

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 148/2023

PREGÃO PRESENCIAL Nº. 48/23

Aos 31 (Tinta e Um) dias do mês de Outubro do ano de 2023 (Dois Mil e Vinte e Três), nas dependências do Departamento de Licitações e Compras, situada na Rua Joaquim das Neves, 211 – Vila Caldas, Carapicuíba, Estado de São Paulo, o Prefeito **Marco Aurélio dos Santos Neves**, RG nº: 19.236.215 - X e CPF: 157.388.248–81 e o Secretário de Assistência Social e Cidadania, **Ronaldo da Silva Soares**, RG: 22.887.419- 1 e CPF: 139.854.768-96, após a homologação do resultado obtido no **Pregão Supra, RESOLVE**, nos termos do artigo 15, da Lei nº 8.666/93, **REGISTRAR O(S) PREÇO(S) para eventual aquisição de carne bovina, suína, peixes e embutidos**, em atendimento à Secretaria de Assistência Social e Cidadania, à Secretaria de Saúde e Medicina Preventiva ao Gabinete do Prefeito, em conformidade com os itens do Anexo I deste instrumento oferecidos pelas seguintes empresas:

Para os lotes que constam do Anexo I foram registrados os preços ofertados pela empresa **TOTAL QUALITY COMERCIO E SERVICOS LTDA**, inscrita no CNPJ sob nº 21.597.932/0001-33, com sede na Av Dos Autonomistas, nº 896, Conj 1006 Edif 1, Vila Yara, Osasco/SP, Telefone: (11) 3682-1520, neste ato representada legalmente pelo(a) Sr.(a) **Sérgio Carlos Callil Abdala**, portador(a) da cédula de identidade RG nº 16.281.968-7 e CPF nº 076.907.588-60:

1. DO OBJETO

1.1 O objeto desta Ata é o **REGISTRO DE PREÇOS** para eventual aquisição de carne bovina, suína, peixes e embutidos, nas condições, especificações técnicas e demais exigências estabelecidas no Edital e Anexos do **Pregão** supra.

2. DA VALIDADE DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

2.1. A presente Ata de Registro de Preços terá validade por **12 (doze) meses**, contado a partir de sua assinatura.

2.2. A Administração Municipal não será obrigada a adquirir o objeto desta Ata, podendo licitar quando julgar conveniente, sem que caiba recurso ou indenização de qualquer espécie à empresa detentora, ou cancelar a Ata, na ocorrência de alguma das hipóteses legalmente previstas para tanto, garantidos à detentora, neste caso, o contraditório e a ampla defesa.

3. DOS PREÇOS REGISTRADOS

3.1. O(s) preço(s) a ser(em) registrado(s) na presente Ata refere(m)-se ao preço ofertado pela empresa signatária, consoante documentação pertinente anexa.

3.2. A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas às disposições contidas no art. 65, da Lei nº 8.666/93.

3.3. O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos bens registrados, cabendo ao Departamento de Licitações e Compras promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.

3.4. Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, o órgão gerenciador desta Ata deverá convocar o fornecedor, visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado.

3.4.1. Frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido.

3.5. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, os órgãos gerenciadores da Ata às Secretarias solicitantes, com auxílio do Departamento de Licitação poderão:

3.5.1. Liberar a detentora da Ata do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento.

3.6. Não havendo êxito nas negociações, o Departamento de Licitações e Compras deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

3.7. O Departamento de Licitações e Compras promoverá ampla pesquisa no mercado, de forma a comprovar que os preços registrados permanecem compatíveis com os nele praticados, condição indispensável para a continuidade na aquisição dos materiais.

4. DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

4.1. A entrega dos materiais será realizada conforme o Anexo I que faz parte integrante desta ata.

4.2. Arcar com as despesas de frete e demais encargos referentes dos materiais;

4.3. Responder por quaisquer danos causados aos empregados ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do objeto da presente Ata. Ocorrendo quaisquer hipóteses expressas, fica claro que mesmo havendo a fiscalização ou acompanhamento por parte da Administração, a detentora não será eximida das responsabilidades previstas no Edital.

4.4. Manter-se durante toda execução da Ata de Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Licitação, nos termos do artigo 55, XIII da Lei nº 8666/93.

4.5. A inadimplência da licitante, com referência aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere à Administração Pública a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto da presente Ata.

4.6. Correrão por conta da detentora da Ata as despesas para efetivo atendimento do objeto licitado, tais como impostos, frete, seguros, encargos trabalhistas, previdenciários, dentre outros.

4.7. Às Secretarias solicitantes caberão o recebimento do objeto e a verificação de que foram cumpridos os termos, especificações e demais exigências, dando-se em conformidade com o art. 73, inc. II, da Lei nº. 8.666/93:

a) provisoriamente, pelo prazo de até 05 (cinco) dias, recebido(s) por servidores previamente designados, para acompanhamento e fiscalização, mediante carimbo na respectiva Nota Fiscal Eletrônica, para efeitos verificação posterior da conformidade do objeto com as exigências editalícias;

b) definitivamente, após 5 (cinco) dias do recebimento provisório, através da verificação da qualidade e quantidade, para a conseqüente aceitação do objeto entregue.

4.8. Constadas quaisquer irregularidades nos materiais as Secretarias solicitantes, poderão:

4.8.1. Rejeitá-lo no todo ou em parte, se não corresponder às especificações exigidas, ou apresentar irregularidades, determinando-se a substituição ou a rescisão da Ata, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

4.8.2. Determinar sua complementação ou rescindir a contratação, se houver diferença de equipamentos ou de partes, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

4.8.3. As irregularidades deverão ser sanadas pela detentora da Ata imediatamente após a notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

4.8.4. A recusa da detentora da Ata em atender à substituição levará à aplicação das sanções previstas por inadimplemento.

4.9. Os materiais deverão estar prontos para uso em conformidade com as normas de segurança.

4.10. Correrão por conta da Detentora da Ata as despesas para efetivo atendimento do objeto licitado, tais como impostos, frete, seguros, e demais encargos trabalhistas, previdenciários, dentre outros.

4.11. Às Secretarias solicitantes, receberão o objeto para verificação de que foram cumpridos os termos, especificações e demais exigências, dando-se em conformidade com o art. 73, inc. II, da Lei nº. 8.666/93:

4.12. O preço deverá ser cotado para a entrega em até 05 (cinco) dias úteis dos materiais nos endereços conforme Termo de Referência, Anexo I deste Edital, ou nos locais previamente informados pelas Secretarias requisitantes em suas embalagens originais devidamente protegidas, estando incluso no mesmo o frete, impostos e demais encargos ficando o Município isento de quaisquer responsabilidades, em suas embalagens originais devidamente protegidas, estando incluso no mesmo o frete, impostos e demais encargos ficando o Município isento de quaisquer responsabilidades.

5. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

5.1. O pagamento será realizado com até 30 (trinta) dias, contados a partir do atestado de fornecimento expedido pelas Secretarias requisitantes.

5.2. O pagamento será efetuado mediante crédito em conta corrente, em nome da detentora da Ata, conforme indicado em sua proposta.

5.3. Caso venha a ocorrer à necessidade de providências complementares por parte da detentora da Ata, a fluência do prazo será interrompida, reiniciando-se sua contagem a partir da data do respectivo cumprimento.

5.4. Os valores que não forem pagos no prazo previsto poderão ser acrescidos de compensação financeira de 0,5% ao mês, apurados desde a data prevista para pagamento até a data de sua efetivação, calculados “pró rata” sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura.

6. DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

6.1. A detentora da Ata terá seu registro cancelado nas seguintes hipóteses:

- a) Descumprimento das condições da Ata de Registro de Preços;
- b) Não retirada da respectiva nota de empenho de despesa, Autorização de Fornecimento ou Instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Prefeitura Municipal de Carapicuíba, sem justificativa aceitável;

- c) Não aceitar reduzir o seu preço registrado, quando este se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- d) Por razões de interesse público.

6.2. O cancelamento do registro, nas hipóteses previstas no subitem 6.1, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho do diretor do Departamento de Licitações e Compras.

7. DOS CASOS FORTUITOS OU DE FORÇA MAIOR

7.1. A detentora da Ata poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preços, na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior, devidamente comprovado.

7.2. Serão considerados casos fortuitos ou de força maior, para efeito de cancelamento desta Ata de Registro de Preços, ou não aplicação de sanções, os inadimplementos decorrentes das situações a seguir, quando vierem a afetar o fornecimento do objeto da licitação:

- a) Greve geral;
- b) Calamidade pública;
- c) Interrupção dos meios de transportes
- d) Condições meteorológicas excepcionalmente prejudiciais;
- e) Outros casos que se enquadrem no parágrafo único do art. 393, do Código Civil Brasileiro (Lei nº 10.406/2002).

7.2.1. Os casos enumerados nesse subitem deverão ser satisfatoriamente justificados pela **detentora da Ata**.

7.3. Sempre que ocorrerem situações que impliquem caso fortuito ou de força maior, o fato deverá ser comunicado ao Departamento de Licitações e Compras, em até 24 (vinte e quatro) horas após a ocorrência.

7.3.1. Caso não seja cumprido este prazo, o início da ocorrência será considerado como tendo sido 24 (vinte e quatro) horas antes da data de solicitação de enquadramento da ocorrência, como caso fortuito ou de força maior.

8. DAS PENALIDADES

8.1 São aplicáveis à Contratada as seguintes penalidades:

8.1.1. Advertência;

8.1.2. Multa;

8.2. Se a Contratada apresentar documentação falsa, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, falhar ou fraudar a entrega dos materiais, proceder de forma inidônea, ou ainda, se convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar a assinatura do contrato e/ou praticar quaisquer atos de natureza dolosa, dos quais decorram prejuízos ao interesse público, será declarada inidônea, nos termos da Lei nº 8.666/93 estando impedida de contratar com a Administração Pública em geral, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante esta Prefeitura, sem prejuízo das multas e demais sanções prevista no edital e nesta ata.

8.3. Pela inexecução total da obrigação, objeto da licitação será aplicado multa de até 20% (vinte por cento) do valor do mesmo;

- 8.4.** Pela inexecução parcial do contrato será aplicada multa equivalente a 10% (dez por cento) sobre o valor da parcela não cumprida;
- 8.5.** O atraso na entrega do objeto da licitação sujeitará a Contratada à multa de mora de 0,5% (meio por cento) do valor da parcela em atraso, por dia, até o 15º (décimo quinto) dias de atraso, após será considerada inexecução parcial do contrato.
- 8.6.** A não observância das quantidades solicitadas pela Administração, ou ainda a entrega dos materiais, em desacordo com as especificações constante do edital ou em níveis de qualidade inferior ao especificado no contrato sujeitará a Contratada a multa no valor de 10 (dez por cento) do valor constante da Ordem de entrega, sem prejuízo da complementação de quantidades e/ou substituição dos materiais, e demais sanções aplicáveis.
- 8.7.** Nos casos de reincidência em inadimplemento apenados por 03 (três) vezes no mesmo instrumento contratual ou de ato jurídico análogo, bem como as faltas graves de impliquem a rescisão unilateral do contrato ou instrumento equivalente sujeitará a Contratada a suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com esta Prefeitura, pelo prazo de até 05 (cinco) anos.
- 8.8.** As sanções de suspensão e declaração de inidoneidade poderão ser aplicadas juntamente com as sanções de multa.
- 8.9.** Para aplicação das penalidades descritas acima será instaurado procedimento administrativo específico, sendo assegurado ao particular o direito ao contraditório e ampla defesa, com todos os meios a eles inerentes.
- 8.10.** As multas são independentes e não eximem a Contratada da plena execução do objeto do contrato.
- 8.11.** As penalidades aqui previstas são autônomas e suas aplicações cumulativas, serão regidas pelo artigo 87 da Lei nº 8.666/93 e alterações subsequentes.
- 8.12.** As sanções são independentes e a aplicação de uma não exclui a das outras.
- 8.13.** O prazo para pagamento de multas será de 03 (três) dias úteis, a contar da intimação da infratora, sob pena de inscrição do respectivo valor como dívida ativa, sujeitando-se a devedora ao competente processo judicial de execução.

9. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 9.1.** O vencimento da validade da Ata de Registro de Preços não cessará as obrigações da detentora, de cumprir as solicitações de entrega dos materiais até o término da respectiva data.
- 9.2.** A Administração não se obrigará a utilizar a Ata de Registro de Preços, se durante sua vigência constatar que os preços registrados estão superiores aos praticados no mercado, nas mesmas especificações e condições estabelecidas no **Pregão** que dá origem a esta Ata.
- 9.3.** Na contagem dos prazos estabelecidos Ata, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.
- 9.4.** Fazem parte integrante desta Ata de Registro de Preços, as condições estabelecidas no Edital e Anexos do **Pregão** que da origem a esta Ata, bem como as normas contidas na Lei nº 8.666/93.

10. DO FORO

10.1. Para a resolução de possíveis divergências entre as partes, oriunda da presente Ata, fica eleito o Foro da Comarca de Carapicuíba, com renúncia de outros, por mais privilegiados que sejam.

E, por assim haverem acordado, declaram ambas as partes aceitar todas as disposições estabelecidas na presente Ata que, lida e achada conforme, vai assinada pelos representantes das partes.

Carapicuíba, 31 de Outubro de 2023.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CARAPICUÍBA
Marco Aurélio dos Santos Neves – Prefeito

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CARAPICUÍBA
Ronaldo da Silva Soares - Secretaria de Assistência Social e Cidadania

TOTAL QUALITY COMERCIO E SERVICOS LTDA
Sérgio Carlos Callil Abdala - CONTRATADA

Testemunhas:

Nome: _____
RG: _____

Nome: _____
RG: _____

TERMO DE REFERÊNCIA, QUANTIDADE E DESCRIÇÃO DO OBJETO

1. OBJETO

Registro de Preços Para Aquisição de Carne Bovina, Suína, Peixes e Embutidos.

2. JUSTIFICATIVA

Tal solicitação tem por objetivo a abertura de registro de preço (ATA) para aquisição de produtos alimentícios, neste caso a aquisição de carnes suínas, bovinas e de aves, para alimentação dos pacientes, que estão internados nas unidades Residência Terapêutica 1 e Residência Terapêutica 2, assim como para Secretaria de Assistência Social e Cidadania, CCI - Centro de Convivência do Idoso, CREAS, CENTRO POP e Padaria Artesanal visando o preparo de refeições, sucos e lanches, de acordo conforme cardápio preparado pela nutricionista visando à qualidade na alimentação dos usuários, atender também a demanda da Secretaria de Segurança Pública e Controle Urbano.

3. DA AMOSTRA

A Empresa vencedora deverá apresentar 1 (uma) amostra de cada produto em embalagem original, juntamente com sua respectiva ficha técnica, registro do produto no órgão competente e Título e/ou Declaração do órgão responsável pela Inspeção Federal, Estadual e/ou Municipal do Fabricante do Produto.

4. DA ENTREGA

Os itens deverão ser entregues parceladamente, mediante ORDEM DE ENTREGA emitido pela Secretaria solicitante, a qual deverá ser atendida no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis a contar da data de emissão.

4.1 DAS CONDIÇÕES E LOCAL DE ENTREGA:

Os produtos deverão ser transportados em veículo de transporte em carroceria fechada, isotérmico, que garanta a temperatura de congelamento dos produtos e os funcionários envolvidos nas entregas deverão estar devidamente uniformizados. Todas as despesas de transporte, tributo, frete, carregamento, descarregamento, encargos trabalhistas e previdenciários e outros custos decorrentes direta e indiretamente do fornecimento do material ocorrerão por conta exclusiva da empresa contratada. Os produtos constantes dos itens acima deverão possuir um dos três selos de Inspeção (Municipal, Estadual ou Federal), dependendo do âmbito de abrangência da empresa produtora/fabricante. Nas embalagens dos produtos deverão estar impressas: identificação do produto,

ingredientes, data de fabricação e/ou validade, no de lote, nome e endereço completo do fabricante, uso de edulcorantes, conservantes, especificação do peso e/ou volume, registro no Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura (quando exigido). conforme legislação vigente.

Endereços de entrega:

Endereços de entregas:

✓ **CCI - Centro de Convivência do Idoso:**
Avenida Comendador Dante Carraro, 333 - Ariston - Carapicuíba/SP;

✓ **CREAS - Centro de Referência Especializada de Assistência Social:**
Avenida Celeste , 186 – Centro – Carapicuíba;

- ✓ **Padaria Artesanal:**
Rua Antonio Roberto, 443 – Centro – Carapicuíba;
- ✓ **Residência Terapêutica 1 :**
Rua Maria Catur 78 - Vila Cretti;
- ✓ **Residência terapêutica 2 –**
Rua Ângela Perioto Tolaine, 622 jardim Das belezas;
- ✓ **Almoxarifado Central :**
Rua : Pedro de Oliveira 106 – Vila Sulamericana, Carapicuíba/SP, de segunda a sexta-feira, das 08:00h às 16:30h, ou nos locais previamente informados pelas Secretarias requisitantes em suas embalagens originais devidamente protegidas, estando incluso no mesmo o frete, impostos e demais encargos ficando o Município isento de quaisquer responsabilidades.

5. DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO MATERIAL:

O fornecedor está sujeito a fiscalização do produto no ato da entrega posteriormente, reservando-se as Secretarias requisitantes, através do funcionário responsáveis pelo recebimento, o direito de não receber o produto, caso o mesmo não seja primeira qualidade. Caso o produto seja entregue em desacordo com os requisitos estabelecidos pela Prefeitura, ou em quantidade inferior ao estabelecido, à empresa deverá substituí-lo ou complementá-lo em no máximo 24 (vinte e quatro) horas.

6. PRAZO

A ata de registro de preços terá prazo estimado de 12 meses.

7. DESCRIÇÃO DO OBJETO E QUANTIDADE .

LOTE 01			
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.
1.1	ALCATRA BOVINA em bifes de aproximadamente 120g, de 1ª qualidade, com congelamento IQF, carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob serviço de inspeção federal e dentro dos padrões citados pelo regulamento de inspeção industrial e sanitário de origem animal. Devem ser cortados em cubos uniformes em equipamento apropriado e congelado em túnel de congelamento de tecnologia IQF para congelamento individual. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades. Em embalagem plástica atóxica transparente contendo todas as informações do produto como produto (frigorífico, fornecedor), número do lote, data de produção e data de validade, de acordo com legislação vigente. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade: 12 meses a contar da data de fabricação. Embalagem contendo de 1kg a 2kg.	kg	1700
	PATINHO BOVINO cortado em cubos de aproximadamente 24mm X 24mm, de 1ª qualidade, com congelamento IQF, carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob serviço de inspeção federal e dentro dos padrões citados pelo	kg	2860

1.2	regulamento de inspeção industrial e sanitário de origem animal. Devem ser cortados em cubos uniformes em equipamento apropriado e congelado em túnel de congelamento de tecnologia IQF para congelamento individual. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade: 12 meses a contar da data de fabricação. Embalagem contendo de 1kg a 2kg		
1.3	FÍGADO BOVINO em iscas, de 1ª qualidade, congelado IQF, sem película com aspecto próprio, firme e não pegajoso, isento de manchas esverdeadas com cheiro e sabor próprio. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade: 12 meses a contar da data de fabricação. Embalagem contendo de 1kg a 2kg.	kg	580
1.4	CARNE MOÍDA CONGELADA DE PATINHO – Carne bovina proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, em condições higiênicas satisfatórias. Carne bovina moída obtida exclusivamente da moagem do patinho, seguido de imediato congelamento IQF. O produto tem que ser isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, conter no máximo 3% de aponeuroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos, não sendo permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos. Não serão permitidos aditivos e coadjuvantes de tecnologia. Deve ser congelado em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudado, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades e deverá ser mantida a temperatura de -12° C a - 18° C a menor e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade: 12 meses a contar da data de fabricação Embalagem de 5 kg.	kg	1440
1.5	Lagarto Bovino , de 1ª qualidade, com congelamento IQF, em embalagem plástica atóxica, transparente contendo todas as informações do produto como produto (frigorífico, fornecedor), número do lote, data de produção e data de validade, de acordo com legislação vigente. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade: 12 meses a contar da data de fabricação. Embalagem contendo de 1kg a 2kg.	kg	1700

LOTE 02			
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.
2.1	<p>PEITO DE FRANGO EM FILEZINHO (SASSAMI), sem pele e sem osso, de 1ª qualidade, com congelamento IQF, o produto deverá ser composto de filezinhos de peito de frango (sassami) obtidos a partir de animais sadios e abatidos sob serviço de inspeção federal e dentro dos padrões citados pelo regulamento de inspeção industrial e sanitário de origem animal. Os cortes de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos e pele. Deverá apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deverá passar por processo de congelamento rápido em túnel de IQF e ser congelado mantendo uma temperatura de -12° C a menor em seu transporte e armazenamento a fim que se preservem a qualidade e as características do alimento congelado. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade: 12 meses a contar da data de fabricação. Embalagem contendo de 1kg a 2kg.</p>	kg	3020
2.2	<p>FILÉ DE SOBRECOXA, sem pele e sem osso, de 1ª qualidade, com congelamento IQF, produto obtido sobrecoxa de frango sem osso e sem pelo cortados em filé, proveniente de animais sadios, abatidos sob serviço de inspeção federal e dentro dos padrões citados pelo regulamento de inspeção industrial e sanitário de origem animal. Deverão apresentar-se cortes fracionados em filés de tamanho uniforme e congelados a uma temperatura de -12°C a menor. Deverão ser isentos de fragmentos de ossos e cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, hematomas e nodos linfáticos. Não serão permitidos aditivos e coadjuvantes de tecnologia, deverá apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e sujidades. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade: 12 meses a contar da data de fabricação. Embalagem contendo de 1kg a 2kg.</p>	kg	2.340

LOTE 03			
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.
3.1	PERNIL SUÍNO, carne in natura , apresentação sem osso, congelada, de 1ª qualidade, peças inteiras em embalagem plástica atóxica transparente contendo todas as informações do produto como produto (frigorífico, fornecedor), número do lote, data de produção e data de validade, de acordo com legislação vigente. Embalagem: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente. O rótulo deverá ser de acordo com a legislação vigente e deve apresentar número de registro do produto em órgão competente. Deverá conter obrigatoriamente na embalagem o peso do produto, peças com peso variável. Validade: 12 meses a contar da data de fabricação.	kg	1620

LOTE 04			
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.
4.1	CARNE DE PORCO INDUSTRIALIZADA BACON manta embalagem a vácuo, rotulagem deve conter: procedência, peso líquido, fornecedor, data de validade, temperatura, e número de registro do órgão competente. Embalagem: Primária: embalagem de polietileno a vácuo, atóxica, resistente, transparente. O rótulo deverá ser de acordo com a legislação vigente e deve apresentar número de registro do produto em órgão competente. Deverá conter obrigatoriamente na embalagem o peso do produto. Validade: mínima de 3 meses a contar da data de fabricação.	kg	1585
4.2	SALSICHA , tipo hot-dog, de 1ª qualidade, congelada, composta de carne bovina, supina e de frango, fresca com condimentos triturados e cozidos. Não será aceito produto que apresente superfície úmida e/ou pegajosa, exsudato líquido ou 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. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade: 12 meses a contar da data de fabricação. Embalagem contendo entre 1kg a 3kg.	kg	530
4.3	CARNE SECA BOVINA , curada, componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos, quando utilizados: Carne bovina, água, sal, estabilizante tripolifosfato de sódio. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade: 12 meses a contar da data de fabricação. Deverá conter obrigatoriamente na embalagem o peso do produto, contendo 5kg.	kg	1585
4.4	LINGÜIÇA DEFUMADA TIPO CALABRESA , de 1ª qualidade, composta de carne suína não mista, toucinho e condimentos, ótimo sabor, com aspecto normal,	kg	672

	firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade: 12 meses a contar da data de fabricação. Embalagem contendo 5kg.		
--	---	--	--

LOTE 05			
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT.
5.1	PEIXE MERLUZA em filé de 1ª qualidade, congelado IQF, carne de merluza sem pele, cartilagens, ossos e parasitas, cortada em filé. Após o descongelamento deve apresentar-se com consistência firme, odor, cor e sabor próprios, livres de manchas, partes de pele, cartilagens, espinhos e parasitas. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade: 12 meses a contar da data de fabricação. Embalagem contendo 1kg.	kg	1660

PROPOSTA PP 48/23

SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E CIDADANIA						
LOTE 01						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	MARCA	QUANT.	VALOR UNTÁRIO	VALOR TOTAL
1.1	<p>ALCATRA BOVINA em bifés de aproximadamente 120g, de 1ª qualidade, com congelamento IQF, carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob serviço de inspeção federal e dentro dos padrões citados pelo regulamento de inspeção industrial e sanitário de origem animal. Devem ser cortados em cubos uniformes em equipamento apropriado e congelado em túnel de congelamento de tecnologia IQF para congelamento individual. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades. Em embalagem plástica atóxica transparente contendo todas as informações do produto como produto (frigorífico, fornecedor), número do lote, data de produção e data de validade, de acordo com legislação vigente. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade: 12 meses a contar da data de</p>	kg	NS ALIMENTOS	200	R\$ 48,88	R\$ 9.776,00

	fabricação. Embalagem contendo de 1kg a 2kg.					
1.2	<p>PATINHO BOVINO cortado em cubos de aproximadamente 24mm X 24mm, de 1ª qualidade, com congelamento IQF, carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob serviço de inspeção federal e dentro dos padrões citados pelo regulamento de inspeção industrial e sanitário de origem animal. Devem ser cortados em cubos uniformes em equipamento apropriado e congelado em túnel de congelamento de tecnologia IQF para congelamento individual. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade: 12 meses a contar da data de fabricação. Embalagem contendo de 1kg a 2kg</p>	kg	NS ALIMENTOS	360	R\$ 46,95	R\$ 16.902,00
1.3	<p>FÍGADO BOVINO em iscas, de 1ª qualidade, congelado IQF, sem película com aspecto próprio, firme e não pegajoso, isento de manchas esverdeadas com cheiro e sabor próprio. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material</p>	kg	NS ALIMENTOS	80	R\$ 32,18	R\$ 2.574,40

	atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade: 12 meses a contar da data de fabricação. Embalagem contendo de 1kg a 2kg.					
1.4	<p>PATINHO BOVINO MOÍDA – Carne bovina proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, em condições higiênicas satisfatórias. Carne bovina moída obtida exclusivamente da moagem do patinho, seguido de imediato congelamento IQF. O produto tem que ser isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, conter no máximo 3% de aponeuroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos, não sendo permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos. Não serão permitidos aditivos e coadjuvantes de tecnologia. Deve ser congelado em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudado, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades e deverá ser mantida a temperatura de -12° C a - 18° C a menor e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como</p>	kg	NS ALIMENTOS	440	R\$ 46,84	R\$ 20.609,60

	também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade: 12 meses a contar da data de fabricação Embalagem de 5 kg.					
1.5	LAGARTO BOVINO , de 1ª qualidade, com congelamento IQF, em embalagem plástica atóxica, transparente contendo todas as informações do produto como produto (frigorífico, fornecedor), número do lote, data de produção e data de validade, de acordo com legislação vigente. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade: 12 meses a contar da data de fabricação. Embalagem contendo de 1kg a 2kg.	kg	NS ALIMENTOS	200	R\$ 48,80	R\$ 9.760,00
VALOR TOTAL						R\$ 59.622,00
CINQUENTA E NOVE MIL SEISCENTOS E VINTE E DOIS REAIS						

SECRETARIA DE SAÚDE E MEDICINA PREVENTIVA						
LOTE 01						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	MARCA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1.1	<p>ALCATRA BOVINA em bifes de aproximadamente 120g, de 1ª qualidade, com congelamento IQF, carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob serviço de inspeção federal e dentro dos padrões citados pelo regulamento de inspeção industrial e sanitário de origem animal. Devem ser cortados em cubos uniformes em equipamento apropriado e congelado em túnel de congelamento de tecnologia IQF para congelamento individual. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades. Em embalagem plástica atóxica transparente contendo todas as informações do produto como produto (frigorífico, fornecedor), número do lote, data de produção e data de validade, de acordo com legislação vigente. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade: 12 meses a contar da data de fabricação. Embalagem contendo</p>	kg	NS ALIMENTOS	1.500	R\$ 48,88	R\$ 73.320,00

	de 1kg a 2kg.					
1.2	<p>PATINHO BOVINO cortado em cubos de aproximadamente 24mm X 24mm, de 1ª qualidade, com congelamento IQF, carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob serviço de inspeção federal e dentro dos padrões citados pelo regulamento de inspeção industrial e sanitário de origem animal. Devem ser cortados em cubos uniformes em equipamento apropriado e congelado em túnel de congelamento de tecnologia IQF para congelamento individual. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade: 12 meses a contar da data de fabricação. Embalagem contendo de 1kg a 2kg</p>	kg	NS ALIMENTOS	2.500	R\$ 46,95	R\$ 117.375,00
1.3	<p>FÍGADO BOVINO em iscas, de 1ª qualidade, congelado IQF, sem película com aspecto próprio, firme e não pegajoso, isento de manchas esverdeadas com cheiro e sabor próprio. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato</p>	kg	NS ALIMENTOS	500	R\$ 32,18	R\$ 16.090,00

	com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade: 12 meses a contar da data de fabricação. Embalagem contendo de 1kg a 2kg.					
1.4	<p>PATINHO BOVINO MOÍDA – Carne bovina proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, em condições higiênicas satisfatórias. Carne bovina moída obtida exclusivamente da moagem do patinho, seguido de imediato congelamento IQF. O produto tem que ser isento de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, conter no máximo 3% de aponeuroses, tendões, coágulos e nodos linfáticos, não sendo permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos. Não serão permitidos aditivos e coadjuvantes de tecnologia. Deve ser congelado em túnel de congelamento com tecnologia IQF (Individual Quick Frozen) para congelamento individual. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, sem excesso de exsudado, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades e deverá ser mantida a temperatura de -12° C a - 18° C a menor e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo</p>	kg	NS ALIMENTOS	1.000	R\$ 46,84	R\$ 46.840,00

	quanto às características físico-químicas. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade: 12 meses a contar da data de fabricação Embalagem de 5 kg.					
1.5	LAGARTO BOVINO , de 1ª qualidade, com congelamento IQF, em embalagem plástica atóxica, transparente contendo todas as informações do produto como produto (frigorífico, fornecedor), número do lote, data de produção e data de validade, de acordo com legislação vigente. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade: 12 meses a contar da data de fabricação. Embalagem contendo de 1kg a 2kg.	kg	NS ALIMENTOS	1.500	R\$ 48,80	R\$ 73.200,00
VALOR TOTAL						R\$ 326.825,00
TREZENTOS E VINTE E SEIS MIL OITOCENTOS E VINTE E CINCO REAIS						

VALOR TOTAL DO LOTE 01 R\$ 386.447,00 (TREZENTOS E OITENTA E SEIS MIL QUATROCENTOS E QUARENTA E SETE REAIS)

SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E CIDADANIA						
LOTE 02						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	MARCA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
2.1	<p>PEITO DE FRANGO EM FILEZINHO (SASSAMI), sem pele e sem osso, de 1ª qualidade, com congelamento IQF, o produto deverá ser composto de filezinhos de peito de frango (sassami) obtidos a partir de animais sadios e abatidos sob serviço de inspeção federal e dentro dos padrões citados pelo regulamento de inspeção industrial e sanitário de origem animal. Os cortes de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos e pele. Deverá apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deverá passar por processo de congelamento rápido em túnel de IQF e ser congelado mantendo uma temperatura de -12° C a menor em seu transporte e armazenamento a fim que se preservem a qualidade e as características do alimento congelado. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade: 12 meses a contar da data de fabricação. Embalagem contendo de 1kg a 2kg.</p>	kg	NS ALIMENTOS	520	R\$ 21,96	R\$ 11.419,20

2.2	<p>FILÉ DE SOBRECOXA, sem pele e sem osso, de 1ª qualidade, com congelamento IQF, produto obtido sobrecoxa de frango sem osso e sem pelo cortados em filé, proveniente de animais sadios, abatidos sob serviço de inspeção federal e dentro dos padrões citados pelo regulamento de inspeção industrial e sanitário de origem animal. Deverão apresentar-se cortes fracionados em filés de tamanho uniforme e congelados a uma temperatura de -12°C a menor. Deverão ser isentos de fragmentos de ossos e cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, hematomas e nodos linfáticos. Não serão permitidos aditivos e coadjuvantes de tecnologia, deverá apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e sujidades. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade: 12 meses a contar da data de fabricação. Embalagem contendo de 1kg a 2kg.</p>	kg	NS ALIMENTOS	340	R\$ 22,94	R\$ 7.799,60
VALOR TOTAL						R\$ 19.218,80
DEZENOVE MIL DUZENTOS E DEZOITO REAIS E OITENTA CENTAVOS						

SECRETARIA DE SAÚDE E MEDICINA PREVENTIVA						
LOTE 02						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	MARCA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
2.1	<p>PEITO DE FRANGO EM FILEZINHO (SASSAMI), sem pele e sem osso, de 1ª qualidade, com congelamento IQF, o produto deverá ser composto de filezinhos de peito de frango (sassami) obtidos a partir de animais sadios e abatidos sob serviço de inspeção federal e dentro dos padrões citados pelo regulamento de inspeção industrial e sanitário de origem animal. Os cortes de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como cartilagens, ossos, aponevroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos e pele. Deverá apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto deverá passar por processo de congelamento rápido em túnel de IQF e ser congelado mantendo uma temperatura de -12° C a menor em seu transporte e armazenamento a fim que se preservem a qualidade e as características do alimento congelado. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade: 12 meses a contar da data de fabricação. Embalagem contendo de 1kg a 2kg.</p>	kg	NS ALIMENTOS	2.500	R\$ 21,96	R\$ 54.900,00

2.2	<p>FILÉ DE SOBRECOXA, sem pele e sem osso, de 1ª qualidade, com congelamento IQF, produto obtido sobrecoxa de frango sem osso e sem pelo cortados em filé, proveniente de animais sadios, abatidos sob serviço de inspeção federal e dentro dos padrões citados pelo regulamento de inspeção industrial e sanitário de origem animal. Deverão apresentar-se cortes fracionados em filés de tamanho uniforme e congelados a uma temperatura de -12°C a menor. Deverão ser isentos de fragmentos de ossos e cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos, hematomas e nodos linfáticos. Não serão permitidos aditivos e coadjuvantes de tecnologia, deverá apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, excesso de exsudato, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e sujidades. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade: 12 meses a contar da data de fabricação. Embalagem contendo de 1kg a 2kg.</p>	kg	NS ALIMENTOS	2.000	R\$ 22,94	R\$ 45.880,00
VALOR TOTAL						R\$ 100.780,00
CEM MIL SETECENTOS E OITENTA REAIS						

VALOR TOTAL DO LOTE 02 R\$ 119.998,80 (CENTO E DEZENOVE MIL NOVECENTOS E NOVENTA E OITO REAIS E OITENTA CENTAVOS)

SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E CIDADANIA						
LOTE 03						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	MARCA	QUANT.	VALOR UNTÁRIO	VALOR TOTAL
3.1	PERNIL SUÍNO, carne in natura, apresentação sem osso, congelada, de 1ª qualidade, peças inteiras em embalagem plástica atóxica transparente contendo todas as informações do produto como produto (frigorífico, fornecedor), número do lote, data de produção e data de validade, de acordo com legislação vigente. Embalagem: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente. O rótulo deverá ser de acordo com a legislação vigente e deve apresentar número de registro do produto em órgão competente. Deverá conter obrigatoriamente na embalagem o peso do produto, peças com peso variável. Validade: 12 meses a contar da data de fabricação.	kg	NS ALIMENTOS	120	R\$ 28,00	R\$ 3.360,00
VALOR TOTAL						R\$ 3.360,00
TRÊS MIL TREZENTOS E SESSENTA REAIS						

SECRETARIA DE SAÚDE E MEDICINA PREVENTIVA						
LOTE 03						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	MARCA	QUANT.	VALOR UNTÁRIO	VALOR TOTAL
3.1	PERNIL SUÍNO, carne in natura, apresentação sem osso, congelada, de 1ª qualidade, peças inteiras em embalagem plástica atóxica transparente contendo todas as informações do produto como produto (frigorífico, fornecedor), número do lote, data de produção e data de validade, de acordo com legislação vigente. Embalagem: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente. O rótulo deverá ser de acordo com a legislação vigente e deve apresentar número de registro do produto em órgão competente. Deverá conter obrigatoriamente na embalagem o peso do produto, peças com peso variável. Validade: 12 meses a contar da data de fabricação.	kg	NS ALIMENTOS	1.500	R\$ 28,00	R\$ 42.000,00
VALOR TOTAL						R\$ 42.000,00
QUARENTA E DOIS MIL REAIS						

VALOR TOTAL DO LOTE 03 R\$ 45.360,00 (QUARENTA E CINCO MIL TREZENTOS E SESENTA REAIS)

SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E CIDADANIA						
LOTE 04						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	MARCA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
4.1	CARNE DE PORCO INDUSTRIALIZADA BACON manta embalagem a vácuo, rotulagem deve conter: procedência, peso líquido, fornecedor, data de validade, temperatura, e número de registro do órgão competente. Embalagem: Primária: embalagem de polietileno a vácuo, atóxica, resistente, transparente. O rótulo deverá ser de acordo com a legislação vigente e deve apresentar número de registro do produto em órgão competente. Deverá conter obrigatoriamente na embalagem o peso do produto. Validade: mínima de 3 meses a contar da data de fabricação.	kg	PRIETO	85	R\$ 48,27	R\$ 4.102,95
4.2	SALSICHA , tipo hot-dog, de 1ª qualidade, congelada, composta de carne bovina, supina e de frango, fresca com condimentos triturados e cozidos. Não será aceito produto que apresente superfície úmida e/ou pegajosa, exsudato líquido ou 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. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade: 12	kg	SADIA	280	R\$ 24,94	R\$ 6.983,20

	meses a contar da data de fabricação. Embalagem contendo entre 1kg a 3kg.					
4.3	CARNE SECA BOVINA , curada, componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos, quando utilizados: Carne bovina, água, sal, estabilizante tripolifosfato de sódio. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade: 12 meses a contar da data de fabricação. Deverá conter obrigatoriamente na embalagem o peso do produto, contendo 5kg.	kg	J.A	85	R\$ 52,14	R\$ 4.431,90
4.4	LINGÜIÇA DEFUMADA TIPO CALABRESA , de 1ª qualidade, composta de carne suína não mista, toucinho e condimentos, ótimo sabor, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade: 12 meses a contar da data de fabricação. Embalagem contendo 5kg.	kg	PRIETO	172	R\$ 34,79	R\$ 5.983,88
VALOR TOTAL						R\$ 21.501,93
VINTE E UM MIL QUINHENTOS E UM REAIS E NOVENTA E TRÊS CENTAVOS						

SECRETARIA DE SAÚDE E MEDICINA PREVENTIVA						
LOTE 04						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	MARCA	QUANT.	VALOR UNTÁRIO	VALOR TOTAL
4.1	CARNE DE PORCO INDUSTRIALIZADA BACON manta embalagem a vácuo, rotulagem deve conter: procedência, peso líquido, fornecedor, data de validade, temperatura, e número de registro do órgão competente. Embalagem: Primária: embalagem de polietileno a vácuo, atóxica, resistente, transparente. O rótulo deverá ser de acordo com a legislação vigente e deve apresentar número de registro do produto em órgão competente. Deverá conter obrigatoriamente na embalagem o peso do produto. Validade: mínima de 3 meses a contar da data de fabricação.	kg	PRIETO	1.500	R\$ 48,27	R\$ 72.405,00
4.2	SALSICHA , tipo hot-dog, de 1ª qualidade, congelada, composta de carne bovina, supina e de frango, fresca com condimentos triturados e cozidos. Não será aceito produto que apresente superfície úmida e/ou pegajosa, exsudato líquido ou 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. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade: 12	kg	SADIA	250	R\$ 24,94	R\$ 6.235,00

	meses a contar da data de fabricação. Embalagem contendo entre 1kg a 3kg.					
4.3	CARNE SECA BOVINA , curada, componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos, quando utilizados: Carne bovina, água, sal, estabilizante tripolifosfato de sódio. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade: 12 meses a contar da data de fabricação. Deverá conter obrigatoriamente na embalagem o peso do produto, contendo 5kg.	kg	J.A	1.500	R\$ 52,14	R\$ 78.210,00
4.4	LINGÜIÇA DEFUMADA TIPO CALABRESA , de 1ª qualidade, composta de carne suína não mista, toucinho e condimentos, ótimo sabor, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade: 12 meses a contar da data de fabricação. Embalagem contendo 5kg.	kg	PRIETO	500	R\$ 34,79	R\$ 17.395,00
VALOR TOTAL						R\$ 174.245,00
CENTO E SETENTA E QUATRO MIL DUZENTOS E QUARENTA E CINCO REAIS						

VALOR TOTAL DO LOTE 04 R\$ 195.746,93 (CENTO E NOVENTA E CINCO MIL SETECENTOS E QUARENTA E SEIS REAIS E NOVENTA E TRÊS CENTAVOS)

SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E CIDADANIA						
LOTE 05						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	MARCA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
5.1	PEIXE MERLUZA em filé de 1ª qualidade, congelado IQF, carne de merluza sem pele, cartilagens, ossos e parasitas, cortada em filé. Após o descongelamento deve apresentar-se com consistência firme, odor, cor e sabor próprios, livres de manchas, partes de pele, cartilagens, espinhos e parasitas. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade: 12 meses a contar da data de fabricação. Embalagem contendo 1kg.	kg	KARAMS MAR	160	R\$ 40,00	R\$ 6.400,00
VALOR TOTAL						R\$ 6.400,00
SEIS MIL E QUATROCENTOS REAIS						

SECRETARIA DE SAÚDE E MEDICINA PREVENTIVA						
LOTE 05						
ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	MARCA	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
5.1	PEIXE MERLUZA em filé de 1ª qualidade, congelado IQF, carne de merluza sem pele, cartilagens, ossos e parasitas, cortada em filé. Após o descongelamento deve apresentar-se com consistência firme, odor, cor e sabor próprios, livres de manchas, partes de pele, cartilagens, espinhos e parasitas. Deverá ser embalado em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade, em material atóxico, aprovada para contato com alimentos, com fechamento a vácuo, resistentes, sem perfurações e com as informações de forma indelével conforme legislação vigente. Validade: 12 meses a contar da data de fabricação. Embalagem contendo 1kg.	kg	KARAMS MAR	1.500	R\$ 40,00	R\$ 60.000,00
VALOR TOTAL						R\$ 60.000,00
SESSENTA MIL REAIS						

VALOR TOTAL DO LOTE 05 R\$ 66.400,00 (SESSENTA E SEIS MIL E QUATROCENTOS REAIS)

VALOR TOTAL DA PROPOSTA – 813.952,73 (OITOCENTOS E TREZE MIL NOVECENTOS E CINQUENTA E DOIS REAIS E SETENTA E TRÊS CENTAVOS)

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CARAPICUÍBA

CONTRATADO: TOTAL QUALITY COMERCIO E SERVICOS LTDA

TERMO DE ATA: 148/23

OBJETO: AQUISIÇÃO DE CARNE BOVINA, SUÍNA, PEIXES E EMBUTIDOS

**ADVOGADO(S): Dr. WLADIMIR ANTZUK SOBRINHO - OAB nº 109197 - E-mail
w.antzuk@gmail.com**

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

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

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

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

Carapicuíba, 31 de Outubro de 2023.

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: **Marco Aurélio dos Santos Neves**

Cargo: Prefeito

CPF: 157.388.248-81

Assinatura: _____

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

Nome: **Marco Aurélio dos Santos Neves**
Cargo: Prefeito
CPF: 157.388.248-81

Assinatura: _____

RESPONSÁVEIS QUE ASSINARAM O AJUSTE:

Pelo contratante:

Nome: **Marco Aurélio dos Santos Neves**
Cargo: Prefeito
CPF: 157.388.248-81

Assinatura: _____

Nome: **Ronaldo da Silva Soares**
Cargo: Secretário de Assistência Social e Cidadania
CPF: 139.854.768-96

Assinatura: _____

Pela contratada:

Nome: **Sérgio Carlos Callil Abdala**
Cargo: Proprietário
CPF: 076.907.588-60

Assinatura: _____

ORDENADOR DE DESPESAS DA CONTRATANTE:

Nome: **Ronaldo da Silva Soares**
Cargo: Secretário de Assistência Social e Cidadania
CPF: 139.854.768-96

Assinatura: _____

GESTOR(ES) DO CONTRATO:

Nome: **Ronaldo da Silva Soares**
Cargo: Secretário de Assistência Social e Cidadania
CPF: 139.854.768-96

Assinatura: _____

DEMAIS RESPONSÁVEIS (*):

Tipo de ato sob sua responsabilidade: Fiscalizar Contrato
Nome: **Marcio Lopes Passos**
Cargo: Diretor
CPF: 230.424.638-93

Assinatura: _____

PREGOEIRA

Nome: **Leydiane Ferreira dos Santos**
Cargo: Auxiliar Administrativo
CPF: 409.206.328-82

Assinatura: _____

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