



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO

Av. Engº Antonio de Castro Figueirôa nº 100 – Vila Santa Luzia  
Alumínio – São Paulo – CEP 18125-000 - Fone/Fax (0XX11)4715-5500  
C.N.P.J 58.987.629/0001-57 - E-mail: licitacao@aluminio.sp.gov.br

## **PREGÃO (PRESENCIAL) PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 17/2016 PROCESSO LICITATÓRIO Nº 37/2016**

### **TIPO DE LICITAÇÃO: MENOR PREÇO**

**OBJETO:** Registro de preços para fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis, conforme especificações constantes do Anexo II – descrição do objeto e características específicas dos produtos perecíveis (carnes, frango, salsicha, etc).

**DATA DA REALIZAÇÃO: 04/07/2016**

**HORÁRIO DE INÍCIO DA SESSÃO: 9:30 h.**

**LOCAL DA REALIZAÇÃO DA SESSÃO:** Sala de Reuniões da Comissão Permanente de Licitações localizada na Av. Eng. Antônio de Castro Figueirôa, 100 - Vila Santa Luzia - Alumínio/SP. A sessão será conduzida pela Pregoeira, com o auxílio da Equipe de Apoio, designadas nos autos do processo licitatório nº 37/2016. Os envelopes contendo a proposta e os documentos de habilitação serão recebidos na sessão de protocolo até o horário acima estipulado.

**DATA E LOCAL PARA APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS: até as 9:30 hs do dia 04/07/2016**

#### ***Seção de Suprimentos e Merenda Escolar – Prédio da Merenda Escolar***

Responsável Técnica: Vanessa Pereira da Silva CRN3-22.293

Telefone/Fax: 0XX11 – 4715-7411 / 4715 5527

Horário de Funcionamento: 07:00 às 17:00 horas. Das 12:00 às 13:00 horas, almoço.

Endereço: Rua dos Pinheiros, nº 201

Bairro: Jardim Olidel

Alumínio/SP

**ESCLARECIMENTOS:** Setor de Licitações, localizada na Av. Eng. Antônio de Castro Figueirôa, 100 - Vila Santa Luzia - Alumínio/SP., telefone (11) 4715-5500 – Ramal 5314. Os esclarecimentos prestados serão disponibilizados na página da Internet [www.aluminio.sp.gov.br](http://www.aluminio.sp.gov.br).

Tornamos público aos interessados que se acha aberta nesta Prefeitura, licitação na modalidade PREGÃO (presencial), do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, objetivando o Registro de Preços do(s) produto(s) relacionado(s) no Anexo II.

Este certame será regido pela Lei Federal nº 10.520/02, subsidiariamente pela Lei Federal nº 8.666/93 com as respectivas alterações, Decreto Municipal nº 1301/10 e Lei Complementar nº 123/2006 de 14 de dezembro de 2006.



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO**

Av. Engº Antonio de Castro Figueirôa nº 100 – Vila Santa Luzia  
Alumínio – São Paulo – CEP 18125-000 - Fone/Fax (0XX11)4715-5500  
C.N.P.J 58.987.629/0001-57 - E-mail: licitacao@aluminio.sp.gov.br

Integram este Edital os Anexos:

- I - Recibo de retirada do edital;
- II – Descrição do objeto/Memorial e características específicas dos produtos perecíveis (carnes, frango, salsicha, etc.);
- III – Modelo de proposta de preços;
- IV - Modelo de ata de registro de preços;
- V - Modelo de declaração de habilitação;
- VI - Modelo de declaração de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte;
- VII - Modelo de declaração de situação regular perante o Ministério do Trabalho.

As propostas deverão obedecer às especificações e exigências constantes deste Pregão Presencial para Registro de Preços nº. 17/2016 – P.L. nº. 37/2016 - instrumento convocatório, bem como do Anexo II – Especificações.

## **1- CONSIDERAÇÃO INICIAL**

A quantidade indicada no Anexo II representa estimativa de consumo anual pelos departamentos da prefeitura sem que haja obrigação de fornecimento total.

## **2- PARTICIPAÇÃO**

**2.1-** Poderão participar deste pregão empresas interessadas do ramo de atividade pertinente ao objeto desta licitação que atenderem às exigências de habilitação.

**2.2-** Não será permitida a participação de empresas:

**2.2.1-** Estrangeiras que não funcionem no País;

**2.2.2-** Reunidas em consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição;

**2.2.3-** Que estejam cumprindo penalidade de suspensão temporária para licitar e impedimento de contratar com a Administração nos termos do inciso III do artigo 87 da lei 8.666/93 e suas alterações posteriores;

**2.2.4-** Impedidas de licitar e contratar nos termos do art. 7º da Lei 10.520/02; e Art. 10º da lei 9.605/98;

**2.2.5-** Declaradas inidôneas pelo Poder Público e não reabilitadas.

## **3- CREDENCIAMENTO**

**3.1-** Por ocasião da fase de credenciamento dos licitantes, deverá ser apresentado o que segue:



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO

Av. Engº Antonio de Castro Figueirôa nº 100 – Vila Santa Luzia  
Alumínio – São Paulo – CEP 18125-000 - Fone/Fax (0XX11)4715-5500  
C.N.P.J 58.987.629/0001-57 - E-mail: licitacao@aluminio.sp.gov.br

## 3.1.1- Quanto aos representantes:

**a)** Tratando-se de **Representante Legal** (sócio, proprietário, dirigente ou assemblado), instrumento constitutivo da empresa registrado na Junta Comercial, ou tratando-se de sociedade simples, o ato constitutivo registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

**b)** Tratando-se de **Procurador**, instrumento público de procuração ou instrumento particular com firma reconhecida do representante legal que o assina, do qual constem poderes específicos para formular ofertas e lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição, bem como praticar todos os demais atos pertinentes ao certame. No caso de instrumento particular, o procurador deverá apresentar instrumento constitutivo da empresa na forma estipulada no subitem “a”;

**c)** O representante (legal ou procurador) da empresa interessada deverá identificar-se exibindo documento oficial que contenha foto;

**d)** O licitante que não contar com **representante** presente na sessão ou, ainda que presente, não puder praticar atos em seu nome por conta da apresentação de documentação defeituosa, ficará impedido de participar da fase de lances verbais, de negociar preços, de declarar a intenção de interpor ou de renunciar ao direito de interpor recurso, ficando mantido, portanto, o preço apresentado na proposta escrita, que há de ser considerada para efeito de ordenação das propostas e apuração do menor preço;

**e)** Encerrada a fase de credenciamento pela Pregoeira, não serão admitidos credenciamentos de eventuais licitantes retardatários;

**f)** Será admitido apenas **1** (um) **representante** para cada empresa licitante credenciada, ou seja cada representante poderá representar apenas uma empresa credenciada.

## 3.1.2- Quanto ao pleno atendimento aos requisitos de habilitação:

**Declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação** e inexistência de qualquer fato impeditivo à participação, que deverá ser feita de acordo com o modelo estabelecido no **Anexo V** deste Edital, e apresentada **FORA** dos Envelopes nº. 1 (Proposta) e nº. 2. (Habilitação).

## 3.1.3- Quanto às microempresas e empresas de pequeno porte:

**Declaração de microempresa ou empresa de pequeno porte** visando ao exercício da preferência prevista na Lei Complementar nº. 123/06, que deverá ser feita de acordo com o modelo estabelecido no **Anexo VI** deste Edital, e apresentada **FORA** dos Envelopes nº. 1 (Proposta) e nº. 2 (Habilitação).



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO

Av. Engº Antonio de Castro Figueirôa nº 100 – Vila Santa Luzia  
Alumínio – São Paulo – CEP 18125-000 - Fone/Fax (0XX11)4715-5500  
C.N.P.J 58.987.629/0001-57 - E-mail: licitacao@aluminio.sp.gov.br

## 4- FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.1 A Proposta e os Documentos de Habilitação deverão ser apresentados separadamente, em **dois** envelopes fechados e indevassáveis, contendo em sua parte externa os seguintes dizeres:

**ENVELOPE Nº. 1 - PROPOSTA**  
**PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº. 17/2016**  
**PROCESSO LICITATÓRIO- Nº. 37/2016**  
**OBJETO: FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS**  
**Empresa : \_\_\_\_\_**

**ENVELOPE Nº. 2 - HABILITAÇÃO**  
**PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº. 17/2016**  
**PROCESSO LICITATÓRIO- Nº. 37/2016**  
**OBJETO: FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS**  
**Empresa : \_\_\_\_\_**

## 5- PROPOSTA

**5.1-** O Anexo III deverá ser utilizado, preferencialmente, para a apresentação da **Proposta**, datilografado, digitalizado, impresso ou preenchido a mão de forma legível, em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas, sem cotações alternativas, datado e assinado pelo representante legal do licitante ou pelo procurador.

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

**5.3-** Deverão estar consignados na proposta:

**5.3.1-** A denominação, endereço/CEP, telefone/fax, e-mail e CNPJ do licitante;

**5.3.2-** Tipo e marca que identifique o produto ofertado;

**5.3.3-** Preço unitário total dos itens; este último em algarismos e por extenso, expressos em moeda corrente nacional, apurados à data de sua apresentação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária, incluindo, além do lucro, todas as despesas resultantes de impostos, taxas, tributos, frete e demais encargos, assim como todas as



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO

Av. Engº Antonio de Castro Figueirôa nº 100 – Vila Santa Luzia  
Alumínio – São Paulo – CEP 18125-000 - Fone/Fax (0XX11)4715-5500  
C.N.P.J 58.987.629/0001-57 - E-mail: licitacao@aluminio.sp.gov.br

despesas diretas ou indiretas relacionadas com o integral fornecimento do objeto da presente licitação;

a) O preço ofertado é fixo e irrevogável e deverá ser apresentado com precisão de duas casas decimais;

b) Para os licitantes que fizerem lances será considerado o último valor ofertado.

**5.3.4-** O prazo para entrega do produto de no máximo 05 (cinco) dias úteis, contados a partir do recebimento da solicitação de entrega emitido pela Seção de Suprimentos e Merenda Escolar, não devendo ultrapassar este período. Tal prazo é estabelecido pela da Seção de Suprimentos e Merenda Escolar e demais departamentos, sendo que o não cumprimento sujeitará à empresa fornecedora às penalidades cabíveis;

**5.3.5-** Prazo de validade da proposta de, no mínimo, **60 (sessenta) dias** corridos, contados a partir da data de abertura dos envelopes, podendo ser prorrogado por acordo das partes.

**5.3.6-** Declaração impressa na proposta de que os produtos ofertados atendem todas as especificações exigidas no anexo II – Memorial Descritivo.

**5.3.7-** Declaração impressa na proposta de que o preço apresentado contempla todos os custos diretos e indiretos referentes ao objeto licitado;

**5.3.8-** O licitante que apresentar preço isento de ICMS, nos termos do Decreto 48.034/03, deverá informar na sua proposta a fruição desse benefício fiscal.

## 6- DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

6.1 Para a habilitação, todos os licitantes, inclusive as microempresas e empresas de pequeno porte, deverão apresentar **prova de inscrição válida** no Cadastro de Fornecedores desta Prefeitura **ou** apresentar a **Documentação Completa**, na seguinte conformidade:

**6.1-** No que se refere ao **CADASTRO DE FORNECEDORES**:

**6.1.1.1-** Apresentação do certificado de registro cadastral, em plena validade, que deverá ter classificação pertinente à categoria do objeto desta licitação;

**6.1.1.2-** Se no cadastro o licitante não estiver ativo, ou se não constar algum dos documentos exigidos nos itens 6.2.2 e 6.2.3 deste Edital, ou se esses documentos estiverem com a validade vencida, o licitante deverá apresentar documento equivalente válido;

**6.1.1.3-** O CRC (certificado de registro cadastral) **deverá** ser acompanhado das declarações constantes do **subitem 6.2.4 – “Documentação Complementar”**.

**6.2-** No que se refere à **DOCUMENTAÇÃO COMPLETA**, os licitantes deverão apresentar:



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO

Av. Engº Antonio de Castro Figueirôa nº 100 – Vila Santa Luzia  
Alumínio – São Paulo – CEP 18125-000 - Fone/Fax (0XX11)4715-5500  
C.N.P.J 58.987.629/0001-57 - E-mail: licitacao@aluminio.sp.gov.br

## 6.2.1- HABILITAÇÃO JURÍDICA, conforme o caso:

- a) Em se tratando de sociedades empresárias ou simples, o ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial ou no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, nos termos da lei e conforme o caso, e, ainda, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- a1) Os documentos descritos no subitem “a” deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva, conforme legislação em vigor.
- b) Decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, tratando-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, quando a atividade assim o exigir;
- c) Os documentos relacionados no subitem “a” **não** precisarão constar do **Envelope nº 2 - Habilitação** se tiverem sido apresentados para o credenciamento neste Pregão.

## 6.2.2- REGULARIDADE FISCAL

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);
- b) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto deste certame;
- c) Prova de regularidade para com as Fazendas Federal e Estadual, do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente na forma da lei, mediante a apresentação das seguintes certidões:
- c1) Certidão Conjunta Negativa de Débitos **ou** Certidão Conjunta Positiva com Efeitos de Negativa, relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal; e
- c2) Certidão de Regularidade de ICMS - Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços, expedida pela Secretaria da Fazenda **ou** declaração de isenção ou de não incidência assinada pelo representante legal do licitante, sob as penas da lei.
- d) Prova de regularidade perante o Sistema de Seguridade Social – INSS mediante a apresentação da CND - Certidão Negativa de Débito **ou** CPD-EN - Certidão Positiva de Débito com Efeitos de Negativa;
- e) Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), por meio da apresentação do CRF - Certificado de Regularidade do FGTS;



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO

Av. Engº Antonio de Castro Figueirôa nº 100 – Vila Santa Luzia  
Alumínio – São Paulo – CEP 18125-000 - Fone/Fax (0XX11)4715-5500  
C.N.P.J 58.987.629/0001-57 - E-mail: licitacao@aluminio.sp.gov.br

f) A comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de **assinatura da Ata de Registro de Preços**;

f.1) As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação neste certame, deverão apresentar toda a documentação exigida para fins de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição;

f.2) Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de **dois dias úteis**, a contar da **publicação da homologação do certame**, prorrogáveis por igual período, a critério desta Prefeitura, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;

f.3) A não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem f.2, implicará na **decadência do direito à contratação**, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, procedendo-se à convocação dos licitantes para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório, nos termos do art. 4º, inciso XXIII, da Lei Federal nº. 10.520/02.

## 6.2.3- QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

Certidão negativa de falência ou recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.

## 6.2.4- QUALIFICAÇÃO TÉCNICA PARA OS GÊNEROS PERECÍVEIS

- a) **Declaração de disponibilidade ou de que a empresa reúne condições de apresentá-los no momento da contratação de veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária (Artigo 453, Parágrafo 4 do Decreto Estadual nº 12.342/78 e Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária) e CVS 6 de 10 de março de 1999). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas.**
- b) declaração de que terá, no mínimo, um ajudante e que se apresentará devidamente uniformizado (rede protetora para os cabelos, botas de borracha e avental ou jaleco) para efetuar as entregas.
- c) declaração de que os produtos PERECÍVEIS são originários de estabelecimentos frigoríficos submetidos à Fiscalização Sanitária Federal.
- d) Declaração de que, caso se consagre vencedora, no ato da assinatura da ata de registro de preços entregará à Pregoeira uma cópia reprográfica autenticada do Título de Registro do Estabelecimento produtor e do Registro do produto ou do rótulo do produto no Serviço de Inspeção Federal - SIF, acompanhadas do memorial



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO

Av. Engº Antonio de Castro Figueirôa nº 100 – Vila Santa Luzia  
Alumínio – São Paulo – CEP 18125-000 - Fone/Fax (0XX11)4715-5500  
C.N.P.J 58.987.629/0001-57 - E-mail: licitacao@aluminio.sp.gov.br

descritivo do produto e do modelo de rótulo, aprovados pelo Ministério da Agricultura.

## 6.2.5-DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR

a) Declaração do licitante, elaborada em papel timbrado e subscrita por seu representante legal, de que se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho, conforme modelo (**Anexo VII** deste Edital).

## 6.3- DISPOSIÇÕES GERAIS SOBRE A DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

**6.3.1-** Os documentos poderão ser apresentados no original, por qualquer processo de cópia, autenticada por cartório competente, ou mesmo cópia simples, desde que acompanhada do original para que seja autenticada pela Pregoeira ou por um dos membros da Equipe de Apoio no ato de sua apresentação;

**6.3.2-** Não serão aceitos **protocolos de entrega** ou **solicitação de documentos** em substituição aos documentos ora exigidos, inclusive no que se refere às certidões;

**6.3.3-** Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, serão aceitas como válidas as expedidas até **90** (noventa) **dias** imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas;

**6.3.4-** Se o licitante for a **matriz**, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se for a **filial**, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz;

**6.3.5-** Se algum documento apresentar falha não sanável na sessão acarretará a **inabilitação** do licitante;

**6.3.6-** A Pregoeira ou a Equipe de apoio diligenciará efetuando consulta direta nos **sites** dos órgãos expedidores na Internet para verificar a veracidade de documentos obtidos por este meio eletrônico.

## 7- PROCEDIMENTO E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

**7.1-** No horário e local indicados neste Edital será aberta a sessão pública, iniciando-se pela fase de credenciamento dos licitantes interessados em participar deste certame, ocasião em que serão apresentados os documentos indicados no item 3.1 e subitens.

**7.2-** Encerrada a fase de credenciamento, os licitantes entregarão à Pregoeira os **envelopes nº. 1 e nº. 2**, contendo, cada qual, separadamente, a Proposta de Preços e a Documentação de Habilitação.





## PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO

Av. Engº Antonio de Castro Figueirôa nº 100 – Vila Santa Luzia  
Alumínio – São Paulo – CEP 18125-000 - Fone/Fax (0XX11)4715-5500  
C.N.P.J 58.987.629/0001-57 - E-mail: licitacao@aluminio.sp.gov.br

**7.3-** O julgamento será feito pelo critério de **menor preço unitário**, observadas as especificações técnicas e parâmetros mínimos de qualidade definidos neste Edital;

**7.3.1-** Havendo divergência entre os valores, prevalecerá o **valor por extenso** e as correções efetuadas serão consideradas para apuração do valor da proposta.

**7.4-** A análise das propostas pela Pregoeira visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, sendo **desclassificadas** as propostas:

**7.4.1-** Cujo objeto não atenda às especificações, prazos e condições fixados neste Edital;

**7.4.2-** **Cuja amostra tenha sido reprovada pela nutricionista responsável (observar o disposto no Anexo II);**

**7.4.3-** Que apresentem preço ou vantagem baseados exclusivamente em proposta ofertadas pelos demais licitantes;

**7.4.4-** Que contiverem cotação de objeto diverso daquele constante neste Edital.

**7.5-** Na hipótese de **desclassificação** de todas as propostas, a Pregoeira dará por encerrado o certame, lavrando-se ata a respeito.

**7.6-** As propostas classificadas serão selecionadas para a **etapa de lances**, com observância dos seguintes critérios:

**7.6.1-** Seleção da proposta de menor preço e das demais com preços até **10%** (dez por cento) superiores àquela;

**7.6.2-** Não havendo pelo menos **três** propostas nas condições definidas no item anterior, serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até o máximo de **três**. No caso de empate das propostas, serão admitidas todas estas, independentemente do número de licitantes;

**7.6.3-** A Pregoeira convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma verbal e seqüencial, a partir do autor da proposta de maior preço e, os demais, em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de **sorteio** no caso de empate de preços;

**7.6.4-** O licitante sorteado em primeiro lugar escolherá a posição na ordenação de lances em relação aos demais empatados, e assim sucessivamente até a definição completa da ordem de lances.

**7.7-** Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço unitário, observadas a **redução mínima de R\$ 0,30 (trinta centavos)**.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO

Av. Engº Antonio de Castro Figueirôa nº 100 – Vila Santa Luzia  
Alumínio – São Paulo – CEP 18125-000 - Fone/Fax (0XX11)4715-5500  
C.N.P.J 58.987.629/0001-57 - E-mail: licitacao@aluminio.sp.gov.br

**7.8-** A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes dessa etapa declinarem da formulação de lances.

**7.9-** Se houver **empate**, será assegurado o **exercício do direito de preferência** às microempresas e empresas de pequeno porte, nos seguintes termos:

**7.9.1-** Entende-se por **empate** aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até **5 %** (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada;

**7.9.2-** A microempresa ou empresa de pequeno porte cuja proposta for mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora da fase de lances, situação em que sua proposta será declarada a melhor oferta;

**a)** Para tanto, será convocada para exercer seu direito de preferência e apresentar nova proposta no prazo máximo de **5 (cinco) minutos** após o encerramento dos lances, a contar da convocação da Pregoeira, sob pena de preclusão;

**b)** Se houver equivalência dos valores das propostas apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 7.9.1 será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá exercer a preferência e apresentar nova proposta;

**b1)** Entende-se por equivalência dos valores das propostas as que apresentarem igual valor, respeitada a ordem de classificação.

**7.9.3-** O exercício do direito de preferência somente será aplicado quando a melhor oferta da fase de lances não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte;

**7.9.4-** Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, retomar-se-ão, em sessão pública, os procedimentos relativos à licitação, nos termos do quanto disposto no art. 4º, inciso XXIII, da Lei 10.520/02, sendo assegurado o exercício do direito de preferência na hipótese de haver participação de demais microempresas e empresas de pequeno porte cujas propostas se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 7.9.1;

**a)** Na hipótese da não-contratação da microempresa e empresa de pequeno porte, e não configurada a hipótese prevista no item 7.9.4, será declarada a melhor oferta aquela proposta originalmente vencedora da fase de lances.

**7.10-** Após a fase de lances serão **classificadas** na ordem crescente dos valores, as propostas não selecionadas por conta da regra disposta no item 7.6.1, e aquelas selecionadas para a etapa de lances, considerando-se para estas, o último preço ofertado.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO

Av. Engº Antonio de Castro Figueirôa nº 100 – Vila Santa Luzia  
Alumínio – São Paulo – CEP 18125-000 - Fone/Fax (0XX11)4715-5500  
C.N.P.J 58.987.629/0001-57 - E-mail: licitacao@aluminio.sp.gov.br

**7.11-** Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o licitante desistente às penalidades legais cabíveis.

**7.12-** A Pregoeira poderá **negociar** com o autor da oferta de menor valor com vistas à redução do preço.

**7.13-** Após a negociação, se houver, a Pregoeira examinará a **aceitabilidade do menor preço**, decidindo motivadamente a respeito.

**7.14-** Considerada aceitável a oferta de menor preço, no momento oportuno, a critério da Pregoeira, será verificado o atendimento do licitante às condições habilitatórias estipuladas neste Edital;

**7.15-** Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos de habilitação efetivamente entregues, poderão ser saneadas na sessão pública de processamento do Pregão, até a decisão sobre a habilitação, sendo vedada a apresentação de documentos novos.

**7.16-** A verificação será certificada pela Pregoeira, anexando aos autos documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada.

**7.17-** Esta Prefeitura não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos de informações, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, o licitante será **inabilitado**.

**7.18-** Constatado o atendimento pleno aos requisitos de habilitação previstos neste Edital, o licitante será **habilitado e declarado vencedor**.

**7.19-** Se a oferta de menor preço não for aceitável, ou se o licitante não atender às exigências de habilitação, a Pregoeira examinará as ofertas subseqüentes, na ordem de classificação, podendo negociar com os respectivos autores, até a apuração de uma proposta que, verificada sua aceitabilidade e a habilitação do licitante, será declarada vencedora.

**7.20-** Conhecida a proponente vencedora, a Pregoeira consultará as demais classificadas se aceitam fornecer ao preço daquela as quantidades ofertadas;

**7.20.1-** Em seguida, a Pregoeira deverá abrir os **envelopes** contendo os **DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO** das proponentes que aceitaram a proposição contida no **subitem 7.20**, decidindo sobre as correspondentes **habilitações**, nos termos das previsões estampadas nos **subitens 7.15, 7.16 e 7.17**;

**7.20.2-** As proponentes consideradas habilitadas serão incluídas na Ata de Registro de Preços, observada a ordem de classificação a que se referem os **subitens 7.10 a 7.13**.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO

Av. Engº Antonio de Castro Figueirôa nº 100 – Vila Santa Luzia  
Alumínio – São Paulo – CEP 18125-000 - Fone/Fax (0XX11)4715-5500  
C.N.P.J 58.987.629/0001-57 - E-mail: licitacao@aluminio.sp.gov.br

**7.21-** Da sessão será lavrada **ata** circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes e que, ao final, será assinada pela Pregoeira e Equipe de apoio.

**7.22-** A Pregoeira, na fase de julgamento, poderá promover quaisquer **diligências** julgadas necessárias à análise das propostas, da documentação, e declarações apresentadas, devendo os licitantes atender às solicitações no prazo por ela estipulado, contado do recebimento da convocação.

## **8- IMPUGNAÇÃO AO EDITAL, RECURSO, ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

**8.1-** Até **dois dias úteis** da data fixada para o recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do Pregão.

**8.2-** Eventual impugnação deverá ser dirigida ao subscritor deste Edital e **protocolada** no Setor de Protocolos;

**8.2.1-** Admite-se impugnação por intermédio de “fac-símile” ficando a validade do procedimento condicionada à apresentação do original no prazo de **48 horas**;

**8.2.2-** Acolhida a petição contra o ato convocatório, em despacho fundamentado, será designada nova data para a realização deste certame.

**8.3-** A entrega da proposta, sem que tenha sido tempestivamente impugnado este Edital, implicará na plena aceitação, por parte das interessadas, das condições nele estabelecidas.

**8.4-** Dos atos da Pregoeira cabe recurso, devendo haver manifestação verbal imediata na própria sessão pública, com o devido registro em ata da síntese da motivação da sua intenção, abrindo-se então o prazo de **três dias** que começará a correr a partir do dia em que houver expediente nesta Prefeitura para a apresentação das razões, por meio de memoriais, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para apresentar contra-razões, em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos;

**8.4.1-** Na hipótese de interposição de recurso, a Pregoeira poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente fundamentado à autoridade competente;

**8.4.2-** O recurso contra decisão da Pregoeira terá efeito suspensivo e o seu acolhimento resultará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento;

**8.4.3-** Os recursos devem ser protocolados no Setor de Protocolos localizada na Av. Eng. Antônio de Castro Figueirôa, 100 - Vila Santa Luzia - Alumínio/SP, dirigidos ao Diretor do Departamento Municipal de Governo.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO

Av. Engº Antonio de Castro Figueirôa nº 100 – Vila Santa Luzia

Alumínio – São Paulo – CEP 18125-000 - Fone/Fax (0XX11)4715-5500

C.N.P.J 58.987.629/0001-57 - E-mail: licitacao@aluminio.sp.gov.br

**8.5-** A falta de manifestação imediata e motivada da intenção de interpor **recurso**, por parte da(s) proponente(s), importará na decadência do direito de recurso, competindo à **autoridade competente homologar** o certame e determinar a convocação dos beneficiários para a assinatura da Ata de Registro de Preços.

**8.6- Existindo recurso(s)** e constatada a regularidade dos atos praticados e **após a decisão do(s) mesmo(s)**, a **autoridade competente** deve praticar o **ato de homologação** do certame e determinar a convocação dos beneficiários para a **assinatura da Ata de Registro de Preços**.

## 9 - ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CONTRATAÇÕES

**9.1-** A Ata de Registro de Preços será formalizada, com observância das disposições do Decreto Municipal 1301/10, no que couber e será subscrita pela autoridade superior.

**9.2-** A Ata de Registro de Preços deverá registrar o(s) preço(s) e o(s) fornecedor(es) do(s) produto(s), com observância da ordem de classificação, as quantidades e as condições que serão observadas nas futuras contratações.

**9.3-** A Ata de Registro de Preços deverá ser assinada pelos eventuais beneficiários no prazo de **5 (cinco) dias corridos**, a partir da convocação. A proponente que deixar de fazê-lo no prazo estabelecido, dela será excluída.

**a)** A recusa injustificada do licitante em assinar o contrato, incorrerá nas sanções previstas no artigo 7º da Lei 10.520/02.

**9.4-** Colhidas as assinaturas, esta Prefeitura providenciará a imediata publicação da Ata e, se for o caso, do ato que promover a exclusão de que trata a parte final do subitem **9.3**.

**9.5-** O prazo de validade do Registro de Preços será de **12 (doze) meses**, contados a partir da data da publicação da respectiva Ata.

**9.6-** A existência de preços registrados não obriga esta Prefeitura a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurada ao beneficiário do registro a preferência de contratação em igualdade de condições.

**9.7-** Assegurados o contraditório e a ampla defesa, o fornecedor do bem terá seu Registro de Preços cancelado quando:

**9.7.1-** Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;

**9.7.2-** Recusar-se a celebrar o contrato ou não retirar o instrumento equivalente, no prazo estabelecido por esta Prefeitura, sem justificativa aceitável;



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO

Av. Engº Antonio de Castro Figueirôa nº 100 – Vila Santa Luzia  
Alumínio – São Paulo – CEP 18125-000 - Fone/Fax (0XX11)4715-5500  
C.N.P.J 58.987.629/0001-57 - E-mail: licitacao@aluminio.sp.gov.br

**9.7.3-** Não aceitar reduzir seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àquele praticados no mercado;

**9.7.4-** For declarado inidôneo para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos termos do artigo 87, inciso IV, da Lei Federal nº. 8.666, de 21 de junho de 1993;

**9.7.5-** For impedido de licitar e contratar com a Administração nos termos do artigo 7º da Lei Federal nº. 10.520, de 17 de julho de 2002.

**9.8-** Independentemente das previsões retro indicadas, o fornecedor poderá solicitar o cancelamento de seu Registro de Preço na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovado.

**9.9-** Os fornecedores incluídos na Ata de Registro de Preços estarão obrigados a fornecer, nas condições estabelecidas no ato convocatório, respectivos anexos e na própria ata;

**9.10-** Os pedidos de fornecimento ocorrerão de acordo com as necessidades desta Prefeitura e por meio da emissão de **Autorização de Fornecimento** e o respectivo cronograma de entrega com o número da Nota de Empenho.

**9.10.1-** O fornecedor deverá retirar o instrumento de compra (A.F.) no prazo de **cinco dias corridos**, contados da convocação;

**9.10.2-** A retirada do instrumento de compra (A.F.) fica condicionada a atualização, pelo fornecedor, de sua regularidade fiscal nos termos do item 6.2.2;

**9.10.3-** Se as certidões apresentadas para habilitação ou constantes do cadastro ainda estiverem válidas o fornecedor estará dispensado de atualizá-las.

**9.11-** O fornecedor que, convocado, recusar-se injustificadamente em retirar o instrumento de compra no prazo marcado, terá seu Registro de Preços cancelado, sendo-lhe aplicável a multa pela inexecução total do ajuste.

## **10- PRAZOS CONDIÇÕES DE ENTREGA**

**10.1-** As entregas ocorrerão conforme as especificações e condições estabelecidas no Anexo II deste Edital, correndo por conta da empresa proponente todas as despesas pertinentes, tais como embalagens, seguro, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários.

**10.1.1-** Os gêneros perecíveis (carnes, frango, salsicha, etc.) deverão ser entregues parceladamente no almoxarifado da Merenda Escolar, sito à Rua dos Pinheiros, nº 201, Jardim Olidel – Alumínio/SP, conforme necessidade e prévia solicitação dos órgãos gestores, durante um período de 12 (doze) meses.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO

Av. Engº Antonio de Castro Figueirôa nº 100 – Vila Santa Luzia  
Alumínio – São Paulo – CEP 18125-000 - Fone/Fax (0XX11)4715-5500  
C.N.P.J 58.987.629/0001-57 - E-mail: licitacao@aluminio.sp.gov.br

**10.1.2-** Só será emitido Atestado de Recebimento se atendidas as determinações deste Edital e seus anexos.

**10.1.3-** O Atestado de Recebimento será emitido no ato da entrega dos gêneros alimentícios perecíveis.

**10.2-** Constatadas irregularidades no objeto, esta Prefeitura, sem prejuízo das penalidades cabíveis, poderá:

**10.2.1-** Rejeitá-lo no todo ou em parte se não corresponder às especificações do Anexo II, determinando sua substituição;

**10.2.2-** Determinar sua complementação se houver diferença de quantidades.

**10.3-** As irregularidades deverão ser sanadas no prazo estipulado na notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

**10.4-** O recebimento definitivo não exime a Contratada de sua responsabilidade, na forma da Lei, pela qualidade dos produtos entregues.

## **11- FORMA DE PAGAMENTO**

**11.1-** O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) **dias contados do recebimento do produto**, diretamente em conta corrente da Contratada.

**11.2-** Não será iniciada a contagem de prazo, caso os documentos fiscais apresentados ou outros necessários à contratação contenham incorreções.

**11.3-** A contagem do prazo para pagamento considerará dias corridos e terá início e encerramento em dias de expediente nesta Prefeitura.

**11.4-** Os documentos de cobrança deverão ser entregues na Divisão de Compras desta Prefeitura, sita à Av. Eng. Antônio de Castro Figueirôa, 100, Vl. Sta. Luzia – Alumínio/SP.

**11.5-** Quando for constatada qualquer irregularidade na Nota Fiscal/Fatura, será imediatamente solicitada à Contratada, carta de correção, quando couber, ou ainda pertinente regularização, que deverá ser encaminhada a esta Prefeitura no prazo de **3 (três) dias úteis**;

**11.5.1-** Caso a Contratada não apresente carta de correção no prazo estipulado, o prazo para pagamento será recontado, a partir da data da sua apresentação.



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO**

Av. Engº Antonio de Castro Figueirôa nº 100 – Vila Santa Luzia  
Alumínio – São Paulo – CEP 18125-000 - Fone/Fax (0XX11)4715-5500  
C.N.P.J 58.987.629/0001-57 - E-mail: licitacao@aluminio.sp.gov.br

## **12- DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

**12.1** As despesas decorrentes da contratação, objeto desta licitação, onerarão dos recursos próprios do orçamento vigente.

## **13- SANÇÕES**

**13.1** Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará sujeito às sanções previstas no artigo 7º da Lei Federal nº. 10.520/02 e demais penalidades legais aplicáveis previstas na Lei 8.666/93 com suas atualizações.

## **14- DISPOSIÇÕES FINAIS**

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

**14.2-** O resultado do presente certame será divulgado no endereço eletrônico <http://www.aluminio.sp.gov.br>

**14.3-** Os demais atos pertinentes a esta licitação, passíveis de divulgação, serão publicados no Diário Oficial do Estado.

**14.4-** Após a publicação da Ata de Registro de Preços, os envelopes contendo os documentos de habilitação, não abertos, ficarão à disposição para retirada, pelo prazo de cinco dias, findo o qual serão inutilizados.

**14.5-** Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pela Pregoeira.

**14.6-** Para dirimir quaisquer questões decorrentes desta licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca de Mairinque Estado de São Paulo.

Alumínio, em 20 de junho de 2016.

**VALDIR CARLOS TISÊO**  
**Diretor do Departamento Municipal de Governo**





# PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO

Av. Engº Antonio de Castro Figueirôa nº 100 – Vila Santa Luzia  
Alumínio – São Paulo – CEP 18125-000 - Fone/Fax (0XX11)4715-5500  
C.N.P.J 58.987.629/0001-57 - E-mail: licitacao@aluminio.sp.gov.br

## ANEXO I - RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL PELA INTERNET

**PREGÃO (PRESENCIAL) PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 17/2016**  
**P.L. Nº 37/2016 – OBJETO: FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS**

<b>Razão Social:</b>	
<b>CNPJ:</b>	
<b>Endereço:</b>	
<b>e-mail:</b>	
<b>Representante:</b>	
<b>RG:</b>	
<b>CPF:</b>	
<b>Cidade/Estado:</b>	
<b>Telefone/fax:</b>	
Obtivemos através do acesso à página <b>www.aluminio.sp.gov.br</b> nesta data, cópia do instrumento convocatório da licitação acima identificada.	
<b>Local:</b>	, ____ de _____ de 2016.
<hr/> <b>Assinatura</b>	

Senhor Licitante,

Visando à comunicação futura entre esta Prefeitura e sua empresa, solicitamos a Vossa Senhoria preencher o recibo de retirada do Edital e remetê-lo a Assessoria de Gabinete-Licitações e Contratos, pelo e-mail [licitação@aluminio.sp.gov.br](mailto:licitação@aluminio.sp.gov.br) ou através do fax símile (11) 4715-5500 - Ramal 5314.

A não remessa do recibo exime a Prefeitura Municipal de Alumínio da comunicação, por meio de fax ou e-mail, de eventuais esclarecimentos e retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais, não cabendo posteriormente qualquer reclamação.

Recomendamos, ainda, consultas à referida página para eventuais comunicações e ou esclarecimentos disponibilizados acerca do processo licitatório.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO

Av. Engº Antonio de Castro Figueirôa nº 100 – Vila Santa Luzia  
Alumínio – São Paulo – CEP 18125-000 - Fone/Fax (0XX11)4715-5500  
C.N.P.J 58.987.629/0001-57 - E-mail: licitacao@aluminio.sp.gov.br

## ANEXO II ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

### Objeto:

Aquisição de gêneros alimentícios perecíveis (CARNES), a serem consumidos no período de 12 (doze) meses a partir da primeira entrega do ano de 2.016, destinados a Seção de Suprimentos e Merenda Escolar.

### PRAZOS E CONDIÇÕES DE ENTREGA

Os gêneros perecíveis (CARNES) deverão ser entregues em um único local, no almoxarifado da Merenda Escolar, sito à Rua dos Pinheiros, nº 201, Jardim Olidel – Alumínio/SP. As entregas serão conforme necessidade e prévia solicitação do órgão gestor, durante um período de 12 (doze) meses.

A contratada deverá efetuar as entregas dos gêneros perecíveis (CARNES), no almoxarifado da Seção de Suprimentos e Merenda Escolar, de acordo com a quantidade e qualidade solicitadas, **no prazo de até 05 (cinco) dias**, após a confirmação do respectivo pedido feito por escrito pelo setor competente da Municipalidade de Alumínio.

**O fornecedor sujeitar-se à fiscalização dos produtos no ato da entrega, reservando-se à Prefeitura Municipal de Alumínio o direito de não proceder ao recebimento, caso não encontre os mesmos em condições satisfatórias.**

**As características pertinentes à qualidade, e parâmetros para avaliação dos gêneros, no ato da entrega e na apresentação das amostras, constam nas especificações descritas abaixo.**

As empresas estarão sendo constantemente avaliadas quanto à qualidade dos produtos entregues e dos serviços prestados. Caso os mesmos não atendam às exigências estabelecidas, ou não sejam compatíveis com as amostras apresentadas, as licitantes sujeitar-se-ão as penalidades, conforme faculta o artigo 87 da Lei 8.666/93.

As licitantes vencedoras deverão cumprir obrigatoriamente os prazos das entregas solicitadas pela Seção de Suprimentos e Merenda Escolar, salvo em caso de alterações.

O transporte e a descarga dos materiais correrão por conta da firma vencedora, sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente.

As entregas deverão ser efetuadas no almoxarifado da Merenda Escolar nas datas e periodicidades estabelecidas.

As entregas poderão eventualmente ser suspensas ou alteradas, a critério do Órgão Gestor.

### CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

#### QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

➤ Comprovação de disponibilidade de Veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico e Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária (Artigo 453, Parágrafo 4 do Decreto Estadual nº 12.342/78 e Portaria 15 do Centro de Vigilância Sanitária) e CVS 6 de 10 de março de 1999). O ajudante de transporte deve estar devidamente uniformizado para as entregas.

➤ Apresentar declaração de que terá, no mínimo, um ajudante devidamente uniformizado para efetuar as entregas.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO

Av. Engº Antonio de Castro Figueirôa nº 100 – Vila Santa Luzia

Alumínio – São Paulo – CEP 18125-000 - Fone/Fax (0XX11)4715-5500

C.N.P.J 58.987.629/0001-57 - E-mail: licitacao@aluminio.sp.gov.br

➤ Apresentar declaração de que os produtos são originários de estabelecimentos frigoríficos submetidos à Fiscalização Sanitária Federal.

➤ A empresa deverá entregar a Comissão de Licitações e Compras uma cópia reprográfica autenticada do Título de Registro do Estabelecimento produtor e do Registro do produto ou do rótulo do produto no Serviço de Inspeção Federal - SIF, que deverão ser acompanhados do memorial descritivo do produto e do modelo de rótulo, aprovados pelo Ministério da Agricultura.

Apresentar **laudo de análise microbiológica e bromatológica** expedido por instituição oficial, de notoriedade pública, com data não superior a 365 dias da data de assinatura do Termo de Contrato. **\*\*SOMENTE PARA EMPRESAS VENCEDORAS\*\***



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO

Av. Engº Antonio de Castro Figueirôa nº 100 – Vila Santa Luzia  
Alumínio – São Paulo – CEP 18125-000 - Fone/Fax (0XX11)4715-5500  
C.N.P.J 58.987.629/0001-57 - E-mail: licitacao@aluminio.sp.gov.br

## MEMORIAL DESCRITIVO E DATA DE APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS

**AMOSTRA:** Apresentar 2 (duas amostras), na menor embalagem original, devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação atual e com registro em órgão competente, específico do produto e de acordo com normas vigente. A amostra deverá ser correspondente ao produto entregue.

Apresentar **ficha técnica** completa em papel timbrado do fabricante, assinada pelo responsável técnico.

### AVALIAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

1) Fica atribuído à nutricionista, o dever de opinar, conclusivamente, e subsidiar a Comissão de Licitações e Compras na análise dos documentos técnicos pertinentes ao objeto do certame e em especial, com relação aos critérios de qualidade da amostra apresentada, referentes à:

#### a) **Análise Técnica**

1) Itens da Ficha Técnica que deverão corresponder à proposta da empresa e à amostra apresentada, inclusive no que diz respeito à embalagem.

#### b) **Análise Laboratorial**

1) A critério da Seção de Suprimentos e Merenda Escolar poderão ser efetuadas análises laboratoriais, ficando a cargo da empresa licitante o eventual custo das mesmas.

2) Caso fique comprovado, através de alguma das análises, que o produto não corresponde às especificações do Edital, as demais análises não serão realizadas.

3) Na Avaliação Técnica efetuada pela Seção de Suprimentos e Merenda Escolar, serão consideradas tanto as informações contidas na Ficha Técnica do produto, como as condições rotineiras de armazenamento, distribuição e preparo do alimento nas unidades atendidas.

### METODOLOGIA PARA AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS

De acordo com o § 6º do Art.25, item VII - do Controle de Qualidade, da Resolução/FNDE/CD/Nº 38 de 16 de julho de 2009 “A metodologia do teste de aceitabilidade será definida pela Entidade Executora, observando – se parâmetros técnicos, científicos e sensoriais reconhecidos, podendo, contudo, o índice não ser inferior a 85% (oitenta e cinco por cento)”.

O processo de avaliação das amostras respeitará o procedimento abaixo:

01. As **amostras** juntamente com as **fichas técnicas** serão entregues na Seção de Suprimentos e Merenda Escolar acompanhados de **relação de amostras em duas vias**.

02. Após a finalização do período estipulado para entrega de amostras, a responsável técnica da Seção, verificará se as especificações de rótulo, embalagem e fichas técnicas das amostras atendem ao que foi solicitado em Edital. **As amostras poderão ser desclassificadas nesta etapa, caso sejam verificados erros, omissões ou contradições entre os dados informados no rótulo da embalagem e na documentação apresentada.**

03. Após a análise das fichas técnicas, o processo passará para a fase seguinte, onde as amostras serão degustadas. Este parecer também será considerado no julgamento quanto à aprovação das mesmas e terá como pré-requisito amostras e concorrentes habilitados.

### **Procedimento**

O preparo se dará de acordo com orientações do fabricante, e na ausência destas, em conformidade com os procedimentos observados nas preparações da merenda escolar.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO

Av. Engº Antonio de Castro Figueirôa nº 100 – Vila Santa Luzia  
Alumínio – São Paulo – CEP 18125-000 - Fone/Fax (0XX11)4715-5500  
C.N.P.J 58.987.629/0001-57 - E-mail: licitacao@aluminio.sp.gov.br

## **Degustação:**

Nesta etapa as preparações serão apresentadas ao grupo de avaliadores que deverá considerar o aspecto, cor, aroma, sabor e consistência, aprovando ou reprovando os produtos de acordo com a análise sensorial.

O grupo de avaliadores será composto por membros do CAE, representantes do Departamento de Educação, pais de alunos, merendeiras ou alunos e nutricionista, num total de oito pessoas.

O teste de aceitabilidade poderá ser acompanhado por pessoa indicada pelo concorrente na qualidade de observador, não podendo interferir no processo. As marcas já consumidas por esta prefeitura nos últimos três anos que não apresentaram problemas quanto á aceitação por parte dos alunos não necessitarão passar pela prova de aceitabilidade.

Estarão aprovadas as amostras classificadas quanto às suas especificações e em relação à sua aceitabilidade.

## **EM OCASIÃO DAS ENTREGAS**

### **AVALIAÇÃO DE QUALIDADE**

A avaliação da qualidade dos produtos, com relação à: descrição, características, embalagem, peso líquido e rotulagem, especificadas no Edital, serão efetuadas, por ocasião de todas as entregas e sempre que a nutricionista da Seção de Suprimentos e Merenda Escolar julgar necessário, será coletada amostra para análise laboratorial.

**1)** A Seção de Suprimentos e Merenda Escolar procederá a avaliação sensorial do produto a cada entrega e os resultados serão informados à Comissão de Licitações e Compras através de documento específico, quando houver quaisquer divergências.

**2)** Caso a qualidade do produto não corresponda às exigências da presente concorrência, a remessa será devolvida, a qualquer tempo, e deverá ser substituída pelo fornecedor, no prazo máximo de 48 horas (quarenta e oito), sendo aceita pela Seção de Suprimentos e Merenda Escolar uma única substituição, sem qualquer ônus para a Prefeitura, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis.

**3)** Em caso de troca do produto, todos os custos de armazenagem que incluem carga, descarga e movimentação de estoques relativos ao período, deverão ser pagos pelo fornecedor.

**4)** Com relação aos procedimentos para a avaliação da qualidade do produto, serão observados pela nutricionista :

**4.1)** Colheita de amostras conforme normas técnicas e encaminhamento das mesmas, de acordo com o tipo de avaliação da qualidade a ser efetuada, para:

a) **ANÁLISE LABORATORIAL:** laboratório oficial, sendo que no caso de análise fiscal, o fornecedor será notificado da colheita de amostras anteriormente à realização da mesma, ficando o eventual custo das análises a cargo da empresa.

Deverão ser efetuadas determinações de outros microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados adicionais sobre o estado higiênico-sanitário dos alimentos, ou quando ocorrerem toxinfecções alimentares, ficando o eventual custo das análises a cargo da empresa.

c) **AVALIAÇÃO TÉCNICA E SENSORIAL:** nutricionista, sendo que o fornecedor será comunicado em tempo, sobre os procedimentos pertinentes.

**4.2)** Caso o fornecedor ou seu representante legalmente constituído não compareça à colheita de amostras, esta será efetuada na presença de 2 (duas) testemunhas, que assinarão um termo específico de participação.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO

Av. Engº Antonio de Castro Figueirôa nº 100 – Vila Santa Luzia

Alumínio – São Paulo – CEP 18125-000 - Fone/Fax (0XX11)4715-5500

C.N.P.J 58.987.629/0001-57 - E-mail: licitacao@aluminio.sp.gov.br

O não comparecimento do fornecedor ou seu representante legal no ato da colheita de amostras, implicará na aceitação dos procedimentos adotados pela Seção de Suprimentos e Merenda Escolar.

**4.3)** A avaliação da qualidade do produto efetuada pela Seção de Suprimentos e Merenda Escolar, não exclui a responsabilidade da empresa fornecedora e/ou fabricante, pela qualidade do produto entregue, dentro dos limites estabelecidos pela lei e contrato.

## **TRANSPORTE E ENTREGADOR:**

Deverão obedecer aos parâmetros indicados pela Portaria nº 06/CVS-SP de 10 de março de 1999.

A empresa fornecedora deverá entregar o produto parceladamente de acordo com quantidade solicitada. Local de entrega: Rua dos Pinheiros, 201, Jardim Olidel – Alumínio/SP. A entrega do produto deverá acontecer entre 8:00 e 11:00 horas e 13:00 e 15:00 horas do dia especificado em programação. As entregas não deverão ultrapassar o dia e horário informados.

## **PRAZO DE ENTREGA:**

O prazo para entrega do produto é de no máximo 05 (cinco) dias úteis, contados a partir do recebimento da solicitação de entrega emitido pela Seção de Suprimentos e Merenda Escolar, não devendo ultrapassar este período. Tal prazo é estabelecido pela da Seção de Suprimentos e Merenda Escolar e o não cumprimento dos mesmos sujeitarão a empresa fornecedora às penalidades cabíveis.

A critério da Seção de Suprimentos e Merenda Escolar poderá ser aceitos produtos com data de fabricação com período diverso do estabelecido. A nutricionista avaliará a solicitação, levando-se em consideração o período previsto para utilização do produto, desde que não cause transtornos ao bom andamento dos serviços.

NOTA: Fica reservada a Seção de Suprimentos e Merenda Escolar, o direito de alterar a programação até 24 (vinte quatro) horas antes do prazo de entrega dos alimentos, nas datas estipuladas na programação. Na falta do produto estabelecido na programação, cabe ao fornecedor comunicar ao Setor de Alimentação Escolar por escrito, a falta e o motivo, até as 8:00 horas do dia anterior ao da entrega do alimento.

## **1 – CARNE BOVINA MOÍDA IN NATURA CONGELADA IQF**

### **DESCRIÇÃO DO OBJETO: GERAIS**

Carne bovina de 1ª – Patinho moído, sem adição de água, sal, amidos, aditivos, e/ou coadjuvantes.

Os recortes de carne deverão ser moídos e congelados em túnel de congelamento e embalados em sacos de polietileno contendo 02 Kg cada (mantendo uma característica “soltinha”). O congelamento deverá ser IQF para congelamento individual e transportada numa condição que preserve todas as características do alimento. O produto deverá estar de acordo com **Resolução RDC nº 175 08/07/2003 (ANVISA/MS)**, **Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001(ANVISA/MS)**, **Portaria nº 1002/1004 de 11/12/1998 SVS/MS**, **Portaria nº 06 – CVS/99**, **Portaria nº 368 de 04/09/1997 do MAA**, **Portaria nº 05 de 08/11/88** e a legislação em vigor quanto às normas de higiene e rotulagem dos alimentos.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO

Av. Engº Antonio de Castro Figueirôa nº 100 – Vila Santa Luzia  
Alumínio – São Paulo – CEP 18125-000 - Fone/Fax (0XX11)4715-5500  
C.N.P.J 58.987.629/0001-57 - E-mail: licitacao@aluminio.sp.gov.br

## **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO**

A carne deverá ser proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas adequadas. Deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou se agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.

**ORGANOLÉPTICAS:** Aspecto, odor e sabor característicos de carne bovina, cor própria da espécie, sem manchas azuladas, pardacentas ou esverdeadas.

**MICROBIOLÓGICAS:** Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, Anvisa / MS, Anexo I , Grupo 5, Item f, publicada no D.O.U, Seção I , em 10/01/10.

### **MICROSCÓPICAS**

\* Matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica – **ausência**.

\* Sujidades, parasitos e larvas – **ausência**.

**OUTRAS:** Poderão ser efetuadas determinações de contaminação por microorganismos e/ou substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico – sanitário do produto, ou quando ocorrerem toxinfecções alimentares.

**PRAZO DE VALIDADE:** 12 meses à contar da data de fabricação.

Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 90 (noventa) dias.

### **EMBALAGEM :**

\* Embalagem primária: Sacos de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, aprovada para contato direto com alimentos (saco plástico IQF), com capacidade 02 Kg. Devem estar íntegras (lacradas, termossoldadas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos.

\* Embalagem secundária: Caixa de papelão, resistente ao impacto e às condições de transporte e estocagem congelada. As embalagens devem estar íntegras, lacradas, sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Capacidade de 12 Kg.

### **ROTULAGEM**

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente em rótulo litografado.

Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca)
- 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira")
- 3.data de fabricação e prazo ou data de validade **ou** data de vencimento e número do lote
- 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados
- 5.conteúdo líquido
- 6.condições de armazenamento , instruções de conservação e consumo
- 7.empilhamento máximo (na embalagem secundária)
- 8.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF.
- 9.numero de registro do produto em órgão competente

### **TRANSPORTE:**

O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente observando-se que o produto deverá ser transportado em carros refrigerados (a temperatura do produto no ato do recebimento deverá ser de aproximadamente -12º C), em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características físico- químicas, microbiológicas e microscópicas já especificadas. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO

Av. Engº Antonio de Castro Figueirôa nº 100 – Vila Santa Luzia  
Alumínio – São Paulo – CEP 18125-000 - Fone/Fax (0XX11)4715-5500  
C.N.P.J 58.987.629/0001-57 - E-mail: licitacao@aluminio.sp.gov.br

## 2 – CARNE BOVINA DE 1ª- PATINHO EM BIFES CONGELADO IQF

### DESCRIÇÃO DO OBJETO:

Carne de 1ª categoria patinho. Proveniente de gado bovino, macho, sadio, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias e apresentada no corte: patinho. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Bife de aproximadamente 60 g congelado em sistema de congelamento individual (IQF) e transportada numa condição que preserve todas as características do alimento. A carne bovina em bifes congelada, no corte deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A carne bovina em bifes deverá conter no máximo 3% de gordura ou aponevroses (extra limpa), ser isenta de cartilagens e de ossos. O produto deve estar de acordo com a norma técnica específica e resoluções vigentes.

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DO PRODUTO:

aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa.

cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas.

odor: próprio

tipo de corte: característico da peça

### MICROBIOLÓGICAS:

Serão observados os critérios e padrões estabelecidos na legislação vigente.

Poderão ser efetuadas outras determinações (físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas), sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.

PRAZO DE VALIDADE: Mínima de 12 meses.

Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 90 (noventa) dias.

### EMBALAGEM :

\* Embalagem primária: Sacos de polietileno a vácuo (saco plástico IQF), com capacidade entre 02 Kg. Devem estar íntegras (lacradas e termossoldadas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos.

\* Embalagem secundária: Caixa de papelão, resistente ao impacto e às condições de transporte e estocagem congelada. As embalagens devem estar íntegras lacradas, sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos.

ROTULAGEM: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente em rótulo litografado.

Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca)
- 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira")
- 3.data de fabricação e prazo ou data de validade **ou** data de vencimento e número do lote
- 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados
- 5.conteúdo líquido
- 6.condições de armazenamento , instruções de conservação e consumo
- 7.empilhamento máximo (na embalagem secundária)
- 8.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF.
- 9.numero de registro do produto em órgão competente

TRANSPORTE: O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente observando-se que o produto deverá ser transportado em carros refrigerados (a temperatura do produto no ato do recebimento devera ser de aproximadamente -12º C), em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às





# PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO

Av. Engº Antonio de Castro Figueirôa nº 100 – Vila Santa Luzia  
Alumínio – São Paulo – CEP 18125-000 - Fone/Fax (0XX11)4715-5500  
C.N.P.J 58.987.629/0001-57 - E-mail: licitacao@aluminio.sp.gov.br

características físico- químicas, microbiológicas e microscópicas já especificadas. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados.

## **3 – PEITO DE FRANGO SEM OSSO, SEM PELE E SEM TEMPERO**

### **DESCRIÇÃO DO OBJETO**

Manipulada com condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser **congelada** e transportada a temperatura de – 18º C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias.

### **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO GERAIS:**

O peito de frango deve ser limpo, apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deverá apresentar-se totalmente isento de ossos ou pele.

### **ORGANOLÉPTICAS:**

aspecto: próprio

cor: própria

odor: próprio

sabor: próprio

### **MICROBIOLÓGICAS:**

Serão observados os critérios e padrões estabelecidos na legislação vigente.

Poderão ser efetuadas outras determinações (físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas), sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.

**PRAZO DE VALIDADE: Sob congelamento:** Prazo de validade mínimo de 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias.

### **EMBALAGEM**

O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente, resistente ao transporte e armazenamento, termossoldado com peso de 1,5(um e meio) a 2(dois) Kg.

A embalagem secundária deverá ser:

Fundo de papelão, envolto em polietileno, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a inviolabilidade da mesma, com capacidade para 15 (quinze) quilos aproximadamente.

Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento.

### **ROTULAGEM**

Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1-identificação do produto, incluindo corte e marca.

2-nome e endereço do abatedouro

3-data da embalagem do produto e prazo ou data de validade **ou** data de vencimento e número do lote

4-peso líquido

5-condições de armazenamento e transporte

6-carimbo do Serviço de Inspeção Federal.

7- número do Registro do Produto no órgão competente (na embalagem primária)

### **TRANSPORTE:**

O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente observando-se que o produto deverá ser transportado em carros refrigerados (O produto devera apresentar temperatura em torno de 12º C no ato do recebimento), em condições que preservem as



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO

Av. Engº Antonio de Castro Figueirôa nº 100 – Vila Santa Luzia

Alumínio – São Paulo – CEP 18125-000 - Fone/Fax (0XX11)4715-5500

C.N.P.J 58.987.629/0001-57 - E-mail: licitacao@aluminio.sp.gov.br

características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas já especificadas. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados.

## **4 – COXA/SOBRECOXA DE FRANGO SEM ADIÇÃO DE SAL E DE TEMPEROS**

### **DESCRIÇÃO DO OBJETO**

Provenientes de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária, manipuladas sob forma higiênica, devendo ser congelada e transportada à temperatura de – 18º C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Prazo de validade mínimo de 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias.

### **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO GERAIS:**

A coxa/sobrecoxa de frango deve ser limpa, apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Totalmente isentas de penas.

### **ORGANOLÉPTICAS:**

aspecto: próprio

cor: própria

odor: próprio

sabor: próprio

### **MICROBIOLÓGICAS:**

Serão observados os critérios e padrões estabelecidos na legislação vigente.

Poderão ser efetuadas outras determinações (físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas), sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.

**PRAZO DE VALIDADE:** Sob congelamento: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias.

**EMBALAGEM** O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente, resistente ao transporte e armazenamento, termossoldado com peso de 1,5(um e meio) a 2(dois) Kg.

A embalagem secundária deverá ser:

Fundo de papelão, envolto em polietileno, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a inviolabilidade da mesma, com capacidade para 15 (quinze) quilos aproximadamente.

Para o peso líquido do produto serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nº 74, de 25/05/95.

Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa, manchada ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento.

### **ROTULAGEM**

Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil).

Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1-identificação do produto, incluindo corte e marca

2-nome e endereço do abatedouro

3-data da embalagem do produto e prazo ou data de validade **ou** data de vencimento e número do lote

4-peso líquido

5-condições de armazenamento e transporte

6-carimbo do Serviço de Inspeção Federal .

7- número do Registro do Produto no órgão competente (na embalagem primária)



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO

Av. Engº Antonio de Castro Figueirôa nº 100 – Vila Santa Luzia  
Alumínio – São Paulo – CEP 18125-000 - Fone/Fax (0XX11)4715-5500  
C.N.P.J 58.987.629/0001-57 - E-mail: licitacao@aluminio.sp.gov.br

## **TRANSPORTE:**

O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente observando-se que o produto deverá ser transportado em carros refrigerados ( O produto devera apresentar temperatura em torno de 12º C no ato do recebimento ), em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características físico- químicas microbiológicas e microscópicas já especificadas. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados.

## **5 – SALSICHA DE FRANGO CONGELADA**

### **DESCRIÇÃO DO OBJETO**

Salsicha de frango, com peso por unidade de aproximadamente 50g, embalada a vácuo. A salsicha deverá ser armazenada à temperatura de – 18ºC (dezoito graus centígrados negativo) ou inferior. O transporte deverá ser em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial a **Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC 12/01 da ANVISA/MS, Portaria 1002 SVS/MS, Portaria nº6/88, Portaria 540/97 da SVS/MS e Decreto 12.486/78 da Secretaria da Saúde do Estado de São Paulo, CVS-6/99, Instrução Normativa nº4/00 M.A.A.**

### **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO GERAIS:**

A salsicha deverá ser preparada com carne de frango mecanicamente separada, isenta de ossos, peles, penas, aponevroses e cartilagens. O produto não deverá 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 gramas. O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

### **ORGANOLÉPTICAS ANTES E APÓS A COCCÃO:**

- aspecto: característico
- cor: característica, sem manchas pardacentas ou esverdeadas.
- odor: característico
- textura: característica

### **EMBALAGEM**

A embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, termoformada de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente e lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido entre de 2 (dois) quilos a 3 (três) quilos do produto 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 constituída por tampa e fundo envoltos em filme de PVC termoencolhível, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo no máximo 6 (seis) pacotes e peso líquido total de 12 Kg (doze) quilos a 18 (dezoito) quilos do produto em peso líquido.

Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

### **ROTULAGEM**



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO

Av. Engº Antonio de Castro Figueirôa nº 100 – Vila Santa Luzia

Alumínio – São Paulo – CEP 18125-000 - Fone/Fax (0XX11)4715-5500

C.N.P.J 58.987.629/0001-57 - E-mail: licitacao@aluminio.sp.gov.br

Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil).

Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca)
- 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira")
- 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote
- 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados
- 5.conteúdo líquido
- 6.condições de armazenamento
- 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária
- 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária)
- 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal .
- 10.número de registro do produto no órgão competente

## **TRANSPORTE:**

O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente observando-se que o produto deverá ser transportado em carros refrigerados (temperatura entre -12 °C e – 18°C), em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características físico- químicas , microbiológicas e microscópicas já especificadas. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados.

## **6 – PEDAÇOS EMPANADOS E CONGELADOS DE CARNE DE AVES**

### **DESCRIÇÃO DO OBJETO**

Produto obtido a partir da mistura de carne de ave (frango e/ou peru), farinha, gordura vegetal, fécula ou amido, proteína vegetal, condimentos (exceto pimenta e pele de frango) e outras substâncias permitidas pela legislação vigente, desde que declaradas. Em pedaços, empanados, congelados, cozidos ou assados, manipulados em condições higiênicas adequadas, provenientes de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária. Deverá ser congelado à temperatura de -18º C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas especificadas no item 2 a seguir. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente em especial a **Resolução RDC 175/ 2003 da ANVISA/ MS, Resolução RDC 12/01 da ANVISA/MS, Portaria 1002 CVS/ MS, Portaria nº 6/ 88, Portaria 540/97 da CVS/MS e Decreto 12.486/ 78 da Secretaria da Saúde do Estado de São Paulo, CVS-6 /99, Instrução Normativa 06/ 01 do M.A.**

### **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:GERAIS**

O Produto deverá ser obtido a partir de aves saudáveis, abatidas sob prévia inspeção sanitária. A mistura cárnea de galináceos em pedaços empanados e congelados deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Os pedaços de carne de aves empanados deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livre de penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados, queimaduras por congelamento, bolores e limo na superfície, com coloração normal e uniforme. Cada unidade deverá pesar aproximadamente 17 (dezessete) gramas. O Produto deverá ser armazenado em temperaturas inferiores a -15º C (quinze graus Celsius negativos) e transportado em temperaturas inferiores a - 8º C (oito graus Celsius negativos) Prazo de validade mínimo de 120 (cento e vinte) dias.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO

Av. Engº Antonio de Castro Figueirôa nº 100 – Vila Santa Luzia

Alumínio – São Paulo – CEP 18125-000 - Fone/Fax (0XX11)4715-5500

C.N.P.J 58.987.629/0001-57 - E-mail: licitacao@aluminio.sp.gov.br

**ORGANOLÉPTICAS:** Aspecto próprio não amolecido nem pegajoso, odor e sabor característicos, cor própria e uniforme, sem manchas esverdeadas.

**MICROBIOLÓGICOS:** Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos pela legislação vigente.

## **MICROSCÓPICAS**

\* Matéria prejudicial a saúde humana, macroscópica e microscópica – **ausência**

\* Sujidades, parasitos e larvas – **ausência**

## **TOXICOLÓGICAS**

De acordo com a legislação vigente.

**OUTRAS** : Poderão ser efetuadas determinações de contaminação por microorganismos e/ou substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário do produto, ou quando ocorrerem toxinfecções alimentares.

**PRAZO DE VALIDADE:** Mínima de 120 ( cento e vinte ) dias.

Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 ( trinta ) dias.

**EMBALAGEM:** A Embalagem primária do produto deverá ser sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido máximo de 3,0 Kg ( três quilogramas) por embalagem.

A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada constituída por tampa e fundo envoltos em filme de PVC termoencolhível, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo, 12 Kg (doze quilogramas de peso líquido).

Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento.

## **ROTULAGEM**

O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente.

Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca)
- 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira")
- 3.data de fabricação e prazo ou data de validade **ou** data de vencimento e número do lote
- 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados
- 5.conteúdo líquido
- 6.condições de armazenamento , instruções de conservação e consumo
- 7.empilhamento máximo (na embalagem secundária)
- 8.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF.
- 9.numero de registro do produto em órgão competente

## **TRANSPORTE:**

O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente observando-se que o produto deverá ser transportado em carros refrigerados , em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características físico- químicas , microbiológicas e microscópicas já especificadas. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados.

**7 – FRANGO COZIDO, DESFIADO, TEMPERADO E CONGELADO:** Produto elaborado de cortes de frango ( coxa/sobre-coxa ), desfiado, temperado e cozido . Proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas adequadas.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO

Av. Engº Antonio de Castro Figueirôa nº 100 – Vila Santa Luzia

Alumínio – São Paulo – CEP 18125-000 - Fone/Fax (0XX11)4715-5500

C.N.P.J 58.987.629/0001-57 - E-mail: licitacao@aluminio.sp.gov.br

Ingredientes : Coxa / Sobre-coxa sem osso , sem pele, água, sal , condimentos e aditivos alimentares permitidos pela legislação , desde que declarados.

## **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO GERAIS:**

Os cortes devem ser limpos, apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deverá apresentar-se totalmente livre de ossos , pele ou penas.

## **ORGANOLÉPTICAS:**

aspecto: próprio

cor: própria

odor: próprio

sabor: próprio

## **MICROBIOLÓGICAS:**

Serão observados os critérios e padrões estabelecidos na legislação vigente.

Poderão ser efetuadas outras determinações (físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas), sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.

**PRAZO DE VALIDADE: Sob congelamento:** Prazo de validade mínimo de 6 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias.

## **EMBALAGEM**

O produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente, resistente ao transporte e armazenamento, termossoldado com peso de 2(dois) Kg.

A embalagem secundária deverá ser:

Fundo de papelão, envolto em polietileno, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a inviolabilidade da mesma, com capacidade entre 12 (doze) e 16 (dezesesseis) quilos.

Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento.

## **ROTULAGEM**

Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1-identificação do produto, incluindo corte e marca

2-nome e endereço do abatedouro

3-data da embalagem do produto e prazo ou data de validade **ou** data de vencimento e número do lote

4-peso líquido

5-condições de armazenamento e transporte

6-carimbo do Serviço de Inspeção Federal.

7-número do Registro do Produto no órgão competente (na embalagem primária)

## **TRANSPORTE:**

O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente observando-se que o produto deverá ser transportado em carros refrigerados (o produto deverá apresentar temperatura em torno de -12º C no ato do recebimento), em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características físico- químicas, microbiológicas e microscópicas já especificadas. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados

## **8 – CARNE BOVINA DE 1ª- PATINHO EM CUBOS GONGELADO**

### **DESCRIÇÃO DO OBJETO:**



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO

Av. Engº Antonio de Castro Figueirôa nº 100 – Vila Santa Luzia  
Alumínio – São Paulo – CEP 18125-000 - Fone/Fax (0XX11)4715-5500  
C.N.P.J 58.987.629/0001-57 - E-mail: licitacao@aluminio.sp.gov.br

Carne de 1ª categoria patinho. Proveniente de gado bovino, macho, sadio, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias e apresentada no corte: patinho. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses) Cubos de 3 X 3 cm. A carne bovina em cubos congelada, no corte deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A carne bovina em cubos deverá conter no máximo 3% de gordura ou aponevroses, ser isenta de cartilagens ou ossos. O produto deve estar de acordo com a norma técnica específica e resoluções vigentes .

## **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DO PRODUTO:**

aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa

cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas.

odor: próprio

tipo de corte: característico da peça .

## **MICROBIOLÓGICAS:**

Serão observados os critérios e padrões estabelecidos na legislação vigente.

Poderão ser efetuadas outras determinações (físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas), sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.

**PRAZO DE VALIDADE:** mínimo de 180(cento e oitenta) dias na temperatura – 18º C

## **EMBALAGENS**

A embalagem primária deverá ser:

À vácuo, termo-encolhível, atóxica, transparente resistente ao impacto e às condições de estocagem, termossoldada, garantindo a inviolabilidade da mesma, identificada com o nome da empresa, contendo: 1 kg (um quilo) cada um.

Secundária - caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem, lacrada com fita adesiva, garantindo a inviolabilidade da mesma, contendo de 12 a 20(vinte) pacotes com peso líquido unitário de: 1 kg (um quilo) cada um.

Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.

## **ROTULAGEM**

Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil).

Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1-denominação da venda do produto (nome do produto e marca) e os dizeres.

2-tipo de corte

3-identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão “indústria brasileira”).

4-data da embalagem do produto e prazo de validade **ou** data de vencimento e número do lote

5-conteúdo líquido (na embalagem secundária)

6-condições de armazenamento (na embalagem secundária)

7-empilhamento máximo para armazenamento (na embalagem secundária)

8-carimbo do Serviço de Inspeção Federal.

9-número de registro do produto no órgão competente (na embalagem primária)

## **TRANSPORTE:**

O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente observando-se que o produto deverá ser transportado em carros refrigerados (o produto deverá apresentar temperatura em torno de 12º C no ato do recebimento), em condições que preservem as



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO

Av. Engº Antonio de Castro Figueirôa nº 100 – Vila Santa Luzia  
Alumínio – São Paulo – CEP 18125-000 - Fone/Fax (0XX11)4715-5500  
C.N.P.J 58.987.629/0001-57 - E-mail: licitacao@aluminio.sp.gov.br

características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características físico- químicas, microbiológicas e microscópicas já especificadas. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados

## **9 – ALMÔNDEGAS DE CARNE BOVINA** – 15 g / unidade

### **DESCRIÇÃO DO OBJETO- GERAIS**

Carne bovina, água, gordura bovina, cebola, aroma natural, proteína de soja, farinha de rosca, sal, proteína de colágeno, alho, salsa, aditivos desde que declarados e de acordo com legislação. Massa homogênea, sem aparência fibrosa e sem aderência entre as unidades. Processo totalmente dentro dos padrões tecnológicos, sem contato manual. O produto deverá estar de acordo com legislação vigente em especial a **Instrução Normativa 20/2000 MAPA, Resolução RDC 175/2003 da Anvisa / MS, Resolução RDC 12/2001 da Anvisa / MS e Portaria 1002 SVS/MS.**

### **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO**

O produto deverá ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob inspeção sanitária. A mistura cárnea bovina modelada e congelada deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substâncias contaminante que possa alterar ou encobrir alguma alteração. As almôndegas deverão apresentar tamanhos uniformes e coloração normal, serem livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores e limo na superfície. Cada unidade deverá pesar aproximadamente 15 (quinze) gramas.

**ORGANOLEPTICAS:** Cor, sabor, odor e textura característicos.

**FÍSICO-QUÍMICOS** : Gorduras totais : de 13 a 14 gramas/100 gramas

Proteínas : de 13 a 14 gramas / 100 gramas

Carboidratos : menor que 03 gramas/100 gramas

**Sódio: 264 mg em 100g (Low Sodium)**

**MICROBIOLÓGICOS:** Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, Anvisa / MS, Anexo I , Grupo 5, Item f, publicada no D.O.U, Seção I , em 10/01/10.

**MICROSCÓPICAS** :

\* Matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica – **ausência.**

\* Sujidades, parasitos e larvas – **ausência.**

**OUTRAS:** Poderão ser efetuadas determinações de contaminação por microorganismos e/ou substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico – sanitário do produto, ou quando ocorrerem toxinfecções alimentares.

**PRAZO DE VALIDADE:** Mínima de 04 meses, sob congelamento.

Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 20 (vinte) dias.

### **EMBALAGEM:**

\* Embalagem primária: Sacos de polietileno à vácuo (saco plástico IQF), com capacidade 02 Kg. Devem estar íntegras (lacradas, termossoldadas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos.

\* Embalagem secundária: Caixa de papelão, resistente ao impacto e às condições de transporte e estocagem congelada. As embalagens devem estar íntegras, lacradas, sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos. Capacidade de até 04 Kg.

### **ROTULAGEM**

Produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:





# PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO

Av. Engº Antonio de Castro Figueirôa nº 100 – Vila Santa Luzia  
Alumínio – São Paulo – CEP 18125-000 - Fone/Fax (0XX11)4715-5500  
C.N.P.J 58.987.629/0001-57 - E-mail: licitacao@aluminio.sp.gov.br

- 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca)
- 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira")
- 3.data de fabricação e prazo ou data de validade **ou** data de vencimento e número do lote
- 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados
- 5.conteúdo líquido
- 6.condições de armazenamento , instruções de conservação e consumo
- 7.empilhamento máximo (na embalagem secundária)
- 8.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF.
- 9.numero de registro do produto em órgão competente

## **TRANSPORTE:**

O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente observando-se que o produto deverá ser transportado em carros refrigerados (O produto no ato do recebimento deverá estar com temperatura em torno de – 12º C), em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características físico- químicas, microbiológicas e microscópicas já especificadas. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados.

## **10 – CARNE MOÍDA COZIDA E CONGELADA IQF**

**DESCRIÇÃO DO OBJETO:** Carne bovina, sem adição de água, amidos, aditivos, e/ou coadjuvantes. Os cortes deverão ser moídos em disco de 6 mm e entubados em tubos de polietileno e processados termicamente. Após o cozimento os grânulos são congelados em túnel de congelamento e embalados em sacos de polietileno contendo 02 kg cada. O congelamento deverá ser IQF para congelamento individual e transportada numa condição que preserve todas as características do alimento. O produto deverá estar de acordo com **Resolução RDC nº 175 08/07/2003 (ANVISA/MS), Resolução RDC nº 12 de 02/01/2001(ANVISA/MS), Portaria nº 1002/1004 de 11/12/1998 SVS/MS, Portaria nº 06 – CVS/99, Portaria nº 368 de 04/09/1997 do MAA, Portaria nº\_05 de 08/11/88** e a legislação em vigor quanto às normas de higiene e rotulagem dos alimentos.

**CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:** A carne deverá ser proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob inspeção veterinária e manipulados em condições higiênicas adequadas. Deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou se agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.

**ORGANOLÉPTICAS:** Aspecto, odor e sabor característicos, cor própria da espécie, sem manchas azuladas, pardacentas ou esverdeadas.

**MICROBIOLÓGICOS:** Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, Anvisa / MS, Anexo I , Grupo 5, Item f, publicada no D.O.U, Seção I , em 10/01/10.

## **MICROSCÓPICAS**

\* Matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica – **ausência**

\* Sujidades, parasitos e larvas – **ausência**

**OUTRAS:** Poderão ser efetuadas determinações de contaminação por microrganismos e/ou substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico – sanitário do produto, ou quando ocorrerem toxinfecções alimentares.

**PRAZO DE VALIDADE:** Mínima de 12 meses.

Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 90 (noventa) dias.

## **EMBALAGEM:**



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO

Av. Engº Antonio de Castro Figueirôa nº 100 – Vila Santa Luzia

Alumínio – São Paulo – CEP 18125-000 - Fone/Fax (0XX11)4715-5500

C.N.P.J 58.987.629/0001-57 - E-mail: licitacao@aluminio.sp.gov.br

\* Embalagem primária: Sacos de polietileno a vácuo (saco plástico IQF), com capacidade entre 02 Kg. Devem estar íntegras (lacradas e termossoldadas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos.

\* Embalagem secundária: Caixa de papelão, resistente ao impacto e às condições de transporte e estocagem congelada. As embalagens devem estar íntegras lacradas, sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos.

**ROTULAGEM:** O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente em rótulo litografado.

Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca)
- 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira")
- 3.data de fabricação e prazo ou data de validade **ou** data de vencimento e número do lote
- 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados
- 5.conteúdo líquido
- 6.condições de armazenamento , instruções de conservação e consumo
- 7.empilhamento máximo (na embalagem secundária)
- 8.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF.
- 9.numero de registro do produto em órgão competente

**TRANSPORTE:** O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente observando-se que o produto deverá ser transportado em carros refrigerados (a temperatura do produto no ato do recebimento deveser de aproximadamente -12º C), em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características físico- químicas, microbiológicas e microscópicas já especificadas. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados.

## **11 – SALSICHA DE PERU CONGELADA**

### **DESCRIÇÃO DO OBJETO**

Carne de peru, carne mecanicamente separada de peru, água, proteína texturizada de soja, lactato de sódio (INS 325), maltodextrina, fécula de mandioca, sal, estabilizantes (desde que declarados), páprica doce em pó, cebola desidratada em pó, alho desidratado em pó, aroma natural de noz-moscada, coentro em pó e outros ingredientes desde que declarados e permitidos pela legislação vigente. Ausência de pimenta e corantes artificiais, apresentar até 2% de sódio e 2% amido. Poderão ser adicionados ao produto, desde que declarados, sais minerais que não compitam entre si em termo de biodisponibilidade. A salsicha deverá ser armazenada à temperatura de – 18ºC (dezoito graus centígrados negativo) ou inferior. O transporte deverá ser em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial a **Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC 12/01 da ANVISA/MS, Portaria 1002 SVS/MS, Portaria nº6/88, Portaria 540/97 da SVS/MS e Decreto 12.486/78 da Secretaria da Saúde do Estado de São Paulo, CVS-6/99, Instrução Normativa nº4/00 M.A.A.**

### **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO**

#### **GERAIS:**

A salsicha deverá ser preparada com carnes mecanicamente separada de peru, isenta de ossos, peles, penas, aponevroses e cartilagens, não sendo permitida a substituição por outros tipos cárneos e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de outras espécies de animais. O produto não deverá 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



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO

Av. Engº Antonio de Castro Figueirôa nº 100 – Vila Santa Luzia

Alumínio – São Paulo – CEP 18125-000 - Fone/Fax (0XX11)4715-5500

C.N.P.J 58.987.629/0001-57 - E-mail: licitacao@aluminio.sp.gov.br

pardacentas ou coloração sem uniformidade. O peso unitário de cada gomo deverá ser de 40 a 50 gramas. O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênic-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

## **ORGANOLÉPTICAS ANTES E APÓS A COCCÃO:**

- aspecto: característico
- cor: característica, sem manchas pardecetes ou esverdeadas.
- odor: característico
- textura: característica
- **PESQUISAS**
- Nitrito.....máximo de 0,015 g/l 00g - expresso em nitrito de sódio (crítico)
- Nitrato..... máximo de 0,030 g/l 00g - expresso em nitrito de sódio (crítico)
- Corantes artificiais.....ausência (crítico)

## **EMBALAGEM**

A embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, termoformada de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente e lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido entre de 2 (dois) quilos a 3 (três) quilos do produto 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 constituída por tampa e fundo envoltos em filme de PVC termoencolhível, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo no máximo 6 (seis) pacotes e peso líquido total de 12 Kg (doze) quilos a 18 (dezoito) quilos do produto em peso líquido.

Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

## **ROTULAGEM**

Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil).

Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca)
- 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira")
- 3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote
- 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados
- 5.conteúdo líquido
- 6.condições de armazenamento
- 7.condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária
- 8.empilhamento máximo (na embalagem secundária)
- 9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal .
- 10.número de registro do produto no órgão competente

## **TRANSPORTE:**



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO

Av. Engº Antonio de Castro Figueirôa nº 100 – Vila Santa Luzia  
Alumínio – São Paulo – CEP 18125-000 - Fone/Fax (0XX11)4715-5500  
C.N.P.J 58.987.629/0001-57 - E-mail: licitacao@aluminio.sp.gov.br

O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente observando-se que o produto deverá ser transportado em carros refrigerados (temperatura entre -12 °C e – 18°C), em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características físico- químicas , microbiológicas e microscópicas já especificadas. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados.

## 12 – KIBE BOVINO

Kibe bovino, congelado, com 50g a unidade.

**DESCRIÇÃO DO OBJETO:** Produto cárneo proveniente de carne moída bovina, de gado sadio, abatido sob inspeção veterinária, adicionado de trigo integral e acrescido de ingredientes **SEM PIMENTA**. Moldado em condições higiênicas satisfatórias. Durante o processamento da carne, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). O produto congelado deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração.

**CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:** Componentes: carne bovina moída, água, trigo integral, sal e hortelã. Aditivos desde que declarados e permitidos pela legislação vigente. O produto deverá apresentar-se totalmente livre de ossos ou excesso de gordura.

### **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DO PRODUTO:**

aspecto: próprio

cor: característica.

odor: próprio

moldado de forma característica

### **MICROBIOLÓGICAS:**

Toda a carne usada para elaboração de Quibes deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal".

Serão observados os critérios e padrões estabelecidos na legislação vigente.

Poderão ser efetuadas outras determinações (físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas), sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.

**PRAZO DE VALIDADE:** mínimo de 120(cento e vinte) dias na temperatura – 12º C ou mais frio

**EMBALAGEM:** A embalagem primária: Organizados em bandejas do tipo estampada de polietileno, atóxico, a qual deve acomodar individualmente cada unidade de 50g do produto. Secundária - caixa reforçada, lacrada e resistente ao impacto e às condições de estocagem. Capacidade de 02 a 03 Kg.

Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.

### **ROTULAGEM**

Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil).

Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1-denominação da venda do produto (nome do produto e marca) e os dizeres.

2-tipo de produto

3-identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão "indústria brasileira").

4-data da embalagem do produto e prazo de validade **ou** data de vencimento e número do lote



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO

Av. Engº Antonio de Castro Figueirôa nº 100 – Vila Santa Luzia

Alumínio – São Paulo – CEP 18125-000 - Fone/Fax (0XX11)4715-5500

C.N.P.J 58.987.629/0001-57 - E-mail: licitacao@aluminio.sp.gov.br

5-conteúdo líquido (na embalagem secundária)

6-condições de armazenamento (na embalagem secundária)

7-empilhamento máximo para armazenamento (na embalagem secundária)

8-carimbo do Serviço de Inspeção Federal.

9-número de registro do produto no órgão competente (na embalagem primária)

## **TRANSPORTE:**

O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente observando-se que o produto deverá ser transportado em carros refrigerados, em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas já especificadas. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados.

**13 – BIFE DE FILÉ MIGNON SUÍNO:** Bife de filé mignon suíno, congelado, sem tempero.

## **DESCRIÇÃO DO OBJETO:**

Carne de 1ª categoria. Proveniente de suíno, sadio, abatido sob inspeção veterinária, manipulado em condições higiênicas satisfatórias. A carne suína congelada, no corte deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Estar de acordo com legislação vigente.

## **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:**

Deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.

## **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DO PRODUTO:**

aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa

cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas.

odor: próprio

tipo de corte: característico da peça

## **MICROBIOLÓGICAS:**

Serão observados os critérios e padrões estabelecidos na legislação vigente.

Poderão ser efetuadas outras determinações (físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas), sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor..

**PRAZO DE VALIDADE:** mínimo de 180(cento e oitenta) dias na temperatura – 12º C ou mais frio

## **EMBALAGENS**

A embalagem deverá ser em caixa interfolhada, com capacidade para 2 a 3,5 Kg, com peso unitário variando entre 120 a 140 grs.

Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.

## **ROTULAGEM**

Aplica-se o regulamento vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/05 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Brasil).

Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1-denominação da venda do produto (nome do produto e marca) e os dizeres.

2-tipo de corte

3-identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão “indústria brasileira”)

4-data da embalagem do produto e prazo de validade ou data de vencimento e número do lote



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO**

Av. Engº Antonio de Castro Figueirôa nº 100 – Vila Santa Luzia  
Alumínio – São Paulo – CEP 18125-000 - Fone/Fax (0XX11)4715-5500  
C.N.P.J 58.987.629/0001-57 - E-mail: licitacao@aluminio.sp.gov.br

- 5-conteúdo líquido (na embalagem secundária)
- 6-condições de armazenamento (na embalagem secundária)
- 7-empilhamento máximo para armazenamento (na embalagem secundária)
- 8-carimbo do Serviço de Inspeção Federal.
- 9-número de registro do produto no órgão competente (na embalagem primária)

### **TRANSPORTE:**

O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente observando-se que o produto deverá ser transportado em carros refrigerados (temperatura entre – 12 °C e – 18°C), em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas já especificadas. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados.

## **14 – CARNE BOVINA IN NATURA – PATINHO EM CUBOS CONGELADOS INDIVIDUALMENTE - IQF**

### **DESCRIÇÃO DO OBJETO:**

Carne de 1ª categoria patinho. Proveniente de gado bovino, macho, sadio, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias e apresentada no corte: patinho. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Os cubos de carnes deverão apresentar-se em tamanhos uniformes (padronizados). A carne bovina deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A carne bovina patinho deverá conter no máximo 3% de gordura (extra limpa), ser isenta de cartilagens e de ossos. O produto deve estar de acordo com a norma técnica específica, resoluções vigentes e apresentar registro no Ministério da Agricultura.

Os cubos devem ser congeladas individualmente - INDIVIDUALLY QUICK FROZEN – (IQF) através do processo: Refile, equalização e congelamento da peça. Com a peça ainda congelada, corta-se em cubos/iscas com equipamento apropriado e são encaminhados para o túnel de congelamento com tecnologia IQF para congelamento individual.

### **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS :**

aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa

cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas.

odor: próprio

tipo de corte: iscas de patinho bovino congeladas individualmente.

### **MICROBIOLÓGICAS:**

Serão observados os critérios e padrões estabelecidos na legislação vigente. Poderão ser efetuadas outras determinações (físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.

**PRAZO DE VALIDADE:** 12 meses – Armazenar e conservar a temperatura de até –12°C ou mais fria.

### **EMBALAGENS**

**EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Embalagem em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos.

**EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

Caixas com até 12 kg.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO

Av. Engº Antonio de Castro Figueirôa nº 100 – Vila Santa Luzia  
Alumínio – São Paulo – CEP 18125-000 - Fone/Fax (0XX11)4715-5500  
C.N.P.J 58.987.629/0001-57 - E-mail: licitacao@aluminio.sp.gov.br

## **ROTULAGEM**

Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- 1-denominação da venda do produto (nome do produto e marca) e os dizeres.
- 2-tipo de corte
- 3-identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão “indústria brasileira”)
- 4-data da embalagem do produto e prazo de validade **ou** data de vencimento e número do lote
- 5-conteúdo líquido (na embalagem secundária)
- 6-condições de armazenamento (na embalagem secundária)
- 7-empilhamento máximo para armazenamento (na embalagem secundária)
- 8-carimbo do Serviço de Inspeção Federal.
- 9-número de registro do produto no órgão competente (na embalagem primária)

## **TRANSPORTE:**

O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente observando-se que o produto deverá ser transportado em carros refrigerados (o produto devera apresentar temperatura em torno de -12º no ato do recebimento), em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características físico- químicas, microbiológicas e microscópicas já especificadas. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados.

## **15 – CARNE BOVINA IN NATURA – PATINHO EM ISCAS CONGELADOS INDIVIDUALMENTE - IQF**

### **DESCRIÇÃO DO OBJETO:**

Carne de 1ª categoria patinho. Proveniente de gado bovino, macho, sadio, abatidos sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias e apresentada no corte: patinho. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). As tiras de carnes deverão apresentar-se em tamanhos uniformes (padronizados). A carne bovina deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A carne bovina patinho deverá conter no máximo 3% de gordura (extra limpa), ser isenta de cartilagens e de ossos. O produto deve estar de acordo com a norma técnica específica, resoluções vigentes e apresentar registro no Ministério da Agricultura.

As iscas devem ser congeladas individualmente - INDIVIDUALLY QUICK FROZEN – (IQF) através do processo: Refile, equalização e congelamento da peça. Com a peça ainda congelada, corta-se em cubos/iscas com equipamento apropriado e são encaminhados para o túnel de congelamento com tecnologia IQF para congelamento individual.

### **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS :**

aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa

cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas.

odor: próprio

tipo de corte: iscas de patinho bovino congeladas individualmente.

### **MICROBIOLÓGICAS:**

Serão observados os critérios e padrões estabelecidos na legislação vigente. Poderão ser efetuadas outras determinações (físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.

**PRAZO DE VALIDADE:** 12 meses – Armazenar e conservar a temperatura de até -12°C ou mais fria.

### **EMBALAGENS**



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO

Av. Engº Antonio de Castro Figueirôa nº 100 – Vila Santa Luzia

Alumínio – São Paulo – CEP 18125-000 - Fone/Fax (0XX11)4715-5500

C.N.P.J 58.987.629/0001-57 - E-mail: licitacao@aluminio.sp.gov.br

**EMBALAGEM PRIMÁRIA:** Embalagem em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade com pigmentação azul, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente (RDC 360), aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a resolução 105/99 da ANVISA, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos.

**EMBALAGEM SECUNDÁRIA:** Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

Caixas com até 12 kg.

## **ROTULAGEM**

Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1-denominação da venda do produto (nome do produto e marca) e os dizeres.

2-tipo de corte

3-identificação de origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou do entreposto de carnes e derivados e a expressão “indústria brasileira”)

4-data da embalagem do produto e prazo de validade **ou** data de vencimento e número do lote

5-conteúdo líquido (na embalagem secundária)

6-condições de armazenamento (na embalagem secundária)

7-empilhamento máximo para armazenamento (na embalagem secundária)

8-carimbo do Serviço de Inspeção Federal.

9-número de registro do produto no órgão competente (na embalagem primária)

## **TRANSPORTE:**

O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente observando-se que o produto deverá ser transportado em carros refrigerados (o produto devera apresentar temperatura em torno de -12º no ato do recebimento), em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características físico- químicas, microbiológicas e microscópicas já especificadas. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados.

## **16 – FILÉ DE FRANGO IN NATURA CONGELADO INDIVIDUALMENTE (IQF) - Sassami**

**DESCRIÇÃO DO OBJETO:** Peito de frango sem osso, sem pele, cortado em filezinhos de sassami.

Manipulada com condições higiênicas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. O congelamento deverá ser IQF para congelamento individual e transportado numa condição que preserve todas as características do alimento.

## **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO GERAIS:**

O peito de frango deve ser limpo, sem pele, sem ossos, sem cartilagens e sem temperos, apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.

## **ORGANOLÉPTICAS:**

aspecto: próprio

cor: própria

odor: próprio

sabor: próprio

## **MICROBIOLÓGICAS:**

Serão observados os critérios e padrões estabelecidos na legislação vigente. Poderão ser efetuadas outras determinações (físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas), sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado





# PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO

Av. Engº Antonio de Castro Figueirôa nº 100 – Vila Santa Luzia

Alumínio – São Paulo – CEP 18125-000 - Fone/Fax (0XX11)4715-5500

C.N.P.J 58.987.629/0001-57 - E-mail: licitacao@aluminio.sp.gov.br

higiênico-sanitário do produto ou quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.

**PRAZO DE VALIDADE:** Prazo de validade mínimo de 12 meses. Na entrega do produto, deverá ter data de fabricação mínima de 30 dias.

## **EMBALAGEM:**

\* Embalagem primária: Sacos de polietileno de baixa densidade, aprovada para contato direto com alimentos com capacidade de 01 a 02 Kg. Devem estar íntegras (lacradas, termossoldadas), sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos.

\* Embalagem secundária: Caixa de papelão, resistente ao impacto e às condições de transporte e estocagem congelada. As embalagens devem estar íntegras, lacradas, sem água ou gelo e sem rachaduras ou furos.

## **ROTULAGEM**

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

Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca)
- 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira")
- 3.data de fabricação e prazo ou data de validade **ou** data de vencimento e número do lote
- 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados
- 5.conteúdo líquido
- 6.condições de armazenamento , instruções de conservação e consumo
- 7.empilhamento máximo (na embalagem secundária)
- 8.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF.
- 9.numero de registro do produto em órgão competente

## **TRANSPORTE:**

O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente observando-se que o produto deverá ser transportado em carros refrigerados (a temperatura do produto no ato do recebimento deverá ser de aproximadamente -12º C), em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características físico- químicas, microbiológicas e microscópicas já especificadas. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados.

## **EMBALAGEM**

O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente, resistente ao transporte e armazenamento, termossoldado com peso de 1,5(um e meio) a 2(dois) Kg.

A embalagem secundária deverá ser:

Fundo de papelão, envolto em polietileno, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a inviolabilidade da mesma, com capacidade para 15 (quinze) quilos aproximadamente.

Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento.

## **ROTULAGEM**

Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- 1-identificação do produto, incluindo corte e marca.
- 2-nome e endereço do abatedouro
- 3-data da embalagem do produto e prazo ou data de validade **ou** data de vencimento e número do lote
- 4-peso líquido



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO

Av. Engº Antonio de Castro Figueirôa nº 100 – Vila Santa Luzia  
Alumínio – São Paulo – CEP 18125-000 - Fone/Fax (0XX11)4715-5500  
C.N.P.J 58.987.629/0001-57 - E-mail: licitacao@aluminio.sp.gov.br

5-condições de armazenamento e transporte

6-carimbo do Serviço de Inspeção Federal.

7- número do Registro do Produto no órgão competente (na embalagem primária)

## **TRANSPORTE:**

O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente observando-se que o produto deverá ser transportado em carros refrigerados (O produto devera apresentar temperatura em torno de 12º C no ato do recebimento), em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas já especificadas. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados.

## **17 – EMPANADO A BASE DE CARNE DE FRANGO COM CENOURA**

### **DESCRIÇÃO DO OBJETO**

Produto a base de carne de frango, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, cenoura, gordura vegetal, água, amido, amido, farinha de rosca, sal hipossódico, condimentos (exceto pimenta e pele de frango) e outras substâncias permitidas pela legislação vigente, desde que declaradas. Em pedaços, empanados, congelados, cozidos ou assados, manipulados em condições higiênicas adequadas, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. Deverá ser congelado à temperatura de -18º C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente em especial a **Resolução RDC 175/ 2003 da ANVISA/ MS, Resolução RDC 12/01 da ANVISA/MS, Portaria 1002 CVS/ MS, Portaria nº 6/ 88, Portaria 540/97 da CVS/MS e Decreto 12.486/ 78 da Secretaria da Saúde do Estado de São Paulo, CVS-6 /99, Instrução Normativa 06/ 01 do M.A.**

### **CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:**

O produto deverá ser obtido a partir de aves sadias, abatidas sob prévia inspeção sanitária, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Os empanados deverão apresentar tamanhos e coloração uniformes, ser livre de penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados, queimaduras por congelamento, bolores e limo na superfície. Cada unidade deverá pesar aproximadamente 20 (vinte) gramas. O produto deverá ser armazenado em temperaturas inferiores a -15º C (quinze graus Celsius negativos) e transportado em temperaturas inferiores a -8º C (oito graus Celsius negativos). Prazo de validade mínimo de 120 (cento e vinte) dias (no ato da entrega o produto deverá apresentar fabricação recente).

**ORGANOLÉPTICAS:** Aspecto próprio não amolecido nem pegajoso, odor e sabor característicos, cor própria e uniforme, sem manchas esverdeadas.

**MICROBIOLÓGICOS:** Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos pela legislação vigente.

### **MICROSCÓPICAS**

\* Matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica – **ausência**

\* Sujidades, parasitos e larvas – **ausência**

**TOXICOLÓGICAS** De acordo com a legislação vigente.

**OUTRAS** : Poderão ser efetuadas determinações de contaminação por microorganismos e/ou substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário do produto, ou quando ocorrerem toxinfecções alimentares.

**PRAZO DE VALIDADE:** Mínima de 120 (cento e vinte) dias.

Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta) dias.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO

Av. Engº Antonio de Castro Figueirôa nº 100 – Vila Santa Luzia

Alumínio – São Paulo – CEP 18125-000 - Fone/Fax (0XX11)4715-5500

C.N.P.J 58.987.629/0001-57 - E-mail: licitacao@aluminio.sp.gov.br

**EMBALAGEM:** A embalagem primária do produto deverá ser sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido máximo de 3,0 Kg (três quilogramas) por embalagem.

A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada constituída por tampa e fundo envoltos em filme de PVC termoencolhível, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo, 12 Kg (doze quilogramas de peso líquido).

Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento.

## **ROTULAGEM**

O produto deverá ser rotulado de acordo com legislação vigente.

Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- 1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca)
- 2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira")
- 3.data de fabricação e prazo ou data de validade **ou** data de vencimento e número do lote
- 4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados
- 5.conteúdo líquido
- 6.condições de armazenamento , instruções de conservação e consumo
- 7.empilhamento máximo (na embalagem secundária)
- 8.carimbo do Serviço de Inspeção Federal- SIF.
- 9.numero de registro do produto em órgão competente

## **TRANSPORTE:**

O transporte deverá ser efetuado de acordo com a legislação vigente observando-se que o produto deverá ser transportado em carros refrigerados , em condições que preservem as características do alimento congelado e a qualidade do mesmo quanto às características físico- químicas , microbiológicas e microscópicas já especificadas. Os veículos deverão ser sanitizados antes de serem carregados

**OBS.: EMBALAGENS DIFERENTES DAS CITADAS PODERÃO SER PROPOSTAS PELA EMPRESA, ESTANDO, PORÉM, SUJEITAS À APROVAÇÃO PELA RESPONSÁVEL TÉCNICA.**

**Vanessa Pereira da Silva  
Nutricionista  
CRN3-22.293**



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO

Av. Engº Antonio de Castro Figueirôa nº 100 – Vila Santa Luzia  
Alumínio – São Paulo – CEP 18125-000 - Fone/Fax (0XX11)4715-5500  
C.N.P.J 58.987.629/0001-57 - E-mail: licitacao@aluminio.sp.gov.br

## ANEXO III - PROPOSTA DE PREÇOS PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS nº. 17/2016 – P. L. 37/2016

**DISPONÍVEL EM ARQUIVO XML NO SITE [www.aluminio.sp.gov.br](http://www.aluminio.sp.gov.br), PARA GRAVAÇÃO EM MÍDIA PARA APRESENTAÇÃO JUNTO COM OS ENVELOPES PROPOSTAS**

Adverte-se que a simples apresentação desta Proposta será considerada como indicação bastante de que inexistem fatos que impeçam a participação do licitante neste certame.

<b>DADOS DO LICITANTE</b>						
Denominação:						
Endereço:						
CEP:		Fone:		Fax:		
e-mail:				CNPJ:		
<b>PROPOSTA COMERCIAL</b>						
Item	Código	Especificação do Objeto	Quantidade	Marca	Preço Unitário	Preço Total
1	1.11.02.0001-0	CARNE BOVINA MOÍDA DE 1ª (PATINHO) <b>Obs:</b> Carne bovina in natura, congelada individualmente - INDIVIDUALLY QUICK FROZEN (IQF)	9.740 KG			
2	1.11.02.0010-0	CARNE BOVINA EM BIFE DE 1ª - (PATINHO)	5.520 KG			
3	1.11.02.0016-9	PEITO DE FRANGO - SEM OSSO	19.380 KG			
4	1.11.02.0021-5	CORTES DE FRANGO, COXA / SOBRE-COXA	1.000KG			
5	1.11.02.0022-3	SALSICHA DE FRANGO - KILO	202 KG			
6	1.11.02.0032-0	CARNE DE AVE - TEMPERADO - EM PEDAÇOS EMPANADOS -	2.360 KG			



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO

Av. Engº Antonio de Castro Figueirôa nº 100 – Vila Santa Luzia

Alumínio – São Paulo – CEP 18125-000 - Fone/Fax (0XX11)4715-5500

C.N.P.J 58.987.629/0001-57 - E-mail: licitacao@aluminio.sp.gov.br

		ASSADOS E CONGELADOS - PESO UNITARIO 17 GR - EMBALAGEM SACO DE POLIETILENO, ATOXICO E RESISTENTE				
7	1.11.02.0033-9	CARNE DE FRANGO - COZIDA - TEMPERADA - DESFIADA - CONGELADA - EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE 02 KG - ACONDICIONADA EM CX DE PAPELÃO C/ 16 KG	176 KG			
8	1.11.02.0035-5	CARNE BOVINA DE 1ª - PATINHO - EM CUBOS	200 KG			
9	1.11.02.0036-3	ALMONDEGA - BOVINA - CONGELADA - C/ 15 GRAMAS A UNIDADE - EMBALADAS EM PACOTE C/ 2 KG	8.540 KG			
10	1.11.02.0038-0	CARNE BOVINA - MOIDA - COZIDA - CONGELADA - EMBALADAS EM PACOTE C/ 2 KG - EM CAIXA DE PAPELÃO C/ 06 PACOTES DE 2 KG	60 KG			
11	1.11.02.0039-8	SALSICHA DE PERU - KILO	6.400 KG			
12	1.11.02.0042-8	KIBE BOVINO CONGELADO - 50 GRAMAS POR UNIDADE	4.380 KG			



## PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO

Av. Engº Antonio de Castro Figueirôa nº 100 – Vila Santa Luzia

Alumínio – São Paulo – CEP 18125-000 - Fone/Fax (0XX11)4715-5500

C.N.P.J 58.987.629/0001-57 - E-mail: licitacao@aluminio.sp.gov.br

13	1.11.02.0043-6	FILÉ MIGNON - SUÍNO - EM BIFE	7.040 KG			
14	1.11.02.0048-7	CARNE BOVINA IN NATURA - PATINHO EM CUBOS CONGELADOS INDIVIDUALMENTE (TECNOLOGIA IQF - INDIVIDUALLY QUICK FROZEN) - EMBALAGEM PRIMÁRIA - 2 KG	18.800 KG			
15	1.11.02.0049-5	CARNE BOVINA IN NATURA - PATINHO EM ISCAS CONGELADOS INDIVIDUALMENTE (TECNOLOGIA IQF - INDIVIDUALLY QUICK FROZEN) - EMBALAGEM PRIMÁRIA - 2 KG	18.800 KG			
16	1.11.02.0050-9	FILÉ DE FRANGO IN NATURA CONGELADO INDIVIDUALMENTE (TECNOLOGIA IQF - INDIVIDUALLY QUICK FROZEN) - EMBALAGEM PRIMÁRIA - 1 KG	12.800 KG			
17	1.11.02.0051-7	EMPANADO A BASE DE CARNE DE FRANGO , com cenoura, assada e congelada. embalagem c/ 20g / unid.	2.000 KG			

**DECLARO, sob as penas da lei, que os produtos ofertados atendem todas as especificações exigidas no Anexo II – Memorial Descritivo.**



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO

Av. Engº Antonio de Castro Figueirôa nº 100 – Vila Santa Luzia  
Alumínio – São Paulo – CEP 18125-000 - Fone/Fax (0XX11)4715-5500  
C.N.P.J 58.987.629/0001-57 - E-mail: licitacao@aluminio.sp.gov.br

**Prazo de Entrega:** A contratada deverá efetuar as entregas de acordo com a quantidade e qualidade solicitadas, no prazo de até 05 (cinco) dias, após a confirmação do respectivo pedido feito por escrito pelo setor competente da Municipalidade de Alumínio.

**Validade da proposta:** \_\_\_\_\_ dias (mínimo 60 dias)

**Prazo de entrega:**

**Forma de Pagamento:**

**Dados Bancários:**

Local, em \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2016.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do representante

Nome do representante: \_\_\_\_\_

RG do representante: \_\_\_\_\_



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO

Av. Engº Antonio de Castro Figueirôa nº 100 – Vila Santa Luzia  
Alumínio – São Paulo – CEP 18125-000 - Fone/Fax (0XX11)4715-5500  
C.N.P.J 58.987.629/0001-57 - E-mail: licitacao@aluminio.sp.gov.br

## ANEXO IV - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 37/2016

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO**, inscrito no CNPJ sob n.º 58.987.629/0001-57, isenta de Inscrição Estadual, com sede na Av. Eng, Antônio de Castro Figueirôa, 100, Vila Santa Luzia, Alumínio - São Paulo, neste ato representado pelo seu Prefeito Municipal, Sr....., RG.....,CPF....., doravante designado **PREFEITURA**, e a(s) empresa(s) abaixo relacionada(s), representada(s) na forma de seu(s) estatuto(s) social(is), em ordem de preferência por classificação, doravante denominada(s) **DETENTORA(S)**, resolvem firmar o presente ajuste para Registro de Preços, nos termos das Leis 8.666/1993 e 10.520/2002, do Decreto Municipal nº 1.205, de 03 de fevereiro de 2009, bem como do edital de Pregão nos autos do processo em epígrafe, mediante condições e cláusulas a seguir estabelecidas.

### **DETENTORA (S):**

#### **DETENTORA 1**

Empresa: .....  
Endereço: .....  
CNPJ: .....  
Representante Legal: .....  
CPF: .....

#### **Item:**

QUANTIDADE:  
PREÇO UNITÁRIO: R\$

#### **DETENTORA 2**

Empresa: .....  
Endereço: .....  
CNPJ: .....  
Representante Legal: .....  
CPF: .....

#### **Item:**

QUANTIDADE:  
PREÇO UNITÁRIO: R\$





# PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO

Av. Engº Antonio de Castro Figueirôa nº 100 – Vila Santa Luzia  
Alumínio – São Paulo – CEP 18125-000 - Fone/Fax (0XX11)4715-5500  
C.N.P.J 58.987.629/0001-57 - E-mail: licitacao@aluminio.sp.gov.br

## CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

Registro de Preços para fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis em conformidade com as especificações constantes do Anexo II do edital.

## CLÁUSULA SEGUNDA – CONDIÇÕES DE ENTREGA

**2.1-** As solicitações do produto serão feitas pela Divisão de Compras, Departamento Municipal de Desenvolvimento Social ou Seção de Merenda Escolar através de contatos telefônicos, fac-símile ou outros meios de contato.

**2.2-** A entrega deverá ser realizada de acordo com cronograma pré – estabelecido pela Seção de Suprimentos e Merenda Escolar e demais Departamentos.

**2.3-** As entregas deverão ser entregues em conformidade ao anexo II do edital.

**2.3.1-** Correrão por conta da DETENTORA todas as despesas pertinentes, tais como embalagens, seguro, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários.

**2.4-** Constatadas irregularidades no objeto, a Prefeitura, sem prejuízo das penalidades cabíveis, poderá:

**2.4.1-** Rejeitá-lo no todo ou em parte se não corresponder às especificações do Anexo II do edital, determinando sua substituição;

**2.4.2-** Determinar sua complementação se houver diferença de quantidades.

**2.5-** As irregularidades deverão ser sanadas no prazo máximo estipulado na notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

## CLÁUSULA TERCEIRA – VIGÊNCIA

**3.1** O prazo de vigência desta Ata de Registro de Preços é de **12 (doze) meses**, contados a partir da data de sua publicação.

## CLÁUSULA QUARTA – PAGAMENTO

**4.1-** O pagamento será efetuado em até **30 (trinta) dias contados** do Recebimento, diretamente na conta corrente da DETENTORA.

**4.1.1-** Havendo divergência ou erro na emissão da documentação fiscal, será interrompida a contagem do prazo para fins de pagamento, sendo iniciada nova contagem somente após a regularização da documentação fiscal.



# **PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO**

Av. Engº Antonio de Castro Figueirôa nº 100 – Vila Santa Luzia  
Alumínio – São Paulo – CEP 18125-000 - Fone/Fax (0XX11)4715-5500  
C.N.P.J 58.987.629/0001-57 - E-mail: licitacao@aluminio.sp.gov.br

## **CLÁUSULA QUINTA – OBRIGAÇÕES DA DETENTORA**

- 5.1-** Fornecer, nas condições previstas no Edital do Pregão presencial para Registro de Preços nº. 17/2016 e nesta Ata, os produtos objeto deste ajuste.
- 5.2-** Substituir, no local de entrega e no prazo ajustado, após notificação, o(s) produto(s) recusado(s).
- 5.3-** Ficar responsável pelas operações de transporte, carga e descarga.
- 5.4-** Manter durante toda a vigência deste Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

## **CLÁUSULA SEXTA – OBRIGAÇÕES DA PREFEITURA**

- 6.1-** Cumprir o prazo fixado para realização do pagamento.
- 6.2-** Indicar o funcionário responsável pelo acompanhamento deste Registro de Preços.
- 6.3-** Permitir acesso dos funcionários da DETENTORA ao local determinado para a entrega.
- 6.4-** Comunicar à DETENTORA sobre qualquer irregularidade no fornecimento do produto.

## **CLÁUSULA SÉTIMA – SANÇÕES**

- 7.1** Aplicam-se às contratações decorrentes do presente ajuste as sanções previstas nas Leis Federais n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, n.º. 10.520, de 17 de julho de 2002, conforme o caso.

## **CLÁUSULA OITAVA – DISPOSIÇÕES GERAIS**

- 8.1-** Considera-se parte integrante deste ajuste, como se nele estivessem transcritos, o Edital do Pregão para registro de Preços nº. 17/2016 com seus Anexos e a(s) proposta(s) da(s) DETENTORA(S);
- 8.2-** A existência de preços registrados não obriga **PREFEITURA** a firmar as contratações que deles poderão advir.

## **CLÁUSULA NONA – FORO**



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO**

Av. Engº Antonio de Castro Figueirôa nº 100 – Vila Santa Luzia  
Alumínio – São Paulo – CEP 18125-000 - Fone/Fax (0XX11)4715-5500  
C.N.P.J 58.987.629/0001-57 - E-mail: licitacao@aluminio.sp.gov.br

**9.1-** O foro competente para toda e qualquer ação decorrente da presente Ata de Registro de Preços é o Foro da Comarca de Mairinque, Estado de São Paulo.

**9.2-** Nada mais havendo a ser declarado, foi dada por encerrada a presente Ata que, lida e achada conforme, vai assinada pelas partes.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO, em ... de ..... de 2016.

PREFEITO

DETENTORA(S)

**Testemunhas:**

\_\_\_\_\_  
RG nº:

\_\_\_\_\_  
RG nº:



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO

Av. Engº Antonio de Castro Figueirôa nº 100 – Vila Santa Luzia  
Alumínio – São Paulo – CEP 18125-000 - Fone/Fax (0XX11)4715-5500  
C.N.P.J 58.987.629/0001-57 - E-mail: licitacao@aluminio.sp.gov.br

## ANEXO V DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO

Eu \_\_\_\_\_ (nome completo), RG nº. \_\_\_\_\_, representante legal da \_\_\_\_\_ (denominação da pessoa jurídica), CNPJ nº. \_\_\_\_\_, **DECLARO**, sob as penas da lei, que a empresa cumpre plenamente as exigências e os requisitos de habilitação previstos no instrumento convocatório do Pregão Presencial para Registro de Preços nº. 17/2016, realizado pela Prefeitura Municipal de Alumínio, inexistindo qualquer fato impeditivo de sua participação neste certame.

Local, em \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2016.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do representante legal



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO

Av. Engº Antonio de Castro Figueirôa nº 100 – Vila Santa Luzia  
Alumínio – São Paulo – CEP 18125-000 - Fone/Fax (0XX11)4715-5500  
C.N.P.J 58.987.629/0001-57 - E-mail: licitacao@aluminio.sp.gov.br

## ANEXO VI DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

**DECLARO**, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, que a empresa \_\_\_\_\_ (denominação da pessoa jurídica), CNPJ nº. \_\_\_\_\_ é **microempresa ou empresa de pequeno porte**, nos termos do enquadramento previsto na **Lei Complementar nº. 123, de 14 de dezembro de 2006**, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apta, portanto, a exercer o direito de preferência como critério de desempate no procedimento licitatório do Pregão Presencial para Registro de Preços nº. 17/2016, realizado pela Prefeitura Municipal de Alumínio.

Local, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2016.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do representante legal

Nome:.....

RG nº. ....



# PREFEITURA MUNICIPAL DE ALUMÍNIO

Av. Engº Antonio de Castro Figueirôa nº 100 – Vila Santa Luzia  
Alumínio – São Paulo – CEP 18125-000 - Fone/Fax (0XX11)4715-5500  
C.N.P.J 58.987.629/0001-57 - E-mail: licitacao@aluminio.sp.gov.br

## ANEXO VII DECLARAÇÃO DE SITUAÇÃO REGULAR PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO

Eu \_\_\_\_\_ (nome completo), representante legal da empresa  
\_\_\_\_\_ (nome da pessoa jurídica), interessada em  
participar do Pregão Presencial para Registro de Preços nº. 17/2016, da Prefeitura Municipal  
de Alumínio, declaro, sob as penas da lei, que, nos termos do § 6º do artigo 27 da Lei nº.  
6544, de 22 de novembro de 1989, a \_\_\_\_\_ (nome da pessoa  
jurídica) encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere  
à observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal.

Local, em \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2016.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do representante

RG nº. ....