento x 1 cm de largura. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Embalagem primária: saco de material plástico, resistente, termossoldado a vácuo, com dados impressos de forma indelével, aprovada para contato direto com alimentos. Pacotes de 1 kg a 2 kg. Validade mínima de 09 (nove) meses a contar da data de entrega (no armazenamento a -12º C ou mais frio). Preço médio orçado pela Administração:	500	kg		
14	Hambúrguer bovino (bovino), moldado . Congelada individualmente (IQF). Ingredientes: 100% carne bovina de primeira qualidade. Cada unidade deve pesar cerca de 50g (com variação de 10% do peso para mais ou para menos). Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, fechamento por termossoldagem, resistente ao transporte e armazenamento, acondicionando no máximo 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 5 (cinco) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	1.000	kg	32,9	
15	Isas de filé de polaca congelado. Descrição: carne de polaca livre de pele e cartilagens, espinhos e parasitas, cortados em iscas. Após descongelamento o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens e espinhos e parasitas. Cada isca deve ter dimensões aproximadas de 3cmx5cm de largura com peso entre 25 e 35g. Embalagem primária: plástica, atóxica, termossoldada, resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de acondicionamento de 1 a 5kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove meses) a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	1.000	kg		
16	Isas ou tiras de filé de piramutaba congelado no sistema IQF. Descrição: carne de piramutaba livre de pele e cartilagens, espinhos e parasitas, cortados em iscas. Após descongelamento o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens e espinhos e parasitas. Cada isca deve ter peso entre 40 e 80g. Embalagem primária: plástica, atóxica, termossoldada, resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de acondicionamento de 2 kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 11 (onze) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	500	kg		
17	Linguça mista tipo calabresa defumada fina, feita com carne de porco e de aves. Pode conter pequena adição de soja. Temperada com especiarias características. O produto deverá apresentar odor característico, sabor próprio, não podendo apresentar partes amolecidas, pegajosas, manchas esverdeadas nem exsudatos. A embalagem primária deverá ser em plástico transparente, resistente, atóxica, próprio para alimentos e fechada a vácuo contendo 1 kg ou 2,5 kg do produto. Rótulo impresso, de forma clara e indelével, conforme legislação vigente com as informações de marca, procedência, registros legais, identificação do produto, data de validade, fabricação, condições de armazenamento e peso. Produto deverá ser armazenado e transportado em temperatura de 2°C a 22°C. Validade mínima de 2 (dois) meses - 60 dias - a partir da data de entrega do produto (no armazenamento de temperatura recomendado pelo fabricante). Preço médio orçado pela Administração:	500	kg	16,69	
18	Milho em grão congelado. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando cerca de 1kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18º C ou mais frio). Preço médio orçado pela Administração:	300	kg	13,98	

	resistente ao impacto e às condições de congelamento. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18º C ou mais frio). Preço médio orçado pela Administração:				
19	Nhoque de soja cozido e congelado contendo farinha de soja, extrato de soja, fibra de aveia, farinha de trigo, ovo, margarina vegetal, sal e condimentos naturais. Isento de parasitas e materiais estranhos. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando em embalagem de 1kg do produto. Preparo sem necessidade de descongelamento. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 5 (cinco) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	600	kg		
20	Peito de frango sem pele e desossado, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congelados individualmente . Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: plástico compatível ao contato direto com alimentos, atóxica, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação, com capacidade de acondicionamento de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	6.000	kg	25,98	
21	Sobrecoxa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente . Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: atóxica, adequada para contato direto com alimentos, pesando de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	500	kg		
22	Salsicha de aves. Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão da carne de aves, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutidos em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. Poderá ser adicionado, desde que declarados, sais minerais que não tenham competição em biodisponibilidade. A salsicha deverá ser congelada, armazenada e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, sobretudo a Resolução RDC175/2003 da ANVISA/MS, Portaria SVS/MS, portaria n. 6/88, Portaria 540/97 da SVS/MS e Decreto 12.486/78 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo, CVS-6/99, Instrução Normativa n.4/00 M.A.P.A. A salsicha deverá ser preparada com carnes de aves em perfeito estado de conservação, isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens não sendo permitida a substituição e o emprego de carnes animais bovinos, eqüinos, caninos, felinos e outras espécies de aves e nem da utilização de gorduras provenientes de animais bovinos, eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água ou gelo não pode ultrapassar 10% em peso. O produto não poderá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O peso unitário de cada gomo deverá ser de 40 a 50 g. O aspecto deve ser característico, a cor característica (rosada), sem manchas procedentes ou esverdeadas, o odor, sabor, consistência devem ser característicos. Será tolerado amido no máximo de 2,0% p/p, gordura no máximo de 20,0%, proteína no mínimo de 12,0% p/p e cloreto de sódio no máximo de 2,0% p/p. Isenta de matérias macro ou microscópicas prejudiciais à saúde humana. A embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, termoformada em sacos fabricados com filme de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente e lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 500 gramas a 3Kg por embalagem. A embalagem deverá apresentar o produto de forma ordenada e paralela, a fim de evitar quebra ou deformação. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento, constituído de tampa e fundo, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo de 10 a 12Kg de peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) meses a contar da data de entrega. Preço médio orçado pela Administração:	600	kg		

Validade da Proposta: 60 dias.

Cajati, 17 de novembro de 2023.

Horden Oliveira

ASSINATURA

Magnum Comercial Imp. e Exp. Ltda

NOME DA EMPRESA:
CNPJ DA EMPRESA: 01220.666/0001-18
TELEFONE E E-MAIL:
REF.: COTAÇÃO DE PREÇOS

Conforme solicitado encaminhamos nossa cotação de preço para o seguinte item:

ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE	UNID	VL UNIT	VL TOTAL
1	Almôndega bovina (bovino), moldada . Congelada individualmente (IQF). Ingredientes: 100% carne bovina. Cada unidade deve pesar cerca de 20g (variação de +/-5g). Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, fechamento por termossoldagem, resistente ao transporte e armazenamento, acondicionando no máximo 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 5 (cinco) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	2.000	Kg	34,90	69.800,00
2	Brócolis congelado. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando cerca de 1kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Embalagem secundária de papelão reforçado resistente ao impacto e às condições de congelamento. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18º C ou mais frio). Preço médio orçado pela Administração:	300	Kg	17,90	5.370,00
3	Carne bovina moída congelada (acém). Características: o produto deve apresentar-se moído, de cor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/sebo, parasitas e materiais estranhos. Deverá ter no máximo 12% de gordura. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando 2kg do produto. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	4.000	Kg	29,90	119.600,00
4	Carne bovina em cubos (paleta). Congelada individualmente (IQF), embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas. Os cubos deverão ter cerca de 20mm. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas.. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	4.000	Kg	29,90	119.600,00
5	Carne bovina em iscas (paleta) Congelada individualmente (IQF), embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas.. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	3.000	Kg	29,90	89.700,00
6	Carne bovina moída, cozida e congelada. Características: o produto deve apresentar-se moído, ser marrom escuro, de textura macia, odor e sabor característico. O produto deve ser congelado individualmente (IQF). Não pode conter pimenta. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando cerca de 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	1.000	Kg	—	—
7	Carne bovina moída (paleta), congelada sistema IQF, embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	1.000	Kg	29,90	29.900,00
8	Carne suína em iscas ou cubos (pernil), de tamanhos regulares com cerca de 3 cm, sem osso, congelada sistema IQF, embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas, livre de tecidos inferiores como ossos e cartilagem com no máximo 9% de gordura. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, com os devidos registros, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 12 (doze) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	1.000	Kg	17,50	17.500,00
9	Carne de merluza temperada, empanada e congelada (nuggets de peixe). Ingredientes: carne de filé de merluza (sádios, moídos e homogeneizados) acrescidos de outros nutrientes e/ou aditivos que não descaracterizem o produto, farinha de trigo, água, óleo vegetal, sal e levedo de cerveja em formatos com temas e/ou figuras como peixes, cavalos marinhos, estrelas do mar dentre outros, livres de parasitas, peles, escamas, ossos,	1.000	Kg	—	—

	espinhas, partes de cabeça, vísceras e cartilagens, além de substâncias químicas. Não pode conter pimenta. Cada unidade do produto empanado deve pesar entre 25 a 30g. Deve conter cerca de 700mg de sódio por 100g do produto. Embalagem primária plástica, própria para contato com alimentos, resistente e atóxica, lacre por termossoldagem, com capacidade de acondicionamento entre 2 e 2,5kg. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 04 meses a contar da data de entrega (sob temperatura de -18° C ou mais frio). Preço médio orçado pela Administração:				
10	Cortes de frango temperados, cozidos e congelados (coxinha da asa com pele e osso). Ingredientes: cortes de frango (coxinha da asa), água, sal, fécula de mandioca, amido, dextrose, estabilizantes permitidos por lei. Não pode conter pimenta. Cada unidade deve pesar 100g (variação de +/-20g). Não pode conter acima de 500mg de sódio por porção de 100g. Embalagem primária: plásticas, atóxicas, resistente e atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando de 2 a 3kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega (congelado a -18° C ou mais frio). Preço médio orçado pela Administração:	2.000	Kg	—	—
11	Coxinha da asa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: atóxica, adequada para contato direto com alimentos, pesando de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12° C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	500	kg	17,90	8950,00
12	Ervilhas frescas congeladas. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando cerca de 1kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18° C ou mais frio). Preço médio orçado pela Administração:	300	Kg	24,90	7470,00
13	Fígado bovino em iscas, congelamento sistema IQF, em tiras de aproximadamente 5 cm de comprimento x 1 cm de largura. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Embalagem primária: saco de material plástico, resistente, termossoldado a vácuo, com dados impressos de forma indelével, aprovada para contato direto com alimentos. Pacotes de 1 kg a 2 kg. Validade mínima de 09 (nove) meses a contar da data de entrega (no armazenamento a -12° C ou mais frio). Preço médio orçado pela Administração:	500	kg	9,90	4950,00
14	Hambúrguer bovino (bovino), moldado. Congelada individualmente (IQF). Ingredientes: 100% carne bovina de primeira qualidade. Cada unidade deve pesar cerca de 50g (com variação de 10% do peso para mais ou para menos). Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, fechamento por termossoldagem, resistente ao transporte e armazenamento, acondicionando no máximo 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 5 (cinco) meses da data de entrega, sob congelamento de -12° C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	1.000	kg	44,50	44500,00
15	Isclas de filé de polaca congelado. Descrição: carne de polaca livre de pele e cartilagens, espinhos e parasitas, cortados em isclas. Após descongelamento o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens e espinhos e parasitas. Cada iscla deve ter dimensões aproximadas de 3cmx5cm de largura com peso entre 25 e 35g. Embalagem primária: plástica, atóxica, termossoldada, resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de acondicionamento de 1 a 5kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12° C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	1.000	kg	—	—
16	Isclas ou tiras de filé de piramutaba congelado no sistema IQF. Descrição: carne de piramutaba livre de pele e cartilagens, espinhos e parasitas, cortados em isclas. Após descongelamento o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens e espinhos e parasitas. Cada iscla deve ter peso entre 40 e 80g. Embalagem primária: plástica, atóxica, termossoldada, resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de acondicionamento de 2 kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 11 (onze) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12° C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	500	kg	—	—
17	Linguiça mista tipo calabresa defumada fina, feita com carne de porco e de aves. Pode conter pequena adição de soja. Temperada com especiarias características. O produto deverá apresentar odor característico, sabor próprio, não podendo apresentar partes amolecidas, pegajosas, manchas esverdeadas nem exsudatos. A embalagem primária deverá ser em plástico transparente, resistente, atóxica, próprio para alimentos e fechada a vácuo contendo 1 kg ou 2,5 kg do produto. Rótulo impresso, de forma clara e indelével, conforme legislação vigente com as informações de marca, procedência, registros legais, identificação do produto, data de validade, fabricação, condições de armazenamento e peso. Produto deverá ser armazenado e transportado em temperatura de 2°C a 22°C. Validade mínima de 2 (dois) meses - 60 dias - a partir da data de entrega do produto (no armazenamento de temperatura recomendado pelo fabricante). Preço médio orçado pela Administração:	500	kg	31,98	15990,00
18	Milho em grão congelado. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando cerca de 1kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18° C ou mais frio). Preço médio orçado pela Administração:	300	kg	21,90	6570,00

	resistente ao impacto e às condições de congelamento. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18º C ou mais frio). Preço médio orçado pela Administração:				
19	Nhoque de soja cozido e congelado contendo farinha de soja, extrato de soja, fibra de aveia, farinha de trigo, ovo, margarina vegetal, sal e condimentos naturais. Isento de parasitas e materiais estranhos. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando em embalagem de 1kg do produto. Preparo sem necessidade de descongelamento. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 5 (cinco) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	600	kg	—	—
20	Peito de frango sem pele e desossado, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congelados individualmente . Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: plástico compatível ao contato direto com alimentos, atóxica, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado por termosoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação, com capacidade de acondicionamento de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	6.000	kg	21.90	131.400,00
21	Sobrecoxa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente . Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: atóxica, adequada para contato direto com alimentos, pesando de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	500	kg	14.50	7.250,00
22	Salsicha de aves. Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão da carne de aves, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutidos em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. Poderá ser adicionado, desde que declarados, sais minerais que não tenham competição em biodisponibilidade. A salsicha deverá ser congelada, armazenada e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, sobretudo a Resolução RDC175/2003 da ANVISA/MS, Portaria SVS/MS, portaria n. 6/88, Portaria 540/97 da SVS/MS e Decreto 12.486/78 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo, CVS-6/99, Instrução Normativa n.4/00 M.A.P.A. A salsicha deverá ser preparada com carnes de aves em perfeito estado de conservação, isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens não sendo permitida a substituição e o emprego de carnes animais bovinos, eqüinos, caninos, felinos e outras espécies de aves e nem da utilização de gorduras provenientes de animais bovinos, eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água ou gelo não pode ultrapassar 10% em peso. O produto não poderá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O peso unitário de cada gomo deverá ser de 40 a 50 g. O aspecto deve ser característico, a cor característica (rosada), sem manchas procedentes ou esverdeadas, o odor, sabor, consistência devem ser característicos. Será tolerado amido no máximo de 2,0% p/p, gordura no máximo de 20,0%, proteína no mínimo de 12,0% p/p e cloreto de sódio no máximo de 2,0% p/p. Isenta de matérias macro ou microscópicas prejudiciais à saúde humana. A embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, termoformada em sacos fabricados com filme de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente e lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 500 gramas a 3Kg por embalagem. A embalagem deverá apresentar o produto de forma ordenada e paralela, a fim de evitar quebra ou deformação. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento, constituído de tampa e fundo, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo de 10 a 12Kg de peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) meses a contar da data de entrega. Preço médio orçado pela Administração:	600	kg	14.50	8.700,00

Validade da Proposta: 60 dias.

Cajati, 27 de Novembro de 2023.

ASSINATURA

NOME DA EMPRESA: **SUPER MERCADO REAL CENTER**
CNPJ DA EMPRESA:
TELEFONE E E-MAIL:
REF.: COTAÇÃO DE PREÇOS

Conforme solicitado encaminhamos nossa cotação de preço para o seguinte item:

ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE	UNID	VL UNIT	VL TOTAL
1	Almôndega bovina (bovino), moldada . Congelada individualmente (IQF). Ingredientes: 100% carne bovina. Cada unidade deve pesar cerca de 20g (variação de +/-5g). Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, fechamento por termossoldagem, resistente ao transporte e armazenamento, acondicionando no máximo 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 5 (cinco) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	2.000	Kg	/	
2	Brócolis congelado. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando cerca de 1kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Embalagem secundária de papelão reforçado resistente ao impacto e às condições de congelamento. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18º C ou mais frio). Preço médio orçado pela Administração:	300	Kg	/	
3	Carne bovina moída congelada (acém). Características: o produto deve apresentar-se moído, de cor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/sebo, parasitas e materiais estranhos. Deverá ter no máximo 12% de gordura. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando 2kg do produto. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	4.000	Kg	19,90 22,99	
4	Carne bovina em cubos (paleta). Congelada individualmente (IQF), embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas. Os cubos deverão ter cerca de 20mm. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas.. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	4.000	Kg	22,99	
5	Carne bovina em iscas (paleta) Congelada individualmente (IQF), embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas.. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	3.000	Kg	/	
6	Carne bovina moída, cozida e congelada. Características: o produto deve apresentar-se moído, ser marrom escuro, de textura macia, odor e sabor característico. O produto deve ser congelado individualmente (IQF). Não pode conter pimenta. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando cerca de 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	1.000	Kg	/	
7	Carne bovina moída (paleta), congelada sistema IQF, embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	1.000	Kg	/	
8	Carne suína em iscas ou cubos (pernil), de tamanhos regulares com cerca de 3 cm, sem osso, congelada sistema IQF, embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas, livre de tecidos inferiores como ossos e cartilagem com no máximo 9% de gordura. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, com os devidos registros, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 12 (doze) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	1.000	Kg	/	
9	Carne de merluza temperada, empanada e congelada (nuggets de peixe). Ingredientes: carne de filé de merluza (sadios, moídos e homogeneizados) acrescidos de outros nutrientes e/ou aditivos que não descaracterizem o produto, farinha de trigo, água, óleo vegetal, sal e levedo de cerveja em formatos com temas e/ou figuras como peixes, cavalos marinhos, estrelas do mar etc. Livres de parasitas, peles, escamas, ossos.	1.000	Kg	/	

	espinhas, partes de cabeça, vísceras e cartilagens, além de substâncias químicas. Não pode conter pimenta. Cada unidade do produto empanado deve pesar entre 25 a 30g. Deve conter cerca de 700mg de sódio por 100g do produto. Embalagem primária plástica, própria para contato com alimentos, resistente e atóxica, lacre por termossoldagem, com capacidade de acondicionamento entre 2 e 2,5kg. Rótulo litografado, de forma clara e indelevel, conforme legislação. Validade mínima de 04 meses a contar da data de entrega (sob temperatura de -18° C ou mais frio). Preço médio orçado pela Administração:				
10	Cortes de frango temperados, cozidos e congelados (coxinha da asa com pele e osso). Ingredientes: cortes de frango (coxinha da asa), água, sal, fécula de mandioca, amido, dextrose, estabilizantes permitidos por lei. Não pode conter pimenta. Cada unidade deve pesar 100g (variação de +/-20g). Não pode conter acima de 500mg de sódio por porção de 100g. Embalagem primária: plásticas, atóxicas, resistente e atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando de 2 a 3kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelevel, conforme legislação vigente. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega (congelado a -18° C ou mais frio). Preço médio orçado pela Administração:	2.000	Kg	13.55	
11	Coxinha da asa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: atóxica, adequada para contato direto com alimentos, pesando de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelevel, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12° C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	500	kg	/	
12	Ervilhas frescas congeladas. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando cerca de 1kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelevel, conforme legislação. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18° C ou mais frio). Preço médio orçado pela Administração:	300	Kg		
13	Fígado bovino em iscas, congelamento sistema IQF, em tiras de aproximadamente 5 cm de comprimento x 1 cm de largura. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Embalagem primária: saco de material plástico, resistente, termossoldado a vácuo, com dados impressos de forma indelevel, aprovada para contato direto com alimentos. Pacotes de 1 kg a 2 kg. Validade mínima de 09 (nove) meses a contar da data de entrega (no armazenamento a -12° C ou mais frio). Preço médio orçado pela Administração:	500	kg	8.99	
14	Hambúrguer bovino (bovino), moldado . Congelada individualmente (IQF). Ingredientes: 100% carne bovina de primeira qualidade. Cada unidade deve pesar cerca de 50g (com variação de 10% do peso para mais ou para menos). Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, fechamento por termossoldagem, resistente ao transporte e armazenamento, acondicionando no máximo 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelevel, conforme legislação. Validade mínima de 5 (cinco) meses da data de entrega, sob congelamento de -12° C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	1.000	kg	/	
15	Isclas de filé de polaca congelado. Descrição: carne de polaca livre de pele e cartilagens, espinhos e parasitas, cortados em isclas. Após descongelamento o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens e espinhos e parasitas. Cada iscla deve ter dimensões aproximadas de 3cmx5cm de largura com peso entre 25 e 35g. Embalagem primária: plástica, atóxica, termossoldada, resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de acondicionamento de 1 a 5kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelevel, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove meses) a partir da data de entrega, sob temperatura de -12° C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	1.000	kg	/	
16	Isclas ou tiras de filé de piramutaba congelado no sistema IQF. Descrição: carne de piramutaba livre de pele e cartilagens, espinhos e parasitas, cortados em isclas. Após descongelamento o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens e espinhos e parasitas. Cada iscla deve ter peso entre 40 e 80g. Embalagem primária: plástica, atóxica, termossoldada, resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de acondicionamento de 2 kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelevel, conforme legislação. Validade mínima de 11 (onze) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12° C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	500	kg	/	
17	Linguiça mista tipo calabresa defumada fina, feita com carne de porco e de aves. Pode conter pequena adição de soja. Temperada com especiarias características. O produto deverá apresentar odor característico, sabor próprio, não podendo apresentar partes amolecidas, pegajosas, manchas esverdeadas nem exsudatos. A embalagem primária deverá ser em plástico transparente, resistente, atóxica, próprio para alimentos e fechada a vácuo contendo 1 kg ou 2,5 kg do produto. Rótulo impresso, de forma clara e indelevel, conforme legislação vigente com as informações de marca, procedência, registros legais, identificação do produto, data de validade, fabricação, condições de armazenamento e peso. Produto deverá ser armazenado e transportado em temperatura de 2°C a 22°C. Validade mínima de 2 (dois) meses - 60 dias - a partir da data de entrega do produto (no armazenamento de temperatura recomendado pelo fabricante). Preço médio orçado pela Administração:	500	kg	22.65	
18	Milho em grão congelado. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando cerca de 1kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelevel, conforme legislação.	300	kg	/	

	resistente ao impacto e às condições de congelamento. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18º C ou mais frio). Preço médio orçado pela Administração:				
19	Nhoque de soja cozido e congelado contendo farinha de soja, extrato de soja, fibra de aveia, farinha de trigo, ovo, margarina vegetal, sal e condimentos naturais. Isento de parasitas e materiais estranhos. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando em embalagem de 1kg do produto. Preparo sem necessidade de descongelamento. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 5 (cinco) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	600	kg	/	
20	Peito de frango sem pele e desossado, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congelados individualmente . Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: plástico compatível ao contato direto com alimentos, atóxica, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação, com capacidade de acondicionamento de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	6.000	kg	18.39	
21	Sobrecoxa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente . Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: atóxica, adequada para contato direto com alimentos, pesando de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	500	kg	10.99	
22	Salsicha de aves. Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão da carne de aves, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutidos em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. Poderá ser adicionado, desde que declarados, sais minerais que não tenham competição em biodisponibilidade. A salsicha deverá ser congelada, armazenada e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, sobretudo a Resolução RDC175/2003 da ANVISA/MS, Portaria SVS/MS, portaria n. 6/88, Portaria 540/97 da SVS/MS e Decreto 12.486/78 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo, CVS-6/99, Instrução Normativa n.4/00 M.A.P.A. A salsicha deverá ser preparada com carnes de aves em perfeito estado de conservação, isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens não sendo permitida a substituição e o emprego de carnes animais bovinos, eqüinos, caninos, felinos e outras espécies de aves e nem da utilização de gorduras provenientes de animais bovinos, eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água ou gelo não pode ultrapassar 10% em peso. O produto não poderá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O peso unitário de cada gomo deverá ser de 40 a 50 g. O aspecto deve ser característico, a cor característica (rosada), sem manchas procedentes ou esverdeadas, o odor, sabor, consistência devem ser característicos. Será tolerado amido no máximo de 2,0% p/p, gordura no máximo de 20,0%, proteína no mínimo de 12,0% p/p e cloreto de sódio no máximo de 2,0% p/p. Isenta de matérias macro ou microscópicas prejudiciais à saúde humana. A embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, termoformada em sacos fabricados com filme de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente e lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 500 gramas a 3Kg por embalagem. A embalagem deverá apresentar o produto de forma ordenada e paralela, a fim de evitar quebra ou deformação. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento, constituído de tampa e fundo, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo de 10 a 12Kg de peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) meses a contar da data de entrega. Preço médio orçado pela Administração:	600	kg	12.99	

Validade da Proposta: 60 dias.

Cajati, 17 de NOVEMBRO de 2023.

James Daniel de Oliveira

ASSINATURA

Proc. Administrativo 3- 969/2023

De: Jailton S. - SEADM-DESUP

Para: GAB - Gabinete do Prefeito

Data: 29/11/2023 às 14:21:30

Anexo para assinatura digital a planilha de preços obtida para o procedimento.

—
Jailton Pereira Dos Santos

Divisão de Licitações e Contratos

Anexos:

tabelaOrcamentos_Carnes_merenda_2024.pdf

Assinado digitalmente (anexos) por:

Assinante	Data	Assinatura	
Luiz Henrique Koga	29/11/2023 14:50:29	1Doc	LUIZ HENRIQUE KOGA CPF 087.XXX.XXX-13

Para verificar as assinaturas, acesse <https://cajati.1doc.com.br/verificacao/> e informe o código: **468B-B882-2C16-49C8**



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

Estado de São Paulo



Contratação de empresa para fornecimento parcelado "in loco" de carnes, congelados e refrigerados para as Unidades Escolares, através de SRP (Sistema de Registro de Preços).

Cajati/SP, 29 de novembro de 2023

		GILBERTO DOMINGUES M ERCEARA CNPJ 05.461.935/0001-99		SUPERMERCADO BICO DO PATO LTDA CNPJ 01.220.866/0001-18		CASA DE CARNES C.C.S.LTDA CNPJ 13.774.776/0001-00		M AGUANIMO COMERCIAL IMPORTACAO E EXPORTACAO LTDA CNPJ 07.182.329/0009-17		J G DE AMORIM CIA ALIMENTOS LTDA CNPJ 10.860.312/0001-29		HOSANA COMERCIO E REPRESENTACAO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EM GERAL LTDA CNPJ 24.657.970/0001-22		M ZAMBONI COMERCIO E REPRESENTACAO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EM ERAPORAS EM GERAL CNPJ 13.009.421/0001-25		Preço Unitário nº 140/2022 Ata nº 004/2023		VALOR MÉDIO			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE	UNID	VL UNIT	VL TOTAL	VL UNIT	VL TOTAL	VL UNIT	VL TOTAL	VL UNIT	VL TOTAL	VL UNIT	VL TOTAL	VL UNIT	VL TOTAL	VL UNIT	VL TOTAL	VL UNIT	VL TOTAL	VL UNIT	VL TOTAL
1	Almôndega bovina (bovino), moldada . Congelada individualmente (IQF). Ingredientes: 100% carne bovina. Cada unidade deve pesar cerca de 20g (variação de +/-5g). Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, fechamento por termosoldagem, resistente ao transporte e armazenamento, acondicionando no máximo 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelevel, conforme legislação. Validade mínima de 5 (cinco) meses da data de entrega, sob congelamento de -12° C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	2.000	Kg			R\$ 34,90	R\$ 69.800,00	R\$ 42,90	R\$ 85.800,00					R\$ 32,50	R\$ 65.000,00	R\$ 39,50	R\$ 79.000,00	R\$ 27,95	R\$ 55.900,00	R\$ 35,55	R\$ 71.100,00
2	Brócolis congelado. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termosoldagem e acondicionando cerca de 1kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelevel, conforme legislação. Embalagem secundária de papelão reforçado resistente ao impacto e às condições de congelamento. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18° C ou mais frio). Preço médio orçado pela Administração:	300	Kg	R\$ 22,00	R\$ 6.600,00	R\$ 17,90	R\$ 5.370,00			R\$ 19,90	R\$ 5.970,00	R\$ 22,99	R\$ 6.897,00	R\$ 19,90	R\$ 5.970,00	R\$ 27,00	R\$ 8.100,00	R\$ 14,90	R\$ 4.470,00	R\$ 20,66	R\$ 6.196,71
3	Carne bovina moída congelada (acém). Características: o produto deve apresentar-se moído, de cor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/ sebo, parasitas e materiais estranhos. Deverá ter no máximo 12% de gordura. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando 2kg do produto. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelevel, conforme legislação. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12° C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	4.000	Kg			R\$ 29,90	R\$ 119.600,00	R\$ 27,90	R\$ 111.600,00	R\$ 18,60	R\$ 74.400,00	R\$ 22,99	R\$ 91.960,00	R\$ 47,50	R\$ 190.000,00	R\$ 39,90	R\$ 159.600,00	R\$ 25,00	R\$ 100.000,00	R\$ 30,26	R\$ 121.022,86
4	Carne bovina em cubos (paleta). Congelada individualmente (IQF), embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas. Os cubos deverão ter cerca de 20mm. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termosoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelevel, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12° C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	4.000	Kg			R\$ 29,90	R\$ 119.600,00	R\$ 28,50	R\$ 114.000,00					R\$ 49,00	R\$ 196.000,00	R\$ 47,50	R\$ 190.000,00	R\$ 34,76	R\$ 139.040,00	R\$ 37,93	R\$ 151.728,00
5	Carne bovina em lacos (paleta) Congelada individualmente (IQF), embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termosoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelevel, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12° C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	3.000	Kg			R\$ 29,90	R\$ 89.700,00	R\$ 29,90	R\$ 89.700,00					R\$ 49,00	R\$ 147.000,00	R\$ 47,50	R\$ 142.500,00	R\$ 41,00	R\$ 123.000,00	R\$ 39,46	R\$ 118.380,00
6	Carne bovina moída, cozida e congelada. Características: o produto deve apresentar-se moído, ser marrom escuro, de textura macia, odor e sabor característico. O produto deve ser congelado individualmente (IQF). Não pode conter pimenta. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando cerca de 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelevel, conforme legislação. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12° C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	1.000	Kg					R\$ 27,90	R\$ 27.900,00					R\$ 59,50	R\$ 59.500,00	R\$ 59,50	R\$ 59.500,00	R\$ 52,75	R\$ 52.750,00	R\$ 49,91	R\$ 49.912,50
7	Carne bovina moída (paleta), congelada sistema IQF, embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termosoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelevel, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12° C ou mais frio.	1.000	Kg			R\$ 29,90	R\$ 29.900,00	R\$ 27,90	R\$ 27.900,00					R\$ 47,50	R\$ 47.500,00	R\$ 43,50	R\$ 43.500,00	R\$ 42,95	R\$ 42.950,00	R\$ 38,35	R\$ 38.350,00
8	Carne suína em lacos ou cubos (pernil), de tamanhos regulares com cerca de 3 cm, sem osso, congelada sistema IQF, embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas, livre de tecidos inferiores como ossos e cartilagem com no máximo 9% de gordura. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termosoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelevel, com os devidos registros, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 12 (doze) meses da data de entrega, sob congelamento de -12° C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	1.000	Kg			R\$ 17,50	R\$ 17.500,00	R\$ 16,80	R\$ 16.800,00					R\$ 30,80	R\$ 30.800,00	R\$ 29,80	R\$ 29.800,00	R\$ 28,00	R\$ 28.000,00	R\$ 24,58	R\$ 24.580,00



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

Estado de São Paulo



Contratação de empresa para fornecimento parcelado "in loco" de carnes, congelados e refrigerados para as Unidades Escolares, através de SRP (Sistema de Registro de Preços).

Cajati/SP, 29 de novembro de 2023

		GILBERTO DOMINGUES M ERCEARA CNPJ 05.461.935/0001-99		SUPERMERCADO BICO DO PATO LTDA CNPJ 01.220.866/0001-18		CASA DE CARNES C.C.S.LTDA CNPJ 13.774.776/0001-00		M AGUANIMO COMERCIAL IMPORTACAO E EXPORTACAO LTDA CNPJ 07.182.325/0009-17		J G DE AMORIM CIA ALIMENTOS LTDA CNPJ 10.860.312/0001-29		HOSANA COMERCIO E REPRESENTACAO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS BM GERAL LTDA CNPJ 24.657.970/0001-22		M ZAMBONI COMERCIO E REPRESENTACAOES DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EM ERADORIAS BM GERAL CNPJ 13.009.421/0001-25		Preço Unitário nº 140/2022 Ata nº 004/2023		VALOR MÉDIO	
ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE	UNID	VL UNIT	VL TOTAL	VL UNIT	VL TOTAL	VL UNIT	VL TOTAL	VL UNIT	VL TOTAL	VL UNIT	VL TOTAL	VL UNIT	VL TOTAL	VL UNIT	VL TOTAL	VL UNIT	VL TOTAL
9	Carne de merluza temperada, empanada e congelada (nuggets de peixe). Ingredientes: carne de filé de merluza (sádios, moldes e homogeneizados) acrescidos de outros nutrientes e/ou aditivos que não descaracterizam o produto, farinha de trigo, água, óleo vegetal, sal e levedeira de cerveja em formatos com temas e/ou figuras como peixes, cavalos marinhos, estrelas do mar dentre outros, livres de parasitas, peles, escamas, ossos, espinhas, partes de cabeça, vísceras e cartilagens, além de substâncias químicas. Não pode conter pimenta. Cada unidade do produto empanado deve pesar entre 25 a 30g. Deve conter cerca de 700mg de sódio por 100g do produto. Embalagem primária plástica, própria para contato com alimentos, resistente e atóxica, lacre por termossoldagem, com capacidade de acondicionamento entre 2 e 2,5kg. Rótulo litografado, de forma clara e indelevel, conforme legislação. Validade mínima de 04 meses a contar da data de entrega (sob temperatura de -18° C ou mais frio). Preço médio orçado pela Administração:	1.000	Kg							R\$ 23,90	R\$ 23.900,00			R\$ 25,00	R\$ 25.000,00	R\$ 32,00	R\$ 32.000,00	R\$ 32,30	R\$ 32.300,00
10	Cortes de frango temperados, cozidos e congelados (coxinha da asa com pele e osso). Ingredientes: cortes de frango (coxinha da asa), água, sal, fécula de mandioca, amido, dextrose, estabilizantes permitidos por lei. Não pode conter pimenta. Cada unidade deve pesar 100g (variação de +/- 20g). Não pode conter acima de 500mg de sódio por porção de 100g. Embalagem primária: plástica, atóxica, resistente e atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando de 2 a 3kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelevel, conforme legislação vigente. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega (congelado a -18° C ou mais frio). Preço médio orçado pela Administração:	2.000	Kg							R\$ 13,55	R\$ 27.100,00	R\$ 35,90	R\$ 71.800,00	R\$ 44,50	R\$ 89.000,00	R\$ 32,99	R\$ 65.980,00	R\$ 31,74	R\$ 63.470,00
11	Coxinha da asa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azul ou esverdeadas. Embalagem primária: atóxica, adequada para contato direto com alimentos, pesando de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelevel, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12° C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	500	kg			R\$ 17,90	R\$ 8.950,00	R\$ 18,60	R\$ 9.300,00	R\$ 25,90	R\$ 12.950,00	R\$ 25,00	R\$ 12.500,00	R\$ 23,00	R\$ 11.500,00	R\$ 16,90	R\$ 8.450,00	R\$ 21,22	R\$ 10.608,33
12	Bruxiņas frescas congeladas. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando cerca de 1kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelevel, conforme legislação. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18° C ou mais frio). Preço médio orçado pela Administração:	300	Kg	R\$ 25,00	R\$ 7.500,00	R\$ 24,90	R\$ 7.470,00			R\$ 14,98	R\$ 4.494,00	R\$ 24,95	R\$ 7.485,00	R\$ 27,00	R\$ 8.100,00	R\$ 17,40	R\$ 5.220,00	R\$ 22,37	R\$ 6.711,50
13	Fígado bovino em iscas, congelamento sistema IQF, em tiras de aproximadamente 5 cm de comprimento x 1 cm de largura. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Embalagem primária: saco de material plástico, resistente, termossoldado a vácuo, com dados impressos de forma indelevel, aprovada para contato direto com alimentos. Pacotes de 1 kg e 2 kg. Validade mínima de 09 (nove) meses a contar da data de entrega (no armazenamento a -12° C ou mais frio). Preço médio orçado pela Administração:	500	kg			R\$ 9,90	R\$ 4.950,00			R\$ 8,99	R\$ 4.495,00	R\$ 29,00	R\$ 14.500,00	R\$ 25,00	R\$ 12.500,00	R\$ 29,00	R\$ 14.500,00	R\$ 20,38	R\$ 10.189,00
14	Hambúrguer bovino (bovino), moldado. Congelada individualmente (IQF). Ingredientes: 100% carne bovina de primeira qualidade. Cada unidade deve pesar cerca de 50g (com variação de 10% do peso para mais ou para menos). Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, fechamento por termossoldagem, resistente ao transporte e armazenamento, acondicionando no máximo 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelevel, conforme legislação. Validade mínima de 5 (cinco) meses da data de entrega, sob congelamento de -12° C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	1.000	kg			R\$ 44,50	R\$ 44.500,00	R\$ 39,90	R\$ 39.900,00	R\$ 3,29	R\$ 3.290,00	R\$ 33,50	R\$ 33.500,00	R\$ 39,50	R\$ 39.500,00	R\$ 37,80	R\$ 37.800,00	R\$ 33,08	R\$ 33.081,67
15	Iscas de filé de polaca congelado. Descrição: carne de polaca livre de pele e cartilagens, espinhos e parasitas, cortados em iscas. Após descongelamento o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens e espinhos e parasitas. Cada isca deve ter dimensões aproximadas de 3cmx5cm de largura com peso entre 25 e 35g. Embalagem primária: plástica, atóxica, termossoldada, resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de acondicionamento de 1 a 5kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelevel, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12° C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	1.000	kg									R\$ 49,50	R\$ 49.500,00	R\$ 48,00	R\$ 48.000,00	R\$ 41,50	R\$ 41.500,00	R\$ 46,33	R\$ 46.333,33



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

Estado de São Paulo



Contratação de empresa para fornecimento parcelado "in loco" de carnes, congelados e refrigerados para as Unidades Escolares, através de SRP (Sistema de Registro de Preços).

Cajati/SP, 29 de novembro de 2023

				GILBERTO DOMINGUES M ERCEARA CNPJ 05.461.935/0001-99		SUPERMERCADO BICO DO PATO LTDA CNPJ 01.220.866/0001-18		CASA DE CARNES C.C.S.LTDA CNPJ 13.774.776/0001-00		M AGUANIMO COMERCIAL IMPORTACAO E EXPORTACAO LTDA CNPJ 07.182.325/0009-17		J G DE AMORIM CIA ALIMENTOS LTDA CNPJ 10.860.312/0001-29		HOSANA COMERCIO E REPRESENTACAO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS BM GERAL LTDA CNPJ 24.657.970/0001-22		M ZAMBONI COMERCIO E REPRESENTACAOES DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EM ERADORIAS BM GERAL CNPJ 13.009.421/0001-25		Preço Unitário nº 140/2022 Ata nº 004/2023		VALOR MÉDIO	
ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE	UNID	VL UNIT	VL TOTAL	VL UNIT	VL TOTAL	VL UNIT	VL TOTAL	VL UNIT	VL TOTAL	VL UNIT	VL TOTAL	VL UNIT	VL TOTAL	VL UNIT	VL TOTAL	VL UNIT	VL TOTAL	VL UNIT	VL TOTAL
16	Isas ou tiras de filé de piramutaba congelado no sistema IQF. Descrição: carne de piramutaba livre de pele e cartilagens, espinhos e parasitas, cortados em iscas. Após descongelamento o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens e espinhos e parasitas. Cada isca deve ter peso entre 40 e 80g. Embalagem primária: plástica, atóxica, termossoldada, resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de acondicionamento de 2 kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelevel, conforme legislação. Validade mínima de 11 (onze) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12° C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	500	kg											R\$ 65,80	R\$ 32.900,00	R\$ 53,50	R\$ 26.750,00			R\$ 59,65	R\$ 29.825,00
17	Linguiça mista tipo calabresa defumada fina, feita com carne de porco e de aves. Pode conter pequena adição de soja. Temperada com especiarias características. O produto deverá apresentar odor característico, sabor próprio, não podendo apresentar partes amolecidas, pegajosas, manchas esverdeadas nem exsudatos. A embalagem primária deverá ser em plástico transparente, resistente, atóxica, própria para alimentos e fechada a vácuo contendo 1 kg ou 2,5 kg do produto. Rótulo impresso, de forma clara e indelevel, conforme legislação vigente com as informações de marca, procedência, registros legais, identificação do produto, data de validade, fabricação, condições de armazenamento e peso. Produto deverá ser armazenado e transportado em temperatura de 2°C a 22°C. Validade mínima de 2 (dois) meses - 60 dias - a partir da data de entrega do produto (no armazenamento de temperatura recomendado pelo fabricante). Preço médio orçado pela Administração:	500	kg	R\$ 30,00	R\$ 15.000,00	R\$ 31,98	R\$ 15.990,00	R\$ 32,00	R\$ 16.000,00	R\$ 16,69	R\$ 8.345,00	R\$ 22,65	R\$ 11.325,00	R\$ 38,00	R\$ 19.000,00	R\$ 26,00	R\$ 13.000,00			R\$ 28,19	R\$ 14.094,29
18	Milho em grão congelado. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando cerca de 1kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelevel, conforme legislação. Embalagem secundária de papelão reforçado resistente ao impacto e às condições de congelamento. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18° C ou mais frio). Preço médio orçado pela Administração:	300	kg	R\$ 35,80	R\$ 10.740,00	R\$ 21,90	R\$ 6.570,00			R\$ 13,98	R\$ 4.194,00			R\$ 65,25	R\$ 19.575,00	R\$ 29,50	R\$ 8.850,00	R\$ 28,00	R\$ 8.400,00	R\$ 32,41	R\$ 9.721,50
19	Nhoque de soja cozido e congelado contendo farinha de soja, extrato de soja, fibra de aveia, farinha de trigo, ovo, margarina vegetal, sal e condimentos naturais. Isento de parasitas e materiais estranhos. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando em embalagem de 1kg do produto. Preparo sem necessidade de descongelamento. Rótulo litografado, de forma clara e indelevel, conforme legislação. Validade mínima de 5 (cinco) meses da data de entrega, sob congelamento de -12° C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	600	kg											R\$ 25,00	R\$ 15.000,00	R\$ 39,90	R\$ 23.940,00	R\$ 32,00	R\$ 19.200,00	R\$ 32,30	R\$ 19.380,00
20	Pato de frango sem pele e desossado, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congelados individualmente. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: plástico compatível ao contato direto com alimentos, atóxica, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelevel, conforme legislação, com capacidade de acondicionamento de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12° C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	6.000	kg	R\$ 24,00	R\$ 144.000,00	R\$ 21,90	R\$ 131.400,00	R\$ 22,90	R\$ 137.400,00	R\$ 25,98	R\$ 155.880,00	R\$ 18,39	R\$ 110.340,00	R\$ 24,20	R\$ 145.200,00	R\$ 27,80	R\$ 166.800,00			R\$ 23,60	R\$ 141.574,29
21	Sobrecoxa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: atóxica, adequada para contato direto com alimentos, pesando de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelevel, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12° C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:	500	kg	R\$ 23,00	R\$ 11.500,00	R\$ 14,50	R\$ 7.250,00	R\$ 15,70	R\$ 7.850,00			R\$ 10,99	R\$ 5.495,00	R\$ 24,50	R\$ 12.250,00	R\$ 23,00	R\$ 11.500,00	R\$ 20,00	R\$ 10.000,00	R\$ 18,81	R\$ 9.406,43



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

Estado de São Paulo



Contratação de empresa para fornecimento parcelado "in loco" de carnes, congelados e refrigerados para as Unidades Escolares, através de SRP (Sistema de Registro de Preços).

Cajati/SP, 29 de novembro de 2023

				GILBERTO DOMINGUES M ERCEARA CNPJ 05.461.935/0001-99		SUPERMERCADO BICO DO PATO LTDA CNPJ 01.220.886/0001-18		CASA DE CARNES C.C.S.LTDA CNPJ 13.774.776/0001-00		M MAGNUM COMERCIAL IMPORTACAO E EXPORTACAO LTDA CNPJ 07.182.325/0009-17		U G DE AMORIM CIA ALIMENTOS LTDA CNPJ 10.880.312/0001-29		HOSANA COMERCIO E REPRESENTACAO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS BM GERAL LTDA CNPJ 24.657.970/0001-22		M ZAMBONI COMERCIO E REPRESENTACAOES DE PRODUTOS ALIMENTICIOS E MERCAADORIAS BM GERAL CNPJ 13.009.421/0001-25		Pregão Eletrônico nº 140/2022 Ata nº 004/2023		VALOR MÉDIO	
ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE	UNID	VL UNIT	VL TOTAL	VL UNIT	VL TOTAL	VL UNIT	VL TOTAL	VL UNIT	VL TOTAL	VL UNIT	VL TOTAL	VL UNIT	VL TOTAL	VL UNIT	VL TOTAL	VL UNIT	VL TOTAL	VL UNIT	VL TOTAL
22	Salicha de aves. Produto cárneo industrializado, obtido da emulação da carne de aves, adicionado de reagentes e condimentos (exceto pimenta) embutidos em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. Poderá ser adicionado, desde que declarados, sais minerais que não tenham competição em biodisponibilidade. A salicha deverá ser congelada, embalada e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, sobretudo a Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS, Portaria SVS/MS, portaria n. 6/88, Portaria 540/97 da SVS/MS e Decreto 12.486/78 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo, CVS 6/99, Instrução Normativa n.4/00 M.A.P.A. A salicha deverá ser preparada com carnes de aves em perfeito estado de conservação, isenta de ossos, peles, aponeuroses e cartilagens não sendo permitida a substituição e o emprego de carnes animais bovinos, eqüinos, caninos, felinos e outras espécies de aves e nem da utilização de gorduras provenientes de animais bovinos, eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água ou gelo não pode ultrapassar 10% em peso. O produto não poderá apresentar superfícies úmidas, pegajosas, escuras, líquidas, em partes flocadas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação putrídida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O peso unitário de cada gomo deverá ser de 40 a 50 g. O aspecto deve ser característico, a cor característica (rosada), sem manchas proeminentes ou esverdeadas, o odor, sabor, consistência, devem ser característicos. Será tolerado amido no máximo de 2,0% p/p, gordura no máximo de 20,0%, proteína no mínimo de 12,0% p/p e teor de sódio no máximo de 2,0% p/p. Isenta de matérias macro ou microscópicas prejudiciais à saúde humana. A embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, termolaminada, em sacos fabricados com filme de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente e lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 500 gramas a 3Kg por embalagem. A embalagem deverá apresentar o produto de forma ordenada e paralela, a fim de evitar quebra ou deformação. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento, constituído de tampa e fundo, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo de 10 a 12kg de peso líquido.	600	kg	R\$ 20,00	R\$ 12.000,00	R\$ 14,50	R\$ 8.700,00	R\$ 16,90	R\$ 10.140,00			R\$ 12,99	R\$ 7.794,00	R\$ 15,10	R\$ 9.060,00	R\$ 17,00	R\$ 10.200,00	R\$ 15,50	R\$ 9.300,00	R\$ 16,00	R\$ 9.599,14
TOTAL GERAL				R\$ 207.340,00		R\$ 687.250,00		R\$ 694.290,00		R\$ 293.423,00		R\$ 265.406,00		R\$ 1.209.040,00		R\$ 1.213.640,00		R\$ 798.760,00		R\$ 1.013.564,55	

L uiz H enrique K oga
Prefeito Municipal





VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 468B-B882-2C16-49C8

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



LUIZ HENRIQUE KOGA (CPF 087.XXX.XXX-13) em 29/11/2023 14:50:26 (GMT-03:00)

Papel: Assinante

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://cajati.1doc.com.br/verificacao/468B-B882-2C16-49C8>

Proc. Administrativo 4- 969/2023

De: Jailton S. - SEADM-DESUP

Para: SEADM-DESUP - Departamento de Suprimentos

Data: 29/11/2023 às 15:51:09

Anexo para assinatura digital a requisição do procedimento.

—
Jailton Pereira Dos Santos
Divisão de Licitações e Contratos

Anexos:

Requisicao_de_Compras_15550_2023.pdf

Assinado digitalmente (anexos) por:

Assinante	Data	Assinatura
Rosemeire Vieira Dos Santo...	29/11/2023 15:52:28	1Doc ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS CPF 267.XXX.XXX-...

Para verificar as assinaturas, acesse <https://cajati.1doc.com.br/verificacao/> e informe o código: **65E4-1DB4-358F-E034**

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJATI
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

ID: jailton.santos

Exercício: 2023

JL SOFT

REQUISIÇÃO DE COMPRA

Página: 1 / 4

Requisição: 15550 Ano: 2023 Data: 29/11/2023 Requisitante: JAILTON.SANTOS

Tipo de Compra: ADMINISTRATIVA
Prioridade: NORMAL
Ficha: 481 SEÇÃO DE MERENDA ESCOLAR
Fonte de Recurso: 1 TESOUREIRO **Aplic./ Var.:** 200.0000
Elemento: 30 MATERIAL DE CONSUMO
Sub-Elemento: 99 OUTROS MATERIAIS DE CONSUMO
Aplicação: Contratação de empresa para fornecimento parcelado "in loco" de carnes, congelados e refrigerados para as Unidades Escolares, através de SRP (Sistema de Registro de Preços).
Observação: Pregão, por meio de sistema ELETRÔNICO, através de SRP (Sistema de Registro de Preços), sob nº 126/2023.
Justificativa: Contratação de empresa para fornecimento parcelado "in loco" de carnes, congelados e refrigerados para as Unidades Escolares - Memorando nº 18.980/2023 1DOC.
Centro de Custo:
Veículo:
Local da Entrega: CONFORME SOLICITAÇÃO DA UNIDADE REQUISITANTE - -

Seq.	Quantidade	Unid.	Cd. Produto	Descrição do Produto
1	2.000,000000	KG	25.03929	Almôndega bovina (bovino), moldada. Congelada individualmente (IQF). Ingredientes: 100% carne bovina. Cada unidade deve pesar cerca de 20g (variação de +/-5g). Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, fechamento por termossoldagem, resistente ao transporte e armazenamento, acondicionando no máximo 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 5 (cinco) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.
2	300,000000	KG	25.03930	Brócolis congelado. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando cerca de 1kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Embalagem secundária de papelão reforçado resistente ao impacto e às condições de congelamento. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18º C ou mais frio).
3	4.000,000000	KG	25.03931	Carne bovina moída congelada (acém). Características: o produto deve apresentar-se moído, de cor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/ sebo, parasitas e materiais estranhos. Deverá ter no máximo 12% de gordura. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando 2kg do produto. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.
4	4.000,000000	KG	25.03932	Carne bovina em cubos (paleta). Congelada individualmente (IQF), embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas. Os cubos deverão ter cerca de 20mm. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas.. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.
5	3.000,000000	KG	25.03933	Carne bovina em iscas (paleta) Congelada individualmente (IQF), embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas.. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.
6	1.000,000000	KG	25.03934	Carne bovina moída, cozida e congelada. Características: o produto deve apresentar-se moído, ser marrom escuro, de textura macia, odor e sabor característico. O produto deve ser congelado individualmente (IQF). Não pode conter pimenta. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando cerca de 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJATI
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

ID: jailton.santos

Exercício: 2023

JL SOFT

REQUISIÇÃO DE COMPRA

Página: 2/4

Seq.	Quantidade	Unid.	Cd. Produto	Descrição do Produto
7	1.000,000000	KG	25.03935	Carne bovina moída (paleta), congelada sistema IQF, embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.
8	1.000,000000	KG	25.03936	Carne suína em iscas ou cubos (pernil), de tamanhos regulares com cerca de 3 cm, sem osso, congelada sistema IQF, embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas, livre de tecidos inferiores como ossos e cartilagem com no máximo 9% de gordura. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, com os devidos registros, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 12 (doze) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.
9	1.000,000000	KG	25.03937	Carne de merluza temperada, empanada e congelada (nuggets de peixe). Ingredientes: carne de filé de merluza (sadios, moídos e homogeneizados) acrescidos de outros nutrientes e/ou aditivos que não descaracterizem o produto, farinha de trigo, água, óleo vegetal, sal e levedo de cerveja em formatos com temas e/ou figuras como peixes, cavalos marinhos, estrelas do mar dentre outros, livres de parasitas, peles, escamas, ossos, espinhas, partes de cabeça, vísceras e cartilagens, além de substâncias químicas. Não pode conter pimenta. Cada unidade do produto empanado deve pesar entre 25 a 30g. Deve conter cerca de 700mg de sódio por 100g do produto. Embalagem primária plástica, própria para contato com alimentos, resistente e atóxica, lacre por termossoldagem, com capacidade de acondicionamento entre 2 e 2,5kg. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 04 meses a contar da data de entrega (sob temperatura de -18º C ou mais frio).
10	2.000,000000	KG	25.03938	Cortes de frango temperados, cozidos e congelados (coxinha da asa com pele e osso). Ingredientes: cortes de frango (coxinha da asa), água, sal, fécula de mandioca, amido, dextrose, estabilizantes permitidos por lei. Não pode conter pimenta. Cada unidade deve pesar 100g (variação de +/-20g). Não pode conter acima de 500mg de sódio por porção de 100g. Embalagem primária: plásticas, atóxicas, resistente e atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando de 2 a 3kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega (congelado a -18º C ou mais frio).
11	500,000000	KG	25.03939	Coxinha da asa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: atóxica, adequada para contato direto com alimentos, pesando de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.
12	300,000000	KG	25.03940	Ervilhas frescas congeladas. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando cerca de 1kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18º C ou mais frio).
13	500,000000	KG	25.03941	Fígado bovino em iscas, congelamento sistema IQF, em tiras de aproximadamente 5 cm de comprimento x 1 cm de largura. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Embalagem primária: saco de material plástico, resistente, termossoldado a vácuo, com dados impressos de forma indelével, aprovada para contato direto com alimentos. Pacotes de 1 kg a 2 kg. Validade mínima de 09 (nove) meses a contar da data de entrega (no armazenamento a -12º C ou mais frio).

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://cajati.1doc.com.br/verificacao/65E4-1DB4-358F-E034> e informe o código 65E4-1DB4-358F-E034



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJATI
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO

ID: jailton.santos

DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

Exercício: 2023

JL SOFT

REQUISIÇÃO DE COMPRA

Página: 3 / 4

Seq.	Quantidade	Unid.	Cd. Produto	Descrição do Produto
14	1.000,000000	KG	25.03942	Hambúrguer bovino (bovino), moldado. Congelada individualmente (IQF). Ingredientes: 100% carne bovina de primeira qualidade. Cada unidade deve pesar cerca de 50g (com variação de 10% do peso para mais ou para menos). Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, fechamento por termossoldagem, resistente ao transporte e armazenamento, acondicionando no máximo 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 5 (cinco) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.
15	1.000,000000	KG	25.03943	Iscas de filé de polaca congelado. Descrição: carne de polaca livre de pele e cartilagens, espinhos e parasitas, cortados em iscas. Após descongelamento o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens e espinhos e parasitas. Cada isca deve ter dimensões aproximadas de 3cmx5cm de largura com peso entre 25 e 35g. Embalagem primária: plástica, atóxica, termossoldada, resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de acondicionamento de 1 a 5kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove meses) a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.
16	500,000000	KG	25.03944	Iscas ou tiras de filé de piramutaba congelado no sistema IQF. Descrição: carne de piramutaba livre de pele e cartilagens, espinhos e parasitas, cortados em iscas. Após descongelamento o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens e espinhos e parasitas. Cada isca deve ter peso entre 40 e 80g. Embalagem primária: plástica, atóxica, termossoldada, resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de acondicionamento de 2 kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 11 (onze) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.
17	500,000000	KG	25.03945	Linguíça mista tipo calabresa defumada fina, feita com carne de porco e de aves. Pode conter pequena adição de soja. Temperada com especiarias características. O produto deverá apresentar odor característico, sabor próprio, não podendo apresentar partes amolecidas, pegajosas, manchas esverdeadas nem exsudatos. A embalagem primária deverá ser em plástico transparente, resistente, atóxico, próprio para alimentos e fechada a vácuo contendo 1 kg ou 2,5 kg do produto. Rótulo impresso, de forma clara e indelével, conforme legislação vigente com as informações de marca, procedência, registros legais, identificação do produto, data de validade, fabricação, condições de armazenamento e peso. Produto deverá ser armazenado e transportado em temperatura de 2º C a 22º C. Validade mínima de 2 (dois) meses - 60 dias - a partir da data de entrega do produto (no armazenamento de temperatura recomendado pelo fabricante).
18	300,000000	KG	25.03946	Milho em grão congelado. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando cerca de 1kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Embalagem secundária de papelão reforçado resistente ao impacto e às condições de congelamento. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18º C ou mais frio).
19	600,000000	KG	25.03947	Nhoque de soja cozido e congelado contendo farinha de soja, extrato de soja, fibra de aveia, farinha de trigo, ovo, margarina vegetal, sal e condimentos naturais. Isento de parasitas e materiais estranhos. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando em embalagem de 1kg do produto. Preparo sem necessidade de descongelamento. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 5 (cinco) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://cajati.1doc.com.br/verificacao/65E4-1DB4-358F-E034> e informe o código 65E4-1DB4-358F-E034



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJATI
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO
DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

ID: jailton.santos

Exercício: 2023

JL SOFT

REQUISIÇÃO DE COMPRA

Página: 4 / 4

Seq.	Quantidade	Unid.	Cd. Produto	Descrição do Produto
20	6.000,000000	KG	25.03948	Peito de frango sem pele e desossado, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congelados individualmente. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: plástico compatível ao contato direto com alimentos, atóxica, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação, com capacidade de acondicionamento de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.
21	500,000000	KG	25.03949	Sobrecoxa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: atóxica, adequada para contato direto com alimentos, pesando de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.
22	600,000000	KG	25.03950	Salsicha de aves. Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão da carne de aves, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutidos em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. Poderá ser adicionado, desde que declarados, sais minerais que não tenham competição em biodisponibilidade. A salsicha deverá ser congelada, armazenada e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, sobretudo a Resolução RDC175/2003 da ANVISA/MS, Portaria SVS/MS, portaria n. 6/88, Portaria 540/97 da SVS/MS e Decreto 12.486/78 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo, CVS-6/99, Instrução Normativa n.4/00 M.A.P.A. A salsicha deverá ser preparada com carnes de aves em perfeito estado de conservação, isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens não sendo permitida a substituição e o emprego de carnes animais bovinos, eqüinos, caninos, felinos e outras espécies de aves e nem da utilização de gorduras provenientes de animais bovinos, eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água ou gelo não pode ultrapassar 10% em peso. O produto não poderá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O peso unitário de cada gomo deverá ser de 40 a 50 g. O aspecto deve ser característico, a cor característica (rosada), sem manchas procedentes ou esverdeadas, o odor, sabor, consistência devem ser característicos. Será tolerado amido no máximo de 2,0% p/p, gordura no máximo de 20,0%, proteína no mínimo de 12,0% p/p e cloreto de sódio no máximo de 2,0% p/p. Isenta de matérias macro ou

CAJATI, 29 de Novembro de 2023

Rosemeire Vieira dos Santos
Diretora do Departamento de Suprimentos
RG 29.009.502-5

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://cajati.1doc.com.br/verificacao/65E4-1DB4-358F-E034> e informe o código 65E4-1DB4-358F-E034





VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 65E4-1DB4-358F-E034

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS (CPF 267.XXX.XXX-00) em 29/11/2023 15:52:27 (GMT-03:00)

Papel: Assinante

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://cajati.1doc.com.br/verificacao/65E4-1DB4-358F-E034>

Proc. Administrativo 5- 969/2023

De: Jailton S. - SEADM-DESUP

Para: SEADM-DESUP - Departamento de Suprimentos

Data: 29/11/2023 às 16:19:14

Anexo para assinatura digital a Declaração de dispensa de reserva de dotação por se tratar de Registro de Preços.

—
Jailton Pereira Dos Santos

Divisão de Licitações e Contratos

Anexos:

certidao_dispensa_reserva_dotacao_registro_de_precos_novo.pdf

Assinado digitalmente (anexos) por:

Assinante	Data	Assinatura
Rosemeire Vieira Dos Santo...	29/11/2023 16:35:54	1Doc ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS CPF 267.XXX.XXX-...

Para verificar as assinaturas, acesse <https://cajati.1doc.com.br/verificacao/> e informe o código: **B933-A915-A9F2-9F92**

DO: DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 969/ 2023 1 DOC
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 126/ 2023

OBJETO: Contratação de empresa para fornecimento parcelado "in loco" de carnes, congelados e refrigerados para as Unidades Escolares, através de SRP (Sistema de Registro de Preços).

A indicação da dotação orçamentária pela qual ocorrerá a despesa objeto do procedimento licitatório é obrigação, conforme dispõe o art. 14 da Lei nº 8.666/93. Consoante o referido dispositivo, "nenhuma compra será feita sem a adequada caracterização de seu objeto e indicação dos recursos orçamentários para seu pagamento".

Entretanto, o sistema de registro de preços possui peculiaridades que podem dispensar a indicação prévia da dotação orçamentária, uma vez que o registro de preços é utilizado, dentre outras hipóteses, quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração (art. 3º, IV, do Decreto nº 7.892/13).

Na esfera federal, o Decreto nº 7.892/13 afirma expressamente que **"na licitação para registro de preços não é necessário indicar a dotação orçamentária, que somente será exigida para a formalização do contrato ou outro instrumento hábil"** (art. 7º, § 2º). Nota-se que não há a dispensa da indicação das dotações orçamentárias, mas a postergação da sua indicação quando da assinatura do instrumento contratual.

Desta feita, em função das características do sistema de registro de preço, não há exigência de indicação da dotação orçamentária quando da deflagração do procedimento, mas apenas no momento da formalização do contrato.

Atenciosamente.

Cajati/ SP, 29 de novembro de 2023.

ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Departamento de Suprimentos



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: B933-A915-A9F2-9F92

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS (CPF 267.XXX.XXX-00) em 29/11/2023 16:35:51 (GMT-03:00)

Papel: Assinante

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://cajati.1doc.com.br/verificacao/B933-A915-A9F2-9F92>

Proc. Administrativo 6- 969/2023

De: Jailton S. - SEADM-DESUP

Para: SEADM-DESUP - Departamento de Suprimentos

Data: 29/11/2023 às 16:37:35

Setores envolvidos:

GAB, SEDUC, SEADM-DESUP, SEDUC-DAAF-DAE

Contratação de empresa para fornecimento parcelado "in loco" de carnes, congelados e refrigerados para as Unidades Escolares

Anexo aos autos a Declaração de dispensa de reserva de dotação já assinada no despacho anterior, por se tratar de Registro de Preços.

—
Jailton Pereira Dos Santos
Divisão de Licitações e Contratos

Anexos:

emissao_B933A915A9F29F922FCDB53D_proc_administrativo_5_969_2023_assinado_versaoImpressao.pdf



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 6DBA-A2E5-0D35-3480

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



JAILTON PEREIRA DOS SANTOS (CPF 251.XXX.XXX-03) em 29/11/2023 16:37:49 (GMT-03:00)

Papel: Assinante

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://cajati.1doc.com.br/verificacao/6DBA-A2E5-0D35-3480>

DO: DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 969/ 2023 1 DOC
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 126/ 2023

OBJETO: Contratação de empresa para fornecimento parcelado "in loco" de carnes, congelados e refrigerados para as Unidades Escolares, através de SRP (Sistema de Registro de Preços).

A indicação da dotação orçamentária pela qual ocorrerá a despesa objeto do procedimento licitatório é obrigação, conforme dispõe o art. 14 da Lei nº 8.666/93. Consoante o referido dispositivo, "nenhuma compra será feita sem a adequada caracterização de seu objeto e indicação dos recursos orçamentários para seu pagamento".

Entretanto, o sistema de registro de preços possui peculiaridades que podem dispensar a indicação prévia da dotação orçamentária, uma vez que o registro de preços é utilizado, dentre outras hipóteses, quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração (art. 3º, IV, do Decreto nº 7.892/13).

Na esfera federal, o Decreto nº 7.892/13 afirma expressamente que **"na licitação para registro de preços não é necessário indicar a dotação orçamentária, que somente será exigida para a formalização do contrato ou outro instrumento hábil"** (art. 7º, § 2º). Nota-se que não há a dispensa da indicação das dotações orçamentárias, mas a postergação da sua indicação quando da assinatura do instrumento contratual.

Desta feita, em função das características do sistema de registro de preço, não há exigência de indicação da dotação orçamentária quando da deflagração do procedimento, mas apenas no momento da formalização do contrato.

Atenciosamente.

Cajati/ SP, 29 de novembro de 2023.

ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Departamento de Suprimentos



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: B933-A915-A9F2-9F92

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS (CPF 267.XXX.XXX-00) em 29/11/2023 16:35:51 (GMT-03:00)

Papel: Assinante

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://cajati.1doc.com.br/verificacao/B933-A915-A9F2-9F92>

Proc. Administrativo 7- 969/2023

De: Jailton S. - SEADM-DESUP

Para: SEADM-DESUP - Departamento de Suprimentos

Data: 29/11/2023 às 16:40:31

Anexo para assinatura digital a Autorização para o prosseguimento do certame.

—
Jailton Pereira Dos Santos

Divisão de Licitações e Contratos

Anexos:

Autorizacao.pdf

Assinado digitalmente (anexos) por:

Assinante	Data	Assinatura
Rosemeire Vieira Dos Santo...	29/11/2023 16:59:52	1Doc ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS CPF 267.XXX.XXX-...

Para verificar as assinaturas, acesse <https://cajati.1doc.com.br/verificacao/> e informe o código: **9F9A-156C-FA17-5D32**

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAJATI
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO

DIVISÃO DE COMPRAS E LICITAÇÕES

JL SOFT

AUTORIZAÇÃO NRO. 2430/2023

Exercício: 2023

Página: 1/1

Autorizo a abertura do Processo de Compra na Modalidade: Pregão Eletrônico - Seq.: 126/2023

Objeto da Compra: Contratação de empresa para fornecimento parcelado "in loco" de carnes, congelados e refrigerados para as Unidades Escolares, através de SRP (Sistema de Registro de Preços).
Pregão, por meio de sistema ELETRÔNICO, através de SRP (Sistema de Registro de Preços), sob nº 126/2023.

CAJATI, 29 de Novembro de 2023.

Rosemeire Vieira dos Santos
Diretora do Departamento de Suprimentos
RG 29.009.502-5

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://cajati.1doc.com.br/verificacao/9F9A-156C-FA17-5D32> e informe o código 9F9A-156C-FA17-5D32





VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 9F9A-156C-FA17-5D32

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS (CPF 267.XXX.XXX-00) em 29/11/2023 16:59:50 (GMT-03:00)

Papel: Assinante

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://cajati.1doc.com.br/verificacao/9F9A-156C-FA17-5D32>

Proc. Administrativo 8- 969/2023

De: Jailton S. - SEADM-DESUP

Para: GAB - Gabinete do Prefeito

Data: 29/11/2023 às 17:57:29

Anexo para assinatura digital a Autorização/Declaração para o prosseguimento do certame.

—
Jailton Pereira Dos Santos

Divisão de Licitações e Contratos

Anexos:

autorizacao_LOTES_ME.pdf

declaracao_prosseguimento_certame.pdf

Assinado digitalmente (anexos) por:

Assinante	Data	Assinatura
Luiz Henrique Koga	30/11/2023 11:05:12	1Doc LUIZ HENRIQUE KOGA CPF 087.XXX.XXX-13

Para verificar as assinaturas, acesse <https://cajati.1doc.com.br/verificacao/> e informe o código: **CC00-CFDA-AD2A-26BD**

Á

Divisão de Compras e Licitações

Autorizo a abertura de procedimento licitatório na modalidade **PREGÃO POR MEIO DE SISTEMA ELETRÔNICO, para Contratação de empresa para fornecimento parcelado "in loco" de carnes, congelados e refrigerados para as Unidades Escolares, através de SRP (Sistema de Registro de Preços).**

A licitação deverá ser realizada em conformidade com o artigo 47 e 48 da Lei Complementar nº 123/2006 alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, uma vez que há local e regionalmente ME's/ EPP's suficientes para realização dos fornecimentos ora licitados, bem como visando a promoção e o desenvolvimento econômico e social no âmbito municipal e regional, portanto, em caráter de licitação com cota percentual de até 25% (vinte e cinco por cento) para contratação com ME/ EPP uma vez que o valor total do objeto ultrapassa o estipulado na legislação para realização de licitação exclusiva para os **LOTES001, 002, 006, 007, 008, 014 e 016**, e sem exclusividade para os demais lotes.

Cajati/ SP, 29 de novembro de 2023.

Luiz Henrique Koga
Prefeito Municipal

Requisição 15450/2023 – Ano: 2023 – Data: 29/11/2023

Objeto: Contratação de empresa para fornecimento parcelado "in loco" de carnes, congelados e refrigerados para as Unidades Escolares, através de SRP (Sistema de Registro de Preços).

Nos termos do Artigo 16, inciso II, da Lei Complementar nº 101, de 04 de maio de 2000, declaro que a presente despesa ordenada neste processo (autos em epígrafe), encontra plena adequação orçamentária e financeira com a Lei orçamentária anual, compatibilidade com o plano plurianual e com a Lei de diretrizes orçamentárias.

Por ser a expressão da verdade, firmamos a presente
DECLARAÇÃO.

Cajati/SP, 29 de novembro de 2023.

Luiz Henrique Koga
Prefeito Municipal



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: CC00-CFDA-AD2A-26BD

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



LUIZ HENRIQUE KOGA (CPF 087.XXX.XXX-13) em 30/11/2023 11:05:10 (GMT-03:00)

Papel: Assinante

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://cajati.1doc.com.br/verificacao/CC00-CFDA-AD2A-26BD>

Proc. Administrativo 9- 969/2023

De: Jailton S. - SEADM-DESUP

Para: SEAJ - Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos

Data: 30/11/2023 às 11:26:47

Bom dia! Estamos enviando para visto e Parecer, o edital e a minuta da Ata de Registro de Preços do processo em referência

—
Jailton Pereira Dos Santos
Divisão de Licitações e Contratos

Anexos:

memorando_juridico_edital.pdf

Assinado digitalmente (anexos) por:

Assinante	Data	Assinatura
Rosemeire Vieira Dos Santo...	30/11/2023 11:28:24	1Doc ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS CPF 267.XXX.XXX-...

Para verificar as assinaturas, acesse <https://cajati.1doc.com.br/verificacao/> e informe o código: **1076-1423-0DFC-27C6**

Cajati/SP, 30 de novembro de 2023.

DO : DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS
PARA: SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSUNTOS JURÍDICOS

REF.: PROCESSO ADMINISTRATIVO ELETRÔNICO Nº 969/2023 1DOC – PREGÃO, POR MEIO DE SISTEMA ELETRÔNICO, ATRAVÉS DE SRP (SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS), SOB Nº 126/2023

OBJETO: Contratação de empresa para fornecimento parcelado "in loco" de carnes, congelados e refrigerados para as Unidades Escolares, através de SRP (Sistema de Registro de Preços).

Estamos enviando para visto e Parecer, o edital e a minuta da Ata de Registro de Preços do processo em referência, salientando que o mesmo já contém todos os dados e informações necessários à sua publicação.

Sendo o que temos para o momento.

Atenciosamente,

ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Departamento de Suprimentos

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://cajati.1doc.com.br/verificacao/1076-1423-0DFC-27C6> e informe o código 1076-1423-0DFC-27C6



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 1076-1423-0DFC-27C6

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS (CPF 267.XXX.XXX-00) em 30/11/2023 11:28:22 (GMT-03:00)

Papel: Assinante

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://cajati.1doc.com.br/verificacao/1076-1423-0DFC-27C6>

Proc. Administrativo 10- 969/2023

De: Jailton S. - SEADM-DESUP

Para: SEADM - Secretaria Municipal de Administração e Gestão de Pessoas

Data: 30/11/2023 às 11:48:50

Anexo para assinatura digital o Memorando solicitando a elaboração da Portaria do procedimento, com a nomeação dos servidores que irão participar da licitação.

—
Jailton Pereira Dos Santos
Divisão de Licitações e Contratos

Anexos:

memorando_protocolo_portaria_pregao_126_2023.pdf

Assinado digitalmente (anexos) por:

Assinante	Data	Assinatura
Rosemeire Vieira Dos Santo...	30/11/2023 12:02:05	1Doc ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS CPF 267.XXX.XXX-...

Para verificar as assinaturas, acesse <https://cajati.1doc.com.br/verificacao/> e informe o código: **7EC1-F04F-5115-9378**

Cajati/SP, 30 de novembro de 2023.

Portaria nº	1.669/ 2023
--------------------	--------------------

DO: DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS

PARA: SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE PESSOAS

Solicitamos a gentileza da elaboração de Portaria, referente ao Processo Administrativo Eletrônico nº 969/2023 1Doc, Pregão Eletrônico nº 126/2023, que trata da Contratação de empresa para fornecimento parcelado "in loco" de carnes, congelados e refrigerados para as Unidades Escolares, através de SRP (Sistema de Registro de Preços), sendo:

PREGOEIRO: Jailton Pereira dos Santos (cópia do Certificado de Curso em anexo);

EQUIPE DE APOIO: Edivan Lima de Mattos, Francielli Ribeiro Miguel, Leandro de Moraes e Idelma Lobo Dias.

Sendo o que temos para o momento.

Atenciosamente,

ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Departamento de Suprimentos

Assinado por 1 pessoa: ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://cajati.1doc.com.br/verificacao/7EC1-F04F-5115-9378> e informe o código 7EC1-F04F-5115-9378



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 7EC1-F04F-5115-9378

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS (CPF 267.XXX.XXX-00) em 30/11/2023 12:02:03 (GMT-03:00)

Papel: Assinante

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://cajati.1doc.com.br/verificacao/7EC1-F04F-5115-9378>

Proc. Administrativo 11- 969/2023

De: Jailton S. - SEADM-DESUP

Para: GAB - Gabinete do Prefeito - A/C Luiz K.

Data: 30/11/2023 às 12:06:58

Anexo para assinaturas digitais a Portaria do procedimento, com a nomeação dos servidores que irão participar da licitação.

—
Jailton Pereira Dos Santos
Divisão de Licitações e Contratos

Anexos:

PORTARIA_1669_23_carnes_merenda.pdf

Assinado digitalmente (anexos) por:

Assinante	Data	Assinatura	
Luiz Henrique Koga	30/11/2023 13:42:51	1Doc	LUIZ HENRIQUE KOGA CPF 087.XXX.XXX-13
Gabriel Orbeli França	30/11/2023 14:05:59	1Doc	GABRIEL ORBELI FRANÇA CPF 456.XXX.XXX-73

Para verificar as assinaturas, acesse <https://cajati.1doc.com.br/verificacao/> e informe o código: **D218-3BFD-E134-6942**



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: D218-3BFD-E134-6942

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



LUIZ HENRIQUE KOGA (CPF 087.XXX.XXX-13) em 30/11/2023 13:42:48 (GMT-03:00)

Papel: Assinante

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)



GABRIEL ORBELI FRANÇA (CPF 456.XXX.XXX-73) em 30/11/2023 14:05:57 (GMT-03:00)

Papel: Assinante

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://cajati.1doc.com.br/verificacao/D218-3BFD-E134-6942>

Proc. Administrativo 12- 969/2023

De: Jailton S. - SEADM-DESUP

Para: SEADM-DESUP - Departamento de Suprimentos

Data: 30/11/2023 às 15:08:31

Setores envolvidos:

GAB, SEADM, SEAJ, SEDUC, SEADM-DESUP, SEDUC-DAAF-DAE

Contratação de empresa para fornecimento parcelado "in loco" de carnes, congelados e refrigerados para as Unidades Escolares

Anexo aos autos o Certificado do Pregoeiro, condutor do certame.

—
Jailton Pereira Dos Santos

Divisão de Licitações e Contratos

Anexos:

Certificados_Especialista_Reconhecido_T6_12_JAILTON.pdf

Certificado_Jailton.pdf

CERTIFICADO_JAILTON_GEPAM.pdf

CERTIFICADO_JAILTON_IBRAP.pdf



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 768F-67F9-673B-D1DC

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



JAILTON PEREIRA DOS SANTOS (CPF 251.XXX.XXX-03) em 30/11/2023 15:08:43 (GMT-03:00)

Papel: Assinante

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://cajati.1doc.com.br/verificacao/768F-67F9-673B-D1DC>

CERTIFICADO

ESPECIALISTA RECONHECIDO

EM LICITAÇÕES E CONTRATOS ADMINISTRATIVOS

Certificamos que

Jailton Pereira dos Santos

portadora do CPF nº 251.133.898-03 concluiu o Curso Especialista Reconhecido em Licitações e Contratos Administrativos, com carga horária total 102 (cento e duas) horas.

Salvador, 10 de Agosto de 2023.


Professor Matheus Carvalho

PROMOTORA: Vianna de Carvalho
Cursos e Aulas LTDA – ME
CNPJ: 13.292.261/0001-74



PROJETO ESPECIALISTA RECONHECIDO

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

LICITAÇÕES PÚBLICAS - CONFORME NOVA LEI DE LICITAÇÕES - LEI 14.133/21.

- Conceito.
- Competência para legislar.
- Finalidades do procedimento licitatório.
- Princípios norteadores da licitação.
- Tipos de Licitação.
- Desempate na licitação.
- Quem deve licitar.
- Intervalo mínimo.
- Agentes da licitação.
- Modalidades Licitatórias.
- Concorrência.
- Concurso.
- Leilão.
- Pregão.
- Diálogo competitivo.
- Licitação para registro de preços.
- Procedimentos licitatórios.
- Procedimento Comum (Concorrência e Pregão).
- Procedimento do Diálogo Competitivo.
- Tratamento diferenciado para Microempresas e Empresas de Pequeno Porte.
- Dispensa e Inexigibilidade da licitação.

CONTRATOS ADMINISTRATIVOS – CONFORME A LEI 14.133/21.

- Introdução.
- Conceito.
- Competência legislativa.
- Características dos contratos administrativos (Formalismo).
- Garantia.
- Cláusula de Retomada.
- Cláusulas exorbitantes.
- Alteração unilateral do contrato.
- Rescisão unilateral do contrato.
- Fiscalização da execução do contrato.
- Ocupação temporária de bens.
- Aplicação de penalidades.
- Alteração contratual por vontade das partes.
- Equilíbrio econômico-financeiro do contrato.
- Pagamentos feitos ao particular.
- Teoria da imprevisão.
- Alocação de riscos.
- Subcontratação nos contratos da administração.
- Duração.
- Exceções à vigência máxima de um ano.
- Responsabilidades decorrentes do contrato.
- Recebimento do objeto contratual.
- Formas de extinção do contrato administrativo.
- Solução alternativa de controvérsias.
- Planos de contratação anual.
- Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).
- Contratos administrativos em espécie.
- Convênios.
- Consórcios Públicos.
- Regime Diferenciado de Contratações.

AULAS SOBRE LICITAÇÕES PÚBLICAS – CONFORME A LEI 8.666/93.

- Conceito.
- Competência para legislar.
- Finalidades do procedimento licitatório.
- Princípios norteadores da licitação.
- Tipos de Licitação.
- Desempate na licitação.
- Quem deve licitar.
- Intervalo mínimo.
- Comissão.
- Modalidades Licitatórias.
- Concorrência.
- Tomada de preços.
- Convite.
- Concurso.
- Leilão.
- Pregão (Pregão eletrônico).
- Licitação para registro de preços.
- Procedimentos licitatórios.
- Procedimento da Concorrência.
- Procedimento da tomada de preços.
- Procedimento do Convite.
- Procedimento do concurso e do leilão.
- Procedimento do pregão.
- Tratamento diferenciado para Microempresas e Empresas de Pequeno Porte.
- Dispensa e Inexigibilidade da licitação.

AULAS SOBRE CONTRATOS ADMINISTRATIVOS – CONFORME A LEI 8.666/93.

- Introdução.
- Conceito.
- Competência legislativa.
- Características dos contratos administrativos (Formalismo).
- Garantia.
- Cláusulas exorbitantes.
- Alteração unilateral do contrato.
- Rescisão unilateral do contrato.
- Fiscalização da execução do contrato.
- Ocupação temporária de bens.
- Aplicação de penalidades.
- Alteração contratual por vontade das partes.
- Equilíbrio econômico-financeiro do contrato.
- Pagamentos feitos ao particular.
- Teoria da imprevisão.
- Subcontratação nos contratos da administração.
- Duração.
- Exceções à vigência máxima de um ano.
- Responsabilidades decorrentes do contrato.
- Recebimento do objeto contratual.
- Formas de extinção do contrato administrativo.
- Contratos administrativos em espécie.
- Convênios.
- Consórcios Públicos.
- Regime Diferenciado de Contratações.

AULAS SOBRE IMPROBIDADE ADMINISTRATIVA – CONFORME A LEI 8.429/92.

- Considerações iniciais.
- Conceito.
- Natureza jurídica das sanções de improbidade.
- Agentes da improbidade administrativa.
- Espécies de ato de improbidade e sanções aplicáveis.
- Nova espécie de improbidade administrativa.
- Procedimento da Ação Civil Pública por ato de improbidade.
- Medidas cautelares.
- Pedidos na ação de improbidade.
- Competência para julgamento da ação de improbidade.
- Prescrição.

CASOS CONCRETOS - ASPECTOS PRÁTICOS

12 AULAS INTERATIVAS

PREGÃO - LEI 10.520

REGIME DIFERENCIADO DE CONTRATAÇÕES - LEI 12.462

MATERIAL COMPLEMENTAR

MODELOS

COMUNIDADE DE APOIO

OFICINAS DE NORMATIZAÇÃO

Curso Especialista Reconhecido

102 horas



Professor Matheus Carvalho

Certificado

Conferido a

Jailton Pereira dos Santos

Por sua participação e conclusão no

Curso Formação e Atualização de Pregoeiro/Agente de Contratação

De acordo com lei 14.133/21, 8666/93 e 10.520/02

Carga Horária: 16:00 horas
Realizado no Heritage Hotel – São Paulo



São Paulo, 23 e 24 de março 2023.

Eng. Silas Mendes de Moraes
Ministrante

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

• Conceito e objetivos da Licitação Pública • Tipos de Licitação • Princípios da Lei • Formas de Contratação • Modalidades de Licitação • Comissão de Licitação • Publicidade da Licitação • Dispensa de Licitação • Inexigibilidade de Licitação • Habilitação • Edital de Licitação • Sanções Aplicáveis • Reajuste de Preços • Reequilíbrio Financeiro • Recursos e Impugnações • Representações • Pedido de Esclarecimento • Condições de Pagamento • Tipos de Garantia • Modalidades de Garantia • Pregão • Conceituação de Pregão • Abrangência do Pregão • Vantagens do Pregão • Pregão Presencial • Legislação aplicável • Finalidade e princípios • Classificação de bens e serviços comuns • Atribuições da autoridade competente • Perfil e atribuições do pregoeiro • Providências prévias à sessão do Pregão • Fase Externa • Roteiro para execução • Termo de referência • Benefícios do Pregão	• Negociação • Implicações da Lei Complementar 123/06 e 147/14 no Pregão Presencial • Simulação de um pregão presencial • Credenciamento (Representante Legal) • Verificação de conformidade das propostas com o Edital • A atuação do Pregoeiro • A participação de ME e EPP • Fase de Lances • Preço máximo x preço estimado procedimentos • A análise da exequibilidade da proposta • Negociação • Saneamento de defeitos formais no Pregão • Pregão Eletrônico IN SEGES/ME 73/2022 • Conceito • Legislação aplicável • Fases • Finalidade • Abrangência • Obrigatoriedade • Provedor do Sistema • Chave de Identificação e Senha • Divulgação • Orçamento Sigiloso • Credenciamento • Abertura das propostas • Etapa competitiva • Modos de Disputa • Modo de Disputa Aberto • Modo de Disputa Aberto e Fechado • Modo de Disputa Fechado e Aberto • Negociação • Saneamento - erros ou falhas • Habilitação • Recursos	• Adjudicação • Ata do Pregão • Sanções aplicáveis • Dispensa Eletrônica • Implicação da Lei Complementar 123/06 e 147/14 no Pregão Eletrônico • Considerações e orientações básicas para utilização dos diversos provedores de sistemas, tais como Compras Governamentais, Banco do Brasil e outros • Demonstração de Pregão Eletrônico em sistema específico • LEI 14.133/21 - Principais alterações • Novo Decreto 11.246/22 em vigor desde 01/11/22 • Novo Regulamento do Pregão Eletrônico em vigor desde 01/11/22 - IN 73/2022 • Aplicação do velho e novo regime concomitantemente • Âmbito de aplicação da Nova Lei • Vigência da Lei • Principais conceitos da Nova Lei • Pregoeiro, Agente de Contratação e Comissão de Contratação • Objetivos da Licitação • Regulamentos e a Nova Lei • Princípios • Segregação de funções • A preferência pelo formato eletrônico • Excepcionalidade e do formato presencial • Fases da Licitação • Fase Preparatória/Planejamento • Orçamento sigiloso	• Estudo Técnico Preliminar - ETP • Análise de Risco • Termo de Referência • Projeto Básico e Executivo • Elaboração do Edital • Orçamento Estimado • Regimes de Execução • Assessoria Jurídica • Publicação do Edital • Peculiaridades pequenos municípios • Modalidades de Licitação • Critérios de Julgamento • Modos de disputa • Fase Externa • Impugnação • Esclarecimento • Contagem de prazos • Fases - Proposta, Lances, Julgamento • Exequibilidade das propostas • Diligências e saneamento de falhas • Habilitação • Fase Recursal • Encerramento da Licitação • Procedimentos Auxiliares • Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP • Dispensa Eletrônica IN 67/2021 SEGES/ME • Novos limites art 75 - Novo Sistema • PCA - Plano de Contratação Anual - Dec. 10.947/22
---	---	---	--



Gestão Pública, Auditoria Contábil, Assessoria e Consultoria em Administração Municipal S/S Ltda.
Alameda Navarro de Andrade, 468 - Centro - Fone/Fax (18) 3521-5386 - CEP 17.800-000 - Adamantina - SP - CNPJ 07.164.951/0001-45

Certificamos que **JAILTON PEREIRA DOS SANTOS**

Participou do curso sobre: "PREGÃO ELETRÔNICO e PRESENCIAL"

Ministrado por Wilson Teixeira Ferreira e José Carlos Pacheco de Almeida.

Realizado nos dias 01 e 02 de dezembro de 2005, na cidade de Caraguatatuba/SP.

Carga horária de 11:00 (onze) horas.

Adamantina, 05 de dezembro de 2005.

Antonio Francisco Moreno
Sócio-Diretor

Jailton Pereira dos Santos
Participante



Certificação de Capacitação

IBRAP - Instituto Brasileiro de
Administração Pública,

Confere este certificado a

Paulton Pereira dos Santos

Pela participação no Curso sobre Pregão - Capacitação de Pregoeiro
e Equipe de Apoio

Realizado em São Paulo

Com carga horária de 12 (doze) horas – aula

Ministrado por José Carlos Baroni

Ribeirão Preto, 31 de Janeiro de 2012



Coordenação

Participante

Proc. Administrativo 13- 969/2023

De: Jailton S. - SEADM-DESUP

Para: SEAJ-PGM-PROC3 - Procuradoria 3 - A/C Thais R.

Data: 30/11/2023 às 15:13:21

Boa tarde! Encaminhamos a minuta do edital para Parecer Jurídico, visando sua publicidade externa.

—
Jailton Pereira Dos Santos

Divisão de Licitações e Contratos

Anexos:

EDITAL_PREGAO_ELETRONICO_126_2023_CARNES_CONGELADOS_E_REFRIGERADOS.pdf

Assinado digitalmente (anexos) por:

Assinante	Data	Assinatura
Rosemeire Vieira Dos Santo...	30/11/2023 15:29:26	1Doc ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS CPF 267.XXX.XXX-...

Para verificar as assinaturas, acesse <https://cajati.1doc.com.br/verificacao/> e informe o código: **C389-7BD1-602F-8569**

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO

COM LOTES RESERVADOS PARA ME/ EPP (LOTES 001, 002, 006, 007, 008, 014 e 016)

PREGÃO NA FORMA ELETRÔNICA Nº 126/ 2023

PROCESSO ADMINISTRATIVO ELETRÔNICO Nº 969/ 2023 1 DOC

MUNICÍPIO DE CAJATI - SP

OBJETO: Contratação de empresa para fornecimento parcelado “in loco” de carnes, congelados e refrigerados para as Unidades Escolares, conforme especificações do termo de referência, através de SRP (Sistema de Registro de Preços).

TIPO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO POR ITEM

DATA DE ABERTURA: 15/ 12/ 2023

HORÁRIO DA DISPUTA: 10:00 HORAS

ENDEREÇO ELETRÔNICO DA DISPUTA: www.bllcompras.org.br.

O envio da proposta no sistema BLL deverá ser acompanhado da inserção dos documentos de habilitação exigidos neste Edital e ocorrerá por meio de chave de acesso e senha, conforme Decreto 10024/ 2019, sob pena de INABILITAÇÃO das licitantes.

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que a Prefeitura do Município de Cajati - SP, por meio da Secretaria Municipal de Administração e Gestão de Pessoas – Departamento de Suprimentos, sediada na Praça do Paço Municipal, nº 10 – Centro – Cajati - SP, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, com critério de julgamento (**menor preço por item**), no modo de disputa **ABERTO E FECHADO**, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, do Decreto nº 7892, de 23 de janeiro de 2013, da Instrução Normativa SLTI/ MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Instrução Normativa SEGES/ MP nº 03, de 26 de abril, de 2018, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital, Lei nº 8429/1992 de 02/06/1992 e o Decreto Municipal nº 1991/2023.

A presente licitação terá os lotes **001, 002, 006, 007, 008, 014 e 016** reservados às beneficiárias da Lei Complementar nº 123/2006, nos termos do seu art. 48, inciso III, alterado pela Lei Complementar nº 147/2014.

Recebimento das propostas a partir das 08 horas de 01/12/2023 até as 08h59min do dia 15/12/2023.

Abertura das propostas: às 09 horas de 15/12/2023.

Início da sessão de disputa de preços: às 10 horas do dia 15/12/2023.

REFERÊNCIA DE TEMPO: horário de Brasília (DF).

LOCAL: Portal: Bolsa de Licitações do Brasil – BLL www.bll.org.br

DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a **Contratação de empresa para fornecimento parcelado “in loco” de carnes, congelados e refrigerados para as Unidades Escolares, conforme especificações do termo de referência, através de SRP (Sistema de Registro de Preços).**

1.2. A licitação será dividida em lotes, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos lotes forem de seu interesse.

1.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço do item, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do Município para o exercício de 2023/2024, na classificação abaixo:

Gestão/ Unidade: Secretaria Municipal de Educação

Fonte: Tesouro ou outra a ser indicada pela Divisão de Finanças

Elemento de Despesa: 3.3.90.30 – Material de Consumo

2.2. As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

3. DO CREDENCIAMENTO

3.1 Poderão participar desta Licitação todas e quaisquer empresas ou sociedades, regularmente estabelecidas no País, que sejam especializadas e credenciadas no objeto desta licitação e que satisfaçam todas as exigências, especificações e normas contidas neste Edital e seus Anexos.

3.2 Poderão participar deste Pregão Eletrônico as empresas que apresentarem toda a documentação por ela exigida para respectivo cadastramento junto à Bolsa de Licitações e Leilões.

3.3 É vedada a participação de empresa em forma de consórcios ou grupos de empresas.

3.4 Não poderá participar da licitação a empresa que estiver sob falência, concordata, concurso de credores, dissolução, liquidação ou que tenha sido declarada inidônea por órgão ou entidade da Administração Pública direta ou indireta, federal, estadual, municipal, Distrital ou que esteja cumprindo período de suspensão no âmbito da Administração Municipal.

3.5 O licitante deverá estar credenciado, de forma direta ou através de empresas associadas à Bolsa de Licitações do Brasil, até no mínimo uma hora antes do horário fixado no edital para o recebimento das propostas.

3.6 O cadastramento do licitante deverá ser requerido acompanhado dos seguintes documentos:

a) Instrumento particular de mandato outorgando à operador devidamente credenciado junto à Bolsa, poderes específicos de sua representação no pregão, conforme modelo fornecido pela Bolsa de Licitações do Brasil (ANEXO 04)

b) Declaração de seu pleno conhecimento, de aceitação e de atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital, conforme modelo fornecido pela Bolsa de Licitações do Brasil (ANEXO 04) e

c) Especificações do produto objeto da licitação em conformidade com edital, constando preço, marca e modelo e em caso de itens específicos mediante solicitação do pregoeiro no ícone ARQ, inserção de catálogos do fabricante. “A empresa participante do certame não deve ser identificada”. Art. 30, § 5º do Decreto nº 10024/2019.

3.7 O custo de operacionalização e uso do sistema, ficará a cargo do Licitante vencedor do certame, que pagará a Bolsa de Licitações do Brasil, provedora do sistema eletrônico, o equivalente ao percentual estabelecido pela mesma sobre o valor contratual ajustado, a título de taxa pela utilização dos recursos de tecnologia da informação, em conformidade com o regulamento operacional da BLL – Bolsa de Licitações do Brasil, anexo 04.

3.8 A microempresa ou empresa de pequeno porte, além da apresentação da declaração constante no Anexo 09 para fins de habilitação, deverá, quando do cadastramento da proposta inicial de preço a ser digitado no sistema, verificar nos dados cadastrais se assinalou o regime ME/ EPP no sistema conforme o seu regime de tributação para fazer valer o direito de prioridade do desempate. Art. 44 e 45 da LC 123/ 2006.

3.9 **Os lotes 001, 002, 006, 007, 008, 014 e 016** são reservados às Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Microempreendedores Individuais, conforme disposto na Lei Complementar nº 123/2006, nos termos do seu art. 48, inciso III, alterado pela Lei Complementar nº 147/ 2014 e demais disposições contidas neste instrumento convocatório.

4. REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

4.1 O certame será conduzido pelo Pregoeiro, com o auxílio da equipe de apoio, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

- a) acompanhar os trabalhos da equipe de apoio;
- b) responder as questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame;
- c) abrir as propostas de preços;
- d) analisar a aceitabilidade das propostas;
- e) desclassificar propostas indicando os motivos;
- f) conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta do lance de menor preço;
- g) verificar a habilitação do proponente classificado em primeiro lugar;
- h) declarar o vencedor;
- i) receber, examinar e decidir sobre a pertinência dos recursos;
- j) elaborar a ata da sessão;
- k) encaminhar o processo à autoridade superior para homologar e autorizar a contratação;
- l) abrir processo administrativo para apuração de irregularidades visando a aplicação de penalidades previstas na legislação.

CREDENCIAMENTO NO SISTEMA LICITAÇÕES DA BOLSA DE LICITAÇÕES E LEILÕES:

4.2 As pessoas jurídicas ou firmas individuais interessadas deverão nomear através do instrumento de mandato previsto no item 3.6 "a", com firma reconhecida, operador devidamente credenciado em qualquer empresa associada à Bolsa de Licitações do Brasil, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no site: www.bll.org.br.

4.3 A participação do licitante no pregão eletrônico se dará por meio de participação direta ou através de empresas associadas à BLL – Bolsa de Licitações do Brasil, a qual deverá manifestar, por meio de seu operador designado, em campo próprio do sistema, pleno conhecimento, aceitação e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

4.4 O acesso do operador ao pregão, para efeito de encaminhamento de proposta de preço e lances sucessivos de preços, em nome do licitante, somente se dará mediante prévia definição de senha privativa.

4.5 A chave de identificação e a senha dos operadores poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa da BLL - Bolsa De Licitações do Brasil.

4.6 É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo a BLL - Bolsa de Licitações do Brasil a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

4.7 O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

PARTICIPAÇÃO:

4.8 A participação no Pregão, na Forma Eletrônica se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado (operador da corretora de mercadorias) e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário limite estabelecido.

4.9 Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou da desconexão do seu representante;

4.10 O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

4.11 Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação.

4.12 Poderão participar desta licitação as pessoas jurídicas legalmente constituídas que atenderem a todas as exigências deste Edital, inclusive quanto à documentação, **sendo vedada a participação de empresas cuja atividade não seja compatível com o objeto solicitado.**

4.13 A Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, além da apresentação da declaração constante no anexo 09 para fins de habilitação, deverá, quando do cadastramento da proposta inicial de preço a ser digitada no sistema, informar no campo próprio do modelo de proposta do Anexo 03, seu regime de tributação para fazer valer o direito de prioridade no desempate. (artigos 44 e 45 da Lei Complementar 123 de 14 de dezembro de 2006 e alterações).

4.14. Poderão participar deste Pregão Eletrônico às empresas que apresentarem toda a documentação exigida para o respectivo cadastramento junto a Bolsa de Licitações e Leilões do Brasil – BLL, com o Anexo 04 e subitens;

4.15. Não poderão participar desta licitação os interessados:

4.15.1. Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

4.15.2. Que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

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

4.15.4. Que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;

4.15.5. Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;

4.15.6. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).

4.15.7. Que estejam com o direito suspenso de licitar e contratar com a Prefeitura do Município de Cajati, ou que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública perante os Tribunais de Contas.

4.16 Qualquer dúvida em relação ao acesso no sistema operacional, poderá ser esclarecida ou através de uma empresa associada ou pelos telefones: Curitiba-PR (41) 3097-4600, ou através da Bolsa de Licitações do Brasil ou pelo e-mail contato@bll.org.br.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.
- 5.2. O envio da **proposta**, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.
- 5.3. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.
- 5.4. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 5.5. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;
- 5.6. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.
- 5.7. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.
- 5.8. A não inserção dos documentos acarretará na INABILITAÇÃO do licitante.
- 5.9. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital. Neste caso será concedido o prazo de até 05 (cinco) dias, a contar da data da sessão pública, para envio da documentação em envelope fechado ao Pregoeiro e Equipe de Apoio, situados na Praça do Paço Municipal, nº 10, Centro, na cidade de Cajati, Estado de São Paulo, CEP 11.950-000, em horário de expediente.
- 5.10. Em havendo necessidade de entrega de documentos nos termos do item 5.9 a sessão pública será suspensa.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 6.1. O licitante deverá enviar sua **proposta**, mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
- 6.1.1. *Valor unitário;*
- 6.1.2. *Marca;*
- 6.1.3. *Fabricante;*
- 6.1.4. *Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência: indicando, no que for aplicável, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;*
- 6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
- 6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.
- 6.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 6.5. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

6.6. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

6.6.1. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a fiscalização do Tribunal de Contas do Estado ou da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução da Ata de Registro de Preços.

6.6.2. Deverá ser observada pelas licitantes a retenção do Imposto de Renda conforme Decreto Municipal nº 1991/2023 e a IN RFB nº 1.234/2014.

7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

7.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

7.2.1. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

7.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

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

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

7.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo **valor unitário do item**.

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

7.7. O licitante somente poderá oferecer lance **de valor inferior** ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores **ou percentuais** entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser **0,01 (um centavo)**.

7.9. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a 20 (vinte) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a 03 (três) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

7.10. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto e fechado", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

7.11. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de 15 (quinze) minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até 10 (dez) minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

7.12. Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10 (dez) por cento superior

àquela possam ofertar um lance final e fechado em até 05 (cinco) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.12.1 Não havendo pelo menos 03 (três) ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances, na ordem de classificação, até o máximo de 03 (três), oferecer um lance final e fechado em até 05 (cinco) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.13 Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores.

7.13.1 Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de 03 (três), na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até 05 (cinco) minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.14 Poderá o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atender às exigências de habilitação.

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

7.11. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

7.12. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

7.13. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas 24 (vinte e quatro) horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

7.14. O Critério de julgamento adotado será o **menor preço** por item, conforme definido neste Edital e seus anexos.

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

7.16. A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

7.17. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens produzidos:

7.17.1. No país;

7.17.2. Por empresas brasileiras;

7.17.3. Por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

7.17.4. Por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

7.18. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

7.19. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

7.19.1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

7.19.2. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 03 (três) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada,

se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados. Caso não haja campo para anexar a proposta na plataforma BLL em documentos complementares, a mesma deverá ser encaminhada para o e-mail compras@cajati.sp.gov.br no prazo já mencionado, e será disponibilizado aos demais no campo DOCUMENTOS da plataforma BLL, sendo esta opção devidamente identificada no chat de mensagens da licitação.

7.20. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto nº 10.024/2019.

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

8.2.1. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

8.3. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;

8.4. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

8.5. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 03 (três) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

8.6. O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificadamente do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

8.6.1. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

8.7. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

8.8. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

8.9. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

8.9.1. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

8.9.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

8.10. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

8.11. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

9. DA HABILITAÇÃO

9.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

9.1.1. Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>)

9.1.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

9.1.2.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

9.1.2.2. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

9.1.2.3. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

9.1.3. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

9.1.4. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.2. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via e-mail, no prazo de 03 (três) horas, sob pena de inabilitação.

9.2.1. Caso haja divergência entre os documentos solicitados na plataforma BLL e os do edital, deverão prevalecer os documentos solicitados no edital que é a Lei Interna da Licitação, porém, nesses casos, após a verificação do Pregoeiro de inconsistências e divergências na plataforma BLL, serão solicitados os documentos complementares à licitante vencedora, nos termos do item 10.2 que serão posteriormente disponibilizados no campo DOCUMENTOS da plataforma para conferência e acompanhamento das demais licitantes.

9.3. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.4. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante 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.

9.4.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

9.5. Ressalvado o disposto no item 5.3 e 10.2.1, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

9.6. Habilitação jurídica:

9.6.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.6.2. Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldomicroempreendedor.gov.br;

9.6.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

9.6.4. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

9.6.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

9.6.6. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

9.7. Regularidade fiscal e trabalhista:

9.7.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

9.7.2. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

9.7.3. Prova de regularidade relativa à Seguridade Social (INSS) e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

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

9.7.5. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou Municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.7.6. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

9.7.7. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal, relativa ao domicílio ou sede do licitante;

9.7.8. Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

9.7.9. Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

9.8. Qualificação Econômico-Financeira.

9.8.1 Certidão Negativa de Falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data de emissão inferior a 180 (cento e oitenta) dias da entrega dos envelopes;

9.8.2 Certidão negativa de recuperação judicial ou extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data de emissão inferior a 180 (cento e oitenta) dias da entrega dos envelopes, ou nas hipóteses em que a certidão encaminhada for positiva, deve o licitante apresentar comprovante da homologação/deferimento pelo juízo competente do plano de recuperação judicial/ extrajudicial em vigor.

9.9. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

9.9.1. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

9.10. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da Administração Pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

9.11. A não regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

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

9.13. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

9.14. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.15. O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.

9.15.1. Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre os itens de menores valores cuja retiradas sejam suficientes para a habilitação do licitante nos remanescentes.

9.16. Qualificação Técnica:

9.16.1. Declaração de Inidoneidade (Anexo 6 do Edital);

9.16.2. Declaração de Fato Impeditivo (Anexo 7 do edital);

9.16.3. Declaração que não emprega menor (Anexo 8 do edital);

9.16.4. Declaração de Responsabilidade (Anexo 10 do edital);

9.16.5. Declaração de ausência de parentesco e vínculo (Anexo 11 do edital);

9.16.6. Declaração de que na assinatura da Ata de Registro de Preços apresentará os documentos solicitados no item 7 do Termo de Referência do edital (Anexo 14 do edital).

9.17. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

10.1. A proposta final do produto do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 03 (três) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

10.1.1. Ser redigida em língua portuguesa, digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

10.1.2. Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

10.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução da Ata de Registro de Preços e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

10.2.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

10.3. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).

10.3.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

10.4. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

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

10.6. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

10.7. A não apresentação da proposta no prazo estipulado no item 10.1 levará a desclassificação da empresa e às penalidades previstas nos itens 19.1 e 19.3 do edital.

11. DOS RECURSOS

11.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo 30 (trinta) minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

11.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

11.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

11.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

11.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de 03 (três) dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros 03 (três) dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.3. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

12.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

12.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar a Ata de Registro de Preços, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

12.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

12.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

13.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

13.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

14. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

14.1. Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo de 03 (três) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

14.2. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura da Ata de Registro de Preços, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinada e devolvida no prazo de 03 (três) dias, a contar da data de seu recebimento.

14.3. O prazo estabelecido no subitem anterior para assinatura da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo(s) licitante(s) vencedor(s), durante o seu transcurso, e desde que devidamente aceito.

14.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quanto necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

14.4.1. Será incluído na ata, sob a forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame, excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 3º da Lei nº 8.666, de 1993.

15. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

15.1. Considerando o prazo de validade estabelecido na Cláusula Segunda, da presente Ata, e, em atendimento ao § 1º do art. 28 da Lei 9.069, de 29.6.1995 e legislação pertinente, é vedado

qualquer reajustamento de preços, exceto nas hipóteses, devidamente comprovadas, de ocorrência de situação prevista na alínea "d" do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/93, ou de redução dos preços praticados no mercado.

15.2. Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista na alínea "d" do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/93, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro procedimento licitatório.

15.3. Comprovada a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do registro, e, definido o novo preço máximo a ser pago pela Administração, os fornecedores registrados serão convocados pela Prefeitura do Município de Cajati para alteração, por aditamento, do preço da Ata.

16.1 Eventual solicitação de reequilíbrio não vincula a entrega do pedido, vez que a inadimplência do CONTRATADO ensejará as cominações estabelecidas na legislação pertinente, e ainda, poderá ensejar as medidas judiciais cabíveis.

16. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

16.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência – Anexo I.

16.2. A contratada deverá manter durante toda a vigência da ata, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas por ocasião da licitação.

17. DAS OBRIGAÇÕES DA ADJUDICATÁRIA

17.1. As obrigações da Contratada são as aqui mencionadas além das estabelecidas no Termo de Referência (Anexo I).

17.2. Fornecer os produtos, estritamente de acordo com o Termo de Referência, bem como no prazo e quantitativo estabelecidos em solicitação expedida pela unidade requisitante, responsabilizando-se pela substituição dos mesmos na hipótese de se constatar, quando do recebimento pela Prefeitura do Município de Cajati, estarem em desacordo com as referidas especificações.

17.3. Entregar os produtos no prazo preestabelecido e de acordo com as especificações;

17.4. Remover, às suas expensas, produtos se estiverem em desacordo com as especificações básicas, e/ou aquele em que for constatado dano em decorrência de transporte ou acondicionamento, providenciando a substituição do mesmo, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contados da notificação que lhe for entregue oficialmente;

17.5. Assumir a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultante da adjudicação desta Licitação;

17.6. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitado pela Prefeitura do Município de Cajati.

17.7. Manter durante toda a execução da Ata de Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas por ocasião da licitação.

17.8. Designar preposto durante o período de vigência da Ata de Registro de Preços, para representá-la sempre que seja necessário.

17.9. Responsabilizar-se pelo pagamento de todos os impostos, taxas e encargos sociais relativos ao objeto contratado.

18. DO PAGAMENTO

18.1. O pagamento será efetuado mediante crédito em conta-corrente da adjudicatária, por ordem bancária, 15 (quinze) dias após o fornecimento e emissão da Nota fiscal, devidamente atestada pela CONTRATANTE.

19. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS PARA OS LICITANTES / DETENTORES DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

19.1 Comete infração administrativa, nos termos das Leis Federais nº 8.666/ 1993 e nº. 10520/ 2002 e nº 8.429/ 1992 a licitante/ adjudicatária que:

- a) não aceitar/ retirar a nota de empenho, **ou não assinar a Ata de Registro de Preços, quando convocada dentro do prazo de validade da proposta;**
- b) ensejar o retardamento da execução do certame;
- c) apresentar documentação falsa;
- d) deixar de entregar os documentos exigidos no certame ou complementares na fase de contratação;
- e) ensejar o retardamento da execução do objeto;
- f) não mantiver a proposta;
- g) cometer fraude fiscal;
- h) comportar-se de modo inidôneo.

19.2. A Licitante/ adjudicatária que cometer quaisquer das infrações discriminadas no subitem anterior ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- a) advertência;
- b) multa de 2% (dois por cento) sobre o valor estimado do(s) item (s) prejudicado(s) pela conduta da licitante;
- c) impedimento de licitar e de contratar com o Município de Cajati/ SP pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

19.3. Comete infração administrativa nos termos das Leis Federais nºs 8.666/ 1993 e 10.520/ 2002 e 8.429/ 1992, a Contratada/ Detentora da Ata de Registro de Preços que:

- a) Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da Ata de Registro de Preços;
- b) Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- c) Fraudar na execução da Ata de Registro de Preços;
- d) Comportar-se de modo inidôneo;
- e) Cometer fraude fiscal;
- f) Não mantiver a proposta.

19.4. A Detentora da Ata de Registro de Preços que cometer quaisquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- a) Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para a Contratante;
- b) Multa moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias;
- c) Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total da Ata de Registro de Preços/ autorização de fornecimento, no caso de inexecução total do objeto;

- d) Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
- e) Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até 02 (dois) anos;
- f) Impedimento de licitar e contratar com o Município de Cajati/ SP pelo prazo de até 05 (cinco) anos;
- g) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada/ Detentora ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados.

19.5. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº. 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

- a) Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- b) Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- c) Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

19.6. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/ EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

19.6.1. A relação familiar (cônjuge, companheiro ou parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade, até o terceiro grau, ou por afinidade, até o segundo grau) com servidor público municipal ou entre os sócios das empresas licitantes, bem como a identidade de sócios entre as empresas licitantes, são elementos que podem levar à conclusão de comportamento inidôneo (conforme modelo de declaração - ANEXO XI).

19.6.2. As licitantes deverão informar, nos termos do art. 9º da Lei Federal 8.666/ 1993, se há ou não integrante do seu quadro societário que guarde relação familiar (**cônjuge, companheiro ou parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade, até o terceiro grau, ou por afinidade, até o segundo grau**) com servidor público municipal.

19.7. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

19.8. A aplicação de quaisquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/ adjudicatário, observando-se o procedimento previsto nas Leis Federais nº. 8.666/ 1993 e 10.520/ 2002, e subsidiariamente (e no que couber) a Lei Federal nº. 9.784/ 1999.

19.9. Se no decorrer do processo de aplicação de penalidade houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846 de 2013, como ato lesivo à Administração Pública Nacional ou Estrangeira, cópias do processo administrativo, necessárias a apuração de responsabilidade da empresa deverão ser remetidas a autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização (PAR).

19.9.1. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública Nacional ou Estrangeira nos termos da Lei nº 12.846

de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

19.9.2. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública, resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

19.10. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

19.11. O prazo para pagamento das multas será de 05 (cinco) dias úteis a contar da data de recebimento da cobrança respectiva pela EMPRESA. A critério da Administração e em sendo possível, o valor devido será descontado da importância que a EMPRESA tenha a receber do MUNICÍPIO DE CAJATI. Não havendo pagamento pela EMPRESA, o valor será inscrito como dívida ativa, sujeitando-se a EMPRESA ao processo executivo.

19.12. Os valores referentes às multas e demais importâncias, quando não ressarcidas pela EMPRESA, serão atualizadas pelo IPCA-IBGE – Índice de Preços ao Consumidor Amplo, divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, vigente à época, ou outro que legalmente o substitua ou represente, calculado *pro rata die* e acrescido de juros de mora de 6% (seis por cento) ao ano.

19.13. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no Portal da Transparência, Egrégio Tribunal de Contas do Estado de São Paulo e SICAF.

20. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

20.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

20.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail compras@cajati.sp.gov.br, ou por petição dirigida ou protocolada no Setor de Protocolo da Prefeitura do Município de Cajati – SP, localizado na Praça do Paço Municipal, nº 10 – Centro – Cajati – SP (11950-000), nos horários das 08:00 às 11:30 horas e das 13:30 às 17:00 horas.

20.3. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 02 (dois) dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.

20.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

20.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.

20.6. O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 02 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos.

20.7. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

20.7.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

20.8. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

21. DAS AMOSTRAS

21.1. O licitante vencedor da disputa de lances deverá encaminhar amostras referentes aos lotes, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, após o término da sessão pública do Pregão, para análise e conferência, em embalagem original, de acordo com as especificações técnicas constantes no Termo de Referência, que integra o presente edital como Anexo I, devidamente lacrada e etiquetada, com o número do lote, nome da empresa e número do procedimento licitatório.

21.2. Em caso de não apresentação da amostra ou desclassificação da amostra da empresa declarada vencedora, será convocada a segundo classificada para apresentação de sua amostra, sendo lavrada Ata circunstanciada dessa eventual desclassificação.

21.3. As amostras solicitadas devem ser apresentadas em embalagens individuais, devidamente identificadas para o Departamento de Suprimentos, na Praça do Paço Municipal, nº 10 – Centro – Cajati - SP. A entrega das amostras é obrigatória para a empresa declarada vencedora do lote, ou seja, a empresa que não apresentar as amostras solicitadas no prazo disposto no item anterior ou que na apresentação, suas amostras não estejam de acordo com as especificações – segundo análise de Comissão designado para análise das mesmas - serão desclassificadas.

21.4. As amostras serão analisadas pela Nutricionista da Secretaria Municipal de Educação e acompanhada pelo Pregoeiro e demais membros da Equipe de Apoio;

21.5. A avaliação consistirá na verificação e comprovação se o produto ofertado atende as especificações contidas no edital, podendo inclusive efetuar testes de degustação e verificação da rotulagem e condições de embalagem dos produtos ofertados, bem como demais condições solicitadas em edital;

21.6. As amostras não deverão ser cobradas em espécie, tampouco descontadas em valores dos produtos a serem fornecidos, uma vez que ficarão à disposição da Prefeitura para os testes necessários.

21.7. As amostras aprovadas serão catalogadas e fotografadas e servirão de parâmetro no recebimento dos produtos. Após a análise será efetuado relatório fotográfico das mesmas podendo a critério da Comissão e da Nutricionista da Secretaria Municipal de Educação ser utilizada para testes (abertura e preparo das mesmas para conferência da qualidade).

21.8. As amostras reprovadas permanecerão à disposição dos licitantes para sua retirada durante o período de 03 (três) dias corridos. Após este período, as amostras serão descartadas.

21.9. O relatório fotográfico com as amostras aprovadas fará parte do procedimento licitatório e ficará à disposição da Secretaria Municipal de Educação, para que durante o período de vigência da Ata de Registro de Preços sirva de parâmetro no recebimento dos produtos.

22. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

22.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

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

22.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.

22.4. 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.

22.5. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

22.6. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o

princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

22.7. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

22.8. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

22.9. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

22.10. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

22.11. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico WWW.BLL.ORG.BR e WWW.CAJATI.SP.GOV.BR link Pregões Eletrônicos, e nos dias úteis, em mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados na Praça do Paço Municipal, nº 10 – Centro – Cajati – SP (11950-000).

22.12. Conforme Artigo 49, inciso II da Lei Complementar nº 123/2006 alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, “**se não houver um mínimo de 03 (três) fornecedores competitivos enquadrados como Microempresa (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP) sediados local ou regionalmente e capazes de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório**”, ficando condicionado a validade da licitação a efetiva participação de no mínimo 03 (três) empresas em condições de efetiva competição.

22.13. Caso não seja obtido o número mínimo de 03 (três) empresas em condições de efetiva competição, para algum lote reservado com exclusividade para ME/EPP, o mesmo terá prosseguimento mesmo com número inferior de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte previstos na legislação, desde que o valor alcançado seja compatível com os orçados pela Administração; O lote será considerado **FRACASSADO** caso não alcance preços compatíveis com os orçados pela Administração.

Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

ANEXO I - Termo de Referência;

ANEXO II – Exigências para Habilitação;

ANEXO III – Modelo de proposta;

ANEXO IV – Termo de Adesão – BLL

ANEXO V – Custo pela utilização do sistema;

ANEXO VI – Declaração Inidoneidade

ANEXO VII – Declaração de Fato Impeditivo

ANEXO VIII – Declaração que não emprega menor;



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

Estado de São Paulo

www.cajati.sp.gov.br - compras@cajati.sp.gov.br

Divisão de Compras e Licitações

(13) 3854-8700

compras@cajati.sp.gov.br



ANEXO IX – Declaração ME/ EPP

ANEXO X – Declaração Responsabilidade

ANEXO XI – Declaração de ausência de parentesco e vínculo

ANEXO XII – Minuta da Ata de Registro de Preços

ANEXO XIII – Termo de Ciência e de Notificação

ANEXO XIV – Qualificação Técnica

Cajati/ SP, 30 de novembro de 2023.

ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS
Departamento de Suprimentos

GABRIEL ORBELI FRANÇA
Secretaria Municipal de Administração e
Gestão de Pessoas

LUIZ HENRIQUE KOGA
Prefeito Municipal



ANEXO 01

TERMO DE REFERÊNCIA

OBJETO / JUSTIFICATIVA:

Contratação de empresa para fornecimento parcelado "in loco" de carnes, congelados e refrigerados para as Unidades Escolares, conforme especificações do termo de referência, através de SRP (Sistema de Registro de Preços).

Em caso de divergência existente entre as especificações dos itens que compõem o objeto descrito no site da BLL e as especificações constantes deste Termo, prevalecerão as últimas.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 126/ 2023

LOTE	DESCRIÇÃO	Apresentação	Qtde	Valor Unitário Orçado
1	Almôndega bovina (bovino), moldada . Congelada individualmente (IQF). Ingredientes: 100% carne bovina. Cada unidade deve pesar cerca de 20g (variação de +/-5g). Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, fechamento por termossoldagem, resistente ao transporte e armazenamento, acondicionando no máximo 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 5 (cinco) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	Kg	2.000	R\$ 35,55
2	Brócolis congelado. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando cerca de 1kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Embalagem secundária de papelão reforçado resistente ao impacto e às condições de congelamento. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18º C ou mais frio).	Kg	300	R\$ 20,66
3	Carne bovina moída congelada (acém). Características: o produto deve apresentar-se moído, de cor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/ sebo, parasitas e materiais estranhos. Deverá ter no máximo 12% de gordura. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando 2kg do produto. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	Kg	4.000	R\$ 30,26
4	Carne bovina em cubos (paleta). Congelada individualmente (IQF), embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas. Os cubos deverão ter cerca de 20mm. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de	Kg	4.000	R\$ 37,93

	condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.			
5	Carne bovina em iscas (paleta) Congelada individualmente (IQF), embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	Kg	3.000	R\$ 39,46
6	Carne bovina moída, cozida e congelada. Características: o produto deve apresentar-se moído, ser marrom escuro, de textura macia, odor e sabor característico. O produto deve ser congelado individualmente (IQF). Não pode conter pimenta. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando cerca de 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	Kg	1.000	R\$ 49,91
7	Carne bovina moída (paleta), congelada sistema IQF, embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	Kg	1.000	R\$ 38,35
8	Carne suína em iscas ou cubos (pernil), de tamanhos regulares com cerca de 3 cm, sem osso, congelada sistema IQF, embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas, livre de tecidos inferiores como ossos e cartilagem com no máximo 9% de gordura. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, com os devidos registros, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 12 (doze) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	Kg	1.000	R\$ 24,58
9	Carne de merluza temperada, empanada e congelada (nuggets de peixe). Ingredientes: carne de filé de merluza (sadios, moídos e homogeneizados) acrescidos de outros nutrientes e/ou aditivos que não descaracterizem o produto, farinha de trigo, água, óleo vegetal, sal e leveado de cerveja em formatos com temas e/ou figuras como peixes, cavalos marinhos, estrelas do mar dentre outros, livres de parasitas, peles, escamas, ossos, espinhas, partes de cabeça,	Kg	1.000	R\$ 28,30

	vísceras e cartilagens, além de substâncias químicas. Não pode conter pimenta. Cada unidade do produto empanado deve pesar entre 25 a 30g. Deve conter cerca de 700mg de sódio por 100g do produto. Embalagem primária plástica, própria para contato com alimentos, resistente e atóxico, lacre por termossoldagem, com capacidade de acondicionamento entre 2 e 2,5kg. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 04 meses a contar da data de entrega (sob temperatura de -18º Cou mais frio).			
10	Cortes de frango temperados, cozidos e congelados (coxinha da asa com pele e osso). Ingredientes: cortes de frango (coxinha da asa), água, sal, fécula de mandioca, amido, dextrose, estabilizantes permitidos por lei. Não pode conter pimenta. Cada unidade deve pesar 100g (variação de +/- 20g). Não pode conter acima de 500mg de sódio por porção de 100g. Embalagem primária: plásticas, atóxicas, resistente e atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando de 2 a 3kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega (congelado a -18º Cou mais frio).	Kg	2.000	R\$ 31,74
11	Coxinha da asa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: atóxica, adequada para contato direto com alimentos, pesando de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º Cou mais frio.	kg	500	R\$ 21,22
12	Ervilhas frescas congeladas. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando cerca de 1kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18º C ou mais frio).	Kg	300	R\$ 22,37
13	Fígado bovino em iscas, congelamento sistema IQF, em tiras de aproximadamente 5 cm de comprimento x 1 cm de largura. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Embalagem primária: saco de material plástico, resistente, termossoldado a vácuo, com dados impressos de forma indelével, aprovada para contato direto com alimentos. Pacotes de 1 kg a 2 kg. Validade mínima de 09 (nove) meses a contar da data de entrega (no armazenamento a -12º Cou mais frio).	kg	500	R\$ 20,38
14	Hambúrguer bovino (bovino), moldado . Congelada individualmente (IQF). Ingredientes: 100% carne bovina de primeira qualidade. Cada unidade deve pesar cerca de 50g (com variação de 10% do peso para mais ou para	kg	1.000	R\$ 33,08

	menos). Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, fechamento por termossoldagem, resistente ao transporte e armazenamento, acondicionando no máximo 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 5 (cinco) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º Cou mais frio.			
15	Isclas de filé de polaca congelado. Descrição: carne de polaca livre de pele e cartilagens, espinhos e parasitas, cortados em isclas. Após descongelamento o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens e espinhos e parasitas. Cada iscla deve ter dimensões aproximadas de 3cmx5cm de largura com peso entre 25 e 35g. Embalagem primária: plástica, atóxica, termossoldada, resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de acondicionamento de 1 a 5kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove meses) a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º Cou mais frio.	kg	1.000	R\$ 46,33
16	Isclas ou tiras de filé de piramutaba congelado no sistema IQF. Descrição: carne de piramutaba livre de pele e cartilagens, espinhos e parasitas, cortados em isclas. Após descongelamento o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens e espinhos e parasitas. Cada iscla deve ter peso entre 40 e 80g. Embalagem primária: plástica, atóxica, termossoldada, resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de acondicionamento de 2 kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 11 (onze) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º Cou mais frio.	kg	500	R\$ 59,65
17	Linguiça mista tipo calabresa defumada fina, feita com carne de porco e de aves. Pode conter pequena adição de soja. Temperada com especiarias características. O produto deverá apresentar odor característico, sabor próprio, não podendo apresentar partes amolecidas, pegajosas, manchas esverdeadas nem exsudatos. A embalagem primaria deverá ser em plástico transparente, resistente, atóxico, próprio para alimentos e fechada a vácuo contendo 1 kg ou 2,5 kg do produto. Rótulo impresso, de forma clara e indelével, conforme legislação vigente com as informações de marca, procedência, registros legais, identificação do produto, data de validade, fabricação, condições de armazenamento e peso. Produto deverá ser armazenado e transportado em temperatura de 2°C a 22°C. Validade mínima de 2 (dois) meses - 60 dias - a partir da data de entrega do produto (no armazenamento de temperatura recomendado pelo fabricante).	kg	500	R\$ 28,19
18	Milho em grão congelado. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando cerca de 1kg do produto. Rótulo	kg	300	R\$ 32,41

	litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Embalagem secundária de papelão reforçado resistente ao impacto e às condições de congelamento. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18º Cou mais frio).			
19	Nhoque de soja cozido e congelado contendo farinha de soja, extrato de soja, fibra de aveia, farinha de trigo, ovo, margarina vegetal, sal e condimentos naturais. Isento de parasitas e materiais estranhos. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando em embalagem de 1kg do produto. Preparo sem necessidade de descongelamento. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 5 (cinco) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º Cou mais frio.	kg	600	R\$ 32,30
20	Peito de frango sem pele e desossado, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congelados individualmente . Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: plástico compatível ao contato direto com alimentos, atóxica, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação, com capacidade de acondicionamento de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º Cou mais frio.	kg	6.000	R\$ 23,60
21	Sobrecoxa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente . Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: atóxica, adequada para contato direto com alimentos, pesando de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º Cou mais frio.	kg	500	R\$ 18,81
22	Salsicha de aves. Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão da carne de aves, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutidos em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. Poderá ser adicionado, desde que declarados, sais minerais que não tenham competição em biodisponibilidade. A salsicha deverá ser congelada, armazenada e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, sobretudo a Resolução RDC175/2003 da ANVISA/MS, Portaria SVS/MS, portaria n. 6/88, Portaria 540/97 da	kg	600	R\$ 16,00

SVS/MS e Decreto 12.486/ 78 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo, CVS-6/ 99, Instrução Normativa n.4/ 00 M.A.P.A. A salsicha deverá ser preparada com carnes de aves em perfeito estado de conservação, isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens não sendo permitida a substituição e o emprego de carnes animais bovinos, eqüinos, caninos, felinos e outras espécies de aves e nem da utilização de gorduras provenientes de animais bovinos, eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água ou gelo não pode ultrapassar 10% em peso. O produto não poderá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O peso unitário de cada gomo deverá ser de 40 a 50 g. O aspecto deve ser característico, a cor característica (rosada), sem manchas procedentes ou esverdeadas, o odor, sabor, consistência devem ser característicos. Será tolerado amido no máximo de 2,0% p/ p, gordura no máximo de 20,0%, proteína no mínimo de 12,0% p/p e cloreto de sódio no máximo de 2,0% p/p. Isenta de matérias macro ou microscópicas prejudiciais à saúde humana. A embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, termoformada em sacos fabricados com filme de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente e lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 500 gramas a 3Kg por embalagem. A embalagem deverá apresentar o produto de forma ordenada e paralela, a fim de evitar quebra ou deformação. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento, constituído de tampa e fundo, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo de 10 a 12Kg de peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) meses a contar da data de entrega.			
---	--	--	--

a) PAGAMENTO

a.1) O pagamento será efetuado em até 15 (quinze) dias, contados da apresentação da nota fiscal fatura.

a.2) As notas fiscais faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu vencimento ocorrerá 15 (quinze) dias após a data de sua apresentação válida.

a.3) O pagamento será feito mediante crédito em conta-corrente em nome da contratada em banco por ela indicado.

a.4) As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento para o exercício **de 2023/ 2024**, na classificação abaixo:

Gestão/ Unidade: Secretaria Municipal de Educação

Fonte: Tesouro ou outra a ser indicada pela Divisão de Finanças

Elemento de Despesa: 3.3.90.30 – Material de Consumo

a.5) As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

b) LOCAL DE ENTREGA E PRAZO

b.1) As entregas deverão ser feitas de acordo com a requisição dentro do prazo previsto no Edital. A entrega será quinzenal, ponto a ponto (endereços em anexo). Todos os produtos deverão ser transportados em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura em torno de -18º C e nunca superior a -15º C, conforme a Portaria CVS 15 de 07/ 11/ 91. O motorista e o ajudante de transporte deverão estar

devidamente uniformizados para a entrega na Unidade. Na entrega a temperatura da carne será averiguada e não deverá ser superior a -12°C para produtos congelados e até 4°C para produtos resfriados.

b.2) Os itens deverão ser entregues, em até 05 (cinco) dias a contar do recebimento do Pedido de Compra enviado por e-mail pelo Departamento de Suprimentos.

c) DAS AMOSTRAS

c.1) O licitante vencedor da disputa de lances deverá encaminhar amostra referentes aos lotes, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, após o término da sessão pública do Pregão, para análise e conferência, em embalagem original, de acordo com as especificações técnicas constantes no Termo de Referência, que integra o presente edital como Anexo I, devidamente lacrada e etiquetada, com o número do lote, nome da empresa e número do procedimento licitatório.

c.2) Em caso de não apresentação da amostra ou desclassificação da amostra da empresa declarada vencedora, será convocada a segundo classificada para apresentação de sua amostra, sendo lavrada Ata circunstanciada dessa eventual desclassificação.

c.3) As amostras solicitadas devem ser apresentadas em embalagens individuais, devidamente identificadas para o Departamento de Suprimentos, na Praça do Paço Municipal, nº 10 – Centro – Cajati - SP. A entrega das amostras é obrigatória para a empresa declarada vencedora do lote, ou seja, a empresa que não apresentar as amostras solicitadas no prazo disposto no item anterior ou que na apresentação, suas amostras não estejam de acordo com as especificações – segundo análise de Comissão designado para análise das mesmas - serão desclassificadas.

c.4) As amostras serão analisadas pela Nutricionista da Secretaria Municipal de Educação acompanhada pelo Pregoeiro e demais membros da Equipe de Apoio;

c.5) A avaliação consistirá na verificação e comprovação se o produto ofertado atende as especificações contidas no edital, podendo inclusive efetuar testes de degustação e verificação da rotulagem e condições de embalagem dos produtos ofertados, bem como demais condições solicitadas em edital;

c.6) As amostras não deverão ser cobradas em espécie, tampouco descontadas em valores dos produtos a serem fornecidos, uma vez que ficarão à disposição da Prefeitura para os testes necessários.

c.7) As amostras aprovadas serão catalogadas e fotografadas e servirão de parâmetro no recebimento dos produtos. Após a análise será efetuado relatório fotográfico das mesmas podendo a critério da Nutricionista da Secretaria Municipal de Educação ser utilizada para testes (abertura e preparo das mesmas para conferência da qualidade).

c.8) As amostras reprovadas permanecerão à disposição dos licitantes para sua retirada durante o período de 03 (três) dias corridos. Após este período, as amostras serão descartadas.

c.9) O relatório fotográfico com as amostras aprovadas fará parte do procedimento licitatório e ficará à disposição da Secretaria Municipal de Educação, para que durante o período de vigência da Ata de Registro de Preços sirva de parâmetro no recebimento dos produtos.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

Estado de São Paulo

www.cajati.sp.gov.br - compras@cajati.sp.gov.br

Divisão de Compras e Licitações

(13) 3854-8700

compras@cajati.sp.gov.br



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



Número de alunos estimado: 3300

Per capita estabelecido: ver tabela

Nº de vezes que figura no cardápio: ver cardápio modelo

10 meses no ano

Rua Roma, nº406 - Centro - CEP 11.950-000 - Cajati, SP
E-mail: aecajati@yahoo.com.br - Telefone: (13) 3854-8605

Página 1 de 1

Assinado por 2 pessoas: IDELMA LOBO DIAS e MARIA CLAUDIA BRONDANI RABELO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://cajati.1doc.com.br/verificacao/70D4-4E72-8FCB-C06C> e informe o código 76D4-4E72-8FCB-C06C





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

Estado de São Paulo

www.cajati.sp.gov.br - compras@cajati.sp.gov.br

Divisão de Compras e Licitações

(13) 3854-8700

compras@cajati.sp.gov.br



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

Estado de São Paulo

www.cajati.sp.gov.br - acajati@yahoo.com.br

CARDÁPIO EMEF/EMEI – MES/ANO – ESCOLAS MUNICIPAIS – PERÍODO PARCIAL

Segunda	Cardápio	Ingredientes	Per capita
Desjejum	Leite / rosquinha ou biscoitos	Leite Bolacha	23g 20g
Refeição	Arroz + Polenta com molho de carne moída + Salada de repolho	Arroz Fubá Carne moída Extrato de tomate Cenoura Cebola Sal Alho Óleo Vinagre	50g 20g 50g 10g 40g 5g 1g 1g 5ml 1 ml
Informação nutricional: 583,41 kcal; 23,14 g proteína; 15,06 g lipídeos; 78,82 g carboidratos; 725,98 mg Na.			
ALTERAÇÕES			
Terça	Cardápio	Ingredientes	Per capita
Desjejum	Leite / rosquinha ou biscoitos	Leite Bolacha	23g 20g
Refeição	Arroz + Feijão + Carne com cenoura	Arroz Carne em cubos Extrato de tomate Cenoura Cebola Sal Alho Óleo	50g 50g 5g 40g 5g 1g 1g 5 ml
Informação nutricional: 587,38 kcal; 32,12 g proteína; 18,27 g lipídeos; 80,96 g carboidratos; 712,57 mg Na.			
ALTERAÇÕES			
Quarta	Cardápio	Ingredientes	Per capita
Desjejum	Leite / rosquinha ou biscoitos	Leite Bolacha	23g 20g
Refeição	Macarrão com molho de frango + Salada de alface + fruta	Macarrão	50g

Assinado por 2 pessoas: IDELMA LOBO DIAS e MARIA CLAUDIA BRONDANI RABELO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://cajati.1doc.com.br/verificacao/7604-4E72-8FCB-CC8C> e informe o código 7604-4E72-8FCB-CC8C

Idelma Lobo Dias
Cajati - SP
Nutricionista





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

Estado de São Paulo

www.cajati.sp.gov.br - compras@cajati.sp.gov.br

Divisão de Compras e Licitações

(13) 3854-8700

compras@cajati.sp.gov.br



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

Estado de São Paulo

www.cajati.sp.gov.br - aecajati@yahoo.com.br

		Peito de frango Extrato de tomate Alface Fruta Cebola Sal Alho Óleo Vinagre	50g 10g 20g 80g/1 uni 5g 1g 1g 5 ml 1 ml
Informação nutricional: 518,98 kcal; 27,76 g proteína; 14,47 g lipídeos; 63,34 g carboidratos; 732,66 mg Na.			
ALTERAÇÕES			
Quinta	Cardápio	Ingredientes	Per capita
Desjejum	Leite com fruta	Leite Banana	23g 40g
Refeição	Arroz + Feijão + Frango refogado + Salada de beterraba	Arroz Feijão Peito de frango Extrato de tomate Beterraba Cebola Sal Alho Óleo Vinagre	50g 30g 50g 5g 40g 5g 1g 1g 5 ml 1 ml
Informação nutricional: 547,19 kcal; 30,82 g proteína; 12,30 g lipídeos; 78,32 g carboidratos; 537,18 mg Na			
ALTERAÇÕES			
Sexta	Cardápio	Ingredientes	Per capita
Desjejum	Leite com fruta	Leite Banana	23g 40g

Assinado por 2 pessoas: IDELI MA LORO DIAS e MARIA CLAUDIA BRONDANI RABELO.
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://cajati.1doc.com.br/verificacao/76044E72-8FCB-CC6C> e informe o código 76044E72-8FCB-CC6C





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

Estado de São Paulo

www.cajati.sp.gov.br - compras@cajati.sp.gov.br

Divisão de Compras e Licitações

(13) 3854-8700

compras@cajati.sp.gov.br



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

Estado de São Paulo

www.cajati.sp.gov.br - aecajati@yahoo.com.br

Refeição	Arroz + Feijão + Carne com batata +Fruta	Arroz Feijão Carne moída Extrato de tomate Batata Cebola Sal Alho Óleo Fruta	50g 30g 50g 5g 40g 5g 1g 1g 5 ml 80g/1 uni
Informação nutricional: 626,21kcal; 28,02g proteína; 13,2 g lipídeos; 91,01 g carboidratos; 529,77 mg Na.			
ALTERAÇÕES			
		Idelma Lobo Dias-nutricionista –CRN/3ª-7851	

Assinado por 2 pessoas: IDELMA LOBO DIAS e MARIA CLAUDIA BRONDANI RABELO.
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://cajati.1doc.com.br/verificacao/7851-8FCB-CC6C> e informe o código 7851-8FCB-CC6C.

Idelma Lobo Dias
CRN/3ª-7851
Nutricionista



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

Estado de São Paulo

www.cajati.sp.gov.br - compras@cajati.sp.gov.br

Divisão de Compras e Licitações

(13) 3854-8700

compras@cajati.sp.gov.br



52	73		30 g
53	farinha de mandioca	20	20 g
54	farinha de milho	20	20 g
55	farinha trigo	10	10 g
56	feijão	30	20 g
57	feijão cozido	100	80 g
58	Feijão preto	30	20 g
59	fermento	1	1 g
60	frango em file	60	60 g
61	fruta média	80	80 g
62	Doz		30 g
63	Tubá	20	20 g
64	geleia	10	0 g
65	goiaba	80	80 g
66	hamburger	80	0 g
67	inhame	40	30 g
68	iogurte	1	1 g
69	kiwi	80	80 g
70	laranja	100	100 g
71	leite em pó	23	23 g
72	lentilha	15	15 g
73	limão	40	40 g
74	maçã	100	100 g
75	Macarrão	50	40 g
76	macarrão alfabeto		20 g
77	macarrão int	50	40 g
78	mamão	80	80 g
79	mandioca	40	30 g
80	mandioquinha		30 g
81	manga	80	80 g
82	margarina	10	0 g
83	melancia	80	80 g
84	melão	80	80 g
85	milho	20	20 g
86	milho em espiga	100	100 g
87	molda assada	50	40 g
88	morango	80	80 g
89	panca	80	80 g
90	phoque	40	0 g
91	nuggets	75	0 g
92	óleo	5	3 ml
93	oregano	1	1 g
94	ovo	50	50 g
95	palmito	40	30 g
96	pão de forma	2	0 g
97	pão de forma int	2	0 g
98	pão de hot dog	50	0 g
99	pão hamburger	50	0 g
100	peito de frango	50	40 g
101	peixe	50	40 g
102	pepino	40	30 g
103	pera	80	80 g
104	pipoca	20	0 g

Assinado por 2 pessoas: (13) 3854-8700 - CAJATI/SP
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://cajati.sp.gov.br/verificacao/C389-7BD1-602F-8569> e informe o código C389-7BD1-602F-8569



PRAÇA DO PAÇO MUNICIPAL, Nº 10 - CENTRO - CEP: 11950-000 - CAJATI/SP
SITE: www.cajati.sp.gov.br/site | FONE: (13) 3854-8700

Visto
Secretaria de Assuntos
Jurídicos

Página 34 de 37





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI
Estado de São Paulo
www.cajati.sp.gov.br - compras@cajati.sp.gov.br
Divisão de Compras e Licitações
(13) 3854-8700
compras@cajati.sp.gov.br



105	polpa frutas	40	40 g
106	prata	80	80 g
107	pts	15	15 g
108	pure	15	0 g
109	queijo minas	30	0 g
110	queijo mussarela	15	0 g
111	repolho	20	20 g
112	repolho roxo	20	20 g
113	requeijão	15	0 g
114	rosq. choco	40	0 g
115	rosq. nata	40	0 g
116	sal	1	1 g
117	salmão	50	40 g
118	salsicha	50	0 g
119	saleta	40	30 g
120	suco tetra	1	0 unidade
121	tangerina	80	80 g
122	tomate	40	30 g
123	uva	80	80 g
124	vagem	40	30 g
125	vinagre	1	1 ml

obs: para cálculo de hortifrutigranjeiros foi considerado o fator de correção para compra em peso bruto

Atenção! 2ª pessoa: (CELIA LINDA LIMA CLAUDIA BRITANI MARILIO)
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://cajati.1doc.com.br/verificacao/C389-7BD1-602F-8569> e informe o código C389-7BD1-602F-8569



PRAÇA DO PAÇO MUNICIPAL, Nº 10 - CENTRO - CEP: 11950-000 - CAJATI/SP
SITE: www.cajati.sp.gov.br/site | FONE: (13) 3854-8700

Visto
Secretaria de Assuntos
Jurídicos

Página 30 de 30.



TERMO DE REFERÊNCIA

1 – OBJETO:

Contratação de empresa para fornecimento parcelado "in loco" de carnes, congelados e refrigerados para as Unidades Escolares.

2 – DOS FORNECIMENTOS:

As quantidades abaixo se referem à previsão estimada anual de fornecimento, sendo:

QTDE	UNID	DESCRIÇÃO
2.000	Kg	Almôndega bovina (bovino), moldada . Congelada individualmente (IQF). Ingredientes: 100% carne bovina. Cada unidade deve pesar cerca de 20g (variação de +/-5g). Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, fechamento por termossoldagem, resistente ao transporte e armazenamento, acondicionando no máximo 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 5 (cinco) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:
300	Kg	Brócolis congelado. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando cerca de 1kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Embalagem secundária de papelão reforçado resistente ao impacto e às condições de congelamento. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18º C ou mais frio). Preço médio orçado pela Administração:
4.000	Kg	Carne bovina moída congelada (acém). Características: o produto deve apresentar-se moído, de cor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/ sebo, parasitas e materiais estranhos. Deverá ter no máximo 12% de gordura. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando 2kg do produto. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:
4.000	Kg	Carne bovina em cubos (paleta). Congelada individualmente (IQF), embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas. Os cubos deverão ter cerca de 20mm. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas.. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:

Rua Roma, nº406 – Centro – CEP 11.950-000 – Cajati, SP
E-mail: aecajati@yahoo.com.br – Telefone: (13) 3854-8605

Página 1 de 9

Assinado por 2 pessoas: IDELMA LOBO DIAS e MARIA CLAUDIA BRONDANI RABELO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://cajati.1doc.com.br/verificacao/7604-4E72-8FCB-C08C>



3.000	Kg	Carne bovina em iscas (paleta) Congelada individualmente (IQF), embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas.. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:
1.000	Kg	Carne bovina moída, cozida e congelada. Características: o produto deve apresentar-se moído, ser marrom escuro, de textura macia, odor e sabor característico. O produto deve ser congelado individualmente (IQF). Não pode conter pimenta. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando cerca de 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:
1.000	Kg	Carne bovina moída (paleta), congelada sistema IQF, embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:
1.000	Kg	Carne suína em iscas ou cubos (pernil), de tamanhos regulares com cerca de 3 cm, sem osso, congelada sistema IQF, embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas, livre de tecidos inferiores como ossos e cartilagem com no máximo 9% de gordura. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, com os devidos registros, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 12 (doze) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio. Preço médio orçado pela Administração:
1.000	Kg	Carne de merluza temperada, empanada e congelada (nuggets de peixe). Ingredientes: carne de filé de merluza (sadios, moídos e homogeneizados) acrescidos de outros nutrientes e/ou aditivos que não descaracterizem o produto, farinha de trigo, água, óleo vegetal, sal e levedo de cerveja em formatos com temas e/ou figuras como peixes, cavalos marinhos, estrelas do mar dentre outros, livres de parasitas, peles, escamas, ossos, espinhas, partes de cabeça, vísceras e cartilagens, além de substâncias químicas. Não pode conter pimenta. Cada unidade do produto empanado deve pesar entre 25 a 30g. Deve conter cerca de 700mg de sódio por 100g do produto. Embalagem primária plástica, própria para contato com alimentos, resistente e atóxica, lacre por termossoldagem, com capacidade de acondicionamento entre 2 e 2,5kg. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 04

Rua Roma, nº406 - Centro - CEP 11.950-000 - Cajati, SP
E-mail: aecajati@yahoo.com.br - Telefone: (13) 3854-8605

Página 2 de 9

Assinado por 2 pessoas: IDELMA LOBO DIAS e MARIA CLAUDIA BRONDAJJI RABELO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://cajati.1doc.com.br/verificacao/7604-4E72-8FCB-CC8C> e informe o código 7604-4E72-8FCB-CC8C



		meses a contar da data de entrega (sob temperatura de -18º C ou mais frio).
		Preço médio orçado pela Administração:
2.000	Kg	Cortes de frango temperados, cozidos e congelados (coxinha da asa com pele e osso). Ingredientes: cortes de frango (coxinha da asa), água, sal, fécula de mandioca, amido, dextrose, estabilizantes permitidos por lei. Não pode conter pimenta. Cada unidade deve pesar 100g (variação de +/-20g). Não pode conter acima de 500mg de sódio por porção de 100g. Embalagem primária: plásticas, atóxicas, resistente e atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando de 2 a 3kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega (congelado a -18º C ou mais frio).
		Preço médio orçado pela Administração:
500	kg	Coxinha da asa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: atóxica, adequada para contato direto com alimentos, pesando de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.
		Preço médio orçado pela Administração:
300	Kg	Ervilhas frescas congeladas. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando cerca de 1kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18º C ou mais frio).
		Preço médio orçado pela Administração:
500	kg	Fígado bovino em iscas, congelamento sistema IQF, em tiras de aproximadamente 5 cm de comprimento x 1 cm de largura. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Embalagem primária: saco de material plástico, resistente, termossoldado a vácuo, com dados impressos de forma indelével, aprovada para contato direto com alimentos. Pacotes de 1 kg a 2 kg. Validade mínima de 09 (nove) meses a contar da data de entrega (no armazenamento a -12º C ou mais frio).
		Preço médio orçado pela Administração:
1.000	Kg	Hambúrguer bovino (bovino), moldado . Congelada individualmente (IQF). Ingredientes: 100% carne bovina de primeira qualidade. Cada unidade deve pesar cerca de 50g (com variação de 10% do peso para mais ou para menos). Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, fechamento por termossoldagem, resistente ao transporte e armazenamento, acondicionando no máximo 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 5 (cinco) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.
		Preço médio orçado pela Administração:
1.000	Kg	Isclas de filé de polaca congelado. Descrição: carne de polaca livre de pele e

Rua Roma, nº406 - Centro - CEP 11.950-000 - Cajati, SP
E-mail: aecajati@yahoo.com.br - Telefone: (13) 3854-8605

Página 3 de 9

Assinado por 2 pessoas: IDELMA LOBO DIAS e MARIA CLAUDIA BRONDAJJI RABELO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://cajati.1doc.com.br/verificacao/7604-4E72-8FCB-CC8C> e informe o código 7604-4E72-8FCB-CC8C



		cartilagens, espinhos e parasitas, cortados em iscas. Após descongelamento o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens e espinhos e parasitas. Cada isca deve ter dimensões aproximadas de 3cmx5cm de largura com peso entre 25 e 35g. Embalagem primária: plástica, atóxica, termossoldada, resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de acondicionamento de 1 a 5kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove meses) a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.
		Preço médio orçado pela Administração:
500	kg	Isca ou tiras de filé de piramutaba congelado no sistema IQF. Descrição: carne de piramutaba livre de pele e cartilagens, espinhos e parasitas, cortados em iscas. Após descongelamento o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens e espinhos e parasitas. Cada isca deve ter peso entre 40 e 80g. Embalagem primária: plástica, atóxica, termossoldada, resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de acondicionamento de 2 kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 11 (onze) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.
		Preço médio orçado pela Administração:
500	Kg	Linguiça mista tipo calabresa defumada fina, feita com carne de porco e de aves. Pode conter pequena adição de soja. Temperada com especiarias características. O produto deverá apresentar odor característico, sabor próprio, não podendo apresentar partes amolecidas, pegajosas, manchas esverdeadas nem exsudatos. A embalagem primaria deverá ser em plástico transparente, resistente, atóxico, próprio para alimentos e fechada a vácuo contendo 1 kg ou 2,5 kg do produto. Rótulo impresso, de forma clara e indelével, conforme legislação vigente com as informações de marca, procedência, registros legais, identificação do produto, data de validade, fabricação, condições de armazenamento e peso. Produto deverá ser armazenado e transportado em temperatura de 2°C a 22°C. Validade mínima de 2 (dois) meses - 60 dias - a partir da data de entrega do produto (no armazenamento de temperatura recomendado pelo fabricante).
		Preço médio orçado pela Administração:
300	Kg	Milho em grão congelado. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando cerca de 1kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Embalagem secundária de papelão reforçado resistente ao impacto e às condições de congelamento. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a - 18º C ou mais frio).
		Preço médio orçado pela Administração:
600	Kg	Nhoque de soja cozido e congelado contendo farinha de soja, extrato de soja, fibra de aveia, farinha de trigo, ovo, margarina vegetal, sal e condimentos naturais. Isento de parasitas e materiais estranhos. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando em embalagem de 1kg do produto. Preparo

Rua Roma, nº406 - Centro - CEP 11.950-000 - Cajati, SP
E-mail: aecajati@yahoo.com.br - Telefone: (13) 3854-8605

Página 4 de 9

Assinado por 2 pessoas: IDELMA LOBO DIAS e MARIA CLAUDIA BRONDAJJI RABELO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://cajati.1doc.com.br/verificacao/7604-4E72-8FCB-CC8C> e informe o código 7604-4E72-8FCB-CC8C



		sem necessidade de descongelamento. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 5 (cinco) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.
		Preço médio orçado pela Administração:
6.000	Kg	Peito de frango sem pele e desossado, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congelados individualmente . Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: plástico compatível ao contato direto com alimentos, atóxica, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação, com capacidade de acondicionamento de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.
		Preço médio orçado pela Administração:
500	Kg	Sobrecoxa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente . Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: atóxica, adequada para contato direto com alimentos, pesando de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.
		Preço médio orçado pela Administração:
600	Kg	Salsicha de aves. Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão da carne de aves, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutidos em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. Poderá ser adicionado, desde que declarados, sais minerais que não tenham competição em biodisponibilidade. A salsicha deverá ser congelada, armazenada e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, sobretudo a Resolução RDC175/2003 da ANVISA/MS, Portaria SVS/MS, portaria n. 6/88, Portaria 540/97 da SVS/MS e Decreto 12.486/78 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo, CVS-6/99, Instrução Normativa n.4/00 M.A.P.A. A salsicha deverá ser preparada com carnes de aves em perfeito estado de conservação, isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens não sendo permitida a substituição e o emprego de carnes animais bovinos, eqüinos, caninos, felinos e outras espécies de aves e nem da utilização de gorduras provenientes de animais bovinos, eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água ou gelo não pode ultrapassar 10% em peso. O produto não poderá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O peso unitário de cada gomo deverá ser de 40 a 50 g. O aspecto deve ser característico, a cor característica (rosada), sem manchas procedentes ou esverdeadas, o odor, sabor, consistência

Rua Roma, nº406 - Centro - CEP 11.950-000 - Cajati, SP
E-mail: aecajati@yahoo.com.br - Telefone: (13) 3854-8605

Página 5 de 9

Assinado por 2 pessoas: IDELMA LOBO DIAS e MARIA CLAUDIA BRONDAJJI RABELO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://cajati.1doc.com.br/verificacao/7604-4E72-8FCB-CC8C> e informe o código 7604-4E72-8FCB-CC8C



devem ser característicos. Será tolerado amido no máximo de 2,0% p/p, gordura no máximo de 20,0%, proteína no mínimo de 12,0% p/p e cloreto de sódio no máximo de 2,0% p/p. Isenta de matérias macro ou microscópicas prejudiciais à saúde humana. A embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, termoformada em sacos fabricados com filme de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente e lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 500 gramas a 3Kg por embalagem. A embalagem deverá apresentar o produto de forma ordenada e paralela, a fim de evitar quebra ou deformação. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento, constituído de tampa e fundo, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo de 10 a 12Kg de peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) meses a contar da data de entrega.

Preço médio orçado pela Administração:

3 - ROTULAGEM:

As carnes e derivados deverão ser rotulados conforme a legislação vigente. No rótulo das embalagens primárias deverão estar litografados de forma clara e indelével as seguintes informações:

- 1) Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF/SISP;
- 2) Identificação completa do produto;
- 3) Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo;
- 4) Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação;
- 5) Peso líquido;
- 6) Condições de armazenamento.

4 - CONDIÇÕES DE ENTREGA:

As entregas deverão ser feitas de acordo com a requisição. A entrega de carnes será quinzenal, ponto a ponto (endereço em anexo). Todos os produtos deverão ser transportados em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura em torno de -18o C e nunca superior a -15º C, conforme a Portaria CVS 15 de 07/11/91. O motorista e o ajudante de transporte deverão estar devidamente uniformizados para a entrega na Unidade. Na entrega a temperatura da carne será averiguada e não deverá ser superior a -12ºC para produtos congelados e até 4ºC para produtos resfriados.

5 - REPOSIÇÃO DO PRODUTO:

Rua Roma, nº406 - Centro - CEP 11.950-000 - Cajati, SP
E-mail: aecajati@yahoo.com.br - Telefone: (13) 3854-8605

Página 6 de 9

Assinado por 2 pessoas: IDELMA LOBO DIAS e MARIA CLAUDIA BRONDAUJI RABELO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://cajati.1doc.com.br/verificacao/70D4-4E72-8FCB-CC8C> e informe o código 76D4-4E72-8FCB-CC8C



A empresa licitante ou fabricante deverá se comprometer a substituir ou repor o produto, em tempo hábil que não comprometa o andamento do serviço (tratar com a Nutricionista) quando:

- Houver na entrega, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas, que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração.
- O produto não atender às especificações deste edital.
- O produto entregue estiver com temperatura acima de -12º C;
- O produto apresentar qualquer alteração antes do vencimento (validade).

As empresas vencedoras devem ter ciência que a qualquer momento uma visita técnica poderá ser solicitada pela Nutricionista Responsável Técnica da Alimentação Escolar do município para avaliação do local de produção / armazenamento dos produtos. Também pode haver solicitação de emissão de laudos bromatológicos sempre que for julgado necessário pela Nutricionista, sendo que os mesmos deverão necessariamente ser emitidos por :

- a) laboratórios da Rede Oficial do Ministério da Saúde ou; b) laboratórios credenciados pelo Ministério da Saúde para análise de alimentos para fins de registro ou controle ou; c) laboratórios pertencentes às Universidades Federais ou Estaduais, sendo enviados diretamente para a Prefeitura. Sempre que houver necessidade de tais procedimentos, as despesas com a realização dos mesmos serão por conta da empresa fornecedora.

6 - AMOSTRAS:

- O vencedor da proposta deverá apresentar 1 (uma) amostra de cada produto **em sua embalagem original** para teste, no prazo previsto pelo Edital.
- As amostras deverão estar identificadas com data, assinatura e nome da empresa licitante. Não serão avaliadas as amostras que não estiverem identificadas ou fora de sua embalagem original.
- Só será avaliada a amostra do vencedor no quesito preço. Caso essa seja reprovada, será avaliada a do segundo colocado, e assim por diante.

7 - DOCUMENTOS:

O vencedor deverá apresentar os seguintes documentos, no ato da assinatura da Ata de Registro de Preços:

- 1) Ficha Técnica do fabricante, com todos os itens preenchidos e assinado pelo responsável técnico do fabricante;

Rua Roma, nº406 - Centro - CEP 11.950-000 - Cajati, SP
E-mail: aecajati@yahoo.com.br - Telefone: (13) 3854-8605

Página 7 de 9

Assinado por 2 pessoas: IDELMA LOBO DIAS e MARIA CLAUDIA BRONDANI RABELO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://cajati.1doc.com.br/verificacao/7604-4E72-8FCB-CC8C>





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

Estado de São Paulo

www.cajati.sp.gov.br - compras@cajati.sp.gov.br

Divisão de Compras e Licitações

(13) 3854-8700

compras@cajati.sp.gov.br



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

- ESTADO DE SÃO PAULO -
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



2) Alvará Sanitário emitido por órgão competente, que comprove que a empresa, os produtos e a armazenadora foram vistoriados pelo serviço de inspeção federal, estadual ou municipal do setor de agricultura no prazo estabelecido oficialmente, demonstrando estarem aptas ao funcionamento regular;

3) ART (Anotação de Responsabilidade Técnica) comprovando o vínculo do médico veterinário RT com a empresa – no caso de produtos de origem animal;

4) Certificado de Vistoria Sanitária dos veículos que transportam alimentos OU licença de funcionamento OU Cadastro Estadual de Vigilância Sanitária (CEVS). No caso de terceirização do serviço de entregas, é obrigatório o CEVS da empresa prestadora do serviço e o contrato com a empresa terceirizada, conforme portaria CVS 01, de 22/01/2007.

8 – PAGAMENTO:

1) Após a entrega e aceite do material, a licitante apresentará, no Departamento de Educação a Nota Fiscal e o Comprovante de entrega para a liquidação e pagamento das despesas, mediante ordem bancária creditada em conta corrente no prazo de 15 dias, contados do recebimento definitivo dos materiais;

2) Para pagamento da Nota Fiscal serão consultadas as certidões necessárias para poder contratar com o Poder Público, devendo a proponente vencedora manter as condições habilitatórias estabelecidas no Edital.

Idelma Lobo Dias
Nutricionista
CRN3 7851

Rua Roma, nº406 – Centro – CEP 11.950-000 – Cajati, SP
E-mail: aecajati@yahoo.com.br – Telefone: (13) 3854-8605

Página 8 de 9

Assinado por 2 pessoas: IDELMA LOBO DIAS e MARIA CLAUDIA BRONDANI RABELO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://cajati.1doc.com.br/verificacao/7604-4E72-8FCB-CC6C> e informe o código 7604-4E72-8FCB-CC6C



ANEXO I

ENDEREÇOS PARA ENTREGA

ESCOLAS / COZINHA PILOTO / CRECHES	ENDEREÇO	TELEFONE
EM PROFº MARIO TADEU DE SOUZA (AREIA PRETINHA)	Estrada Municipal Takashi Fukuda s/nº - Vila Andréia	(13) 3854-3404
EMEB CAPITÃO BRAZ	Estrada Municipal Takashi Fukuda s/nº - Capitão Braz	(13) 3854-2043
EMEB BAIRRO SÃO JOSÉ	Rua São José - Bairro São José	(13) 3854-1622
EM PROFª Mª DA CONCEIÇÃO RODRIGUES DE ALCÂNTARA	Rua Iguape, nº 510 - Vila Vitória	(13) 3854-1799
EM PROFª SHIRLEI BUENO DE PAULA	BR-116 - Barra do Azeite	(13) 3854-6150
EM PROFª FRANCISCO JOSÉ DE LIMA JÚNIOR	Rua Silvério Lino, nº 426 - Vila Antunes	(13) 3854-1775
EM VEREADOR JOSÉ RODRIGUES DE FREITAS	BR-116, s/nº - Km 505 - Bairro Vila Tatu	(13) 3855-7149
EM VICTÓRIO ZANON	Av. Fernando Costa, nº 2356 - Bairro Parafuso	(13) 3854-4053
EMEIR JOAQUIM DA COSTA GUIMARÃES (FORQUILHA)	Rua Beira Rio - Forquilha	-
EMEI GENTE INOCENTE	Rua Aguai, s/nº - Vila Antunes	(13) 3854-1732
EMEIF ANNA MARIA CHAVES	Rua Indiare, nº 86 - Jd. Ana Maria	(13) 3854-2668
EMEI PEDACINHO DO CÉU	Rua Safira nº 11 - Vila Antunes	(13) 3854-0548
EM REINO ENCANTADO	Rua dos Trabalhadores, nº 250 - Centro	(13) 3854-4535
COZINHA PILOTO	Rua Escolástica, nº 268 - Rico do Pato	(13) 3854-1774
CRECHE SONHO ENCANTADO	Rua Roma, s/nº - Vila Antunes	(13) 3854-4645
CRECHE SONHO ENCANTADO - unidade Pequeno Príncipe	Av. Fernando Costa, s/nº - Bairro Parafuso	(13) 3854-4606
CRECHE SONHO ENCANTADO - unid. Chapeuzinho Vermelho	Rua Pastor Mario Belchior, s/nº - Bairro Parafuso	(13) 3854-4645
ALMOXARIFADO CENTRAL	Rua Darci Bueno da Cruz, nº 200 - Bico do Pato	(13) 3854-2079
APAE	Rua Frutuoso de Moraes s/n - Bico do Pato	(13) 3854-2060

OBS.: Poderão ocorrer alterações nos endereços de entrega durante o decorrer do ano letivo.

Rua Roma, nº 406 - Centro - CEP 11.950-000 - Cajati, SP
E-mail: aecajati@yahoo.com.br - Telefone: (13) 3854-8605

Página 9 de 9

Assinado por 2 pessoas: IDELMA LOBO DIAS e MARIA CLAUDIA BRONDAUJ RABELO
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://cajati.1doc.com.br/verificacao/70D4-4E72-8FCB-CC8C>





**VERIFICAÇÃO DAS
ASSINATURAS**



Código para verificação: 76D4-4E72-8FCB-CC6C

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



IDELMA LOBO DIAS (CPF 159.XXX.XXX-58) em 29/11/2023 13:52:28 (GMT-03:00)

Papel: Assinante

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)



MARIA CLAUDIA BRONDANI RABELO (CPF 088.XXX.XXX-85) em 29/11/2023 14:59:39 (GMT-03:00)

Papel: Assinante

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://cajati.1doc.com.br/verificacao/76D4-4E72-8FCB-CC6C>



ANEXO 02

PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA Nº 126/ 2023

1. HABILITAÇÃO

1.1 EXIGÊNCIAS PARA HABILITAÇÃO

A empresa vencedora do Pregão deverá anexar, na plataforma BLL, os documentos comprobatórios de habilitação, sendo que a proposta vencedora solicitada e eventuais documentos complementares deverão ser anexados em documentos complementares do sistema BLL ou eventualmente **encaminhados pelo e-mail compras@cajati.sp.gov.br (item 7.19.2 do edital), caso essa ferramenta não esteja disponível.**

1.1.1. Em caso de necessidade de verificação de autenticidades pelo Pregoeiro de algum documento ou informação referente a documentação apresentada, isso será devidamente justificado no processo e informado no chat do sistema, sendo solicitado o posterior encaminhamento do documento, **para a Prefeitura Municipal de Cajati – SP, localizado na Praça do Paço Municipal, nº 10 – Centro – Cajati - SP, CEP: 11950-000, aos cuidados da Comissão de Licitação, observando o prazo de 05(cinco) dias úteis, contados a partir da data desta notificação, afim de se atestar a veracidade de informações de documentos eventualmente apresentados.**

1.1.2. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital. Neste caso será concedido o prazo de até 05 (cinco) dias, a contar da data da sessão pública, para envio da documentação em envelope fechado ao Pregoeiro e Equipe de Apoio, situados na Praça do Paço Municipal, nº 10, Centro, na cidade de Cajati, Estado de São Paulo, CEP 11.950-000, em horário de expediente.

1.1.3. Em havendo necessidade de entrega de documentos nos termos do item 1.1.2 a sessão pública será suspensa.

1.2 DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

1.2.1 Habilitação Jurídica

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

b) Inscrição do Ato Constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício.

1.2.2. Regularidade Fiscal

a) **Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e/ ou Municipal**, relativo à sede do proponente, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

b) Prova de regularidade para com a **Fazenda Federal**, compreendendo os tributos administrados pela Secretaria da Receita Federal;

c) Prova de regularidade para com a **Dívida Ativa da União**, fornecida pela Procuradoria da Fazenda Nacional;

d) Prova de regularidade fiscal para com a **Fazenda Estadual** do domicílio ou sede da licitante, expedida pelo órgão competente;

e) Prova de regularidade fiscal para com a **Fazenda Municipal** do domicílio ou sede da licitante, expedida pelo órgão competente;

f) Prova de regularidade relativa à Seguridade Social (**CND/ INSS**);

g) Certificado de Regularidade de Situação com o FGTS (**CRS/ FGTS**);

h) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação

das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943. (Inciso incluído pela Lei 12.440, de 2011). www.tst.gov.br

1.2.2.2. Declaração, assinada por representante legal da proponente, de que:

- a) Não foi declarada **inidônea** para licitar por nenhum órgão federal, estadual ou municipal, conforme modelo do anexo 6;
- b) Não há **superveniência** de fato impeditivo para a habilitação da proponente, sob as penas cabíveis, nos termos do Art. 32 da Lei nº 8.666/93, conforme modelo do Anexo 7;
- c) **A empresa atende ao disposto no Art. 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal** (Lei 9.854 de 27/10/99), conforme modelo do Anexo 8;
- d) **Não integra em seu corpo social, nem no quadro funcional, empregado público ou membro comissionado de órgão direto ou indireto da Administração Municipal** – Art. 9º inciso III da Lei 8.666/93 e Art. 8º, do Decreto Municipal nº 6615, conforme Anexo 11.

1.2.3. Qualificação Econômico-Financeira

Certidão Negativa de Falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data de emissão inferior a 180 (cento e oitenta) dias da entrega dos envelopes;

Certidão negativa de recuperação judicial ou extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data de emissão inferior a 180 (cento e oitenta) dias da entrega dos envelopes, ou nas hipóteses em que a certidão encaminhada for positiva, deve o licitante apresentar comprovante da homologação/deferimento pelo juízo competente do plano de recuperação judicial/ extrajudicial em vigor.

a.1) Para as empresas que optarem de participar através de filial, deverá também ser apresentada certidão negativa para com o cartório/ comarca onde se encontra instalada a filial.

a.2) Na falta de validade expressa na Certidão Negativa, ter-se-ão como válidos pelo prazo de 180 (cento e oitenta) dias de sua emissão.

1.3. Qualificação Técnica:

- 1.3.1. Declaração de Inidoneidade (Anexo 6 do Edital);
- 1.3.2. Declaração de Fato Impeditivo (Anexo 7 do edital);
- 1.3.3. Declaração que não emprega menor (Anexo 8 do edital);
- 1.3.4. Declaração de Responsabilidade (Anexo 10 do edital);
- 1.3.5. Declaração de ausência de parentesco e vínculo (Anexo 11 do edital);
- 1.3.6. Declaração de que na assinatura da Ata de Registro de Preços apresentará os documentos solicitados no item 7 do Termo de Referência do edital (Anexo 14 do edital)
- 1.3.7. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

1.4. Os documentos exigidos para habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada, publicação em órgão da imprensa oficial. As cópias deverão ser apresentadas perfeitamente legíveis.

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

1.6. A falta de quaisquer dos documentos exigidos no Edital implicará inabilitação da licitante, sendo vedada, sob qualquer pretexto, a concessão de prazo para complementação da documentação exigida para a habilitação.

1.7. Os documentos apresentados para a habilitação deverão estar em nome da licitante e, preferencialmente, com número de CNPJ. Se a licitante for matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz. Se for filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza ou por determinação legal, for em comprovadamente emitidos apenas em nome da matriz ou cuja validade abranja todos os estabelecimentos da empresa.

- 1.8. Os documentos de habilitação deverão estar em plena vigência e, na hipótese de inexistência de prazo de validade expresso no documento, deverão ter sido emitidos há menos de 60 (sessenta) dias da data estabelecida para o recebimento das propostas, exceto o disposto no item 1.2.3 a.2.
- 1.9. **Em se tratando de microempresa ou empresa de pequeno porte, havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarada vencedora do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.**
- 1.10. **A não regularização da documentação implicará decadência do direito à Contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 86 da Lei 8.666/ 93, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assinatura da Ata de Registro de Preços, ou revogar a licitação.**

2) DAS AMOSTRAS

O licitante vencedor da disputa de lances deverá encaminhar amostra referentes aos lotes, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, após o término da sessão pública do Pregão, para análise e conferência, em embalagem original, de acordo com as especificações técnicas constantes no Termo de Referência, que integra o presente edital como Anexo I, devidamente lacrada e etiquetada, com o número do lote, nome da empresa e número do procedimento licitatório.

Em caso de não apresentação da amostra ou desclassificação da amostra da empresa declarada vencedora, será convocada a segundo classificada para apresentação de sua amostra, sendo lavrada Ata circunstanciada dessa eventual desclassificação.

As amostras solicitadas devem ser apresentadas em embalagens individuais, devidamente identificadas para o Departamento de Suprimentos, na Praça do Paço Municipal, nº 10 – Centro – Cajati - SP. A entrega das amostras é obrigatória para a empresa declarada vencedora do lote, ou seja, a empresa que não apresentar as amostras solicitadas no prazo disposto no item anterior ou que na apresentação, suas amostras não estejam de acordo com as especificações – segundo análise de Comissão designado para análise das mesmas - serão desclassificadas.

As amostras serão analisadas pela Nutricionista da Secretaria Municipal de Educação acompanhada pelo Pregoeiro e demais membros da Equipe de Apoio;

A avaliação consistirá na verificação e comprovação se o produto ofertado atende as especificações contidas no edital, podendo inclusive efetuar testes de degustação e verificação da rotulagem e condições de embalagem dos produtos ofertados, bem como demais condições solicitadas em edital;

As amostras não deverão ser cobradas em espécie, tampouco descontadas em valores dos produtos a serem fornecidos, uma vez que ficarão à disposição da Prefeitura para os testes necessários.

As amostras aprovadas serão catalogadas e fotografadas e servirão de parâmetro no recebimento dos produtos. Após a análise será efetuado relatório fotográfico das mesmas podendo a critério da Nutricionista da Secretaria Municipal de Educação ser utilizada para testes (abertura e preparo das mesmas para conferência da qualidade).

As amostras reprovadas permanecerão à disposição dos licitantes para sua retirada durante o período de 03 (três) dias corridos. Após este período, as amostras serão descartadas.

O relatório fotográfico com as amostras aprovadas fará parte do procedimento licitatório e ficará à disposição da Secretaria Municipal de Educação, para que durante o período de vigência da Ata de Registro de Preços sirva de parâmetro no recebimento dos produtos.

ANEXO 03

PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA Nº 126/ 2023

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL FINAL (licitante vencedor em papel timbrado)

Apresentamos nossa proposta para **Contratação de empresa para fornecimento parcelado “in loco” de carnes, congelados e refrigerados para as Unidades Escolares, conforme especificações do termo de referência, através de SRP (Sistema de Registro de Preços)**, conforme Termo de Referência do edital, objeto da presente licitação Pregão, na Forma Eletrônica nº 126/ 2023 acatando todas as estipulações consignadas no respectivo Edital e seus anexos.

IDENTIFICAÇÃO DO CONCORRENTE:

NOME DA EMPRESA:

REPRESENTANTE e CARGO:

ENDEREÇO e TELEFONE:

CNPJ e INSCRIÇÃO ESTADUAL:

CARTEIRA DE IDENTIDADE e CPF:

AGÊNCIA e Nº DA CONTA BANCÁRIA

PREÇO (READEQUADO AO LANCE VENCEDOR)

Deverá ser cotado, preço unitário e total por item, de acordo com o Anexo 01 do Edital.

PROPOSTA: R\$ (Por extenso)

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 126/ 2023

LOTE	DESCRIÇÃO	Apresentação	Qtde	Valor Unitário	Valor Total	Marca
1	Almôndega bovina (bovino), moldada . Congelada individualmente (IQF). Ingredientes: 100% carne bovina. Cada unidade deve pesar cerca de 20g (variação de +/-5g). Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, fechamento por termossoldagem, resistente ao transporte e armazenamento, acondicionando no máximo 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 5 (cinco) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	Kg	2.000			
2	Brócolis congelado. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando cerca de 1kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Embalagem secundária de papelão reforçado resistente ao impacto e às condições de congelamento. Validade	Kg	300			

	mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18º C ou mais frio).					
3	Carne bovina moída congelada (acém). Características: o produto deve apresentar-se moído, de cor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/ sebo, parasitas e materiais estranhos. Deverá ter no máximo 12% de gordura. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando 2kg do produto. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	Kg	4.000			
4	Carne bovina em cubos (paleta). Congelada individualmente (IQF), embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas. Os cubos deverão ter cerca de 20mm. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas.. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	Kg	4.000			
5	Carne bovina em iscas (paleta) Congelada individualmente (IQF), embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas.. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de	Kg	3.000			

	entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.					
6	Carne bovina moída, cozida e congelada. Características: o produto deve apresentar-se moído, ser marrom escuro, de textura macia, odor e sabor característico. O produto deve ser congelado individualmente (IQF). Não pode conter pimenta. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando cerca de 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	Kg	1.000			
7	Carne bovina moída (paleta), congelada sistema IQF, embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	Kg	1.000			
8	Carne suína em iscas ou cubos (pernil), de tamanhos regulares com cerca de 3 cm, sem osso, congelada sistema IQF, embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas, livre de tecidos inferiores como ossos e cartilagem com no máximo 9% de gordura. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, com os devidos registros, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 12 (doze) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	Kg	1.000			

9	Carne de merluza temperada, empanada e congelada (nuggets de peixe). Ingredientes: carne de filé de merluza (sádios, moidos e homogeneizados) acrescidos de outros nutrientes e/ou aditivos que não descaracterizem o produto, farinha de trigo, água, óleo vegetal, sal e levedo de cerveja em formatos com temas e/ou figuras como peixes, cavalos marinhos, estrelas do mar dentre outros, livres de parasitas, peles, escamas, ossos, espinhas, partes de cabeça, vísceras e cartilagens, além de substâncias químicas. Não pode conter pimenta. Cada unidade do produto empanado deve pesar entre 25 a 30g. Deve conter cerca de 700mg de sódio por 100g do produto. Embalagem primária plástica, própria para contato com alimentos, resistente e atóxico, lacre por termossoldagem, com capacidade de acondicionamento entre 2 e 2,5kg. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 04 meses a contar da data de entrega (sob temperatura de -18º C ou mais frio).	Kg	1.000			
10	Cortes de frango temperados, cozidos e congelados (coxinha da asa com pele e osso). Ingredientes: cortes de frango (coxinha da asa), água, sal, fécula de mandioca, amido, dextrose, estabilizantes permitidos por lei. Não pode conter pimenta. Cada unidade deve pesar 100g (variação de +/- 20g). Não pode conter acima de 500mg de sódio por porção de 100g. Embalagem primária: plásticas, atóxicas, resistente e atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando de 2 a 3kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega (congelado a -18º C ou mais frio).	Kg	2.000			
11	Coxinha da asa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara,	kg	500			

	sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: atóxica, adequada para contato direto com alimentos, pesando de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.					
12	Ervilhas frescas congeladas. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando cerca de 1kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18º C ou mais frio).	Kg	300			
13	Fígado bovino em iscas, congelamento sistema IQF, em tiras de aproximadamente 5 cm de comprimento x 1 cm de largura. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Embalagem primária: saco de material plástico, resistente, termossoldado a vácuo, com dados impressos de forma indelével, aprovada para contato direto com alimentos. Pacotes de 1 kg a 2 kg. Validade mínima de 09 (nove) meses a contar da data de entrega (no armazenamento a -12º C ou mais frio).	kg	500			
14	Hambúrguer bovino (bovino), moldado . Congelada individualmente (IQF). Ingredientes: 100% carne bovina de primeira qualidade. Cada unidade deve pesar cerca de 50g (com variação de 10% do peso para mais ou para menos). Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, fechamento por termossoldagem, resistente ao transporte e armazenamento, acondicionando no máximo 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima	kg	1.000			

	de 5 (cinco) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.					
15	Isclas de filé de polaca congelado. Descrição: carne de polaca livre de pele e cartilagens, espinhos e parasitas, cortados em isclas. Após descongelamento o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens e espinhos e parasitas. Cada iscla deve ter dimensões aproximadas de 3cmx5cm de largura com peso entre 25 e 35g. Embalagem primária: plástica, atóxica, termossoldada, resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de acondicionamento de 1 a 5kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove meses) a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.	kg	1.000			
16	Isclas ou tiras de filé de piramutaba congelado no sistema IQF. Descrição: carne de piramutaba livre de pele e cartilagens, espinhos e parasitas, cortados em isclas. Após descongelamento o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens e espinhos e parasitas. Cada iscla deve ter peso entre 40 e 80g. Embalagem primária: plástica, atóxica, termossoldada, resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de acondicionamento de 2 kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 11 (onze) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.	kg	500			
17	Linguiça mista tipo calabresa defumada fina, feita com carne de porco e de aves. Pode conter pequena adição de soja. Temperada com especiarias características. O produto deverá apresentar odor	kg	500			

	característico, sabor próprio, não podendo apresentar partes amolecidas, pegajosas, manchas esverdeadas nem exsudatos. A embalagem primaria deverá ser em plástico transparente, resistente, atóxico, próprio para alimentos e fechada a vácuo contendo 1 kg ou 2,5 kg do produto. Rótulo impresso, de forma clara e indelével, conforme legislação vigente com as informações de marca, procedência, registros legais, identificação do produto, data de validade, fabricação, condições de armazenamento e peso. Produto deverá ser armazenado e transportado em temperatura de 2°C a 22°C. Validade mínima de 2 (dois) meses - 60 dias - a partir da data de entrega do produto (no armazenamento de temperatura recomendado pelo fabricante).					
18	Milho em grão congelado. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando cerca de 1kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Embalagem secundária de papelão reforçado resistente ao impacto e às condições de congelamento. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18º C ou mais frio).	kg	300			
19	Nhoque de soja cozido e congelado contendo farinha de soja, extrato de soja, fibra de aveia, farinha de trigo, ovo, margarina vegetal, sal e condimentos naturais. Isento de parasitas e materiais estranhos. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando em embalagem de 1kg do produto. Preparo sem necessidade de descongelamento. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 5 (cinco) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	kg	600			
20	Peito de frango sem pele e desossado, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congelados individualmente . Aparência: própria, sem resto de	kg	6.000			

	vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: plástico compatível ao contato direto com alimentos, atóxica, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação, com capacidade de acondicionamento de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º. Cou mais frio.					
21	Sobrecoxa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente . Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: atóxica, adequada para contato direto com alimentos, pesando de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º. Cou mais frio.	kg	500			
22	Salsicha de aves. Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão da carne de aves, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutidos em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. Poderá ser adicionado, desde que declarados, sais minerais que não tenham competição em biodisponibilidade. A salsicha deverá ser congelada, armazenada e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento	kg	600			

congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, sobretudo a Resolução RDC175/2003 da ANVISA/MS, Portaria SVS/MS, portaria n. 6/88, Portaria 540/97 da SVS/MS e Decreto 12.486/78 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo, CVS-6/99, Instrução Normativa n.4/00 M.A.P.A. A salsicha deverá ser preparada com carnes de aves em perfeito estado de conservação, isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens não sendo permitida a substituição e o emprego de carnes animais bovinos, eqüinos, caninos, felinos e outras espécies de aves e nem da utilização de gorduras provenientes de animais bovinos, eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água ou gelo não pode ultrapassar 10% em peso. O produto não poderá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O peso unitário de cada gomo deverá ser de 40 a 50 g. O aspecto deve ser característico, a cor característica (rosada), sem manchas procedentes ou esverdeadas, o odor, sabor, consistência devem ser característicos. Será tolerado amido no máximo de 2,0% p/p, gordura no máximo de 20,0%, proteína no mínimo de 12,0% p/p e cloreto de sódio no máximo de 2,0% p/p. Isenta de matérias macro ou microscópicas prejudiciais à saúde humana. A embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, termoformada em sacos fabricados com filme de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente e lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 500 gramas a 3Kg por embalagem. A embalagem deverá apresentar o produto de forma ordenada e paralela, a fim de evitar quebra ou deformação. A embalagem secundária do produto deverá ser					
---	--	--	--	--	--

caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento, constituído de tampa e fundo, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo de 10 a 12Kg de peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) meses a contar da data de entrega.					
---	--	--	--	--	--

CONDIÇÕES GERAIS: A proponente declara conhecer os termos do instrumento convocatório que rege a presente licitação.

LOCAL E PRAZO DE ENTREGA: De acordo com o especificado no Anexo 01, deste Edital.

Obs.: No preço cotado já estão incluídas eventuais vantagens e/ ou abatimentos, impostos, taxas e encargos sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, assim como despesas com transportes e deslocamentos e outras quaisquer que incidam sobre a contratação.

VALIDADE DA PROPOSTA COMERCIAL: Mínimo de 60 (sessenta) dias contados a partir da data da sessão pública do Pregão.

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO: De acordo com o especificado no Anexo 01, deste Edital.

LOCAL E DATA

NOME E ASSINATURA DO REPRESENTANTE DA EMPRESA

OBS: A INTERPOSIÇÃO DE RECURSO SUSPENDE O PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA ATÉ DECISÃO.

Razão Social da empresa licitante / Endereço da empresa licitante
Telefone/ Fax da empresa licitante / CNPJ/ MF da empresa licitante
Banco / Agência / CC/ Praça Pagamento da empresa licitante

Dados do Preposto Autorizado a Firmar Contrato: Nome:

Endereço:

Carteira de Identidade:

Estado Civil:

CPF:

Nacionalidade:

Cargo:



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

Estado de São Paulo

www.cajati.sp.gov.br - compras@cajati.sp.gov.br

Divisão de Compras e Licitações

(13) 3854-8700

compras@cajati.sp.gov.br



ANEXO 04

TERMO DE ADESÃO AO SISTEMA DE PREGÃO ELETRÔNICO DA BLL - BOLSA DE LICITAÇÕES DO BRASIL

Natureza do Licitante (Pessoa Física ou Jurídica)	
Razão Social:	
Ramo de Atividade:	
Endereço:	
Complemento:	Bairro:
Cidade:	UF:
CEP:	CNPJ:
Telefone Comercial:	Inscrição Estadual:
Representante Legal:	RG:
E-mail:	CPF:
Telefone Celular:	
Whatsapp:	
Resp. Financeiro:	
E-mail Financeiro:	Telefone:
E-mail para informativo de edital	
ME/ EPP: () SIM () Não	

1. Por meio do presente Termo, o Licitante acima qualificado manifesta sua adesão ao Regulamento do Sistema de pregão Eletrônico da BLL - Bolsa de Licitações do Brasil do qual declara ter pleno conhecimento, em conformidade com as disposições que seguem.

2. São responsabilidades do Licitante:

- Tomar conhecimento de, e cumprir todos os dispositivos constantes dos editais de negócios dos quais venha a participar;
- Observar e cumprir a regularidade fiscal, apresentando a documentação exigida nos editais para fins de habilitação nas licitações em que for vencedor;
- Observar a legislação pertinente, bem como o disposto no Estatuto Social e nas demais normas e regulamentos expedidos pela BLL - Bolsa de Licitações do Brasil, dos quais declara ter pleno conhecimento;
- Designar pessoa responsável para operar o Sistema Eletrônico de Licitações, conforme Anexo III.
- Pagar as taxas pela utilização do Sistema Eletrônico de Licitações.

3. O Licitante reconhece que a utilização do sistema eletrônico de negociação implica o pagamento de taxas de utilização, conforme previsto no Anexo IV do Regulamento do Sistema Eletrônico de Licitações da BLL - Bolsa de Licitações do Brasil.

4. O Licitante autoriza a BLL – Bolsa de Licitações do Brasil a expedir boleto de cobrança bancária referente às taxas de utilização ora referidas, nos prazos e condições definidos no



Anexo IV do Regulamento Sistema Eletrônico de Licitações da BLL - Bolsa de Licitações do Brasil.

5. O presente Termo é por prazo indeterminado podendo ser rescindido, a qualquer tempo, pelo Licitante, mediante comunicação expressa, sem prejuízo das responsabilidades assumidas durante o prazo de vigência ou decorrentes de negócios realizado e/ ou em andamento.

O Licitante assume a responsabilidade de pagamento dos valores devidos até a data da última utilização do Sistema, e/ ou até a conclusão dos negócios em andamento. Responsabilizando-se pelas informações prestadas neste Termo, notadamente as informações de cadastro, alterações contratuais e/ ou de usuários do Sistema, devendo, ainda, informar à BLL - Bolsa de Licitações do Brasil qualquer mudança ocorrida.

Local e data: _____

(Assinaturas autorizadas com firma reconhecida em cartório)

OBSERVAÇÃO: OBRIGATÓRIO RECONHECER FIRMA (EM CARTÓRIO) DAS ASSINATURAS E ANEXAR COPIA DO CONTRATO SOCIAL E ULTIMAS ALTERAÇÕES E/ OU BREVE RELATO E/ OU CONTRATO CONSOLIDADO (AUTENTICADAS).

ANEXO 4.1

**ANEXO AO TERMO DE ADESÃO AO SISTEMA ELETRÔNICO DE LICITAÇÕES DA
BLL – BOLSA DE LICITAÇÕES DO BRASIL
INDICAÇÃO DE USUÁRIO DO SISTEMA**

Razão Social do Licitante:		
CNPJ/CPF:		
Operadores		
1	Nome:	
	CPF:	Função:
	Telefone:	Celular:
	Fax:	E-mail:
	Whatsapp	
2	Nome:	
	CPF:	Função:
	Telefone:	Celular:
	Fax:	E-mail:
	Whatsapp	
3	Nome:	
	CPF:	Função:
	Telefone:	Celular:
	Fax:	E-mail:
	Whatsapp	

O Licitante reconhece que:

- A Senha e a Chave Eletrônica de identificação do usuário para acesso ao sistema são de uso exclusivo de seu titular, não cabendo à BLL - Bolsa de Licitações do Brasil nenhuma responsabilidade por eventuais danos ou prejuízos decorrentes de seu uso indevido;
- O cancelamento de Senha ou de Chave Eletrônica poderá ser feito pela BLL - Bolsa de Licitações do Brasil, mediante solicitação escrita de seu titular ou do Licitante;
- A perda de Senha ou de Chave Eletrônica ou a quebra de seu sigilo deverá ser comunicada imediatamente à BLL – Bolsa de Licitações do Brasil para o necessário bloqueio de acesso;
- O Licitante será responsável por todas as propostas, lances de preços e transações efetuadas no sistema, por seu usuário, por sua conta e ordem, assumindo-os como firmes e verdadeiros; e o não pagamento das taxas ensejará a sua inclusão no cadastro de inadimplentes da BLL – Bolsa de Licitações do Brasil, no Serviço de Proteção de Crédito e no SERASA e ao automático cancelamento de sua Senha ou de Chave Eletrônica.

Local e data: _____

(Assinaturas autorizadas com firma reconhecida em cartório)

ANEXO 05

CUSTO PELA UTILIZAÇÃO DO SISTEMA – SOMENTE PARA O FORNECEDOR VENCEDOR

Editais publicados pelo sistema de aquisição:

- 1,5% (Um e meio por cento) sobre o valor do lote adjudicado, com vencimento em 45 dias após a adjudicação – limitado ao teto máximo de R\$ 600,00 (seiscentos reais) por lote adjudicado, cobrados mediante boleto bancário em favor da BLL - Bolsa de Licitações do Brasil.

Editais publicados pelo sistema de registro de preços:

- 1,5% (Um e meio por cento) sobre o valor do lote adjudicado, com vencimento parcelado em parcelas mensais (equivalentes ao número de meses do registro) e sucessivas com emissão do boleto em 60(sessenta) dias após a adjudicação – com limitação do custo de R\$ 600,00 (seiscentos reais) por lote adjudicado, cobrados mediante boleto bancário em favor da BLL - Bolsa de Licitações do Brasil.

O não pagamento dos boletos acima mencionados sujeitam o usuário ao pagamento de multa de 2% e juros moratórios de 1% ao mês, assim como inscrição em serviços de proteção ao crédito (SPC/ SERASA e OUTRO) e cadastro dos inadimplentes da BLL – Bolsa de Licitações do Brasil e ao automático cancelamento de sua Senha ou de Chave Eletrônica.

Em caso de cancelamento pelo órgão promotor (comprador) do pregão realizado na plataforma, o licitante vencedor receberá a devolução dos valores eventualmente arcados com o uso da plataforma eletrônica no respectivo lote cancelado.

DA UTILIZAÇÃO DE CÉLULAS DE APOIO (CORRETORAS) ASSOCIADAS

A livre contratação de sociedades CÉLULAS DE APOIO (corretoras) para a representação junto ao sistema de PREGÕES, não exime o licitante do pagamento dos custos de uso do sistema da BLL – Bolsa de Licitações do Brasil. A corretagem será pactuada entre o licitante e a corretora de acordo com as regras usuais do mercado.

DAS RESPONSABILIDADES COMO LICITANTE/ FORNECEDOR

Como Licitante/ Fornecedor, concordamos e anuímos com todos os termos contidos neste anexo e nos responsabilizamos por cumpri-lo integralmente em seus expressos termos.

Local e data: _____

(Assinaturas autorizadas com firma reconhecida em cartório)

OBSERVAÇÃO: OBRIGATÓRIO RECONHECER FIRMA (EM CARTÓRIO) DAS ASSINATURAS E ANEXAR COPIA DO CONTRATO SOCIAL E ÚLTIMAS ALTERAÇÕES E/ OU BREVE RELATO E/ OU CONTRATO CONSOLIDADO (AUTENTICADAS).



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

Estado de São Paulo

www.cajati.sp.gov.br - compras@cajati.sp.gov.br

Divisão de Compras e Licitações

(13) 3854-8700

compras@cajati.sp.gov.br



ANEXO 06

DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 126/ 2023

DECLARAÇÃO

(Nome da Empresa)

CNPJ MF Nº _____, sediada.

(Endereço Completo)

Declara, sob as penas da Lei, que na qualidade de proponente do procedimento licitatório, sob a modalidade Pregão Eletrônico nº 126/ 2023 instaurada pela Prefeitura Municipal de **Cajati - SP**, que não fomos declarados inidôneos para licitar ou contratar com o Poder Público, em qualquer de suas esferas.
Por ser expressão de verdade, firmamos a presente.

(Local e Data)

(Nome e Número da Carteira de Identidade do Declarante)

OBS. Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

Estado de São Paulo

www.cajati.sp.gov.br - compras@cajati.sp.gov.br

Divisão de Compras e Licitações

(13) 3854-8700

compras@cajati.sp.gov.br



ANEXO 07

DECLARAÇÃO DE FATO IMPEDITIVO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 126/ 2023

DECLARAÇÃO

(Nome da Empresa)

CNPJ/MF Nº _____, sediada

(Endereço Completo)

Declaro, sob as penas da Lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo e que está ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

(Local e Data)

(Nome e Número da Carteira de Identidade do Declarante)

OBS. Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

Estado de São Paulo

www.cajati.sp.gov.br - compras@cajati.sp.gov.br

Divisão de Compras e Licitações

(13) 3854-8700

compras@cajati.sp.gov.br



ANEXO 08

DECLARAÇÃO QUE NÃO EMPREGA MENOR

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 126/2023

DECLARAÇÃO

(Nome da Empresa)

CNPJ/MF Nº _____, sediada

(Endereço Completo)

Declaro que não possuímos, em nosso Quadro de Pessoal, empregados menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e em qualquer trabalho, menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, em observância à Lei Federal nº 9854, de 27.10.99, que acrescentou o inciso V ao art. 27 da Lei Federal nº 8666/93.

(Local e Data)

(Nome e Número da Carteira de Identidade do Declarante)

OBS.

- 1) Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.
- 2) Se a empresa licitante possuir menores de 14 anos aprendizes deverá declarar essa condição.





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

Estado de São Paulo

www.cajati.sp.gov.br - compras@cajati.sp.gov.br

Divisão de Compras e Licitações

(13) 3854-8700

compras@cajati.sp.gov.br



ANEXO 09

DECLARAÇÃO ME/ EPP

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 126/ 2023

Modelo de Declaração de Enquadramento em Regime de Tributação de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte. (Na hipótese do licitante ser ME ou EPP)

(Nome da empresa), CNPJ / MF nº, sediada (endereço completo). Declaro (amos) para todos os fins de direito, especificamente para participação de licitação na modalidade de Pregão, que estou (amos) sob o regime de ME/ EPP, para efeito do disposto na LC 123/ 2006

Local e data

Nome e nº da cédula de identidade do declarante





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

Estado de São Paulo

www.cajati.sp.gov.br - compras@cajati.sp.gov.br

Divisão de Compras e Licitações

(13) 3854-8700

compras@cajati.sp.gov.br



ANEXO 10

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 126/ 2023

Declaramos para fins de atendimento ao que consta do edital do Pregão 126/ 2023 da Prefeitura Municipal de **Cajati - SP**, que a empresa.....tomou conhecimento do Edital e de todas as condições de participação na Licitação e se compromete a cumprir todos os termos do Edital, e a fornecer material de qualidade, sob as penas da Lei.

Local e data:

Assinatura e carimbo da empresa:





PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

Estado de São Paulo

www.cajati.sp.gov.br - compras@cajati.sp.gov.br

Divisão de Compras e Licitações

(13) 3854-8700

compras@cajati.sp.gov.br



ANEXO 11

DECLARAÇÃO DE AUSÊNCIA DE PARENTESCO E VÍNCULO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 126/ 2023

Declara, sob as penas da lei, que na qualidade de proponente de procedimento licitatório sob a modalidade Pregão, por meio de sistema Eletrônico, sob nº 126/ 2023, instaurada pelo Município de **Cajati - SP**, não integra nosso corpo social, nem nosso quadro funcional empregado público ou membro comissionado de órgão direto ou indireto da Administração Municipal.

Por ser verdade, firmamos o presente.

....., de de 2023.

Nome, RG, Função ou cargo e Assinatura

Data _____

Local _____

Nome do declarante _____

RG _____

CPF _____

OBS. Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.



ANEXO 12

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 000/ 2023

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 126/ 2023

PROCESSO ADMINISTRATIVO ELETRÔNICO Nº 969/ 2023 1 DOC

VALIDADE: 12 (doze) meses

Aos dias do mês de de 2023, na em, por seus representantes legais, nos termos da Lei n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto n.º 7.892, de 25 de janeiro de 2013; e legislação correlata, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, atualizada, e, das demais normas legais aplicáveis, em face da classificação das propostas apresentadas no Pregão Eletrônico por Registro de Preços nº 126/ 2023, resultado da licitação, publicado no Diário Oficial do Estado e homologado pelo Prefeito Municipal de Cajati, às fls. do processo em referência, **RESOLVE** registrar os preços para a aquisição dos itens conforme consta no Anexo I do Edital, que passa a fazer parte integrante desta, tendo sido, os referidos preços, oferecidos pela(s) empresa(s): Lote 01: 1).....
2).....3)....., Lote 02: 1).....
2).....3)....., etc. (preencher o 2º, 3º, etc., lugares se as empresas quiserem registrarem-se ao preço do 1º colocado) cuja(s) proposta(s) foi(ram) classificadas(s) em 1º, 2º e 3º lugar(es), respectivamente, no certame.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

Contratação de empresa para fornecimento parcelado “in loco” de carnes, congelados e refrigerados para as Unidades Escolares, conforme especificações do termo de referência, através de SRP (Sistema de Registro de Preços).

LOTE	DESCRIÇÃO	Apresentação	Qtde	Valor Unitário	Valor Total	Marca
1	Almôndega bovina (bovino), moldada . Congelada individualmente (IQF). Ingredientes: 100% carne bovina. Cada unidade deve pesar cerca de 20g (variação de +/-5g). Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, fechamento por termossoldagem, resistente ao transporte e armazenamento, acondicionando no máximo 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 5 (cinco) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	Kg	2.000			
2	Brócolis congelado. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando cerca de 1kg do	Kg	300			

	produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Embalagem secundária de papelão reforçado resistente ao impacto e às condições de congelamento. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18º C ou mais frio).					
3	Carne bovina moída congelada (acém). Características: o produto deve apresentar-se moído, de cor, textura e odor característico. Isento de ossos, cartilagens, nervos, pelancas/ sebo, parasitas e materiais estranhos. Deverá ter no máximo 12% de gordura. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando 2kg do produto. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	Kg	4.000			
4	Carne bovina em cubos (paleta). Congelada individualmente (IQF), embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas. Os cubos deverão ter cerca de 20mm. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas.. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	Kg	4.000			
5	Carne bovina em iscas (paleta) Congelada individualmente (IQF), embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas.. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre	Kg	3.000			

	por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.				
6	Carne bovina moída, cozida e congelada. Características: o produto deve apresentar-se moído, ser marrom escuro, de textura macia, odor e sabor característico. O produto deve ser congelado individualmente (IQF). Não pode conter pimenta. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando cerca de 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	Kg	1.000		
7	Carne bovina moída (paleta), congelada sistema IQF, embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Deverá conter no máximo 8% de gordura. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 09 (nove) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.	Kg	1.000		
8	Carne suína em iscas ou cubos (pernil), de tamanhos regulares com cerca de 3 cm, sem osso, congelada sistema IQF, embalada a vácuo. Livre de sujidades e parasitas, livre de tecidos inferiores como ossos e cartilagem com no máximo 9% de gordura. O produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas. Embalagem primária: Polietileno, atóxica, compatível ao contato direto com alimentos. Lacre por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, com os devidos registros, conforme	Kg	1.000		

	legislação. Capacidade de condicionamento de 1 a 2kg. Validade mínima de 12 (doze) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.					
9	Carne de merluza temperada, empanada e congelada (nuggets de peixe). Ingredientes: carne de filé de merluza (sádios, moídos e homogeneizados) acrescidos de outros nutrientes e/ou aditivos que não descaracterizem o produto, farinha de trigo, água, óleo vegetal, sal e levedo de cerveja em formatos com temas e/ou figuras como peixes, cavalos marinhos, estrelas do mar dentre outros, livres de parasitas, peles, escamas, ossos, espinhas, partes de cabeça, vísceras e cartilagens, além de substâncias químicas. Não pode conter pimenta. Cada unidade do produto empanado deve pesar entre 25 a 30g. Deve conter cerca de 700mg de sódio por 100g do produto. Embalagem primária plástica, própria para contato com alimentos, resistente e atóxico, lacre por termossoldagem, com capacidade de acondicionamento entre 2 e 2,5kg. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 04 meses a contar da data de entrega (sob temperatura de -18º C ou mais frio).	Kg	1.000			
10	Cortes de frango temperados, cozidos e congelados (coxinha da asa com pele e osso). Ingredientes: cortes de frango (coxinha da asa), água, sal, fécula de mandioca, amido, dextrose, estabilizantes permitidos por lei. Não pode conter pimenta. Cada unidade deve pesar 100g (variação de +/- 20g). Não pode conter acima de 500mg de sódio por porção de 100g. Embalagem primária: plásticas, atóxicas, resistente e atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando de 2 a 3kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação vigente. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega (congelado a -18º C ou mais frio).	Kg	2.000			

11	Coxinha da asa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente. Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: atóxica, adequada para contato direto com alimentos, pesando de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.	Kg	500			
12	Ervilhas frescas congeladas. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando cerca de 1kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18º C ou mais frio).	Kg	300			
13	Fígado bovino em iscas, congelamento sistema IQF, em tiras de aproximadamente 5 cm de comprimento x 1 cm de largura. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Embalagem primária: saco de material plástico, resistente, termossoldado a vácuo, com dados impressos de forma indelével, aprovada para contato direto com alimentos. Pacotes de 1 kg a 2 kg. Validade mínima de 09 (nove) meses a contar da data de entrega (no armazenamento a -12º C ou mais frio).	Kg	500			
14	Hambúrguer bovino (bovino), moldado . Congelada individualmente (IQF). Ingredientes: 100% carne bovina de primeira qualidade. Cada unidade deve pesar cerca de 50g (com variação de 10% do peso para mais ou para menos). Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos,	kg	1.000			

	fechamento por termossoldagem, resistente ao transporte e armazenamento, acondicionando no máximo 2kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 5 (cinco) meses da data de entrega, sob congelamento de -12º C ou mais frio.					
15	Isclas de filé de polaca congelado. Descrição: carne de polaca livre de pele e cartilagens, espinhos e parasitas, cortados em isclas. Após descongelamento o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens e espinhos e parasitas. Cada iscla deve ter dimensões aproximadas de 3cmx5cm de largura com peso entre 25 e 35g. Embalagem primária: plástica, atóxica, termossoldada, resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de acondicionamento de 1 a 5kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 9 (nove meses) a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.	Kg	1.000			
16	Isclas ou tiras de filé de piramutaba congelado no sistema IQF. Descrição: carne de piramutaba livre de pele e cartilagens, espinhos e parasitas, cortados em isclas. Após descongelamento o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de manchas, partes de pele, cartilagens e espinhos e parasitas. Cada iscla deve ter peso entre 40 e 80g. Embalagem primária: plástica, atóxica, termossoldada, resistente, compatível ao contato direto com alimentos. Capacidade de acondicionamento de 2 kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 11 (onze) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º C ou mais frio.	Kg	500			

17	Linguíça mista tipo calabresa defumada fina, feita com carne de porco e de aves. Pode conter pequena adição de soja. Temperada com especiarias características. O produto deverá apresentar odor característico, sabor próprio, não podendo apresentar partes amolecidas, pegajosas, manchas esverdeadas nem exsudatos. A embalagem primaria deverá ser em plástico transparente, resistente, atóxico, próprio para alimentos e fechada a vácuo contendo 1 kg ou 2,5 kg do produto. Rótulo impresso, de forma clara e indelével, conforme legislação vigente com as informações de marca, procedência, registros legais, identificação do produto, data de validade, fabricação, condições de armazenamento e peso. Produto deverá ser armazenado e transportado em temperatura de 2°C a 22°C. Validade mínima de 2 (dois) meses - 60 dias - a partir da data de entrega do produto (no armazenamento de temperatura recomendado pelo fabricante).	Kg	500			
18	Milho em grão congelado. Embalagem primária de polietileno, atóxica, lacrada por termossoldagem e acondicionando cerca de 1kg do produto. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Embalagem secundária de papelão reforçado resistente ao impacto e às condições de congelamento. Validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega do produto (no armazenamento a -18º C ou mais frio).	Kg	300			
19	Nhoque de soja cozido e congelado contendo farinha de soja, extrato de soja, fibra de aveia, farinha de trigo, ovo, margarina vegetal, sal e condimentos naturais. Isento de parasitas e materiais estranhos. Embalagem primária: plástica, própria para contato com alimentos, acondicionando em embalagem de 1kg do produto. Preparo sem necessidade de descongelamento. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação. Validade mínima de 5 (cinco) meses	Kg	600			

	da data de entrega, sob congelamento de -12º. Cou mais frio.					
20	Peito de frango sem pele e desossado, sem tempero, resfriado. Cortado em filés e congelados individualmente . Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: plástico compatível ao contato direto com alimentos, atóxica, resistente ao armazenamento em baixas temperaturas. Lacrado por termossoldagem. Rótulo litografado, de forma clara e indelével, conforme legislação, com capacidade de acondicionamento de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º. Cou mais frio.	kg	6.000			
21	Sobrecoxa de frango, em pedaços, limpa, sem tempero, congelada individualmente . Aparência: própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa; odor característico; cor própria rosa clara, sem manchas de sangue, azuis ou esverdeadas. Embalagem primária: atóxica, adequada para contato direto com alimentos, pesando de 1 a 2kg. A variação de peso depois de descongelada deve ser de no máximo 10%. O produto deverá ser rotulado, de forma clara e indelével, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 09 (nove) meses, a partir da data de entrega, sob temperatura de -12º. Cou mais frio.	kg	500			
22	Salsicha de aves. Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão da carne de aves, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutidos em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. Poderá ser adicionado, desde que declarados,	kg	600			

sais minerais que não tenham competição em biodisponibilidade. A salsicha deverá ser congelada, armazenada e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, sobretudo a Resolução RDC175/2003 da ANVISA/MS, Portaria SVS/MS, portaria n. 6/88, Portaria 540/97 da SVS/MS e Decreto 12.486/78 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo, CVS-6/99, Instrução Normativa n.4/00 M.A.P.A. A salsicha deverá ser preparada com carnes de aves em perfeito estado de conservação, isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens não sendo permitida a substituição e o emprego de carnes animais bovinos, eqüinos, caninos, felinos e outras espécies de aves e nem da utilização de gorduras provenientes de animais bovinos, eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água ou gelo não pode ultrapassar 10% em peso. O produto não poderá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudato, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O peso unitário de cada gomo deverá ser de 40 a 50 g. O aspecto deve ser característico, a cor característica (rosada), sem manchas procedentes ou esverdeadas, o odor, sabor, consistência devem ser característicos. Será tolerado amido no máximo de 2,0% p/p, gordura no máximo de 20,0%, proteína no mínimo de 12,0% p/p e cloreto de sódio no máximo de 2,0% p/p. Isenta de matérias macro ou microscópicas prejudiciais à saúde humana. A embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, termoformada em sacos fabricados com filme de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente e lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso					
---	--	--	--	--	--

	líquido de 500 gramas a 3Kg por embalagem. A embalagem deverá apresentar o produto de forma ordenada e paralela, a fim de evitar quebra ou deformação. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento, constituído de tampa e fundo, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo de 10 a 12Kg de peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) meses a contar da data de entrega.					
--	---	--	--	--	--	--

CLÁUSULA SEGUNDA - DA VALIDADE DOS PREÇOS

A presente Ata de Registro de Preços terá validade de 12 (doze) meses, a partir da sua assinatura, durante o qual a Prefeitura do Município de Cajati não será obrigada a adquirir o material referido na Cláusula Primeira exclusivamente pelo Sistema de Registro de Preços, podendo fazê-lo mediante outra licitação quando julgar conveniente, sem que caibam recursos ou indenizações de quaisquer espécies às empresas detentoras, ou, cancelar a Ata, na ocorrência de alguma das hipóteses legalmente previstas para tanto, garantidos à detentora, neste caso, o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA UTILIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

O preço ofertado pelas empresas signatárias da presente Ata de Registro de Preços é o especificado no Anexo I, de acordo com a respectiva classificação no Pregão Eletrônico nº 126/ 2023.

Em cada fornecimento decorrente desta Ata, serão observadas, quanto ao preço, às cláusulas e condições constantes do Edital do Pregão Eletrônico nº 126/ 2023, que a precedeu e integra o presente instrumento de compromisso.

Em cada fornecimento, o preço unitário a ser pago será o constante da proposta apresentada no Pregão Eletrônico nº 126/ 2023, pelas empresas detentoras da presente Ata, as quais também a integram.

CLÁUSULA QUARTA – DA DISTRIBUIÇÃO

A entrega dos produtos será de forma parcelada de acordo com a requisição, conforme o Termo de Referência (anexo I), com prazo máximo de entrega de 05 (cinco) dias após o recebimento do Pedido de Compra.

No ato da entrega dos produtos, o(s) fornecedor(es), não deverão se ausentar sem que estes sejam conferidos pelo funcionário da unidade, preferencialmente do funcionário que gerou o pedido.

Os produtos não deverão ser entregues parcialmente, só na totalidade indicada no Pedido de Compras emitido pelo Departamento de Suprimentos.

CLÁUSULA QUINTA – DO LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

Em cada fornecimento, o prazo de entrega do produto será o solicitado pela unidade requisitante, não podendo, todavia, ultrapassar 05 (cinco) dias contados da data do recebimento da nota de empenho pelo fornecedor.

As entregas deverão ser feitas de acordo com a requisição dentro do prazo previsto no Edital. A entrega será quinzenal, ponto a ponto (endereços em anexo). Todos os produtos deverão ser transportados em veículo com carroceria fechada, isotérmico, com temperatura em torno de -18º C e nunca superior a -15º C, conforme a Portaria CVS 15 de 07/11/91. O motorista e o ajudante de transporte deverão estar devidamente uniformizados para a entrega na Unidade. Na entrega a temperatura da carne será averiguada e não deverá ser superior a -12ºC para produtos congelados e até 4ºC para produtos resfriados.

CLÁUSULA SEXTA - DO PAGAMENTO

O pagamento será efetuado mediante crédito em conta-corrente da adjudicatária, por ordem bancária, 15 (quinze) dias após o fornecimento e emissão da Nota fiscal, devidamente atestada pela CONTRATANTE.

Deverá ser observada pelas licitantes a retenção do Imposto de Renda conforme Decreto Municipal nº 1991/2023 e a IN RFB nº 1.234/2014.

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Além das obrigações citadas no Edital, em seu item 18, a licitante obrigará-se a:

Reparar, corrigir, remover, substituir, desfazer e refazer, prioritária e exclusivamente, à sua custa e risco, num prazo de no máximo de 10 (dez) dias contados da notificação que lhe for entregue oficialmente, quaisquer vícios, defeitos, incorreções, erros, falhas e imperfeições nos produtos, decorrentes de culpa da empresa fornecedora e dentro das especificações do fabricante.

Fornecer os produtos, estritamente de acordo com o Termo de Referência descrito no **Anexo I**, bem como no prazo e quantitativo estabelecidos em solicitação expedida pela unidade requisitante, responsabilizando-se pela substituição das mesmas na hipótese de se constatar, quando do recebimento pela Prefeitura do Município de Cajati, estarem em desacordo com as referidas especificações.

Entregar os materiais no prazo preestabelecido e de acordo com as especificações;

Remover, às suas expensas, todo o produto que estiver em desacordo com as especificações básicas, e/ou aquele em que for constatado dano em decorrência de transporte ou acondicionamento, providenciando a substituição do mesmo, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contados da notificação que lhe for entregue oficialmente;

Assumir a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultante da adjudicação desta Licitação;

Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitado pela Prefeitura do Município de Cajati.

Manter durante toda a execução da Ata de Registro de Preços o registro em CTPS de todos os seus funcionários.

Manter durante todo o período de vigência da Ata de Registro de Preços, todas as condições de habilitação, qualificação em perfeita compatibilidade com as obrigações assumidas.

Designar preposto durante o período de vigência da Ata de Registro de Preços, para representá-la sempre que seja necessário.

Responsabilizar-se pelo pagamento de todos os impostos, taxas e encargos sociais relativos ao objeto contratado.

CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

Fiscalizar a entrega, podendo sustar ou recusar os produtos entregues em desacordo com as especificações apresentadas na proposta do Licitante;

Somente atestar às notas fiscais/ faturas correspondentes a entrega dos produtos,

referentes ao objeto deste Termo de Referência.

CLÁUSULA NONA – DAS SANÇÕES PARA A DETENTORA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Comete infração administrativa nos termos das Leis Federais nºs 8.666/ 1993, 10.520/ 2002 e 8.429/ 1992, a licitante/ adjudicatária que:

- não aceitar/ retirar a nota de empenho, ou não assinar a Ata de Registro de Preços, quando convocada dentro do prazo de validade da proposta;
- ensejar o retardamento da execução da Ata de Registro de Preços;
- apresentar documentação falsa;
- deixar de entregar os documentos exigidos no certame ou complementares na fase de contratação;
- não manter a proposta;
- cometer fraude fiscal;
- comportar-se de modo inidôneo.

A Licitante/ adjudicatária que cometer quaisquer das infrações discriminadas no subitem anterior ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- advertência;
- multa de 2% (dois por cento) sobre o valor estimado do(s) item (s) prejudicado(s) pela conduta da licitante;
- impedimento de licitar e de contratar com o Município de Cajati/ SP pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

Comete infração administrativa nos termos das Leis Federais nºs 8.666/ 1993, 10.520/ 2002 e 8.429/ 1992, a licitante/ adjudicatária que:

- Inexecutar total ou parcialmente quaisquer das obrigações assumidas em decorrência da Ata de Registro de Preços;
- Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- Fraudar na execução da Ata de Registro de Preços;
- Comportar-se de modo inidôneo;
- Cometer fraude fiscal;
- Não manter a proposta.

A Contratada/ Detentora que cometer quaisquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para a Contratante;
- Multa moratória de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias;
- Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total da Ata de Registro de Preços/ autorização de fornecimento, no caso de inexecução total do objeto;
- Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
- Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até 02 (dois) anos;
- Impedimento de licitar e contratar com o Município de Cajati/ SP pelo prazo de até 05 (cinco) anos;
- Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida

sempre que a Contratada/ Detentora ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados.

Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº. 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

- Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/ EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

A relação familiar (**cônjuge, companheiro ou parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade, até o terceiro grau, ou por afinidade, até o segundo grau**) com servidor público municipal ou entre os sócios das empresas licitantes, bem como a identidade de sócios entre as empresas licitantes, são elementos que podem levar à conclusão de comportamento inidôneo (conforme modelo de declaração - ANEXO XI).

As licitantes deverão informar, nos termos do art. 9º da Lei Federal 8.666/ 1993, se há ou não integrante do seu quadro societário que guarde relação familiar (**cônjuge, companheiro ou parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade, até o terceiro grau, ou por afinidade, até o segundo grau**) com servidor público municipal.

A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

A aplicação de quaisquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/ adjudicatário, observando-se o procedimento previsto nas Leis Federais nº. 8.666/ 1993 e 10.520/ 2002, e subsidiariamente (e no que couber) a Lei Federal nº. 9.784/ 1999.

Se no decorrer do processo de aplicação de penalidade houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846 de 2013, como ato lesivo à Administração Pública Nacional ou Estrangeira, cópias do processo administrativo, necessárias a apuração de responsabilidade da empresa deverão ser remetidas a autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização (PAR).

A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública Nacional ou Estrangeira nos termos da Lei nº 12.846 de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública, resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

O prazo para pagamento das multas será de 05 (cinco) dias úteis a contar da data de recebimento da cobrança respectiva pela EMPRESA. A critério da Administração e em sendo possível, o valor devido será descontado da importância que a EMPRESA tenha a receber do MUNICÍPIO DE CAJATI. Não havendo pagamento pela EMPRESA, o valor será inscrito como dívida ativa, sujeitando-se a EMPRESA ao processo executivo.

Os valores referentes às multas e demais importâncias, quando não ressarcidas pela EMPRESA, serão atualizadas pelo IPCA-IBGE – Índice de Preços ao Consumidor Amplo, divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, vigente à época, ou outro que legalmente o substitua ou represente, calculado *pro rata die* e acrescido de juros de mora de 6% (seis por cento) ao ano.

As penalidades serão obrigatoriamente registradas no Portal da Transparência, Egrégio Tribunal de Contas do Estado de São Paulo e SICAF.

CLÁUSULA DÉCIMA - DO REAJUSTAMENTO DE PREÇOS

Considerando o prazo de validade estabelecido na Cláusula Segunda, da presente Ata, e, em atendimento ao § 1º do art. 28 da Lei 9.069, de 29.6.1995 e legislação pertinente, é vedado qualquer reajustamento de preços, exceto nas hipóteses, devidamente comprovadas, de ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/93, ou de redução dos preços praticados no mercado.

Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/93, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro procedimento licitatório.

Comprovada a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do registro, e, definido o novo preço máximo a ser pago pela Administração, os fornecedores registrados serão convocados pela Prefeitura do Município de Cajati para alteração, por aditamento, do preço da Ata.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DOS PRODUTOS

O recebimento dos produtos não implica na sua aceitação definitiva, uma vez que dependerá da análise dos mesmos por servidor, o qual deverá verificar a quantidade e atendimento a todas as especificações, contidas neste Termo de Referência para a aceitação definitiva;

O prazo para a aceitação definitiva ou recusa deverá ser manifestada em 10 (dez) dias contados a partir da data de entrega dos produtos;

As decisões e providências que ultrapassarem a competência do servidor, relativas ao recebimento, deverão ser adotadas por seus superiores em tempo hábil, para a adoção das medidas convenientes à Administração Municipal.

A aceitação definitiva não exclui a responsabilidade da Contratada pelo perfeito desempenho do produto fornecido, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades detectadas quando da utilização dos mesmos.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO

A fiscalização e acompanhamento dos fornecimentos serão exercidos pela CONTRATANTE, através de agente por ela designado, a quem compete verificar se a empresa está fornecendo corretamente os equipamentos, obedecendo ao Termo de Referência, a Ata de Registro de Preços e aos demais documentos que a integram.

A empresa sujeitar-se-á a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da Contratante.

A fiscalização será exercida no âmbito dos interesses da contratante e não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade da contratante ou de seus agentes e/ou prepostos. Qualquer exigência da fiscalização inerente ao objeto e termos do presente instrumento deverá ser prontamente atendida pela contratada, sem ônus para a contratante.

O responsável pela fiscalização da presente ata será o Secretário Municipal de Educação, na pessoa do(a) servidor(a) XXXXXXXXXXXXX, conforme Portaria 000 de 00/ 00/ 2023.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

11.1. Cancelamento automático da ata de Registro de Preços:

- a) por decurso de prazo de vigência;
- b) quando não restarem fornecedores registrados; ou
- c) pela Prefeitura do Município de Cajati, quando caracterizado o interesse público.

11.2. Cancelamento do registro do fornecedor:

- a) o fornecedor terá seu registro na Ata cancelado, por intermédio de processo administrativo específico, assegurado o contraditório e a ampla defesa;
 - b) a pedido, quando:
 - I. comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências da Ata, por ocorrência de casos fortuitos ou de força maior;
 - II. o seu preço registrado se tornar, comprovadamente, inexequível em função da elevação dos preços de mercado dos insumos que compõem o custo do produto.
 - c) pela Administração, unilateralmente, quando:
 - I. não aceitar reduzir o preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado;
 - II. perder qualquer condição de habilitação e qualificação técnica exigida no procedimento licitatório;
 - III. por razões de interesse público, devidamente, motivado e justificado.
 - IV. o fornecedor não cumprir as obrigações decorrentes da Ata de Registro de Preços;
 - V. não comparecer ou se recusar a retirar, no prazo estabelecido, os pedidos de compra decorrentes da Ata de Registro de Preços;
 - VI. caracterizada qualquer hipótese de inexecução total ou parcial das condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços ou nos pedidos de compra dela decorrentes.
- 11.3. A comunicação do cancelamento do preço registrado nos casos previstos no inciso II do sub-item 11.2 será feita pessoalmente ou por correspondência com aviso de recebimento, juntando-se comprovante nos autos que deram origem ao registro de preços.
- 11.4. Frustradas as tentativas do sub-item anterior, a comunicação será feita por publicação no Diário Oficial do Município, por 03 (três) vezes consecutivas, considerando-se cancelado o preço registrado a partir da última publicação.
- 11.5. A solicitação do fornecedor para cancelamento do preço registrado deverá ser formulada com antecedência de 30 (trinta) dias, facultada à Administração a aplicação das penalidades previstas no ato convocatório, caso não aceitas as razões do pedido.
- 11.6. Ocorrendo o cancelamento, far-se-á a re-irratificação da ata de registro.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA- DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Integram esta Ata, o Edital do Pregão Eletrônico nº 126/ 2023, e as propostas da empresa:....., classificada em 1º lugar, empresa: classificada em 2º lugar e da empresa classificada em 3º lugar (se houver e quiser em, ao preço do 1º colocado, assinar à ata).

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO FORO

O Foro para solucionar os possíveis litígios que decorrerem da utilização da presente ATA, será a Comarca de Jacupiranga - SP, com exclusão de qualquer outro.

Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei nº 8.666/ 93, e demais normas aplicáveis.

E assim, perfeitamente justos e contratados, firmam o presente instrumento em 03



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

Estado de São Paulo

www.cajati.sp.gov.br - compras@cajati.sp.gov.br

Divisão de Compras e Licitações

(13) 3854-8700

compras@cajati.sp.gov.br



(três) vias de igual teor de forma, depois de lido e devidamente conferido, de acordo com a Lei.

Cajati, de 2023

LUIZ HENRIQUE KOGA
Prefeito Municipal

NOME DA EMPRESA

Nome do Responsável pela assinatura da Ata

RG/ CPF

Cargo na empresa



ANEXO 13

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO
(Atas de Registro de Preços)

CONTRATANTE: **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI**

CONTRATADO:

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº:

OBJETO:

ADVOGADO(S)/ Nº OAB:

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

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

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

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

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

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

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

b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

LOCAL e DATA: Cajati, ____ de ____ de ____.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAJATI

Estado de São Paulo

www.cajati.sp.gov.br - compras@cajati.sp.gov.br

Divisão de Compras e Licitações

(13) 3854-8700

compras@cajati.sp.gov.br



GESTOR DO ÓRGÃO/ ENTIDADE:

Nome:

Cargo: Secretaria Municipal de

CPF:

RG:

Data de Nascimento:

Endereço residencial completo:

E-mail institucional:

E-mail pessoal:

Telefone(s):

Assinatura: _____

Responsáveis que assinaram o ajuste:

Pela CONTRATANTE:

Nome: LUIZ HENRIQUE KOGA

Cargo: Prefeito

CPF:

RG:

Data de Nascimento:

Endereço residencial completo:

E-mail institucional: gabinete@cajati.sp.gov.br

E-mail pessoal:

Telefone(s):

Assinatura: _____

Pela CONTRATADA:

Nome:

Cargo:

CPF:

RG:

Data de Nascimento:

Endereço residencial completo:

E-mail institucional:

E-mail pessoal:

Telefone(s):

Assinatura: _____



ANEXO XIV

DECLARAÇÃO DE APRESENTAÇÃO DE DOCUMENTOS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 126/2023

DECLARAÇÃO

(Razão Social) _____
CNPJ/MF Nº _____
Sediada _____
(Endereço Completo) _____

Declara, sob as penas da lei, que na qualidade de proponente de procedimento licitatório sob a modalidade Pregão, por meio de sistema Eletrônico, sob nº 126/2023, instaurada pelo Município de **Cajati - SP**, que na assinatura da Ata de Registro de Preços apresentará os documentos do item 7 de Qualificação Técnica exigidos no edital, em especial:

- 1) Ficha Técnica do fabricante, com todos os itens preenchidos e assinado pelo responsável técnico do fabricante;
- 2) Alvará Sanitário emitido por órgão competente, que comprove que a empresa, os produtos e a armazenadora foram vistoriados pelo serviço de inspeção federal, estadual ou municipal do setor de agricultura no prazo estabelecido oficialmente, demonstrando estarem aptas ao funcionamento regular;
- 3) ART (Anotação de Responsabilidade Técnica) comprovando o vínculo do médico veterinário RT com a empresa – no caso de produtos de origem animal;
- 4) Certificado de Vistoria Sanitária dos veículos que transportam alimentos OU licença de funcionamento OU Cadastro Estadual de Vigilância Sanitária (CEVS). No caso de terceirização do serviço de entregas, é obrigatório o CEVS da empresa prestadora do serviço e o contrato com a empresa terceirizada, conforme portaria CVS 01, de 22/01/2007.

Por ser verdade, firmamos o presente.

Data _____
Local _____
Nome do declarante _____
RG _____
CPF _____

OBS. Esta declaração deverá ser emitida em papel timbrado da empresa proponente e carimbada com o número do CNPJ.



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: C389-7BD1-602F-8569

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS (CPF 267.XXX.XXX-00) em 30/11/2023 15:29:22 (GMT-03:00)

Papel: Assinante

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://cajati.1doc.com.br/verificacao/C389-7BD1-602F-8569>

Proc. Administrativo 14- 969/2023

De: Thais R. - SEAJ-PGM-PROC3

Para: SEADM-DESUP - Departamento de Suprimentos - A/C Jailton S.

Data: 30/11/2023 às 15:38:31

Prezado,

Segue Parecer Juridico,

Cordialmente,

—

Thais Novaes Ribeiro

Procuradora Geral do Município

Anexos:

PARECER_JURIDICO_PROCESSO_ADMINISTRATIVO_969_2023_HOMOLOGACAO_MINUTA_DE_EDITAL_CARNES.pdf

Assinado digitalmente (anexos) por:

Assinante	Data	Assinatura	
Thais Novaes Ribeiro	30/11/2023 15:40:15	1Doc	THAIS NOVAES RIBEIRO CPF 411.XXX.XXX-90

Para verificar as assinaturas, acesse <https://cajati.1doc.com.br/verificacao/> e informe o código: **AFF7-B500-4206-4E82**

PARECER JURÍDICO

Processo Administrativo nº 969/2023

Pregão Eletrônico nº 126/2023

PARECER JURÍDICO REFERENTE À LEGALIDADE DO PROCEDIMENTO DE LICITAÇÃO SOB A MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO. CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO PARCELADO "IN LOCO" DE CARNES, CONGELADOS E REFRIGERADOS PARA AS UNIDADES ESCOLARES, CONFORME ESPECIFICAÇÕES DO TERMO DE REFERÊNCIA, ATRAVÉS DE SRP (SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS). REGULARIDADE DA MINUTA.

Em atendimento ao parágrafo único do art. 38, da Lei de Licitações e Contratos Administrativos foi enviado a este Departamento Jurídico para exame e parecer o presente procedimento licitatório.

Inicialmente, é importante esclarecer que a competência desta Procuradoria se restringe a prestar consultoria, de caráter meramente opinativo, sob o aspecto jurídico do Edital.

Assim, não lhe cabe adentrar nos aspectos relativos à conveniência e oportunidade da prática dos atos administrativos, que estão reservados ao Administrador Público competente.

Ademais, por tais razões não pode adentrar a órbita de preços e orçamentos dos ITENS aqui licitados, por extrapolarem o conhecimento e a legitimidade de atuação desta Procuradora.

Neste sentido entende a doutrina:

"O exame a ser precedido pela assessoria deve ser jurídico stricto sensu. Não é adequado que o assessor jurídico no manejo de sua competência técnica específica, pretenda aventurar-se e outras searas, expondo motivos pertinentes à expertise do objeto da licitação ou quanto à conveniência e oportunidade dela, ou mesmo, quanto a critérios técnicos de composição de custos e execução do contrato. O jurista só pode analisar os aspectos jurídicos do instrumento convocatório."

Sinalo que o presente parecer não se restringirá ao exame exclusivo da minuta de edital, mas também dos atos do procedimento licitatório realizados até então. Ocorre que o ato convocatório se caracteriza como uma das peças do processo, com atos anteriores que funcionam como condições necessárias à sua elaboração, sendo infrutífero analisá-lo como se fosse uma peça autônoma, apta a produzir efeitos por si só.

Feitas as considerações iniciais, passo ao exame de estilo.

O dever de licitar é regra nas relações administrativas, vez que possibilita a competitividade entre os particulares interessados, com igualdade de condições, resultando em preços mais atraentes ao Poder Público.

A legislação exige que na fase interna das licitações sejam elaborados, conforme o caso o projeto básico e o projeto executivo. No pregão é útil o **Termo De Referência**.

Nota-se que os autos do Pregão Eletrônico nº 126/2023 há requerimento feito com base no Memorando nº 18.980/2022 encaminhado pelo Chefe de Divisão de Alimentação escolar, acompanhado de Termo de Referência que estabelece o objeto da licitação, a quantidade e a descrição dos itens, rotulagem, condição de entrega, reposição do produto, amostras, documentos, pagamento e endereço de entrega.

Outrossim, o processo está autuado (digitalmente), numerado e protocolado sob nº 969/2023, o Termo de Referência está acostado à manifestação inicial, o Edital e seus anexos encontram-se no despacho 13, a pesquisa de preços no Despacho 2, com elaboração de preço médio por itens no despacho 3.

Consta nos autos a designação da comissão (despacho 11), sendo dispensada a reserva de dotação orçamentária por tratar-se de registro de preços. Outrossim, há autorização para licitar e declaração de disponibilidade orçamentária (despacho 08).

Feita tal observação e compulsando os autos, verifico a conformidade do procedimento, edital e minuta contratual às normas da Lei n. 8.666/93 e, ainda, às regras da Lei n. 10.520/2002.

No que se refere ao **exame prévio do edital**, um análise sob o **aspecto jurídico-formal**, no estado em que se encontra o procedimento licitatório, verificamos que:

a) O preâmbulo do edital contém o nome da interessada bem como a modalidade e o tipo da licitação **PREGÃO ELETRÔNICO**, com critério de julgamento **menor preço por item, com cota reservada para ME/EPP nos lotes LOTES 001, 002, 006, 007, 008, 014 e 016**;

b) Constam do edital o local, dia e hora para recebimento dos envelopes de documentação e proposta, bem como para o início de abertura dos envelopes;

c) As condições para a habilitação jurídica, Regularidade Fiscal, além da Qualificação Econômica e Qualificação Técnica.

d) As condições da proposta e suas especificações; presentes ainda as condições para sua execução, expressas em cláusulas que definam os direitos, obrigações e responsabilidades das partes, em conformidade com os termos da licitação e da proposta a que se vinculam, estabelecidas com clareza e precisão;

e) O Contrato registra as cláusulas necessárias:

Pelo exposto e em atendimento ao disposto no art. 38, parágrafo único, da Lei n. 8.666/93, sou pela **aprovação da minuta do instrumento convocatório e do contrato**, com o regular prosseguimento do certame.

É o Parecer, à consideração superior. Encaminho os autos a autoridade competente.

Cajati, 02 de agosto de 2023.

THAÍS NOVAES RIBEIRO
Procuradora Municipal
OAB/SP 375.404



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: AFF7-B500-4206-4E82

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



THAIS NOVAES RIBEIRO (CPF 411.XXX.XXX-90) em 30/11/2023 15:40:12 (GMT-03:00)

Papel: Assinante

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://cajati.1doc.com.br/verificacao/AFF7-B500-4206-4E82>

Proc. Administrativo 15- 969/2023

De: Thais R. - SEAJ-PGM-PROC3

Para: SEADM-DESUP - Departamento de Suprimentos - A/C Jailton S.

Data: 30/11/2023 às 15:43:12

Prezado,

Favor desconsiderar o arquivo anterior,

—

Thais Novaes Ribeiro

Procuradora Geral do Município

Anexos:

PARECER_JURIDICO_PROCESSO_ADMINISTRATIVO_969_2023_HOMOLOGACAO_MINUTA_DE_EDITAL_CARNES.pdf

Assinado digitalmente (anexos) por:

Assinante	Data	Assinatura
Thais Novaes Ribeiro	30/11/2023 15:43:24	1Doc THAIS NOVAES RIBEIRO CPF 411.XXX.XXX-90

Para verificar as assinaturas, acesse <https://cajati.1doc.com.br/verificacao/> e informe o código: **2261-DC31-D560-B4F0**

PARECER JURÍDICO

Processo Administrativo nº 969/2023

Pregão Eletrônico nº 126/2023

PARECER JURÍDICO REFERENTE À LEGALIDADE DO PROCEDIMENTO DE LICITAÇÃO SOB A MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO. CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO PARCELADO "IN LOCO" DE CARNES, CONGELADOS E REFRIGERADOS PARA AS UNIDADES ESCOLARES, CONFORME ESPECIFICAÇÕES DO TERMO DE REFERÊNCIA, ATRAVÉS DE SRP (SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS). REGULARIDADE DA MINUTA.

Em atendimento ao parágrafo único do art. 38, da Lei de Licitações e Contratos Administrativos foi enviado a este Departamento Jurídico para exame e parecer o presente procedimento licitatório.

Inicialmente, é importante esclarecer que a competência desta Procuradoria se restringe a prestar consultoria, de caráter meramente opinativo, sob o aspecto jurídico do Edital.

Assim, não lhe cabe adentrar nos aspectos relativos à conveniência e oportunidade da prática dos atos administrativos, que estão reservados ao Administrador Público competente.

Ademais, por tais razões não pode adentrar a órbita de preços e orçamentos dos ITENS aqui licitados, por extrapolarem o conhecimento e a legitimidade de atuação desta Procuradora.

Neste sentido entende a doutrina:

"O exame a ser precedido pela assessoria deve ser jurídico stricto sensu. Não é adequado que o assessor jurídico no manejo de sua competência técnica específica, pretenda aventurar-se e outras searas, expondo motivos pertinentes à expertise do objeto da licitação ou quanto à conveniência e oportunidade dela, ou mesmo, quanto a critérios técnicos de composição de custos e execução do contrato. O jurista só pode analisar os aspectos jurídicos do instrumento convocatório."

Sinalo que o presente parecer não se restringirá ao exame exclusivo da minuta de edital, mas também dos atos do procedimento licitatório realizados até então. Ocorre que o ato convocatório se caracteriza como uma das peças do processo, com atos anteriores que funcionam como condições necessárias à sua elaboração, sendo infrutífero analisá-lo como se fosse uma peça autônoma, apta a produzir efeitos por si só.

Feitas as considerações iniciais, passo ao exame de estilo.

O dever de licitar é regra nas relações administrativas, vez que possibilita a competitividade entre os particulares interessados, com igualdade de condições, resultando em preços mais atraentes ao Poder Público.

A legislação exige que na fase interna das licitações sejam elaborados, conforme o caso o projeto básico e o projeto executivo. No pregão é útil o **Termo De Referência**.

Nota-se que os autos do Pregão Eletrônico nº 126/2023 há requerimento feito com base no Memorando nº 18.980/2022 encaminhado pelo Chefe de Divisão de Alimentação escolar, acompanhado de Termo de Referência que estabelece o objeto da licitação, a quantidade e a descrição dos itens, rotulagem, condição de entrega, reposição do produto, amostras, documentos, pagamento e endereço de entrega.

Outrossim, o processo está autuado (digitalmente), numerado e protocolado sob nº 969/2023, o Termo de Referência está acostado à manifestação inicial, o Edital e seus anexos encontram-se no despacho 13, a pesquisa de preços no Despacho 2, com elaboração de preço médio por itens no despacho 3.

Consta nos autos a designação da comissão (despacho 11), sendo dispensada a reserva de dotação orçamentária por tratar-se de registro de preços. Outrossim, há autorização para licitar e declaração de disponibilidade orçamentária (despacho 08).

Feita tal observação e compulsando os autos, verifico a conformidade do procedimento, edital e minuta contratual às normas da Lei n. 8.666/93 e, ainda, às regras da Lei n. 10.520/2002.

No que se refere ao **exame prévio do edital**, um análise sob o **aspecto jurídico-formal**, no estado em que se encontra o procedimento licitatório, verificamos que:

a) O preâmbulo do edital contém o nome da interessada bem como a modalidade e o tipo da licitação **PREGÃO ELETRÔNICO**, com critério de julgamento **menor preço por item, com cota reservada para ME/EPP nos lotes LOTES 001, 002, 006, 007, 008, 014 e 016**;

b) Constam do edital o local, dia e hora para recebimento dos envelopes de documentação e proposta, bem como para o início de abertura dos envelopes;

c) As condições para a habilitação jurídica, Regularidade Fiscal, além da Qualificação Econômica e Qualificação Técnica.

d) As condições da proposta e suas especificações; presentes ainda as condições para sua execução, expressas em cláusulas que definam os direitos, obrigações e responsabilidades das partes, em conformidade com os termos da licitação e da proposta a que se vinculam, estabelecidas com clareza e precisão;

e) O Contrato registra as cláusulas necessárias:

Pelo exposto e em atendimento ao disposto no art. 38, parágrafo único, da Lei n. 8.666/93, sou pela **aprovação da minuta do instrumento convocatório e do contrato**, com o regular prosseguimento do certame.

É o Parecer, à consideração superior. Encaminho os autos a autoridade competente.

Cajati, 30 de novembro de 2023.

THAÍS NOVAES RIBEIRO
Procuradora Municipal
OAB/SP 375.404



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 2261-DC31-D560-B4F0

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



THAIS NOVAES RIBEIRO (CPF 411.XXX.XXX-90) em 30/11/2023 15:43:22 (GMT-03:00)

Papel: Assinante

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://cajati.1doc.com.br/verificacao/2261-DC31-D560-B4F0>

Proc. Administrativo 16- 969/2023

De: Jailton S. - SEADM-DESUP

Para: SEADM-DESUP - Departamento de Suprimentos

Data: 30/11/2023 às 15:49:30

Setores envolvidos:

GAB, SEADM, SEAJ, SEDUC, SEADM-DESUP, SEDUC-DAAF-DAE, SEAJ-PGM-PROC3

Contratação de empresa para fornecimento parcelado "in loco" de carnes, congelados e refrigerados para as Unidades Escolares

Anexo aos autos o Parecer Jurídico já emitido para o procedimento.

—
Jailton Pereira Dos Santos

Divisão de Licitações e Contratos



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 207C-51CD-8389-5F2F

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



JAILTON PEREIRA DOS SANTOS (CPF 251.XXX.XXX-03) em 30/11/2023 15:49:40 (GMT-03:00)

Papel: Assinante

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://cajati.1doc.com.br/verificacao/207C-51CD-8389-5F2F>

Proc. Administrativo 17- 969/2023

De: Jailton S. - SEADM-DESUP

Para: GAB - Gabinete do Prefeito - A/C Luiz K.

Data: 30/11/2023 às 15:53:08

Boa tarde! Anexo para assinatura digital o edital do procedimento, visando sua publicidade externa.

—
Jailton Pereira Dos Santos

Divisão de Licitações e Contratos

Anexos:

EDITAL_PREGAO_ELETRONICO_126_2023_CARNES_CONGELADOS_E_REFRIGERADOS.pdf

Assinado digitalmente (anexos) por:

Assinante	Data	Assinatura	
Thais Novaes Ribeiro	30/11/2023 15:57:46	1Doc	THAIS NOVAES RIBEIRO CPF 411.XXX.XXX-90
Rosemeire Vieira Dos Santo...	30/11/2023 16:00:52	1Doc	ROSEMEIRE VIEIRA DOS SANTOS CPF 267.XXX.XXX-...
Gabriel Orbeli França	30/11/2023 16:25:02	1Doc	GABRIEL ORBELI FRANÇA CPF 456.XXX.XXX-73
Luiz Henrique Koga	30/11/2023 16:35:04	1Doc	LUIZ HENRIQUE KOGA CPF 087.XXX.XXX-13

Para verificar as assinaturas, acesse <https://cajati.1doc.com.br/verificacao/> e informe o código: **B1C6-4D26-D010-FF64**