

AVISO DE LICITAÇÃO

PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS N.º 110/2019 - PMM

LICITAÇÃO COM ITENS EXCLUSIVOS, COTA RESERVADA DE ATÉ 25% (VINTE E CINCO) POR CENTO PARA PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESA (ME),

EMPRESAS DE PEQUENO PORTE (EPP) e MICROEMPREENDEDOR

INDIVIDUAL (MEI) E COM COTA PRINCIPAL DE ATÉ 75% (SETENTA E CINCO)

POR CENTO

OBJETO: AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS PERECÍVEIS – CARNES E EMBUTIDOS, com as características e especificações constantes deste Edital.

ABERTURA DAS PROPOSTAS: <u>Em 07 de janeiro de 2020, às 09:00 horas</u>, na sede da Prefeitura de Matinhos, sito à Rua Pastor Elias Abrahão, n.º 22, Centro, em Matinhos, Estado do Paraná, onde poderá ser obtido informações complementares, no horário das 08:00 às 11:30 e das 13:00 às 17:00 horas, de segunda a sexta-feira, fone: (41) 3971-6003/6140.

As licitantes interessadas deverão protocolar seus envelopes devidamente lacrados impreterivelmente até às 08:45 horas no Departamento de Protocolo, no endereço acima mencionado. Não será aceito o encaminhamento de proposta comercial e documentos de habilitação por via postal ou por transportadora.

VALOR MÁXIMO GLOBAL: R\$1.744.895,50 (um milhão, setecentos e quarenta e quatro mil, oitocentos e noventa e cinco reais e cinquenta centavos).

A proposta deverá <u>preferencialmente</u> ser extraída do Software (Sistema de preenchimento fornecido pelo Município), conforme item 9.1 do edital.

O edital encontra-se a disposição no portal <u>www.matinhos.pr.gov.br</u> e setor de licitações na Prefeitura Municipal de Matinhos.

Matinhos, 05 de dezembro de 2019

Janete de Fátima Schmitz
Pregoeira

Página 1 de 143 - referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 - Processo nº 194/2019 - PMM



RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL

PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 110/2019 - PMM

Razão Social:			
CNPJ N.º:			
	Estado:		Fax:
Pessoa para contato: _			
Recebemos, atra acima identificada.	avés do Departamento de	e Licitações, o edi	tal da licitação
Local:	, de	de 20	19.
_	Assinatura		

Senhor licitante,

Visando a comunicação futura entre esta divisão e a sua empresa, solicito que Vossa Senhoria preencha o recibo de entrega do edital e remeta ao Departamento de Licitações através do endereço de e-mail: licitacao@matinhos.pr.gov.br

O não preenchimento do recibo exime o Departamento de Licitações da comunicação de eventuais retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais.

LARISSA VICTÓRIA L. DA SILVA

Diretora do Departamento de Licitações



EDITAL DE LICITAÇÃO PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 110/2019- PMM PROCESSO Nº 194/2019 - PMM

LICITAÇÃO COM ITENS EXCLUSIVOS, COTA RESERVADA DE ATÉ 25% (VINTE E CINCO) POR CENTO PARA PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESA (ME),

EMPRESAS DE PEQUENO PORTE (EPP) e MICROEMPREENDEDOR

INDIVIDUAL (MEI) E COM COTA PRINCIPAL DE ATÉ 75% (SETENTA E CINCO)

POR CENTO

O MUNICÍPIO DE MATINHOS torna público que realizará processo licitatório na modalidade PREGÃO na forma PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 110/2019 - PMM, do TIPO MENOR PREÇO POR ITEM no dia 07/01/2020, às 09:00 horas na sede da PREFEITURA DE MATINHOS - PAÇO MUNICIPAL no **AUDITÓRIO PASTOR VICENTE MATIAS LOURENCO**, garantindo-se observância do princípio constitucional da isonomia, a seleção da proposta mais vantajosa para o Município e a promoção do desenvolvimento nacional sustentável, e também, de acordo com os princípios e normas da Lei federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações posteriores, da Lei federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, e seu regulamento, Decreto Municipal nº 283/2005, Decreto Municipal nº 001/2015, Decreto Municipal nº 007/2015, Lei Complementar 147/2014 e Decreto Municipal nº 027/2016, das demais normas legais e regulamentares aplicáveis, bem como das cláusulas e condições estabelecidas neste Edital, que tem como objeto a AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS PERECÍVEIS - CARNES E EMBUTIDOS, de acordo com as especificações constantes no Anexo I deste Edital.

1. PREÂMBULO

1.1. O PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS № 110/2019 – PMM será realizado em sessão pública, em todas as fases, sendo conduzido pelo(a) Pregoeiro(a) e equipe de apoio, designada sob Decreto nº 514/2019 de 30/08/2019,

Página 3 de 143 - referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 - Processo nº 194/2019 - PMM



pelo Prefeito Municipal e responsável pelo processamento e julgamento, por

intermédio de Pregão Presencial.

1.2. Este Edital observará, em todas as fases do procedimento licitatório e da

execução contratual, as normas legais e regulatórias voltadas para a

sustentabilidade ambiental, incluindo as definidoras de especificações expedidas por

entidades de normalização, tais como ABNT e INMETRO, quando couber.

1.3. Esclarece-se que a não utilização do Pregão Eletrônico se dá em função de

adaptação sistêmica, onde este Município atualmente está em fase de implantação e

testes da ferramenta.

2. OBJETO

2.1. O objeto deste procedimento de licitação é o registro de preço para AQUISIÇÃO

DE ALIMENTOS PERECÍVEIS - CARNES E EMBUTIDOS, conforme as

características e especificações constantes no Termo de Referência do Anexo I

deste Edital, pelo prazo de 12 (doze) meses.

2.2. A(s) quantidade(s) indicada(s) no **Anexo I** representa estimativa de necessidade

anual, sem que haja obrigação de contratação total.

2.3. As estimativas de valor previstas constituem-se em mera previsão, não estando

o Município de Matinhos obrigado a realizá-las em sua totalidade e não cabendo à(s)

licitante(s) vencedora(s) o direito de pleitear qualquer tipo de indenização.

2.4. O registro de preço não importa em direito subjetivo à contratação da(s)

licitante(s) vencedora(s), sendo facultada a realização de licitação específica para a

contratação pretendida, sendo assegurada à licitante vencedora a preferência de

fornecimento em igualdade de condições.

Página 4 de 143 - referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 - Processo nº 194/2019 - PMM



2.5. Devem estar incluídas no preço todas as despesas com mão de obra, tributos e/ou contribuições e quaisquer outros encargos, peças e insumos, indispensáveis ao perfeito cumprimento das obrigações decorrentes desta licitação.

3. EDITAL

3.1. Integram o presente Edital, os seguintes documentos:

ANEXO I – Características e Especificações do Objeto – Termo de Referência;

ANEXO II – Modelo De Carta Proposta;

ANEXO III – Modelo de Declaração de Requisitos de Habilitação;

ANEXO IV – Modelo de Declaração comprobatória de enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte;

ANEXO V – Modelo de Declaração Quanto ao Cumprimento às Normas Relativas ao Trabalho do Menor;

ANEXO VI – Declaração de Idoneidade;

ANEXI VII – Declaração Anticorrupção;

ANEXO VIII - Modelo de Credenciamento;

ANEXO IX – Modelo de Declaração de Regularidade Fiscal;

ANEXO X – Modelo de Declaração de Vedação de Nepotismo;

ANEXO XI – Modelo de Procuração;

ANEXO XII – Modelo de Demonstrativo de Capacidade Financeira;

ANEXO XIII – Minuta da Ata de Registro de Preços;

ANEXO XIV – Instruções para Emissão de Proposta Eletrônica.

- **3.2.** As empresas licitantes que não seguirem os modelos apresentados, dentro de seu conteúdo, serão automaticamente desabilitadas do certame.
- **3.3.** As Declarações exigidas neste Edital deverão ser apresentadas separadamente, nos termos dos modelos anexos.
- **3.4.** O presente Edital de PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 110/2019 PMM estará à disposição no site www.matinhos.pr.gov.br, e no

Página 5 de 143 - referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 - Processo nº 194/2019 - PMM



Departamento de Licitações no endereço sito a Rua Pastor Elias Abraão, nº 22, Centro, Matinhos, Estado do Paraná, fones: (41) 3971-6003/6140.

- **3.5.** Eventual impugnação deste Edital deve ser formalizada até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, devidamente protocolada e endereçada ao Departamento de Licitações.
- **3.6.** As consultas e informações complementares referentes à presente licitação poderão ser feitas junto ao Departamento de Licitações, até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública.

4. RECURSOS FINANCEIROS

4.1. As despesas com a presente contratação correrão à conta dos recursos da dotação orçamentária, assim alocadas:

Dotação	Órgão	Unidade	Ação	Elemento	Vínculo	Reserva	Situação	Descrição Completa
721	7	2	2016	33390300799000000	0	0,00	Ativo	721 - 07.002.2016.3 33903007990 0000000.0
769	7	2	2016	33390300799000000	934	0,00	Ativo	769 - 07.002.2016.3 33903007990 0000000.934
1023	7	2	2019	33390300799000000	0	0,00	Ativo	1023 - 07.002.2019.3 33903007990 0000000.0
1040	7	2	2019	33390300799000000 00	934	0,00	Ativo	1040 - 07.002.2019.3 33903007990 0000000.934
1130	7	2	2020	33390300799000000 00	0	0,00	Ativo	1130 - 07.002.2020.3 33903007990

Página 6 de 143 - referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 - Processo nº 194/2019 - PMM



THE OWNER OF THE OWNER OWNE			• ~				0 14 ~	D ~	
Dotação	Órgão	Unidade	Ação	Elemento	Vínculo	Reserva	Situação	Descrição Completa	
								0.0000000	
1139	7	2	2020	33390300799000000	935	0,00	Ativo	1139 - 07.002.2020.3 33903007990 0000000.935	
1296	7	2	2023	33390300799000000 00	0	0,00	Ativo	1296 - 07.002.2023.3 33903007990 0000000.0	
1340	7	2	2021	33390300799000000 00	0	0,00	Ativo	1340 - 07.002.2021.3 33903007990 0000000.0	
1582	8	2	2027	33390320500000000 00	0	0,00	Ativo	1582 - 08.002.2027.3 33903205000 0000000.0	
1583	8	2	2027	33390320500000000 00	107	0,00	Ativo	1583 - 08.002.2027.3 33903205000 0000000.107	
1585	8	2	2027	33390320500000000 00	111	0,00	Ativo	1585 - 08.002.2027.3 33903205000 0000000.111	
1758	8	2	2029	33390320500000000 00	104	0,00	Ativo	1758 - 08.002.2029.3 33903205000 0000000.104	
2018	8	3	2033	33390320500000000 00	0	0,00	Ativo	2018 - 08.003.2033.3 33903205000 0000000.0	
2019	8	3	2033	33390320500000000 00	107	0,00	Ativo	2019 - 08.003.2033.3 33903205000	

Página 7 de 143 – referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 – Processo nº 194/2019 – PMM



		1967				_			
Dotação	Órgão	Unidade	Ação	Elemento	Vínculo	Reserva	Situação	Descrição Completa	
								0000000.107	
2021	8	3	2033	33390320500000000	111	0,00	Ativo	2021 - 08.003.2033.3 33903205000 0000000.111	
2023	8	3	2033	33390320500000000	116	0,00	Ativo	2023 - 08.003.2033.3 33903205000 0000000.116	
2094	8	3	2035	33390320500000000	103	0,00	Ativo	2094 - 08.003.2035.3 33903205000 0000000.103	
2101	8	3	2035	33390320500000000	104	0,00	Ativo	2101 - 08.003.2035.3 33903205000 0000000.104	
2299	8	3	2036	33390320500000000	103	0,00	Ativo	2299 - 08.003.2036.3 33903205000 0000000.103	
2300	8	3	2036	33390320500000000	104	0,00	Ativo	2300 - 08.003.2036.3 33903205000 0000000.104	
3167	12	1	2071	33390300799000000 00	303	0,00	Ativo	3167 - 12.001.2071.3 33903007990 0000000.303	
3497	12	1	2056	33390300799000000 00	303	0,00	Ativo	3497 - 12.001.2056.3 33903007990 0000000.303	
3530	12	1	2057	33390300799000000	303	0,00	Ativo	3530 - 12.001.2057.3 33903007990	

Página 8 de 143 - referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 - Processo nº 194/2019 - PMM



12-06 MAINHOS 1607								
Dotação	Órgão	Unidade	Ação	Elemento	Vínculo	Reserva	Situação	Descrição Completa
								0000000.303
3558	12	1	2057	33390300799000000 00	369	0,00	Ativo	3558 - 12.001.2057.3 33903007990 0000000.369
3794	13	1	2061	33390300799000000 00	0	0,00	Ativo	3794 - 13.001.2061.3 33903007990 0000000.0
4583	8	3	2034	33390320500000000 00	107	0,00	Ativo	4583 - 08.003.2034.3 33903205000 0000000.107
4584	8	3	2034	33390320500000000 00	111	0,00	Ativo	4584 - 08.003.2034.3 33903205000 0000000.111
4591	13	3	2064	33390300799000000	0	0,00	Ativo	4591 - 13.003.2064.3 33903007990 0000000.0
4730	12	1	2057	33390300799000000	496	0,00	Ativo	4730 - 12.001.2057.3 33903007990 0000000.496
5492	12	1	2057	33390300799000000	495	0,00	Ativo	5492 - 12.001.2057.3 33903007990 0000000.495
5854	13	1	2061	33390300799000000	515	0,00	Ativo	5854 - 13.001.2061.3 33903007990 0000000.515
				Total de Registros:				31

Página 9 de 143 - referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 - Processo nº 194/2019 - PMM



5. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

- **5.1.** A participação nesta licitação implica na aceitação integral e irrestrita das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, e vincula a licitante proponente aos termos e condições gerais e especiais aqui estabelecidos.
- **5.2**. A licitação será processada e julgada em consonância com a legislação do preâmbulo deste Edital, com o procedimento para Cota Exclusiva, Cota Reservado e Cota Principal, prevista na Lei Complementar nº 147/2014.
- **5.3**. Será considerada vencedora desta licitação a proposta que apresentar o **MENOR PREÇO POR ITEM** para o objeto licitado.
- **5.4.** Nos casos de empate:
- **5.4.1.** Para Cota Principal, nos termos da Lei Complementar nº 147/2014, será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para a microempresa, empresas de pequeno porte ou microempreendedor individual, cuja proposta seja igual ou até 5% (cinco por cento) superior à proposta mais bem classificada no final dos lances do pregão, quando será concedido, para microempresa, empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual mais bem classificada.
- **5.4.1.** O direito de preferência previsto neste item somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa, empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual.
- **5.4.1.2.** Não ocorrendo a contratação da microempresa, empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual na forma do item anterior, o objeto será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame, após o cumprimento dos requisitos de aceitabilidade da proposta e dos documentos de habilitação do licitante.
- **5.5.** Para Cota Reservada, não havendo vencedor entre empresas enquadradas como EPP, ME e MEI, depois de esgotadas as possibilidade levadas em consideração as prerrogativas das referidas empresas, bem como a ordem de classificação, o objeto poderá ser adjudicado ao vencedor da Cota Principal, desde que:
- a) Não reste enquadrada como EPP, ME e MEI;



- b) Que a empresa melhor classificada para cota Principal tenha registrado proposta para Cota Reservada, comprometendo-se a registrar o menor preço dentre aqueles propostos para as referidas cotas.
- c) Se a mesma empresa vencer a Cota Reservada e a Cota Principal, a contratação deverá ocorrer pelo menor preço ofertado pela empresa;
- **5.6.** Em atendimento ao disposto no Capítulo V da Lei Complementar nº 123/2006, serão observados os seguintes procedimentos, nos casos em que na cota principal haja participação de microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais:
- **5.7.** O Pregoeiro anunciará o licitante detentor da proposta ou lance de menor valor, imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo Pregoeiro acerca da aceitação do lance de menor valor.
- **5.7.1.** Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subseqüente, na ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a sua habilitação. Se for necessário, repetirá esse procedimento, sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda o Edital.
- **5.8.** Em todas as situações o Pregoeiro poderá negociar com a licitante para seja obtido o melhor preço.

6. FUNÇÃO DO PREGOEIRO

- **6.1.** O certame será conduzido pelo Pregoeiro, que terá, em especial, as seguintes atribuições:
- a) Credenciar os interessados;
- Receber os envelopes das propostas de preços e da documentação de habilitação;
- c) Acompanhar os trabalhos da equipe de apoio;
- d) Responder as questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame;
- e) Abrir as propostas de preços;
- f) Analisar a aceitabilidade das propostas;
- g) Conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta do lance de melhor índice:
- h) Proceder adjudicação da proposta de menor preço;

Página 11 de 143 - referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 - Processo nº 194/2019 - PMM



- i) Desclassificar propostas indicando os motivos;
- j) Verificar a habilitação do proponente classificado em primeiro lugar;
- k) Declarar o vencedor;
- Receber, examinar e decidir sobre a pertinência dos recursos;
- m) Elaborar a ata da sessão;
- n) Receber o recebimento, o exame e a decisão sobre recursos;
- o) Encaminhar o processo à autoridade superior para homologar e autorizar a contratação;
- p) Abrir processo administrativo para apuração de irregularidade visando a aplicação de penalidades previstas na legislação.

7. CREDENCIAMENTO

- **7.1.** Durante os trabalhos relativos ao certame licitatório somente será permitida a intervenção de **01 (um) representante legal por licitante**, que será o único admitido a intervir em seu nome, o qual deverá se apresentar para credenciamento junto ao pregoeiro, devidamente munido de documento que o credencie a participar deste procedimento licitatório, devendo identificar-se exibindo a **Carteira de Identidade ou outro documento equivalente.**
- **7.2.** Para que o representante legal seja legalmente constituído e devidamente credenciado, o mesmo **DEVE OBRIGATORIAMENTE APRESENTAR CÓPIA DOS DOCUMENTOS RELACIONADOS NOS ITENS 7.2.1**, **7.2.2** e **7.2.3**.
- 7.2.1. O instrumento de procuração (Anexo X) que deverá estar acompanhado da cópia do contrato ou estatuto social e da cédula de identidade daquele que for representar a licitante, salvo quando se tratar de procuração por instrumento público.
- **7.2.2.** Quando a empresa se fizer representar **por procurador**, este deverá apresentar procuração, da qual constem **poderes específicos para formulação de**

Página 12 de 143 - referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 - Processo nº 194/2019 - PMM

MATHROS

PREFEITURA MUNICIPAL DE MATINHOS

ESTADO DO PARANÁ

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÃO

propostas e para a prática de todos os demais atos inerentes ao certame,

acompanhado da cópia da cédula de identidade do mesmo.

7.2.3. Quando a empresa se fizer representar por diretor, sócio ou gerente, a

capacidade de representação será verificada em face do próprio contrato ou

estatuto social, acompanhado da cópia da cédula de identidade do mesmo.

7.3. Aberta a sessão, os interessados ou seus representantes, apresentarão

declaração dando ciência de que Atende Plenamente os requisitos de habilitação.

Conforme o modelo do ANEXO III - REQUISITOS DE HABILITAÇÃO.

7.4 Somente poderão participar da fase de lances verbais os representantes

devidamente credenciados. A empresa que tenha apresentado proposta, mas não

esteja devidamente representada, terá sua proposta acolhida, porém não poderá

participar das rodadas de lances verbais.

7.5. Os documentos necessários para o credenciamento do proponente serão

verificados no início dos trabalhos e deverão ser apresentados em via original; por

qualquer processo de cópia autenticada por Tabelião ou por funcionário desta

Administração Pública, por publicação em Órgão de Imprensa Oficial ou, ainda,

por cópia acompanhada do respectivo original, que será autenticada pela

Comissão.

7.6. As microempresas e empresas de pequeno porte que queiram gozar das

prerrogativas e benefícios concedidos pela Lei Complementar nº 123/2006 deverão

apresentar no momento do credenciamento, além dos documentos anteriormente

mencionados, uma declaração que se constitui como microempresa ou empresa de

pequeno porte para os fins legais:

a) Declaração comprobatória de enquadramento como microempresa ou empresa

de pequeno porte, conforme o modelo do ANEXO IV;

Página 13 de 143 - referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 - Processo nº 194/2019 - PMM



7.7. Se presente o procurador e/ou representante da licitante, os documentos de credenciamento deverão ser apresentados FORA DOS ENVELOPES, e entregues ao Pregoeiro quando solicitado. Na hipótese de não comparecimento de representante legal ou procurador, a(s) declaração(ões) exigida(s) nos itens 7.3, 7.6-letra "a" e uma via do contrato social/estatuto ou certidão simplificada para efetuar o cadastro do fornecedor, se for o caso, os referidos documentos deverão ser inseridos no **ENVELOPE 01 - PROPOSTA DE PREÇOS**.

8. ABERTURA

8.1. No dia, hora e local designados, será realizada sessão pública para recebimento das propostas, devendo os interessados, ou seu representante, **protocolarem seus envelopes impreterivelmente até às 08:45 horas no Departamento de Protocolo. Não será aceito o encaminhamento de proposta comercial e documentos de habilitação por via postal ou por transportadora. No momento do início da sessão devem identificar-se e, comprovar a existência dos necessários poderes para formulação de propostas e para a prática de todos os demais atos inerentes ao certame. Os envelopes deverão conter externamente:**

MUNICÍPIO DE MATINHOS

PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS № 110/2019 - PMM ENVELOPE 01 - PROPOSTA DE PREÇOS

PROPONENTE:

MUNICÍPIO DE MATINHOS

PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS № 110/2019 - PMM ENVELOPE 02 - HABILITAÇÃO

PROPONENTE:

8.2. Aberta a sessão, os interessados ou seus representantes, apresentarão a declaração dando ciência de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação.

MATINHOS 100

PREFEITURA MUNICIPAL DE MATINHOS

ESTADO DO PARANÁ

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÃO

8.3. No curso da sessão, o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com

preços até 10% (dez por cento) superiores àquela poderão fazer novos lances

verbais e sucessivos, até a proclamação do vencedor.

8.4. Não havendo pelo menos 03 (três) ofertas nas condições definidas no inciso

anterior, poderão os autores das melhores propostas, até o máximo de 03 (três),

oferecerem novos lances verbais e sucessivos, quaisquer que sejam os preços

oferecidos.

8.5. Para julgamento e classificação das propostas, será adotado o critério de menor

preço, observados os prazos máximos para fornecimento, as especificações

técnicas e parâmetros mínimos de desempenho e qualidade definidos no presente

edital.

8.6. Examinada a proposta classificada em primeiro lugar, quanto ao objeto e valor,

caberá ao pregoeiro decidir motivadamente a respeito da sua aceitabilidade.

8.7. Encerrada a etapa competitiva e ordenadas as ofertas, o pregoeiro procederá à

abertura do invólucro contendo os documentos de habilitação do licitante que

apresentou a melhor proposta, para verificação do atendimento das condições

fixadas neste edital.

8.8. Para microempresa ou empresa de pequeno porte ganhadora do certame, que

estiver com restrição de regularidade fiscal e/ou previdenciária, será concedido o

prazo de regularização de 05 (cinco) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a

critério deste Município, conforme Art. 43, § 1º da Lei Complementar 123/2006 e

alterações na Lei Complementar 147/2014.

8.9. Se a oferta não for aceitável ou se o licitante desatender às exigências

habilitatórias, o pregoeiro examinará as ofertas subsegüentes e a qualificação dos

licitantes, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de

uma que atenda ao edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor.

Página 15 de 143 - referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 - Processo nº 194/2019 - PMM

MATRICS 160

PREFEITURA MUNICIPAL DE MATINHOS ESTADO DO PARANÁ

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÃO

8.10. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e

motivadamente a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 03

(três) dias para apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes

desde logo intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que

começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista

imediata dos autos, devendo ser protocolado e endereçado ao Departamento de

Licitações.

8.11. O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos

insuscetíveis de aproveitamento.

8.12. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará a

decadência do direito de recurso e a adjudicação do objeto da licitação pelo

pregoeiro ao vencedor.

8.13. Decididos os recursos, a autoridade competente fará a adjudicação do objeto

da licitação ao licitante vencedor.

9. APRESENTAÇÕES DAS PROPOSTAS

9.1. A proposta deverá preferencialmente ser extraída do Software (Sistema de

preenchimento fornecido pelo Município) e apresentada também em única via

impressa, isenta de emendas ou rasuras, assinada pelo titular da empresa ou

por representante devidamente qualificado, indicando nome ou razão social do

proponente, endereço completo, bem como nome, CPF e cargo na empresa.

9.1.1. A única via impressa deverá ser cópia fiel da apresentada na forma

eletrônica.

9.1.2. A proposta poderá ser incrementada com documentos (proposta

complementar/oficio/panfletos/folders) que complementem a especificação do item,

Página 16 de 143 - referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 - Processo nº 194/2019 - PMM



bem como a indicação de informações de dados complementares, como e-mail, telefone e conta corrente.

9.1.3. Não serão consideradas propostas com ofertas de vantagens não previstas neste Edital, nem preço ou vantagem baseada nas ofertas das demais licitantes. Para todos os efeitos legais e de direito, serão consideradas nulas e sem nenhum

efeito as inserções às propostas não exigidas pelo presente Edital.

9.1.4. O preco deverá ser proposto em valor unitário e total, em moeda nacional,

admitindo-se até 2 (duas) casas após a vírgula.

9.1.5. No preço ofertado deverão estar computadas todas as despesas incidentes,

inclusive tributos e encargos sociais, os quais ficarão a cargo única e exclusivamente

da contratada, correndo por conta da contratada as despesas decorrentes de fretes,

embalagens, seguros, entrega, etc.

9.1.6. Para digitação da proposta eletrônica, o proponente deverá acessar o site

https://matinhos.atende.net/?pg=autoatendimento#!/tipo/servico/valor/9/padrao/1/load/1

seguir o passo a passo contido no **ANEXO XIV** deste edital.

9.1.10. A proposta comercial deverá ser apresentada preferencialmente conforme

disponibilidade no site/e-mail arquivo remetido pelo Município.

9.2. A apresentação de proposta na Licitação será considerada como evidência de

que a proponente:

a) Examinou criteriosamente todos os documentos e informações do Edital e

obtiveram do Pregoeiro todas as informações necessárias para a sua formulação;

b) Considerou que os elementos desta Licitação permitiram a elaboração de uma

proposta totalmente condizente com o objeto licitado;

c) Tem conhecimento da legislação pertinente ao tipo de certame em que pretende

se habilitar; e

Página 17 de 143 - referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 - Processo nº 194/2019 - PMM



d) Sendo vencedor da Licitação, assumirá integral responsabilidade pela perfeita e completa execução de todas as fases.

10. PROPOSTA DE PREÇOS

10.1. As propostas apresentadas e os lances formulados incluem **todas e quaisquer despesas necessárias e indispensáveis para a perfeita execução das obrigações** decorrentes desta licitação e do respectivo termo contratual e devem ser elaboradas em conformidade com a legislação aplicável e as condições estabelecidas neste instrumento convocatório, seus anexos e os fatores a seguir:

- a) Deverão ser considerados pelos proponentes todos os custos para o cumprimento das obrigações exigidas, incluindo mão-de-obra, seguros, frete, encargos sociais, tributos, transporte, equipamentos e outras despesas necessárias à perfeita execução do objeto deste Edital e do respectivo contrato;
- b) Especificação do objeto, observadas as características exigidas no presente Edital;
- c) Validade da proposta nos termos deste Edital;
- d) Os valores cotados deverão ser expressos em Real, com apenas 02 (duas) casas após a vírgula (Ex: R\$ 10,00);
- e) Os valores nominais deverão ser descritos utilizando duas casas decimais depois da vírgula;
- f) No caso de apresentação de proposta com mais de duas casas decimais, as casas **excedentes serão desconsideradas**, permanecendo a obrigação da proponente pela proposta que resultar da retificação;
- g) Prazo de validade da proposta, que **não poderá ser inferior a 60 (sessenta)** dias, a contar da data designada para a sessão pública.
- h) Na elaboração da proposta a proponente deverá considerar todos os custos para o objeto, aplicáveis à contratação proposta, **inclusive os tributos aplicáveis ao objeto**.
- i) A proposta deverá ser apresentada em **01 (uma) via original**, **sem emendas**, **rasuras**, **corretivos e/ou entrelinhas**, com suas folhas **rubricadas** e a última

Página 18 de 143 - referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 - Processo nº 194/2019 - PMM



contendo data, assinatura e identificação do signatário, que obrigatoriamente deverá possuir capacidade para o ato.

- j) Preferencialmente deverá ser apresentada na ordem em que se encontram enumerados e em papel timbrado da licitante.
- k) Não deverá conter alternativas de preços ou qualquer condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado.
- I) No valor proposto deverão estar computados todos os valores necessários para o atendimento do objeto da presente licitação, tais como tributos, encargos diretos e indiretos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas e tarifas, fretes, seguro, custos inerentes à aquisição, transporte para a execução do objeto deste certame.
- m) Havendo discrepância entre os valores unitários e totais, prevalecerão os unitários e seus somatórios.
- **10.2.** As empresas que não respeitarem os requisitos acima destacados serão automaticamente **desclassificadas**.

11. PRAZO DE VALIDADE DAS PROPOSTAS

11.1. Fica estabelecido em **60 (sessenta) dias** o prazo de validade das propostas, contados a partir do recebimento da proposta.

12. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

12.1. A documentação referente à habilitação deverá conter o seguinte:

- **a)** Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, inclusive a última alteração contratual, devidamente registrada, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documento de eleição dos seus administradores, salvo se já apresentado no momento do credenciamento.
- **b)** Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas CNPJ, em plena validade;
- **c)** Prova de regularidade referente ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando o cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

Página 19 de 143 - referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 - Processo nº 194/2019 - PMM



- **d)** Prova de regularidade para com a Fazenda Nacional, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida, nos termos da Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1751/14;
- **e)** Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, mediante apresentação de Certidão de Regularidade Fiscal expedida pela Secretaria de Estado da Fazenda, do domicílio ou sede do proponente, ou outra equivalente, na forma da lei;
- f) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, mediante apresentação de Certidão de Regularidade Fiscal, expedida pela Secretaria Municipal da Fazenda, do domicílio ou sede do proponente, ou outra equivalente, na forma da lei;
- g) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).
- h) Certidão negativa de falência ou concordata, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica. Não constando o prazo de validade, o Pregoeiro aceitará apenas a certidão expedida até 60 (sessenta) dias antes da abertura das propostas.
- i) Declaração de que não possui no quadro funcional menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e menores de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, conforme o modelo do (Anexo V);
- j) Declaração de Idoneidade e Fatos Supervenientes, conforme o modelo do (Anexo VI), assinada pelo representante legal da licitante;
- k) Declaração Anticorrupção (Anexo VII);
- I) Declaração de Regularidade Fiscal, conforme o modelo do (Anexo IX), assinada pelo representante legal da licitante;
- m) Declaração de Vedação de Nepotismo, conforme modelo do (Anexo X).

12.2. Quanto à capacidade econômica:

a) Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei (contendo as assinaturas do sócio, contador responsável, com os respectivos termos de abertura e encerramento do livro diário, registrado na Junta Comercial ou Cartório de Registro), que comprovem boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.

Página 20 de 143 - referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 - Processo nº 194/2019 - PMM



b) A boa situação financeira será avaliada de acordo com os critérios estabelecidos com base no Demonstrativo de Capacidade Financeira, (Anexo XII), onde será considerado o Quociente de Liquidez Corrente e Grau de Endividamento, apurados pelas fórmulas abaixo, cujo cálculo deverá ser demonstrado em documento próprio, devidamente assinado pelo representante legal da empresa e pelo contador da empresa, com o nº do CRC do mesmo. Os índices abaixo, estão de acordo com o § 5º do art. 31, da Lei 8.666/93, conforme segue:

QLC = ATIVO CIRCULANTE: PASSIVO CIRCULANTE

cujo resultado deve ser maior ou igual a 1,00

QGE = PASSIVO CIRCULANTE + EXIG. LONGO PRAZO: ATIVO TOTAL

cujo resultado deve ser menor ou igual a 1,00

c) Em conformidade com a Súmula 275/2012 do TCU, as empresas que apresentarem resultado menor do que 1,00 (um) no QLC ou maior que 1,00 (um) no QGE, conforme os índices referidos acima, deverão comprovar que possuem capital mínimo ou patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor estimado para a contratação por meio de Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício, já exigíveis e apresentados na forma da lei, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, de acordo com o disposto no art. 31, §3º da Lei nº 8.666/1993, devidamente assinado pelo representante legal da empresa e pelo contador da empresa, com o nº do CRC do mesmo.

d) Tendo em vista que as empresas constituídas a menos de 01 (um) ano estão impossibilitadas de apresentar os documentos exigidos nas alíneas "a" e "b", estes poderão ser supridos pelo Balanço Patrimonial de abertura, demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei (contendo as assinaturas do sócio, contador responsável, com os respectivos termos de abertura e encerramento do livro diário, registrado na Junta Comercial ou Cartório de Registro), comprovando a integralização do capital social de no mínimo 10% (dez

Página 21 de 143 - referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 - Processo nº 194/2019 - PMM



por cento) do valor estimado da contratação, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.

12.3. A falta de qualquer documento destacado no item 12.1 acima, dará ensejo a desabilitação da empresa participante, pola Sr(a). Progocirc(a)

desabilitação da empresa participante, pela Sr(a). Pregoeiro(a).

12.4. Os documentos necessários à habilitação do proponente poderão ser

apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório

competente, por publicação em órgão de imprensa oficial, ou ainda por cópias

simples, acompanhada do original que será autenticada pela Comissão, somente na

abertura do certame, sendo certo que:

a) serão aceitas apenas cópias legíveis;

b) não serão aceitos documentos cujas datas estejam esmaecidas, inelegíveis ou

rasuradas.

12.5. Sob pena de inabilitação, todos os documentos apresentados para a

habilitação deverão estar em nome da licitante e com número do CNPJ e endereço

respectivo, observando que:

a) Se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz;

b) Se a licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial;

c) Se a licitante for matriz, e o executor do contrato for filial, deverão ser

apresentados tanto os documentos da matriz quanto os da filial; e

d) Serão dispensados da filial aqueles documentos que, pela própria natureza,

comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

12.6. O (A) Pregoeiro (a) poderá desclassificar a proposta ou mesmo desqualificar a

empresa, a qualquer tempo, no caso de conhecimento de fato superveniente ou

circunstância desabonadora da empresa ou de seus sócios, nos termos do artigo 43,

§ 5°, da Lei n° 8.666/93.

13. VALOR MÁXIMO

Página 22 de 143 - referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 - Processo nº 194/2019 - PMM



13.1. Fixado o valor máximo global de R\$1.744.895,50 (um milhão, setecentos e quarenta e quatro mil, oitocentos e noventa e cinco reais e cinquenta

centavos).

13.2. O valor por item, descrito no **ANEXO I** do presente Edital, é o valor máximo em

que o Município se limita a pagar por cada item.

14. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

14.1. Os valores devidos pela Administração serão pagos após liquidação formal e

objetiva da compra, em até 30 (trinta) dias, obrigando-se a contratada a manter

conta corrente e a fornecer o número desta conjuntamente com o documento fiscal e

fatura correspondente, acompanhado dos documentos fiscais de regularidade

perante a seguridade social (FEDERAL/FGTS). Dos valores devidos, serão

descontados os tributos incidentes na condição de responsável. As notas fiscais

deverão ser encaminhadas à Secretaria Municipal solicitante, conforme constante na

Nota de Empenho.

14.2. A licitante vencedora do presente certame ficará obrigada a emitir Nota Fiscal

Eletrônica para pagamento do objeto desta licitação.

14.3. Os pagamentos serão efetuados através depósito em conta corrente

vinculado ao CNPJ da Contratada, mediante apresentação da Nota Fiscal,

devidamente atestada por servidor encarregado do recebimento, e observado o

cumprimento integral das disposições contidas neste edital.

14.4. Havendo erro na Nota Fiscal Eletrônica - NFE ou outra circunstância que

desaprove a liquidação, a mesma será devolvida e o pagamento ficará pendente até

que a empresa vencedora providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o

prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou

reapresentação do documento fiscal, não acarretando qualquer tipo de ônus para a

Prefeitura de Matinhos.

Página 23 de 143 - referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 - Processo nº 194/2019 - PMM



14.5. Caso haja documentos faltantes ou incorretos não será iniciado a contagem do

prazo para pagamento.

14.6. Quando constatado qualquer irregularidade na Nota Fiscal ou equivalente, será

solicitada a empresa contratada carta de correção, caso não caiba, a nota fiscal será

devolvida a Contratada para substituição, sendo o prazo de pagamento reiniciado

após a entrega da Nota Fiscal substituta.

15. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

15.1. Será considerada vencedora desta licitação a proposta que apresentar o

MENOR PREÇO POR ITEM para o objeto licitado.

16. RECURSOS

16.1. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, de forma imediata e

motivada, em campo próprio do sistema, manifestar a intenção de recorrer, quando

lhe será concedido o prazo de 03 (três) dias úteis para apresentar as razões do

recurso, ficando os demais licitantes intimados a apresentar contrarrazões em igual

prazo, que começará a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes

assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus

interesses, devendo ser protocolado e endereçado ao Departamento de Licitações.

16.1.1 A manifestação da intenção de interpor recurso será feita no final da

sessão, com registro em ata da síntese das suas razões.

16.1.2. O recurso contra a decisão do pregoeiro não terá efeito **suspensivo**.

16.1.3. O acolhimento de recursos importará a invalidação apenas dos atos

insuscetíveis de aproveitamento.

Página 24 de 143 - referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 - Processo nº 194/2019 - PMM



16.1.4. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais,

a autoridade competente homologará a adjudicação para determinar a contratação;

16.2. A FALTA DE MANIFESTAÇÃO IMEDIATA E MOTIVADA DO LICITANTE

IMPORTARÁ A DECADÊNCIA DO DIREITO DO RECURSO.

16.3. Depois de decidido pelo(a) Pregoeiro(a), caberá ao Prefeito do Município

deliberar sobre o recurso, adjudicar o objeto ao licitante vencedor e homologar o

procedimento licitatório.

16.4. Não havendo recurso, o(a) Pregoeiro(a) fará a adjudicação do objeto da

licitação ao proponente declarado vencedor e encaminhará o processo ao Prefeito

do Município, para homologação.

17. HOMOLOGAÇÃO

17.1. Homologada a licitação, o representante do Município convocará o

adjudicatário, que deverá assinar a Ata de Registro de Preços em até 05 (cinco)

dias úteis, a contar da data da convocação, sob pena de decair o direito à

contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81, da Lei nº 8.666/93.

17.1.1. Será necessária a reapresentação das **Certidões Negativas** apresentadas

na fase da Habilitação, caso as mesmas estiverem vencidas na data agendada para

assinatura da Ata de Registro de Preços.

17.2. A Administração, quando o convocado não assinar a Ata de Registro de

Preços no prazo e nas condições estabelecidas neste Edital ou não apresentar

situação regular de habilitação, convocará os proponentes remanescentes, na ordem

de classificação, para celebrar o contrato, e assim sucessivamente, sem prejuízo

das sanções cabíveis, ou revogar a licitação, independentemente da cominação

prevista no art. 81, da Lei nº 8.666/93.

Página 25 de 143 - referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 - Processo nº 194/2019 - PMM



- **17.3.** Assegurados o contraditório e a ampla defesa, a empresa ganhadora terá seu Registro de Preços cancelado quando:
- a) Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;
- b) Recusar-se a celebrar o contrato ou não retirar o instrumento equivalente, no prazo estabelecido por esta Prefeitura, sem justificativa aceitável;
- c) Não aceitar reduzir seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àquele praticados no mercado;
- d) Que estejam cumprindo penalidade de suspensão temporária para licitar e impedimento de contratar com Administração (Federal, Estadual ou Municipal), nos termos do inciso III do artigo 87 da lei 8.666/93 e suas alterações posteriores; e
- e) Impedidas de licitar e contratar com a Administração (Federal, Estadual ou Municipal), nos termos do art. 7º da Lei 10.520/02.
- **17.4.** Independentemente das previsões retro indicadas, a empresa ganhadora 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.
- **17.5.** A(s) empresa(s) ganhadora(s) constante(s) na Ata de Registro de Preços estará(ão) obrigado(s) a fornecer, nas condições estabelecidas no ato convocatório, respectivos anexos e na própria ata.
- **17.6**. A validade da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS será de 12 (doze) meses, contados da data de assinatura.
- **17.7.** A Prefeitura de Matinhos efetuará seus pedidos da empresa ganhadora através de uma via da nota de empenho por onde ocorrerá a despesa, mediante comprovante de recebimento por qualquer meio, inclusive fac-símile.

18. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E CONTRATADA

Página 26 de 143 - referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 - Processo nº 194/2019 - PMM



18.1. As obrigações da CONTRATANTE e CONTRATADA são aquelas previstas no

Termo de Referência deste edital, conforme anexo I.

19. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

19.1. No caso de não cumprimento do prazo de entrega/execução do objeto fixado

no item 3 deste Edital, será aplicável à Contratada multa moratória de valor

equivalente a 0,33% (zero vírgula trinta e três por cento) do valor de cada

contratação, a cada 24 (vinte e quatro) horas de atraso, até o limite de 10% (dez por

cento), podendo a reiteração ou continuidade da recusa da entrega/execução do

objeto/serviço levar ao cancelamento da Ata de Registro de Preços.

19.2. Pela inexecução total ou parcial, a Administração, garantida a defesa prévia,

poderá aplicar à Contratada as sanções previstas no art. 87, da Lei nº 8.66693 e

multa correspondente a 10% (dez por cento), sobre o valor total do objeto

adjudicado.

19.3. Pela inexecução total ou parcial do contrato, garantida a prévia defesa, aplicar-

se-á ao contratado as seguintes sanções:

I - advertência:

II - multa, na forma prevista nos itens 19.1 e 19.2;

III - suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar

com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos;

IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública

enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja

promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que

será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos

resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso

anterior.

19.3.1. As sanções previstas nos incisos I, III e IV deste item poderão ser aplicadas

juntamente com a do inciso II, facultada a defesa prévia do interessado.

Página 27 de 143 - referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 - Processo nº 194/2019 - PMM



19.4. As sanções previstas nos incisos III e IV do item anterior poderão também ser aplicadas à(s) empresa(s) ou aos profissionais que, em razão dos contratos regidos

por esta Lei:

a) tenham sofrido condenação definitiva por praticarem, por meios dolosos, fraude

fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

b) tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

c) demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em

virtude de atos ilícitos praticados

19.5. Todos os responsáveis deverão agir observando e aplicando integralmente o

conteúdo da Política Antissuborno e Anticorrupção (Lei 12.846/13) e da Lei de

Improbidade Administrativa (Lei nº 8.429/92) e ainda o Decreto Municipal

n°063/2018.

20. RESCISAO CONTRATUAL

20.1 O instrumento contratual firmado em decorrência da presente licitação poderá

ser rescindido de conformidade com o disposto nos arts. 77 a 80, da Lei nº 8.666/93.

20.2 Na hipótese de ocorrer a rescisão administrativa prevista no art. 79, inciso I, da

Lei n. 8.666/93, à Contratante são assegurados os direitos previstos no art. 80,

incisos I a IV, parágrafos 1º a 4º, da Lei citada.

21. DAS ALTERAÇÕES

21.1. O reequilíbrio econômico - financeiro será realizado entre o contratante e o

representante da Secretaria. Este que deverá ser devidamente

comprovado/documentado pelo solicitante.

21.2.1. Não será admitido o reequilíbrio econômico financeiro relativo aos preços

registrados em função de alta de inflação.

Página 28 de 143 - referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 - Processo nº 194/2019 - PMM



21.3. As inclusões ou alterações de qualquer elemento não constante do presente, serão efetuadas por "ANEXO ou TERMO ADITIVO", que integrarão a Ata para todos os fins e efeitos de direito.

21.4. Durante o prazo de validade do Registro de Preços, a empresa detentora da Ata poderá ser convidada a firmar Contrato de fornecimento, observadas as condições fixadas no Edital e as determinações contidas na legislação pertinente (Art. 57 da Lei 8.666/93).

22. NOTIFICAÇÕES

22.1. Toda e qualquer notificação extrajudicial relativa a presente contratação poderá ser realizada, tanto via postal, com aviso de recebimento, no endereço da empresa vencedora, como via endereço eletrônico do representante legal da mesma, este que também encaminhado com aviso de recebimento.

22.2. A Empresa vencedora deverá informar à Prefeitura se alterar seu endereço ou e-mail de contato.

23. DISPOSIÇÕES GERAIS

23.1. O (A) Pregoeiro (a) reserva-se no direito de solicitar o original de qualquer documento, sempre que tiver dúvidas ou julgar necessário.

23.2. É facultada ao (à) Pregoeiro (a) ou autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

23.3. Na hipótese de divergência entre este Edital e quaisquer condições apresentadas pelos proponentes, prevalecerão sempre, para todos os efeitos, os termos deste Edital e dos documentos que o integram, estes que são complementares entre si qualquer detalhe mencionado em um dos documentos e omitido no outro, será considerado especificado e válido.

23.4. Os casos omissos neste Edital e seus anexos, serão regidos pela lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores e demais legislações em vigor, assim como o Código do Consumidor, quando aplicável.

Página 29 de 143 - referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 - Processo nº 194/2019 - PMM



- 23.5. Não será permitida a subcontratação do objeto deste Edital.
- **23.6.** O Município de Matinhos poderá revogar o presente edital por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar o ato, ou anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.
- **23.7.** O presente Edital e seus Anexos poderão ser alterados, pela Administração licitante, antes de aberta a licitação, no interesse público, por sua iniciativa ou decorrente de provocação de terceiros, atendido o que estabelece o art. 21, §4°, da Lei nº 8.666/93, bem como adiar ou prorrogar o prazo para recebimento e/ou a abertura das Propostas e Documentos de Habilitação.
- **23.8.** A Administração não se responsabiliza pelo conteúdo e autenticidade de cópias deste Edital, senão aquelas que estiverem assinadas pela autoridade competente e conferida sua autenticidade.
- **23.9.** Nenhuma indenização será devida aos proponentes pela elaboração ou pela apresentação de documentação referente ao presente Edital.
- **23.10.** A participação na presente licitação implicará na aceitação integral e irretratável dos termos deste Edital, seus anexos, bem como a observância dos regulamentos administrativos.
- **23.11.** Para dirimir questões decorrentes deste Edital fica eleito o Foro da Comarca de Matinhos-PR, com renúncia expressa a qualquer outro.

Matinhos-PR, 05 de dezembro de 2019.

Janete de Fátima Schmitz Pregoeira



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

LICITAÇÃO COM ITENS EXCLUSIVOS, COTA RESERVADA DE ATÉ 25% (VINTE E CINCO) POR CENTO PARA PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESA (ME),

EMPRESAS DE PEQUENO PORTE (EPP) e MICROEMPREENDEDOR

INDIVIDUAL (MEI) E COM COTA PRINCIPAL DE ATÉ 75% (SETENTA E CINCO)

POR CENTO

1 - DO OBJETO

1.1 O objeto deste procedimento de licitação é a AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS PERECÍVEIS – CARNES E EMBUTIDOS, com as características e especificações constantes deste Edital.

O valor máximo global é de R\$1.744.895,50 (um milhão, setecentos e quarenta e quatro mil, oitocentos e noventa e cinco reais e cinquenta centavos), conforme especificado por item abaixo:

			COTA EX	CLUSIVA (ATÉ R\$80.000	0,00)	
Item	Quantidade - Licitada	Produto - Código	Unidade - Descrição	,	Cotação - Máx. Unit.	Cotação - Máx. Total
01	400	7262		CARNE BOVINA TIPO MIOLO DE ACÉM, PICADA E CONGELADA. Proveniente de machos de animais sadios, resfriada, limpa e sem quebra, abatida sob inspeção veterinária, cobertura de gordura em torno de 2% (dois por cento), isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% (três por cento) de aponevroses com aspecto, cor, odor e sabor próprio. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem, (eliminação dos excessos de	16,80	6.720,00

Página 31 de 143 - referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 - Processo nº 194/2019 - PMM



	123-06	1967	•			
				gordura, cartilagem e aponevroses). A embalagem, transporte, temperatura e demais condições deve estar de acordo com a legislação sanitária vigente. A carne bovina deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, cortado em cubos de de aproximadamente 2X2cm, embalado em pacote plástico transparente com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, em embalagens de 2kg. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.		
02	2.600	14738	KILOS	CARNE BOVINA TIPO COXÃO MOLE OU PATINHO, CORTADA EM TIRAS (ISCAS), ESPESSURA MÁXIMA 0,3 CM. Congelada, proveniente de machos de animais sadios, limpa e sem quebra, abatida sob inspeção veterinária, cobertura de gordura em torno de 2% (dois por cento), isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% (três por cento) de aponevroses com	21,80	56.680,00

Página 32 de 143 - referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 - Processo nº 194/2019 - PMM



aspecto, cor, odor e	
sabor próprio. Durante o	
processamento, deve	
ser realizada a	
aparagem, (eliminação	
dos excessos de	
gordura, cartilagem e	
aponevroses). A	
embalagem, transporte,	
temperatura e demais	
condições deve estar de	
acordo com a legislação	
sanitária vigente. A	
carne bovina deve	
apresentar-se livre de	
parasitas e de qualquer	
substância	
contaminante que possa	
alterá-la ou encobrir	
alguma alteração.	
Embalagem compra: em	
saco de polietileno de	
no máximo 2 kg cada e	
vedado. Deverá conter	
impressos:	
denominação de venda	
e marca; identificação	
da origem; conteúdo	
líquido; número do lote	
e prazo de validade, de	
acordo com a	
Legislação vigente, de	
forma clara e indelével;	
deverá conter rotulagem	
nutricional de acordo	
com as Resoluções	
RDC nº 39 e 40.	
Conservado na	
temperatura de -18°C.	
Ser transportada em	
veículos com carroceria	
fechada e isotérmica.	
Os entregadores	
deverão estar	
adequadamente	
uniformizados.	



		1967	1			,
				Legislação vigente (1) Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal(RIISPOA). (2) Lei 8.078 de 11/09/90. (3) Port. MAA nº 210 de 10/11/98. (4) IN SDA/MAA nº 20 de 21/07/99. (5) Res. RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/01. (6) Res. SVS/MS nº 13 de 02/01/01. (7) IN MAPA		
				nº 62, de 26/08/03. (8) IN MAPA nº 22 de 24/11/05. Validade mínima de 04 meses, a contar da data da entrega.		
03	1.105	13043	KILOS	BISTECA SUÍNA, CONGELADA, COM APROXIMADAMENTE 120 GRAMAS CADA. Produto de primeira qualidade, limpas, com ossos, previamente fatiada, embalada em camadas separadas por filmes plásticos transparentes e atóxicos, acondicionadas em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade,	10,90	12.044,50

Página 34 de 143 – referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 – Processo nº 194/2019 – PMM



antovida liquidad	
conteúdo líquido;	
número do registro no	
Ministério da	
Agricultura/SIF/DIPOA e	
carimbo de inspeção do	
SIF e atender as	
especificações técnicas	
da NTA 03 do Decreto	
Estadual nº 12.486 de	
20/10/1978; deverá	
conter rotulagem	
nutricional de acordo	
com as Resoluções	
RDC nº 39 e 40.	
Conservado na	
temperatura de -18°C. A	
carne de bisteca suína	
deverá ser transportada	
em veículos com	
carroceria fechada e	
isotérmica. Os	
entregadores deverão	
estar adequadamente	
uniformizados.	
Legislação vigente (1)	
Regulamento e	
Inspeção Industrial e	
Sanitária dos Produtos	
de Origem Animal	
(RIISPOA). (2) Lei 8.078	
de 11/09/90. (3) Port.	
MAA nº 210 de	
10/11/98. (4) IN	
SDA/MAA nº 20 de	
21/07/99. (5) Res. RDC	
SVS/MS nº 12 de	
02/01/01. (6) Res.	
SVS/MS nº 13 de	
02/01/01. (7) IN MAPA	
nº 62, de 26/08/03. (8)	
IN MAPA nº 22 de	
24/11/05. Validade	
mínima de 04 meses, a	
contar da data da	
entrega.	



04	1.000	17640	KILOS	MÚSCULO BOVINO COM OSSO.	10,90	10.900,00
05	1.700	17642	KILOS	CARNE BOVINA TIPO MIOLO DE ACÉM, PICADA E CONGELADA: Proveniente de machos de animais sadios, resfriada, limpa e sem quebra, abatida sob inspeção veterinária, cobertura de gordura em torno de 2% (dois por cento), isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% (três por cento) de aponevroses com aspecto, cor, odor e sabor próprio. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem, (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A embalagem, transporte, temperatura e demais condições deve estar de acordo com a legislação sanitária vigente. A carne bovina deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, cortado em cubos de de aproximadamente 2X2cm, embalado em pacote plástico transparente com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e	16,80	28.560,00
	l			ı		

Página 36 de 143 – referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 – Processo nº 194/2019 – PMM



		1967		1/		
				peso líquido, em embalagens de 2kg. O		
				produto deverá ter		
				registro no Ministério da		
				Agricultura e/ou		
				Ministério da Saúde.		
				wiiriisterio da Sadde.		
06	900	17645	KILOS	COXINHA DA ASA DE	7,60	6.840,00
				FRANGO,		
				CONGELADA,		
				EMBALADA EM		
				PACOTE PLÁSTICO: O		
				produto deverá ser		
				registrado no Ministério		
				da Agricultura e/ou		
				Ministério da Saúde.		
				Deverá conter		
				impressos: marca;		
				identificação da origem;		
				número de peças		
				contidas; conteúdo		
				líquido; número do lote		
				e prazo de validade, de		
				acordo com a		
				Legislação vigente, de		
				forma clara e indelével;		
				deverá conter rotulagem		
				nutricional de acordo		
				com as Resoluções RDC nº 39 e 40.		
				Conservado na		
				temperatura de -18°C. A		
				carne de frango deverá		
				ser transportada em		
				veículos com carroceria		
				fechada e isotérmica.		
				Os entregadores		
				deverão estar		
				adequadamente		
				uniformizados.		
				Legislação vigente (1)		
				Regulamento e		
				Inspeção Industrial e		
				Sanitária dos Produtos		
				de Origem Animal		
				(RIISPOA). (2) Lei 8.078		

Página 37 de 143 – referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 – Processo nº 194/2019 – PMM



	12-06	1967				
				de 11/09/90. (3) Port. MAA nº 210 de 10/11/98. (4) IN SDA/MAA nº 20 de 21/07/99. (5) Res. RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/01. (6) Res. SVS/MS nº 13 de 02/01/01. (7) IN MAPA nº 62, de 26/08/03. (8) IN MAPA nº 22 de 24/11/05. Validade mínima de 04 meses, a contar da data da entrega.		
07	300	11920	KILOS	FILÉ DE PEIXE, CAÇÃO, CONGELADO.	15,50	4.650,00
08	50	2966	KILOS	CARNE BOVINA TIPO COSTELA MAGRA RIPA, RESFRIADA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. Deverá conter no máximo 20% de sebo e gordura, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios sem resto de vísceras, não amolecido, não pegajoso, sem manchas esverdeadas. embalada em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, pesando 1 kg ou de acordo com a solicitação.	13,20	660,00
09	3.000	2962	KILOS	BIFE DE COXÃO MOLE OU PATINHO COM PESO APROXIMADO DE 120G COM ESPESSURA MÁXIMA	23,58	70.740,00

Página 38 de 143 – referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 – Processo nº 194/2019 – PMM



DE 0,3CM. Congelada,		
proveniente de machos		
de animais sadios,		
limpa e sem quebra,		
abatida sob inspeção		
veterinária, cobertura de		
gordura em torno de 2%		
(dois por cento), isenta		
de cartilagem, sem		
sebo, máximo de 3%		
(três por cento) de		
aponevroses com		
aspecto, cor, odor e		
sabor próprio. Durante o		
processamento, deve		
i '. I	,	
aparagem, (eliminação dos excessos de		
gordura, cartilagem e		
aponevroses). A		
embalagem, transporte,		
temperatura e demais		
condições deve estar de		
acordo com a legislação		
sanitária vigente. A		
carne bovina deve		
apresentar-se livre de		
parasitas e de qualquer		
substância		
contaminante que possa		
alterá-la ou encobrir		
alguma alteração.		
Embalagem compra: em		
saco de polietileno de		
no máximo 2 kg cada e		
vedado. Deverá conter		
impressos:		
denominação de venda		
e marca; identificação		
da origem; conteúdo		
líquido; número do lote		
e prazo de validade, de		
acordo com a		
Legislação vigente, de		
forma clara e indelével;		
deverá conter rotulagem		
actora contor rotalagem		

Página 39 de 143 – referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 – Processo nº 194/2019 – PMM



	12-06	1967				
				nutricional de acordo com as Resoluções		
				RDC nº 39 e 40. O		
				produto deverá ser		
				conservado na		
				temperatura de -18°C. A		
				-		
				carne deverá ser		
				transportada em		
				veículos com carroceria		
				fechada e isotérmica.		
				Os entregadores		
				deverão estar		
				adequadamente		
				uniformizados.		
				Legislação vigente (1)		
				Regulamento e		
				Inspeção Industrial e		
				Sanitária dos Produtos		
				de Origem		
				Animal(RIISPOA). (2)		
				Lei 8.078 de 11/09/90.		
				(3) Port. MAA nº 210 de		
				10/11/98. (4) IN		
				SDA/MAA nº 20 de		
				21/07/99. (5) Res. RDC		
				SVS/MS nº 12 de		
				02/01/01. (6) Res.		
				SVS/MS nº 13 de		
				02/01/01. (7) IN MAPA		
				nº 62, de 26/08/03. (8)		
				IN MAPA nº 22 de		
				mínima de 04 meses, a		
				contar da data da		
				entrega.		
10	300	2968	KILOS	MÚSCULO BOVINO	14,59	4.377,00
				CONGELADO, SEM	,	11011,00
				OSSO, CORTADO EM		
				CUBOS DE		
				APROXIMADAMENTE		
				30G. Livre de gorduras		
				e de aparas, com no		
				-		
				gordura, congelada,		
				com aspecto		

Página 40 de 143 – referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 – Processo nº 194/2019 – PMM



				firme,aspecto próprio,		
				não amolecida nem		
				pegajosa, cor própria		
				sem manchas		
				esverdeadas, cheiro e		
				sabor próprio, livre de		
				sujidades, parasitas e		
				larvas na cor vermelho		
				vivo.Deverá ser		
				acondicionada em		
				embalagem primária		
				constituída de plástico		
				atóxico transparente,		
				isenta de sujidades e ou		
				ação de		
				microorganismos e em		
				pacotes de 2 kg, com		
				registro de inspeção		
				· ·		
				fabricante, informação		
				nutricional,		
				especificação do		
				produto e data de		
				vencimento estampado		
				na embalagem,		
				devidamente selada,		
				com especificação de		
				peso, validade, do		
				produto e		
				marca/procedência.		
				Validade mínima de 03		
				meses, a contar da data		
				da entrega.		
				-		
11	2.200	2964	KILOS	PEITO DE FRANGO	6,80	14.960,00
				COM OSSO,		
				CONGELADO, LIMPO,		
				COM ASPECTO,		
				CHEIRO E SABOR		
				PRÓPRIOS.		
				Manipulado seguindo as		
				boas práticas de		
				fabricação, provenientes		
				de aves sadias e		
				abatidas sob inspeção		
				veterinária. A carne		
			<u> </u>	. 5.5		

Página 41 de 143 – referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 – Processo nº 194/2019 – PMM



deverá apresentar-se	
livre de parasitas e de	
quaisquer substâncias	
contaminantes que	
possam alterá-la ou	
encobrir alguma	
alteração. Sua	
consistência deverá ser	
firme, não amolecida	
nem pegajosa. A	
embalagem primária de	
cada item deverá ser	
em sacos plásticos	
atóxicos, resistentes,	
lacrados,	
termossoldado,	
transparente e	
resistente, contendo	
aproximadamente 01kg	
(um quilo) do produto. A	
embalagem secundária	
do produto deverá ser	
caixa de papelão	
reforçado, resistente ao	
impacto e às condições	
de estocagem, com as	
abas superiores e	
inferiores totalmente	
lacradas com fita	
gomada plastificada,	
identificada com o nome	
da empresa e rotuladas	
de acordo com a	
legislação vigente. O	
produto deverá ser	
rotulado de acordo com	
a legislação vigente -	
Portaria nº 371, de	
04/09/97, do M.A.A., e	
Código de Defesa do	
Codigo de Delesa do Consumidor - Lei nº	
8078/90. Validade	
mínima de 04 meses, a	
contar da data da	
entrega.	



4.0	0.000	1967	1/11 0.0	DA DAJE DOMINIA	40.00	00.077.00
12	2.300	20073	KILOS	CARNE BOVINA	16,99	39.077,00
				MOÍDA DE PATINHO,		
				CONGELADA		
					TOTAL	D¢256 200 50
					TOTAL	R\$256.208,50
			CC	TA PRINCIPAL (75%)		
lt a ma	Quantidade -	Produto -	l luidada	Draduta Dagariaña	Cataaãa	Cotooão Máy Total
Item				Produto - Descrição	Cotação -	Cotação - Máx. Total
	Licitada	Código	Descrição		Máx. Unit.	
13	10.500	20084	KILOS	CARNE BOVINA	16,99	178.395,00
				MOIDA DE PATINHO,		
				CONGELADA.		
				Carne moída de patinho		
				de primeira, congelada,		
				,		
				gordura em 100 g do alimento.		
				Deverá conter no máximo 6,5% de		
				•		
				· I		
				cartilagens, de ossos e		
				nervos. Cor, textura, sabor e odor		
				sabor e odor característicos. Não		
				"		
				moagem de carnes		
				oriundas da raspa de ossos. Embalagem de		
				no maximo 2kg em		
				plástico transparente.		
				Inspecionada pelos		
				Órgãos oficiais (SIM,		
				SIF) de acordo com as Portarias do Ministério		
				da Agricultura, DIPOA		
				n.304 de 22/04/96 e n.		
				145 de 22/04/98, da		
				Resolução da ANVISA		
				n. 105 de 19/05/99 e		
				Vigilância Sanitária.		
				Deverá ser transportado		
				em carros refrigerados,		
				obedecendo à		



T	
temperatura no	
momento do	
recebimento conforme	
legislação vigente na	
Secretaria de Saúde	
Deverá conter	
impressos: marca,	
identificação da origem;	
conteúdo líquido;	
número do lote e prazo	
de validade, conter	
rotulagem nutricional de	
acordo com as	
Resoluções RDC nº 39	
e 40. O produto deverá	
ser conservado na	
temperatura de -18°C. A	
carne moída deverá ser	
transportada em	
veículos com carroceria	
fechada e isotérmica.	
Os entregadores	
deverão estar	
adequadamente	
uniformizados.	
Legislação vigente (1)	
Regulamento e	
Inspeção Industrial e	
Sanitária dos Produtos	
de Origem Animal	
(RIISPOA). (2) Lei 8.078	
de 11/09/90. (3) Port.	
MAA nº 210 de	
10/11/98. (4) IN	
SDA/MAA nº 20 de	
21/07/99. (5) Res. RDC	
SVS/MS nº 12 de	
02/01/01. (6) Res.	
SVS/MS nº 13 de	
02/01/01. (7) IN MAPA	
nº 62, de 26/08/03. (8)	
IN MAPA nº 22 de	
24/11/05. Validade	
mínima de 04 meses, a	
contar da data da	



	10.00	1967		ontrogo		
				enneya.		
14	11.250	17642	KILOS	entrega. CARNE BOVINA TIPO MIOLO DE ACÉM, PICADA E CONGELADA: Proveniente de machos de animais sadios, resfriada, limpa e sem quebra, abatida sob inspeção veterinária, cobertura de gordura em torno de 2% (dois por cento), isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% (três por cento) de aponevroses com aspecto, cor, odor e sabor próprio. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem, (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A embalagem, transporte, temperatura e demais condições deve estar de acordo com a legislação sanitária vigente.	16,80	189.000,00
				embalagem, transporte, temperatura e demais condições deve estar de		
				apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir		
				alguma alteração, cortado em cubos de de aproximadamente 2X2cm, embalado em pacote plástico transparente com		
				identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, em		

Página 45 de 143 – referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 – Processo nº 194/2019 – PMM



ombologons do 2kg O	
embalagens de 2kg. O	
produto deverá ter	
registro no Ministério da	
Agricultura e/ou	
Ministério da Saúde.	
Carne bovina tipo miolo	
de acém, picada e	
congelada.	
Proveniente de machos	
de animais sadios,	
resfriada, limpa e sem	
quebra, abatida sob	
inspeção veterinária,	
cobertura de gordura	
em torno de 2% (dois	
por cento), isenta de	
cartilagem, sem sebo,	
máximo de 3% (três por	
cento) de aponevroses	
com aspecto, cor, odor	
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
e sabor próprio. Durante	
o processamento, deve	
ser realizada a	
aparagem, (eliminação	
dos excessos de	
gordura, cartilagem e	
aponevroses). A	
embalagem, transporte,	
temperatura e demais	
condições deve estar de	
acordo com a legislação	
sanitária vigente. A	
carne bovina deve	
apresentar-se livre de	
parasitas e de qualquer	
substância	
contaminante que possa	
alterá-la ou encobrir	
alguma alteração,	
cortado em cubos de de	
aproximadamente	
2X2cm, embalado em	
pacote plástico	
transparente com	
identificação do produto,	
1 2 3 5 1 3 5 P. 2 2 2 (5)	



45	44.050	47045	KII OO	marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, em embalagens de 2kg. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	05 500 00
15	11.250	17645	KILOS	COXINHA DA ASA DE FRANGO, CONGELADA, EMBALADA EM PACOTE PLÁSTICO: O produto deverá ser registrado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deverá conter impressos: marca; identificação da origem; número de peças contidas; conteúdo líquido; número do lote e prazo de validade, de acordo com a Legislação vigente, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 39 e 40. Conservado na temperatura de -18°C. A carne de frango deverá ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos	85.500,00

Página 47 de 143 – referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 – Processo nº 194/2019 – PMM



de Origem Animal	
(RIISPOA). (2) Lei 8.078	
de 11/09/90. (3) Port.	
MAA nº 210 de	
10/11/98. (4) IN	
SDA/MAA nº 20 de	
21/07/99. (5) Res. RDC	
SVS/MS nº 12 de	
02/01/01. (6) Res.	
SVS/MS nº 13 de	
02/01/01. (7) IN MAPA	
` '	
nº 62, de 26/08/03. (8)	
IN MAPA nº 22 de	
24/11/05. Validade	
mínima de 04 meses, a	
contar da data da	
entrega.	
Coxinha da asa de	
frango, congelada,	
embalada em pacote	
plástico.	
O produto deverá ser	
registrado no Ministério	
da Agricultura e/ou	
Ministério da Saúde.	
impressos: marca;	
identificação da origem;	
número de peças	
contidas; conteúdo	
líquido; número do lote	
e prazo de validade, de	
acordo com a	
Legislação vigente, de	
forma clara e indelével;	
deverá conter rotulagem	
nutricional de acordo	
com as Resoluções	
RDC nº 39 e 40.	
Conservado na	
temperatura de -18°C. A	
carne de frango deverá	
ser transportada em	
veículos com carroceria	
fechada e isotérmica.	
iconada e isoteiiiica.	



	12-06	1967				
				Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA). (2) Lei 8.078 de 11/09/90. (3) Port. MAA nº 210 de 10/11/98. (4) IN SDA/MAA nº 20 de 21/07/99. (5) Res. RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/01. (6) Res. SVS/MS nº 13 de 02/01/01. (7) IN MAPA		
				nº 62, de 26/08/03. (8) IN MAPA nº 22 de		
				24/11/05. Validade mínima de 04 meses, a		
				contar da data da entrega.		
16	7.200	20051	KILOS	FILÉ DE TILÁPIA. Cortado em filé, com no mínimo 100 gramas, congelado IQF isento de escamas espinhas, camadas de gordura e substâncias estranhas. Produto acondicionado em embalagem plástica resistente de polietileno a uma temperatura de -18°C negativos. A embalagem deverá conter extremamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do	21,99	158.328,00

Página 49 de 143 – referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 – Processo nº 194/2019 – PMM



				T		T
				registro no Ministério da Agricultura/SIF/DISPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.		
17	13.125	2963	KILOS	COXA/SOBRE-COXA DE FRANGO CONGELADA, LIMPA COM ASPECTO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. Produto 1ª qualidade, partes inteiras sem adição de sal e temperos, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, com aspecto, cor, odor e sabor característico sem manchas e parasitas, manipulado em condições higiênicas sanitárias. Coxa/sobrecoxa de frango é a parte da ave formada pela tíbia, perônio, osso coxal (sobrecoxa) e vértebras lombo-sacras, estas divididas ao meio, no sentido longitudinal, envolvendo o conjunto pelos tecidos musculares correspondentes. Devendo estar congelado por processo rápido e mantido estocado em temperatura não superior a -12° C, segundo as Normas	6,23	81.768,75

Página 50 de 143 – referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 – Processo nº 194/2019 – PMM



Higiênico - Sanitárias e	
de Boas Práticas de	
Elaboração. Deverá	
apresentar aspecto	
uniforme, sem	
manchas, sem corpos	
estranhos de qualquer	
natureza: ausência de	
limo na superfície, sem	
sinais de perfurações na	
superfície ou na	
intimidade muscular,	
sem placas de gelo	
aderidas entre as	
peças; cor	
característica;	
consistência firme,	
compacta e elástica.	
Odor suave, agradável	
e característico.	
Temperatura máxima de	
recebimento até - 12°C	
sem sinais de	
descongelamento. No	
teste de cocção,	
ausência de odores e	
sabores estranhos;	
embalagem primária a	
granel em saco de	
polietileno, com peso	
líquido de	
aproximadamente de	
01(um)Kg, e	
embalagem secundária	
acondicionado em caixa	
de papelão resistente,	
contendo, no máximo,	
20(vinte) kg. de peso	
líquido. Deverá conter	
impressos:	
denominação de venda	
e marca; identificação	
da origem; conteúdo	
líquido; número do lote	
e prazo de validade, de	
acordo com a	



		1967				
				Legislação vigente, de		
				forma clara e indelével;		
				deverá conter rotulagem		
				nutricional de acordo		
				com as Resoluções		
				RDC nº 39 e 40. O		
				produto deverá ser		
				conservado na		
				temperatura de -18°C. A		
				•		
				carne de frango deverá		
				ser transportada em		
				veículos com carroceria		
				fechada e isotérmica.		
				Os entregadores		
				deverão estar		
				adequadamente		
				uniformizados.		
				Legislação vigente (1)		
				Regulamento e		
				Inspeção Industrial e		
				Sanitária dos Produtos		
				de Origem		
				Animal(RIISPOA). (2)		
				Lei 8.078 de 11/09/90.		
				(3) Port. MAA nº 210 de		
				10/11/98. (4) IN		
				SDA/MAA nº 20 de		
				21/07/99. (5) Res. RDC		
				SVS/MS nº 12 de		
				02/01/01. (6) Res.		
				SVS/MS nº 13 de		
				02/01/01. (7) IN MAPA		
				nº 62, de 26/08/03. (8)		
				IN MAPA nº 22 de		
				24/11/05. Validade		
				mínima de 04 meses, a		
				contar da data da		
				entrega.		
18	6.000	25517	KILOS	BISTECA SUÍNA	10,90	65.400,00
	-			CONGELADA COM		
				APROXIMADAMENTE		
				120 gr CADA Produto		
				_		
				de primeira qualidade,		
				limpas, sem ossos,		
				previamente fatiada,		

Página 52 de 143 – referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 – Processo nº 194/2019 – PMM



embalada em camadas		
separadas por filmes		
plásticos transparentes		
e atóxicos,		
acondicionadas em		
caixas lacradas, limpas,		
secas, não violadas,		
resistentes, que		
garantam a integridade		
do produto até o		
momento do consumo.		
A embalagem deverá		
conter externamente os		
dados de identificação,		
procedência, número de		
lote, data de validade,		
conteúdo líquido;		
número do registro no		
Ministério da		
Agricultura/SIF/DIPOA e		
carimbo de inspeção do		
SIF e atender as		
especificações técnicas		
da NTA 03 do Decreto		
Estadual nº 12.486 de		
20/10/1978; deverá		
conter rotulagem		
nutricional de acordo		
com as Resoluções		
RDC nº 39 e 40.		
Conservado na		
temperatura de -18°C. A		
carne de bisteca suína		
deverá ser transportada		
em veículos com		
carroceria fechada e		
isotérmica. Os		
entregadores deverão		
estar adequadamente		
uniformizados.		
Legislação vigente (1)		
Regulamento e		
Inspeção Industrial e		
Sanitária dos Produtos		
de Origem Animal		
(RIISPOA). (2) Lei 8.078		
, = 5.5, (=, =0.0.010		



	12-06	1967			
				de 11/09/90. (3) Port. MAA nº 210 de 10/11/98. (4) IN SDA/MAA nº 20 de 21/07/99. (5) Res. RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/01. (6) Res. SVS/MS nº 13 de 02/01/01. (7) IN MAPA nº 62, de 26/08/03. (8) IN MAPA nº 22 de 24/11/05. Validade mínima de 04 meses, a contar da data da entrega.	
19	11.250	25518	KILOS	CARNE BOVINA, TIPO COXÃO MOLE OU PATINHO, CORTADA EM TIRAS (ISCAS), ESPESSURA MÁXIMA 0,3CM. Congelada, proveniente de machos de animais sadios, limpa, isenta de nervos e sem quebra, abatida sob inspeção veterinária, deverá conter no máximo 6,5% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% (três por cento) de aponevroses com aspecto, cor, odor e sabor próprio. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem, (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A embalagem, transporte, temperatura e demais condições deve estar de acordo com a legislação sanitária vigente. A	245.250,00

Página 54 de 143 – referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 – Processo nº 194/2019 – PMM



carne bovina d	eve
apresentar-se livre	de
parasitas e de qualo	quer
substância	
contaminante que po	ssa
alterá-la ou enco	obrir
alguma alterad	ção.
Embalagem compra:	em
saco de polietileno	
no máximo 2 kg cad	
vedado. Deverá co	
impressos:	
denominação de ve	nda
e marca; identifica	
da origem; conte	·
líquido; número do	
e prazo de validade.	
acordo com	
	a
Legislação vigente,	
forma clara e indelé	
deverá conter rotulaç	
	ordo
com as Resoluç	
RDC nº 39 e	40.
Conservado	na
temperatura de -18	3°C.
Ser transportada	em
veículos com carroc	eria
fechada e isotérm	ica.
Os entregado	pres
deverão e	star
adequadamente	
uniformizados.	
Legislação vigente	(1)
Regulamento	e
Inspeção Industrial	
Sanitária dos Produ	
	gem
Animal(RIISPOA).	(2)
Lei 8.078 de 11/09	` /
(3) Port. MAA nº 210	
ļ`, '	IN
` '	
SDA/MAA nº 20	de
21/07/99. (5) Res. R	
SVS/MS nº 12	de
02/01/01. (6) F	Res.



		1947				
				SVS/MS nº 13 de 02/01/01. (7) IN MAPA nº 62, de 26/08/03. (8) IN MAPA nº 22 de 24/11/05. Validade mínima de 04 meses, a contar da data da entrega.		
20	12.150	20049	KILOS	FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM TIRAS. Sem osso, congelado, limpo, com aspecto, cheiro e sabor próprios. Manipulado seguindo as boas práticas de fabricação, provenientes de aves sadias e abatidas sob inspeção veterinária. A carne deverá apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração. Sua consistência deverá ser firme, não amolecida nem pegajosa. A embalagem primaria de cada item deverá ser em sacos plásticos atóxicos, resistentes, lacrados, termossoldado, transparente e resistente, contendo aproximadamente 01 kg (um kilo) do produto. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem, com as	9,29	112.873,50

Página 56 de 143 – referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 – Processo nº 194/2019 – PMM



	12-06	1967				
				abas superiores e inferiores totalmente lacrados com fita gomada plástificada, identificada com nome da empresa e rotulada de acordo com a legislação vigente Portaria nº 371 de 04/09/97, do M.A.A; e Código de Defesa do Consumidor - Lei n 8078/90. Validade mínima de 04 meses, a contar da data da entrega.		
					TOTAL	R\$1.116.515,25
			CO.	TA RESERVADA (25%)		
		D				0.4
Item	Quantidade - Licitada	Produto – Código	Unidade – Descrição	-	Cotação – Máx. Unit.	Cotação – Máx. Total
21	3.500	20084		CARNE BOVINA MOIDA DE PATINHO, CONGELADA. Carne moída de patinho de primeira, congelada, deverá conter no máximo 6,5% de gordura em 100 g do alimento. Deverá conter no máximo 6,5% de gordura em senter no máximo 6,5% de gordura, isenta de cartilagens, de ossos e nervos. Cor, textura, sabor e odor característicos. Não será permitido a	ŕ	59.465,00

Página 57 de 143 – referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 – Processo nº 194/2019 – PMM



Inspecionada pelos	
Órgãos oficiais (SIM,	
SIF) de acordo com as	
Portarias do Ministério	
da Agricultura, DIPOA	
n.304 de 22/04/96 e n.	
145 de 22/04/98, da	
Resolução da ANVISA	
n. 105 de 19/05/99 e	
Vigilância Sanitária.	
Deverá ser transportado	
em carros refrigerados,	
obedecendo à	
temperatura no	
momento do	
recebimento conforme	
legislação vigente na	
Secretaria de Saúde	
Deverá conter	
impressos: marca,	
identificação da origem;	
conteúdo líquido;	
-	
número do lote e prazo	
de validade, conter	
rotulagem nutricional de	
acordo com as	
Resoluções RDC nº 39	
e 40. O produto deverá	
ser conservado na	
temperatura de -18°C. A	
carne moída deverá ser	
transportada em	
veículos com carroceria	
fechada e isotérmica.	
Os entregadores	
deverão estar	
adequadamente	
uniformizados.	
Legislação vigente (1)	
Regulamento e	
Inspeção Industrial e	
Sanitária dos Produtos	
de Origem Animal	
(RIISPOA). (2) Lei 8.078	
de 11/09/90. (3) Port.	
MAA nº 210 de	
1	



	12-06	1967			
				10/11/98. (4) IN DAS/MAA nº 20 de 21/07/99. (5) Res. RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/01. (6) Res. SVS/MS nº 13 de 02/01/01. (7) IN MAPA nº 62, de 26/08/03. (8) IN MAPA nº 22 de 24/11/05. Validade mínima de 04 meses, a contar da data da entrega.	
22	3.750	17642	KILOS	CARNE BOVINA TIPO MIOLO DE ACÉM, PICADA E CONGELADA: Proveniente de machos de animais sadios, resfriada, limpa e sem quebra, abatida sob inspeção veterinária, cobertura de gordura em torno de 2% (dois por cento), isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% (três por cento) de aponevroses com aspecto, cor, odor e sabor próprio. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem, (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A embalagem, transporte, temperatura e demais condições deve estar de acordo com a legislação sanitária vigente. A carne bovina deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância	63.000,00

Página 59 de 143 – referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 – Processo nº 194/2019 – PMM



contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, cortado em cubos de de aproximadamente 2X2cm, embalado em pacote plástico transparente com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade peso líquido, em embalagens de 2kg. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Cota Referente ao item 14. Carne bovina tipo miolo de acém, picada e congelada. Proveniente de machos animais de sadios. resfriada, limpa e sem quebra, abatida sob inspeção veterinária, cobertura de gordura em torno de 2% (dois por cento), isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% (três por cento) de aponevroses com aspecto, cor, odor e sabor próprio. Durante o processamento, deve ser realizada aparagem, (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem aponevroses). embalagem, transporte, temperatura e demais condições deve estar de acordo com a legislação

Página 60 de 143 - referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 - Processo nº 194/2019 - PMM

vigente.

sanitária



_	12-06	1967	ı			
				carne bovina deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, cortado em cubos de de aproximadamente 2X2cm, embalado em pacote plástico transparente com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, em embalagens de 2kg. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.		
23	3.750	17645	KILOS	COXINHA DA ASA DE FRANGO, CONGELADA, EMBALADA EM PACOTE PLÁSTICO: O produto deverá ser registrado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deverá conter impressos: marca; identificação da origem; número de peças contidas; conteúdo líquido; número do lote e prazo de validade, de acordo com a Legislação vigente, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 39 e 40. Conservado na	7,60	28.500,00

Página 61 de 143 – referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 – Processo nº 194/2019 – PMM



temperatura de -18°C. A	
carne de frango deverá	
ser transportada em	
veículos com carroceria	
fechada e isotérmica.	
Os entregadores	
deverão estar	
adequadamente	
uniformizados.	
Legislação vigente (1)	
Regulamento e	
Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos	
de Origem Animal	
(RIISPOA). (2) Lei 8.078	
de 11/09/90. (3) Port.	
MAA nº 210 de	
10/11/98. (4) IN	
DAS/MAA nº 20 de	
21/07/99. (5) Res. RDC	
SVS/MS nº 12 de	
02/01/01. (6) Res.	
SVS/MS nº 13 de	
02/01/01. (7) IN MAPA	
nº 62, de 26/08/03. (8)	
IN MAPA nº 22 de	
24/11/05. Validade	
mínima de 04 meses, a	
contar da data da	
entrega.	
Cota Referente ao item	
15. Coxinha da asa de	
frango, congelada,	
embalada em pacote	
plástico.	
O produto deverá ser	
registrado no Ministério	
da Agricultura e/ou	
Ministério da Saúde.	
Deverá conter	
impressos: marca;	
identificação da origem;	
número de peças	
contidas; conteúdo	
líquido; número do lote	
1	

Página 62 de 143 – referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 – Processo nº 194/2019 – PMM



		1967				
				e prazo de validade, de acordo com a Legislação vigente, de		
				forma clara e indelével;		
				deverá conter rotulagem		
				nutricional de acordo		
				com as Resoluções		
				RDC nº 39 e 40.		
				Conservado na		
				temperatura de -18°C. A		
				carne de frango deverá		
				ser transportada em		
				veículos com carroceria		
				fechada e isotérmica.		
				Os entregadores		
				deverão estar		
				adequadamente		
				uniformizados.		
				Legislação vigente (1)		
				Regulamento e		
				Inspeção Industrial e		
				Sanitária dos Produtos		
				de Origem Animal		
				(RIISPOA). (2) Lei 8.078		
				de 11/09/90. (3) Port.		
				MAA nº 210 de		
				10/11/98. (4) IN		
				DAS/MAA nº 20 de		
				21/07/99. (5) Res. RDC		
				SVS/MS nº 12 de		
				02/01/01. (6) Res.		
				SVS/MS nº 13 de		
				02/01/01. (7) IN MAPA		
				nº 62, de 26/08/03. (8)		
				IN MAPA nº 22 de		
				24/11/05. Validade		
				mínima de 04 meses, a		
				contar da data da		
				entrega.		
24	2.400	20051	KILOS	FILÉ DE TILÁPIA.	21,99	52.776,00
				Cortado em filé, com no		
				mínimo 100 gramas,		
				congelado IQF isento de		
				escamas espinhas,		
				camadas de gordura e		

Página 63 de 143 - referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 - Processo nº 194/2019 - PMM



	44.18	1960				
				substâncias estranhas.		
				Produto acondicionado		
				em embalagem plástica		
				resistente de polietileno		
				a uma temperatura de -		
				18°C negativos. A		
				embalagem deverá		
				conter extremamente os		
				dados de identificação,		
				procedência,		
				informações		
				nutricionais, número de		
				lote, quantidade do		
				produto, número do		
				registro no Ministério da		
				Agricultura/SIF/DISPOA		
				e carimbo de inspeção		
				do SIF. Deverá		
				apresentar validade		
				mínima de 10 (dez)		
				meses a partir da data		
				de entrega.		
	4.0	2222	1411.00	00)(4)(000000000)		
25	4.375	2963	KILOS	COXA/SOBRE-COXA	6,23	27.256,25
25	4.375	2963	KILOS	DE FRANGO	•	27.256,25
25	4.375	2963	KILOS	DE FRANGO CONGELADA, LIMPA	•	27.256,25
25	4.375	2963	KILOS	DE FRANGO CONGELADA, LIMPA COM ASPECTO,	•	27.256,25
25	4.375	2963	KILOS	DE FRANGO CONGELADA, LIMPA	•	27.256,25
25	4.375	2963	KILOS	DE FRANGO CONGELADA, LIMPA COM ASPECTO,		27.256,25
25	4.375	2963	KILOS	DE FRANGO CONGELADA, LIMPA COM ASPECTO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. Produto 1ª		27.256,25
25	4.375	2963	KILOS	DE FRANGO CONGELADA, LIMPA COM ASPECTO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. Produto 1ª qualidade, partes		27.256,25
25	4.375	2963	KILOS	DE FRANGO CONGELADA, LIMPA COM ASPECTO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. Produto 1ª qualidade, partes inteiras sem adição de		27.256,25
25	4.375	2963	KILOS	DE FRANGO CONGELADA, LIMPA COM ASPECTO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. Produto 1ª qualidade, partes inteiras sem adição de sal e temperos,		27.256,25
25	4.375	2963	KILOS	DE FRANGO CONGELADA, LIMPA COM ASPECTO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. Produto 1ª qualidade, partes inteiras sem adição de sal e temperos, provenientes de aves		27.256,25
25	4.375	2963	KILOS	DE FRANGO CONGELADA, LIMPA COM ASPECTO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. Produto 1ª qualidade, partes inteiras sem adição de sal e temperos, provenientes de aves sadias, abatidas sob		27.256,25
25	4.375	2963	KILOS	DE FRANGO CONGELADA, LIMPA COM ASPECTO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. Produto 1ª qualidade, partes inteiras sem adição de sal e temperos, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária,		27.256,25
25	4.375	2963	KILOS	DE FRANGO CONGELADA, LIMPA COM ASPECTO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. Produto 1ª qualidade, partes inteiras sem adição de sal e temperos, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, com aspecto, cor, odor		27.256,25
25	4.375	2963	KILOS	DE FRANGO CONGELADA, LIMPA COM ASPECTO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. Produto 1ª qualidade, partes inteiras sem adição de sal e temperos, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, com aspecto, cor, odor e sabor característico		27.256,25
25	4.375	2963	KILOS	DE FRANGO CONGELADA, LIMPA COM ASPECTO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. Produto 1ª qualidade, partes inteiras sem adição de sal e temperos, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, com aspecto, cor, odor e sabor característico sem manchas e		27.256,25
25	4.375	2963	KILOS	DE FRANGO CONGELADA, LIMPA COM ASPECTO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. Produto 1ª qualidade, partes inteiras sem adição de sal e temperos, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, com aspecto, cor, odor e sabor característico		27.256,25
25	4.375	2963	KILOS	DE FRANGO CONGELADA, LIMPA COM ASPECTO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. Produto 1ª qualidade, partes inteiras sem adição de sal e temperos, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, com aspecto, cor, odor e sabor característico sem manchas e		27.256,25
25	4.375	2963	KILOS	DE FRANGO CONGELADA, LIMPA COM ASPECTO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. Produto 1ª qualidade, partes inteiras sem adição de sal e temperos, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, com aspecto, cor, odor e sabor característico sem manchas e parasitas, manipulado		27.256,25
25	4.375	2963	KILOS	DE FRANGO CONGELADA, LIMPA COM ASPECTO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. Produto 1ª qualidade, partes inteiras sem adição de sal e temperos, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, com aspecto, cor, odor e sabor característico sem manchas e parasitas, manipulado em condições higiênicas		27.256,25
25	4.375	2963	KILOS	DE FRANGO CONGELADA, LIMPA COM ASPECTO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. Produto 1ª qualidade, partes inteiras sem adição de sal e temperos, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, com aspecto, cor, odor e sabor característico sem manchas e parasitas, manipulado em condições higiênicas sanitárias. Coxa/sobrecoxa de		27.256,25
25	4.375	2963	KILOS	DE FRANGO CONGELADA, LIMPA COM ASPECTO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. Produto 1ª qualidade, partes inteiras sem adição de sal e temperos, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, com aspecto, cor, odor e sabor característico sem manchas e parasitas, manipulado em condições higiênicas sanitárias. Coxa/sobrecoxa de frango é a parte da ave		27.256,25
25	4.375	2963	KILOS	DE FRANGO CONGELADA, LIMPA COM ASPECTO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. Produto 1ª qualidade, partes inteiras sem adição de sal e temperos, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, com aspecto, cor, odor e sabor característico sem manchas e parasitas, manipulado em condições higiênicas sanitárias. Coxa/sobrecoxa de frango é a parte da ave formada pela tíbia,		27.256,25
25	4.375	2963	KILOS	DE FRANGO CONGELADA, LIMPA COM ASPECTO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. Produto 1ª qualidade, partes inteiras sem adição de sal e temperos, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, com aspecto, cor, odor e sabor característico sem manchas e parasitas, manipulado em condições higiênicas sanitárias. Coxa/sobrecoxa de frango é a parte da ave		27.256,25

Página 64 de 143 – referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 – Processo nº 194/2019 – PMM



lombo conso	
lombo-sacras, estas	
divididas ao meio, no	
sentido longitudinal,	
envolvendo o conjunto	
pelos tecidos	
musculares	
correspondentes.	
Devendo estar	
congelado por processo	
rápido e mantido	
estocado em	
temperatura não	
superior a -12° C,	
segundo as Normas	
Higiênico – Sanitárias e	
de Boas Práticas de	
Elaboração. Deverá	
apresentar aspecto	
uniforme, sem	
manchas, sem corpos	
estranhos de qualquer	
natureza: ausência de	
limo na superfície, sem	
sinais de perfurações na	
superfície ou na	
intimidade muscular,	
sem placas de gelo	
aderidas entre as	
peças; cor	
característica;	
consistência firme,	
compacta e elástica.	
Odor suave, agradável	
e característico. Temperatura máxima de	
recebimento até – 12°C	
descongelamento. No	
teste de cocção,	
ausência de odores e	
sabores estranhos;	
embalagem primária a	
granel em saco de	
polietileno, com peso	
líquido de	
aproximadamente de	

Página 65 de 143 – referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 – Processo nº 194/2019 – PMM



T	
01(um)Kg, e	
embalagem secundária	
acondicionado em caixa	
de papelão resistente,	
contendo, no máximo,	
20(vinte) kg. De peso	
líquido. Deverá conter	
impressos:	
denominação de venda	
e marca; identificação	
da origem; conteúdo	
líquido; número do lote	
e prazo de validade, de	
acordo com a	
Legislação vigente, de	
forma clara e indelével;	
deverá conter rotulagem	
nutricional de acordo	
com as Resoluções RDC nº 39 e 40. O	
<u> </u>	
conservado na	
temperatura de -18°C. A	
carne de frango deverá	
ser transportada em	
veículos com carroceria	
fechada e isotérmica.	
Os entregadores	
deverão estar	
adequadamente	
uniformizados.	
Legislação vigente (1)	
Regulamento e	
Inspeção Industrial e	
Sanitária dos Produtos	
de Origem	
Animal(RIISPOA). (2)	
Lei 8.078 de 11/09/90.	
(3) Port. MAA nº 210 de	
10/11/98. (4) IN	
DAS/MAA nº 20 de	
21/07/99. (5) Res. RDC	
SVS/MS nº 12 de	
02/01/01. (6) Res.	
SVS/MS nº 13 de	
02/01/01. (7) IN MAPA	
1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	



			1		1
				nº 62, de 26/08/03. (8) IN MAPA nº 22 de 24/11/05. Validade mínima de 04 meses, a contar da data da entrega.	
26	2.000	25517	KILOS	BISTECA COM APROXIMADAMENTE 120 gr CADA Produto de primeira qualidade, limpas, sem ossos, previamente fatiada, embalada em camadas separadas por filmes plásticos transparentes e atóxicos, acondicionadas em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, conteúdo líquido; número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 39 e 40. Conservado na temperatura de -18°C. A	21.800,00

Página 67 de 143 – referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 – Processo nº 194/2019 – PMM



	12:06	1967				
				carne de bisteca suína deverá ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA). (2) Lei 8.078 de 11/09/90. (3) Port. MAA nº 210 de 10/11/98. (4) IN DAS/MAA nº 210 de 21/07/99. (5) Res. RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/01. (6) Res. SVS/MS nº 12 de 02/01/01. (7) IN MAPA nº 62, de 26/08/03. (8) IN MAPA nº 22 de 24/11/05. Validade mínima de 04 meses, a contar da data da		
27	3.750	25518	KILOS	entrega. CARNE BOVINA, TIPO COXÃO MOLE OU PATINHO, CORTADA EM TIRAS (ISCAS), ESPESSURA MÁXIMA 0,3CM. Congelada, proveniente de machos de animais sadios, limpa, isenta de nervos e sem quebra, abatida sob inspeção veterinária, deverá conter no máximo 6,5% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% (três por	21,80	81.750,00

Página 68 de 143 – referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 – Processo nº 194/2019 – PMM



	,	
cento) de aponevroses	3	
com aspecto, cor, odo	r	
e sabor próprio. Durante)	
o processamento, deve	=	
ser realizada a	а	
aparagem, (eliminação		
dos excessos de)	
gordura, cartilagem e	e	
aponevroses).	4	
embalagem, transporte	,	
temperatura e demais	3	
condições deve estar de	Э	
acordo com a legislação	o	
sanitária vigente. A	¥	
carne bovina deve	∍	
apresentar-se livre de	=	
parasitas e de qualque	r	
substância		
contaminante que possa	э	
alterá-la ou encobri	r	
alguma alteração	·-	
Embalagem compra: en	า	
saco de polietileno de)	
no máximo 2 kg cada e	•	
vedado. Deverá conte	r	
impressos:		
denominação de venda	3	
e marca; identificação		
da origem; conteúdo)	
líquido; número do lote	₹	
e prazo de validade, de	>	
acordo com a	а	
Legislação vigente, de	₹	
forma clara e indelével	;	
deverá conter rotulagen	ו	
nutricional de acordo)	
com as Resoluçõe	3	
RDC nº 39 e 40		
Conservado na		
temperatura de -18°C		
Ser transportada en		
veículos com carroceria	3	
fechada e isotérmica		
Os entregadore:	3	
deverão esta	r	
adequadamente		

Página 69 de 143 – referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 – Processo nº 194/2019 – PMM



	14-10	1967		uniformizados.		
				Legislação vigente (1)		
				Regulamento e		
				Inspeção Industrial e		
				Sanitária dos Produtos		
				de Origem		
				Animal(RIISPOA). (2)		
				Lei 8.078 de 11/09/90.		
				(3) Port. MAA nº 210 de		
				10/11/98. (4) IN		
				DAS/MAA nº 20 de		
				21/07/99. (5) Res. RDC		
				SVS/MS nº 12 de		
				02/01/01. (6) Res.		
				SVS/MS nº 13 de		
				02/01/01. (7) IN MAPA		
				nº 62, de 26/08/03. (8)		
				IN MAPA nº 22 de		
				24/11/05. Validade		
				mínima de 04 meses, a		
				contar da data da		
				entrega.		
28	4.050	20049	KILOS	FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM TIRAS.	,	37.624,50
				Sem osso, congelado,		
				limpo, com aspecto,		
				cheiro e sabor próprios.		
				Manipulado seguindo as		
				boas práticas de		
				fabricação, provenientes		
				de aves sadias e		
				abatidas sob inspeção		
				veterinária. A carne		
				deverá apresentar-se		
				livre de parasitas e de		
				quaisquer substâncias		
				contaminantes que		
				possam alterá-la ou		
				encobrir alguma		
				alteração. Sua		
	İ		İ	consistência deverá ser	1	
				firme, não amolecida		
				firme, não amolecida nem pegajosa. A		
				firme, não amolecida		

Página 70 de 143 – referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 – Processo nº 194/2019 – PMM



17.0		
em sacos plásticos		
atóxicos, resistentes,		
lacrados,		
termossoldado,		
transparente e		
resistente, contendo		
aproximadamente 01 kg		
(um kilo) do produto. A		
embalagem secundária		
do produto deverá ser		
caixa de papelão		
reforçado, resistente ao		
impacto e às condições		
de estocagem, com as		
abas superiores e		
inferiores totalmente		
lacrados com fita		
gomada lastificada,		
identificada com nome		
da empresa e rotulada		
de acordo com a		
legislação vigente		
Portaria nº 371 de		
04/09/97, do M.A.A; e		
Código de Defesa do		
Consumidor – Lei n		
8078/90.Validade		
mínima de 04 meses, a		
contar da data da		
entrega.		
Ŭ		
	TOTAL	R\$372.171,75

2. DO QUANTITATIVO

- a) O Município de Matinhos não estará obrigado a adquirir os quantitativos dispostos neste Termo de Referência, devendo adquirir os materiais de acordo com a sua necessidade.
- **b)** Os alimentos que não forem adquiridos imediatamente ficarão registrados em ATA para suprir qualquer eventualidade, quando necessário.

3. CONDIÇÕES ESPECIAIS

Página 71 de 143 - referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 - Processo nº 194/2019 - PMM



3.1. Da proposta de preços:

a) A qualquer momento, o (a) pregoeiro (a) poderá suspender a sessão do

Pregão para análise detalhada das propostas, por equipe designada pela Secretaria

solicitante;

3.2. Prazo e Local de entrega:

a) O prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias.

b) O prazo de entrega será de 02 (dois) dias após a emissão da Nota de Empenho.

c) A empresa vencedora do certame fica obrigada a realizar a entrega no local a ser

indicado pela Secretaria Municipal solicitante.

d) Os alimentos estarão sujeitos à aceitação da Secretaria Municipal solicitante, a

qual caberá o direito de recusar, caso o (s) alimento (os) não esteja(am) de acordo

com o especificado;

e) Se a contratada, eventualmente, já estiver em mora quando da entrega, o prazo

de até 10 (dez) dias acima citado será computado para fins de apuração de eventual

aplicação de multa moratória.

3.3. Forma de Pagamento:

a) O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, após a entrega e aprovação

do respectivo processo pelo setor competente.

3.4. Prazo de Vigência da Ata:

O Registro de Preço terá vigência de 12 (doze) meses, contados da data da

assinatura da respectiva Ata.

3.5. Do Contrato

Durante o prazo de validade do Registro de Preços, a empresa detentora da Ata

poderá ser convidada a firmar Contrato de fornecimento, observadas as condições

Página 72 de 143 - referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 - Processo nº 194/2019 - PMM

MATTHEOS NO.

PREFEITURA MUNICIPAL DE MATINHOS

ESTADO DO PARANÁ

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÃO

fixadas no Edital e as determinações contidas na legislação pertinente (Art. 57 da Lei 8.666/93).

3.6. Dotação Orçamentária

As despesas decorrentes da referida aquisição estão previstas nos recursos

orçamentários, conforme dotação destacada no Edital.

4. DA FISCALIZAÇÃO

a) Fica designado o fiscal informado na Requisição ao Compras, amparado pelo

Decreto Municipal nº 501/2019, o qual será responsável pelo acompanhamento da

entrega e/ou execução, objeto da presente Ata.

b) Da mesma forma, a Contratada deverá indicar um preposto devidamente aceito

pela Contratante, para representá-la na execução do Contrato.

c) Quaisquer exigências da fiscalização, inerentes ao objeto do Contrato, deverão

ser prontamente atendidas pela Contratada, sem ônus para a Contratante.

d) As decisões e providências que ultrapassarem a competência da comissão

designada deverão ser solicitadas a seus superiores, em tempo hábil para adoção

das medidas convenientes.

5. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

a) Fazer cumprir o disposto do presente Termo de Referência, no Edital e seus

Anexos;

b) Realizar rigorosa conferência das características dos materiais entregues,

somente atestando os documentos da despesa quando comprovada a entrega total,

fiel e correta dos bens ou de parte da entrega a que se referirem;

c) Receber provisoriamente os materiais, disponibilizando local, data e horário;

d) Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos

provisoriamente com as especificações constantes do Termo de Referência, Edital e

Proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivos;

Página 73 de 143 - referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 - Processo nº 194/2019 - PMM



- **e)** Efetuar, com pontualidade, os pagamentos à Contratada, após o cumprimento das formalidades legais;
- **f)** Anotar em registro próprio e notificar a Contratada, por escrito, a ocorrência de eventuais imperfeições e falhas no decorrer da execução do contrato, fixando prazo para a sua correção e solução;
- **g)** Fornecer à Contratada todos os esclarecimentos necessários para a execução do contrato e demais informações que esta venha a solicitar para o desempenho do objeto contratado;
- **h)** Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado;
- i) Informar à Contratada nome e telefone do gestor do Contrato e seu substituto, mantendo tais dados atualizados.

6. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- a) Efetuar a entrega dos objetos em perfeitas condições, no prazo e local indicado pela Secretaria solicitante, conforme consta neste Termo de Referência, em estrita observância das especificações técnicas do presente Termo e da Proposta, acompanhado da respectiva nota fiscal constando o detalhadamente as indicações de marca, fabricante, modelo e procedência;
- **b)** Comunicar à Contratante, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- c) Garantir a titularidade de todo e qualquer direito de propriedade industrial envolvido nos bens entregues, assumindo a responsabilidade por eventuais ações e/ou reclamações, de modo a assegurar à Contratante e plena utilização dos bens adquiridos ou a respectiva indenização;
- d) Os materiais a serem entregues deverão obedecer rigorosamente:
- i) Às normas e especificações contidas no presente Termo de Referência; e
- ii) Às prescrições e recomendações do fabricante.
- **e)** Comunicar imediatamente ao gestor do contrato toda e qualquer irregularidade ou dificuldade que impossibilite a execução do objeto;

Página 74 de 143 - referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 - Processo nº 194/2019 - PMM



- **f)** A contratada será responsabilizada por prejuízos havidos na utilização do objeto contratado mesmo após o término de sua duração;
- **g)** Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições previstas neste Termo de Referência;
- **h)** Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e quaisquer outras que incidam ou venham incidir na execução do contrato;
- i) A contratada deverá manter, durante todo o prazo de vigência do contrato, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- j) Informar a este município, através de documento endereçado ao Departamento de Licitação, qualquer mudança ocorrida em seu cadastro de pessoa jurídica, razão social, atividade econômica, etc.

7. DAS PENALIDADES

- **a)** Pelo descumprimento de quaisquer cláusulas ou condições do presente Termo de Referência, serão aplicadas as penalidades previstas no art. 7º da Lei 10.520/2002 e nos artigos 77 a 80, 86 e 87 da Lei 8.666/93, garantindo sempre a ampla defesa e o contraditório:
- **b)** Qualquer atraso na execução das obrigações assumidas deverá obrigatoriamente, constar justificativa protocolada no Município de Matinhos, até o 2º (segundo) dia útil anterior à data prevista para a execução da entrega do material objeto deste certame;
- **c)** Se a Contratada incidir condutas previstas na Lei Federal 10.520/2002, a Contratante poderá garantir prévia defesa, aplicar-lhe, observando a gravidade das faltas cometidas, as seguintes sanções nos termos definidos no Edital.

8. DO AGENDAMENTO DE ENTREGA

8.1 A empresa vencedora do certame licitatório fica obrigada a agendar com a Secretaria solicitante a entrega dos materiais com no mínimo 48 (quarenta e oito) horas de antecedência.

Página 75 de 143 - referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 - Processo nº 194/2019 - PMM



8.1.1 Não cumprido o prazo acima, poderá o Município de Matinhos recusar o recebimento dos bens até que seja procedido o agendamento obrigatório constante na presente cláusula.

9. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS PRODUTOS:

O(s) produto(s) deverá(ão) ser rotulado(s) de acordo com a legislação vigente.

No rótulo da embalagem deverão constar as seguintes informações:

- Identificação do produto inclusive marca.

- Nome e endereço do fabricante.

- Data de fabricação do produto e data de validade ou prazo para consumo

- Componentes do produto, inclusive tipo e código dos aditivos, caso utilizados.

- Peso líquido.

- Informações Nutricionais.

- Ingredientes utilizados;

- Número do registro do produto no órgão competente.

- Número do lote, se utilizado.

10. ESPECIFICAÇÕES DAS CARNES BOVINAS

Características gerais:

A carne bovina deverá ser proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária e sanitária e deverão apresentar-se isentas de produtos químicos ou estranhos, ausência de hematomas, fibrose, reações de vacina e resíduos de tinta de carimbo. Deverá estar limpa, sem a presença de parasitas ou bactérias patogênicas, acima do limite permitido por lei;

As carnes bovinas coxão mole, patinho, músculo, posta vermelha e posta branca deverão apresentar-se sem gordura excessiva, com no máximo 10%;

A carne bovina moída do lote I deverá conter no máximo 6,5% de gordura, ser de primeira qualidade, tipo patinho ou coxão mole, ser isentas de ossos e CMS (carne mecanicamente separada) e conter no máximo 3% de aponevroses;

Características organolépticas:

Aspecto: próprio, textura firme, não amolecida e superfície sem limosidade;

Página 76 de 143 - referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 - Processo nº 194/2019 - PMM

MATINHOS NO

PREFEITURA MUNICIPAL DE MATINHOS

ESTADO DO PARANÁ

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÃO

Cor: própria vermelho cereja, sem manchas esverdeadas;

Odor: característico de carne fresca;

Grau de PH permitido de 5,4 a 5,9.

Característica microbiológica:

Salmonella: ausência em 25g.

Os produtos deverão ser embalados a vácuo em pacote de polietileno transparente,

atóxico, higienicamente adequado e devidamente vedado com 2Kg Ensino e ter no

máximo 2% de soro na embalagem. A data máxima de produção não poderá ser

superior a 10 (dez) dias no momento da entrega e deverão ser entregues resfriados

com temperatura entre 0°C a 4°C

11. DAS AMOSTRAS

11.1. Será exigida apresentação de 02 (duas) amostras de todos os itens deste

edital, a qual deverá ser apresentada no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, após

ser declarado o vencedor provisório para apreciação técnica.

11.2. Fica a critério da Administração Pública, solicitar amostra das demais

colocadas na ordem de classificação geral, as quais serão convocadas na própria

sessão para que, em igual prazo apresentem as amostras.

11.3. A falta de apresentação de amostra ou a apresentação de amostra com

características diferentes das previstas resultará na desclassificação.

11.4. As amostras deverão estar identificadas com o número do pregão, processo,

respectivo número do item e nome da proponente, bem como uma lista indicativa

dos produtos que deverão ser os mesmos da proposta, bem como estar atendendo

todos os itens que constam nas especificações técnicas.

11.5. Os produtos devem ser entregues nas suas embalagens originais que serão

fornecidos.

11.6. As amostras que serão apresentadas correrão à custa da empresa interessada

em participar do processo licitatório, não cabendo pleito posterior de indenização por

despesas realizadas para poder participar do certame.

Página 77 de 143 - referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 - Processo nº 194/2019 - PMM

MATINACO DE CO

PREFEITURA MUNICIPAL DE MATINHOS

ESTADO DO PARANÁ

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÃO

12. DOCUMENTOS EXIGIDOS NO ATO DA ENTREGA DAS AMOSTRAS

A licitante vencedora provisória deverá entregar juntamente com as amostras cópia

reprográfica autenticada dos seguintes documentos referentes aos produtos:

- Certificado de Inspeção Sanitária dos últimos 12 (doze) meses, concedida pela

Vigilância Sanitária do seu Estado ou Município de origem dos carros utilizados para

a distribuição dos produtos até as Unidades de Ensino com a data de inspeção

<u>válida.</u>

- Ficha técnica de cada um dos produtos.

13. LOCAL DE ENTREGA DAS AMOSTRAS e DOCUMENTOS RELATIVOS À

ELAS

13.1. As amostras e os documentos deverão ser entregues na Secretaria Municipal

de Educação, na Rua da Fonte, 331, Bairro centro, Matinhos – PR, qualquer dúvida

entrar em contato pelo Fone: (41) 3473-1375 com a Nutricionista. No horário das

08:00 às 14 horas.

13.2. As amostras serão submetidas à avaliação sensorial com posterior emissão de

PARECER TÉCNICO, sendo condição essencial a aprovação para classificação da

proposta.

13.3. As amostras das propostas vencedoras definitivas serão retidas para serem

confrontadas com os produtos no ato da entrega.

13.4. As amostras reprovadas ficarão à disposição dos fornecedores por 3 (três) dias

úteis após a data de homologação da licitação. Porém, em função de testes

realizados, fica a empresa participante ciente que os itens poderão ser utilizados em

sua totalidade, não ficando sob a responsabilidade da Administração Pública a

reposição dos mesmos.

Obs.: Em ambos os locais deverão ser apresentadas 02 (duas) amostras referentes

a cada item.

Página 78 de 143 - referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 - Processo nº 194/2019 - PMM



ANEXO II

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

LICITAÇÃO COM ITENS EXCLUSIVOS, COTA RESERVADA DE ATÉ 25% (VINTE E CINCO) POR CENTO PARA PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESA (ME),

EMPRESAS DE PEQUENO PORTE (EPP) e MICROEMPREENDEDOR

INDIVIDUAL (MEI) E COM COTA PRINCIPAL DE ATÉ 75% (SETENTA E CINCO)

POR CENTO

Α	(empresa)					estabele	cida n	a (cidade	de
		à	Rua			,nº	,inscrita	no	CNPJ	sob
nº_			,	nome	do	representante	legal	da	emp	oresa
					, e-	mail:				•
	1. DO OB.	JETO	O – (D	escrição)					

- **1.1.** AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS PERECÍVEIS CARNES E EMBUTIDOS, com as características e especificações constantes deste Edital.
- **1.2.** O valor global da nossa proposta é R\$ _____ (por extenso).

	COTA EXCLUSIVA (ATÉ R\$80.000,00)									
Item	Quantidade - Licitada	Produto - Código	Unidade - Descrição	,	Cotação - Máx. Unit.	Cotação - Máx. Total				
01	400	7262		CARNE BOVINA TIPO MIOLO DE ACÉM, PICADA E CONGELADA. Proveniente de machos de animais sadios, resfriada, limpa e sem quebra, abatida sob inspeção veterinária, cobertura de gordura em torno de 2% (dois por cento), isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% (três por cento) de aponevroses com aspecto, cor, odor e sabor próprio. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem, (eliminação dos excessos de						



-	122-100	1967			
				gordura, cartilagem e	
				aponevroses). A	
				embalagem, transporte,	
				temperatura e demais	
				condições deve estar de	
				acordo com a legislação	
				sanitária vigente. A	
				carne bovina deve	
				apresentar-se livre de	
				parasitas e de qualquer	
				substância	
				contaminante que possa	
				alterá-la ou encobrir	
				alguma alteração,	
				cortado em cubos de de	
				aproximadamente	
				2X2cm, embalado em	
				pacote plástico	
				transparente com	
				identificação do produto,	
				marca do fabricante,	
				prazo de validade e	
				peso líquido, em	
				embalagens de 2kg. O	
				produto deverá ter	
				registro no Ministério da	
				Agricultura e/ou	
				Ministério da Saúde.	
				Ministerio da Sadde.	
02	2.600	14738	KILOS	CARNE BOVINA TIPO	
				COXÃO MOLE OU	
				PATINHO, CORTADA	
				EM TIRAS (ISCAS),	
				ESPESSURA MÁXIMA	
				0,3 CM. Congelada,	
				proveniente de machos	
				de animais sadios,	
				limpa e sem quebra,	
				abatida sob inspeção	
				veterinária, cobertura de	
				gordura em torno de 2%	
				(dois por cento), isenta	
				de cartilagem, sem	
				sebo, máximo de 3%	
				(três por cento) de	
				aponevroses com	

Página 80 de 143 – referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 – Processo nº 194/2019 – PMM



	T	
aspecto, cor, odor e		
sabor próprio. Durante o		
processamento, deve		
ser realizada a		
aparagem, (eliminação		
dos excessos de		
gordura, cartilagem e		
aponevroses). A		
embalagem, transporte,		
temperatura e demais		
condições deve estar de		
acordo com a legislação		
sanitária vigente. A		
carne bovina deve		
apresentar-se livre de		
parasitas e de qualquer		
substância		
contaminante que possa		
alterá-la ou encobrir		
alguma alteração.		
Embalagem compra: em		
saco de polietileno de		
no máximo 2 kg cada e		
vedado. Deverá conter		
impressos:		
denominação de venda		
e marca; identificação		
da origem; conteúdo		
líquido; número do lote		
e prazo de validade, de		
Legislação vigente, de		
forma clara e indelével;		
deverá conter rotulagem		
nutricional de acordo		
com as Resoluções RDC nº 39 e 40.		
Conservado na		
temperatura de -18°C.		
Ser transportada em		
veículos com carroceria		
fechada e isotérmica.		
Os entregadores		
deverão estar		
adequadamente		
uniformizados.		



				, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	,
				Legislação vigente (1)	
				Regulamento e	
				Inspeção Industrial e	
				Sanitária dos Produtos	
				de Origem	
				Animal(RIISPOA). (2)	
				Lei 8.078 de 11/09/90.	
				(3) Port. MAA nº 210 de	
				10/11/98. (4) IN	
				SDA/MAA nº 20 de	
				21/07/99. (5) Res. RDC	
				SVS/MS nº 12 de	
				02/01/01. (6) Res.	
				SVS/MS nº 13 de	
				02/01/01. (7) IN MAPA	
				nº 62, de 26/08/03. (8)	
				IN MAPA nº 22 de	
				24/11/05. Validade	
				mínima de 04 meses, a	
				contar da data da	
				entrega.	
				,	
03	1.105	13043	KILOS	BISTECA SUÍNA,	
				CONGELADA, COM	
				APROXIMADAMENTE	
				120 GRAMAS CADA.	
				Produto de primeira	
				qualidade, limpas, com	
				ossos, previamente	
				fatiada, embalada em	
				camadas separadas por	
				filmes plásticos	
				transparentes e	
				atóxicos,	
				acondicionadas em	
				caixas lacradas, limpas,	
				secas, não violadas,	
				resistentes, que	
				garantam a integridade	
				do produto até o	
				momento do consumo.	
				A embalagem deverá	
				conter externamente os	
				dados de identificação,	
				procedência, número de	
				lote, data de validade,	
1		1		1	ı

Página 82 de 143 – referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 – Processo nº 194/2019 – PMM



conteúdo líquido;	
número do registro no	
Ministério da	
Agricultura/SIF/DIPOA e	
carimbo de inspeção do	
SIF e atender as	
especificações técnicas	
da NTA 03 do Decreto	
Estadual nº 12.486 de	
20/10/1978; deverá	
conter rotulagem	
nutricional de acordo	
com as Resoluções	
RDC nº 39 e 40.	
Conservado na	
temperatura de -18°C. A	
carne de bisteca suína	
deverá ser transportada	
em veículos com	
carroceria fechada e	
isotérmica. Os	
entregadores deverão	
estar adequadamente	
uniformizados.	
Legislação vigente (1)	
Regulamento e Inspeção Industrial e	
Sanitária dos Produtos	
de Origem Animal	
(RIISPOA). (2) Lei 8.078	
de 11/09/90. (3) Port.	
MAA nº 210 de	
10/11/98. (4) IN	
SDA/MAA nº 20 de	
21/07/99. (5) Res. RDC	
SVS/MS nº 12 de	
02/01/01. (6) Res.	
SVS/MS nº 13 de	
02/01/01. (7) IN MAPA	
nº 62, de 26/08/03. (8)	
IN MAPA nº 22 de	
24/11/05. Validade	
mínima de 04 meses, a	
contar da data da	
entrega.	



04	1.000	17640	KILOS	MÚSCULO BOVINO	
04	1.000	17040	KILOS	COM OSSO.	
				COM OSSO.	
05	1.700	17642	KILOS	CARNE BOVINA TIPO	
	1.700	17012	TULOU	MIOLO DE ACÉM,	
				PICADA E	
				CONGELADA:	
				Proveniente de machos	
				de animais sadios,	
				resfriada, limpa e sem	
				quebra, abatida sob	
				inspeção veterinária,	
				cobertura de gordura	
				em torno de 2% (dois	
				por cento), isenta de	
				cartilagem, sem sebo,	
				máximo de 3% (três por	
				cento) de aponevroses	
				com aspecto, cor, odor	
				e sabor próprio. Durante	
				o processamento, deve	
				ser realizada a	
				aparagem, (eliminação	
				dos excessos de	
				gordura, cartilagem e	
				aponevroses). A	
				embalagem, transporte,	
				temperatura e demais	
				condições deve estar de	
				acordo com a legislação	
				sanitária vigente. A	
				carne bovina deve	
				apresentar-se livre de	
				parasitas e de qualquer	
				substância	
				contaminante que possa	
				alterá-la ou encobrir	
				alguma alteração,	
				cortado em cubos de de	
				aproximadamente	
				2X2cm, embalado em	
				pacote plástico	
				transparente com	
				identificação do produto,	
				marca do fabricante,	
				prazo de validade e	



			•		,
				peso líquido, em embalagens de 2kg. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	
06	900	17645	KILOS	COXINHA DA ASA DE FRANGO, CONGELADA, EMBALADA EM PACOTE PLÁSTICO: O produto deverá ser registrado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deverá conter impressos: marca; identificação da origem; número de peças contidas; conteúdo líquido; número do lote e prazo de validade, de acordo com a Legislação vigente, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 39 e 40. Conservado na temperatura de -18°C. A carne de frango deverá ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA). (2) Lei 8.078	



Tr.	12-06	1967			
				de 11/09/90. (3) Port. MAA nº 210 de 10/11/98. (4) IN SDA/MAA nº 20 de 21/07/99. (5) Res. RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/01. (6) Res. SVS/MS nº 13 de 02/01/01. (7) IN MAPA nº 62, de 26/08/03. (8) IN MAPA nº 22 de 24/11/05. Validade mínima de 04 meses, a contar da data da entrega.	
07	300	11920	KILOS	FILÉ DE PEIXE, CAÇÃO, CONGELADO.	
08	50	2966	KILOS	CARNE BOVINA TIPO COSTELA MAGRA RIPA, RESFRIADA, DE PRIMEIRA QUALIDADE. Deverá conter no máximo 20% de sebo e gordura, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios sem resto de vísceras, não amolecido, não pegajoso, sem manchas esverdeadas. embalada em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, pesando 1 kg ou de acordo com a solicitação.	
09	3.000	2962	KILOS	BIFE DE COXÃO MOLE OU PATINHO COM PESO APROXIMADO DE 120G COM ESPESSURA MÁXIMA	

Página 86 de 143 – referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 – Processo nº 194/2019 – PMM



	1	
DE 0,3CM. Congelada	,	
proveniente de machos	\$	
de animais sadios	,	
limpa e sem quebra	j	
abatida sob inspeção		
veterinária, cobertura de	<u>)</u>	
gordura em torno de 2%		
(dois por cento), isenta	1	
de cartilagem, sem		
sebo, máximo de 3%		
(três por cento) de		
aponevroses com		
aspecto, cor, odor e		
sabor próprio. Durante o		
processamento, deve		
ser realizada a		
aparagem, (eliminação dos excessos de		
gordura, cartilagem e		
embalagem, transporte		
temperatura e demais		
condições deve estar de		
acordo com a legislação		
sanitária vigente. A		
carne bovina deve		
apresentar-se livre de		
parasitas e de qualque	1	
substância		
contaminante que possa		
alterá-la ou encobri	ſ	
alguma alteração		
Embalagem compra: em	1	
saco de polietileno de		
no máximo 2 kg cada e)	
vedado. Deverá conte		
impressos:		
denominação de venda	ı	
e marca; identificação		
da origem; conteúdo		
líquido; número do lote		
e prazo de validade, de		
acordo com a		
Legislação vigente, de		
forma clara e indelével		
deverá conter rotulagem		
actora conton rotalagon	1	

Página 87 de 143 – referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 – Processo nº 194/2019 – PMM



	~				
				nutricional de acordo	
				com as Resoluções	
				RDC nº 39 e 40. O	
				produto deverá ser	
				conservado na	
				temperatura de -18°C. A	
				carne deverá ser	
				transportada em	
				veículos com carroceria	
				fechada e isotérmica.	
				Os entregadores	
				deverão estar	
				adequadamente	
				uniformizados.	
				Legislação vigente (1) Regulamento e	
				Inspeção Industrial e	
				Sanitária dos Produtos	
				de Origem	
				Animal(RIISPOA). (2)	
				Lei 8.078 de 11/09/90.	
				(3) Port. MAA nº 210 de	
				10/11/98. (4) IN	
				SDA/MAA nº 20 de	
				21/07/99. (5) Res. RDC	
				SVS/MS nº 12 de	
				02/01/01. (6) Res.	
				SVS/MS nº 13 de	
				02/01/01. (7) IN MAPA	
				nº 62, de 26/08/03. (8)	
				IN MAPA nº 22 de	
				24/11/05. Validade	
				mínima de 04 meses, a	
				contar da data da	
				entrega.	
10	300	2968	KILOS	MÚSCULO BOVINO	
				CONGELADO, SEM	
				OSSO, CORTADO EM	
				CUBOS DE	
				APROXIMADAMENTE	
				30G. Livre de gorduras	
				e de aparas, com no	
				máximo 10% de	
				gordura, congelada,	
				com aspecto	
				00111 aoptoto	

Página 88 de 143 – referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 – Processo nº 194/2019 – PMM



		1967			
				firme,aspecto próprio,	
				não amolecida nem	
				pegajosa, cor própria	
				sem manchas	
				esverdeadas, cheiro e	
				sabor próprio, livre de	
				sujidades, parasitas e	
				larvas na cor vermelho	
				vivo.Deverá ser	
				acondicionada em	
				embalagem primária	
				constituída de plástico	
				atóxico transparente,	
				isenta de sujidades e ou	
				ação de	
				microorganismos e em	
				pacotes de 2 kg, com	
				registro de inspeção	
				sanitária, dados do	
				fabricante, informação	
				nutricional,	
				especificação do	
				produto e data de	
				vencimento estampado	
				na embalagem,	
				devidamente selada,	
				com especificação de	
				' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' '	
				produto e	
				marca/procedência.	
				Validade mínima de 03	
				meses, a contar da data	
				da entrega.	
11	2.200	2964	KILOS	PEITO DE FRANGO	
11	2.200	2304	KILOS	COM OSSO,	
				1	
				CONGELADO, LIMPO,	
				COM ASPECTO,	
				CHEIRO E SABOR	
				PRÓPRIOS.	
				Manipulado seguindo as	
				boas práticas de	
				fabricação, provenientes	
				de aves sadias e	
				abatidas sob inspeção	
				veterinária. A carne	
	l .	1	1	i	i

Página 89 de 143 – referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 – Processo nº 194/2019 – PMM



deverá apresentar-se	
livre de parasitas e de	
quaisquer substâncias	
contaminantes que	
possam alterá-la ou	
encobrir alguma	
alteração. Sua	
consistência deverá ser	
firme, não amolecida	
nem pegajosa. A	
embalagem primária de	
cada item deverá ser	
em sacos plásticos	
atóxicos, resistentes,	
lacrados,	
termossoldado,	
transparente e	
resistente, contendo	
aproximadamente 01kg	
(um quilo) do produto. A	
embalagem secundária	
do produto deverá ser	
caixa de papelão	
reforçado, resistente ao	
impacto e às condições	
de estocagem, com as	
abas superiores e	
inferiores totalmente	
lacradas com fita	
gomada plastificada,	
identificada com o nome	
da empresa e rotuladas	
de acordo com a	
legislação vigente. O	
produto deverá ser	
rotulado de acordo com	
a legislação vigente - Portaria nº 371, de	
·	
04/09/97, do M.A.A., e	
Código de Defesa do	
Consumidor - Lei nº	
8078/90. Validade	
mínima de 04 meses, a	
contar da data da	
entrega.	



	125-06	1967				
12	2.300	20073		CARNE BOVINA MOÍDA DE PATINHO, CONGELADA		
					TOTAL	R\$
			CC	OTA PRINCIPAL (75%)		
Item	Quantidade -	Produto -	Unidade -	Produto - Descrição	Cotação -	Cotação - Máx. Total
itom	Licitada	Código	Descrição	,	Máx. Unit.	Ootaşao max. Fotal
13	10.500	20084		CARNE BOVINA MOIDA DE PATINHO, CONGELADA. Carne moída de patinho de primeira, congelada, deverá conter no máximo 6,5% de gordura em 100 g do alimento. Deverá conter no máximo 6,5% de gordura, isenta de cartilagens, de ossos e nervos. Cor, textura, sabor e odor característicos. Não será permitido a moagem de carnes oriundas da raspa de ossos. Embalagem de no maximo 2kg em plástico transparente. Inspecionada pelos Órgãos oficiais (SIM, SIF) de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n. 145 de 22/04/96 e n. 145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105 de 19/05/99 e Vigilância Sanitária. Deverá ser transportado em carros refrigerados, obedecendo à		



temperatura no	
momento do	
recebimento conforme	
legislação vigente na	
Secretaria de Saúde	
Deverá conter	
impressos: marca,	
identificação da origem;	
conteúdo líquido;	
número do lote e prazo	
de validade, conter	
rotulagem nutricional de	
acordo com as	
Resoluções RDC nº 39	
e 40. O produto deverá	
ser conservado na	
temperatura de -18°C. A	
carne moída deverá ser	
transportada em veículos com carroceria	
fechada e isotérmica.	
Os entregadores	
deverão estar	
adequadamente	
uniformizados.	
Legislação vigente (1)	
Regulamento e	
Inspeção Industrial e	
Sanitária dos Produtos	
de Origem Animal	
(RIISPOA). (2) Lei 8.078	
de 11/09/90. (3) Port.	
MAA nº 210 de	
10/11/98. (4) IN	
SDA/MAA nº 20 de	
21/07/99. (5) Res. RDC	
SVS/MS nº 12 de	
02/01/01. (6) Res.	
SVS/MS nº 13 de	
02/01/01. (7) IN MAPA	
nº 62, de 26/08/03. (8)	
IN MAPA nº 22 de	
24/11/05. Validade	
mínima de 04 meses, a	
contar da data da	



		Inex.		1.	
				entrega.	
14	11.250	17642	KILOS	CARNE BOVINA TIPO	
				MIOLO DE ACÉM,	
				PICADA E	
				CONGELADA:	
				Proveniente de machos	
				de animais sadios,	
				resfriada, limpa e sem	
				quebra, abatida sob	
				inspeção veterinária,	
				cobertura de gordura	
				em torno de 2% (dois	
				por cento), isenta de	
				cartilagem, sem sebo,	
				máximo de 3% (três por	
				cento) de aponevroses	
				com aspecto, cor, odor	
				e sabor próprio. Durante	
				o processamento, deve	
				ser realizada a	
				aparagem, (eliminação	
				dos excessos de	
				gordura, cartilagem e	
				aponevroses). A	
				embalagem, transporte,	
				temperatura e demais	
				condições deve estar de	
				acordo com a legislação	
				sanitária vigente. A	
				carne bovina deve	
				apresentar-se livre de	
				parasitas e de qualquer	
				substância	
				contaminante que possa	
				alterá-la ou encobrir	
				alguma alteração,	
				cortado em cubos de de	
				aproximadamente	
				2X2cm, embalado em	
				pacote plástico	
				transparente com	
				identificação do produto,	
				marca do fabricante,	
				prazo de validade e	
				peso líquido, em	



embalagens de 2kg. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Carne bovina tipo miolo de acém, picada e congelada. Proveniente de machos de animais sadios, resfriada, limpa e sem quebra, abatida sob inspeção veterinária, cobertura de gordura em torno de 2% (dois por cento), isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% (três por cento) de aponevroses com aspecto, cor, odor e sabor próprio. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem, (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A embalagem, transporte, temperatura e demais condições deve estar de acordo com a legislação sanitária vigente. A carne bovina deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, cortado em cubos de de aproximadamente 2X2cm, embalado em pacote plástico transparente com identificação do produto,		
registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Carne bovina tipo miolo de acém, picada e congelada. Proveniente de machos de animais sadios, resfriada, limpa e sem quebra, abatida sob inspeção veterinária, cobertura de gordura em torno de 2% (dois por cento), isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% (três por cento) de aponevroses com aspecto, cor, odor e sabor próprio. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem, (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A embalagem, transporte, temperatura e demais condições deve estar de acordo com a legislação sanitária vigente. A carne bovina deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, cortado em cubos de de aproximadamente 2X2cm, embalado em pacote plástico transparente com	embalagens de 2kg. O	
Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Carne bovina tipo miolo de acém, picada e congelada. Proveniente de machos de animais sadios, resfriada, limpa e sem quebra, abatida sob inspeção veterinária, cobertura de gordura em torno de 2% (dois por cento), isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% (três por cento) de aponevroses com aspecto, cor, odor e sabor próprio. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem, (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A embalagem, transporte, temperatura e demais condições deve estar de acordo com a legislação sanitária vigente. A carne bovina deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, cortado em cubos de de aproximadamente 2X2cm, embalado em pacote plástico transparente com	produto deverá ter	
Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Carne bovina tipo miolo de acém, picada e congelada. Proveniente de machos de animais sadios, resfriada, limpa e sem quebra, abatida sob inspeção veterinária, cobertura de gordura em torno de 2% (dois por cento), isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% (três por cento) de aponevroses com aspecto, cor, odor e sabor próprio. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem, (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A embalagem, transporte, temperatura e demais condições deve estar de acordo com a legislação sanitária vigente. A carne bovina deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, cortado em cubos de de aproximadamente 2X2cm, embalado em pacote plástico transparente com	registro no Ministério da	
Ministério da Saúde. Carne bovina tipo miolo de acém, picada e congelada. Proveniente de machos de animais sadios, resfriada, limpa e sem quebra, abatida sob inspeção veterinária, cobertura de gordura em torno de 2% (dois por cento), isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% (três por cento) de aponevroses com aspecto, cor, odor e sabor próprio. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem, (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A embalagem, transporte, temperatura e demais condições deve estar de acordo com a legislação sanitária vigente. A carne bovina deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, cortado em cubos de de aproximadamente 2X2cm, embalado em pacote plástico transparente com		
Carne bovina tipo miolo de acém, picada e congelada. Proveniente de machos de animais sadios, resfriada, limpa e sem quebra, abatida sob inspeção veterinária, cobertura de gordura em torno de 2% (dois por cento), isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% (três por cento) de aponevroses com aspecto, cor, odor e sabor próprio. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem, (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A embalagem, transporte, temperatura e demais condições deve estar de acordo com a legislação sanitária vigente. A carne bovina deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, cortado em cubos de de aproximadamente 2X2cm, embalado em pacote plástico transparente com	•	
de acém, picada e congelada. Proveniente de machos de animais sadios, resfriada, limpa e sem quebra, abatida sob inspeção veterinária, cobertura de gordura em torno de 2% (dois por cento), isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% (três por cento) de aponevroses com aspecto, cor, odor e sabor próprio. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem, (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A embalagem, transporte, temperatura e demais condições deve estar de acordo com a legislação sanitária vigente. A carne bovina deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, cortado em cubos de de aproximadamente 2X2cm, embalado em pacote plástico transparente com	Williaterio da Gadae.	
de acém, picada e congelada. Proveniente de machos de animais sadios, resfriada, limpa e sem quebra, abatida sob inspeção veterinária, cobertura de gordura em torno de 2% (dois por cento), isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% (três por cento) de aponevroses com aspecto, cor, odor e sabor próprio. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem, (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A embalagem, transporte, temperatura e demais condições deve estar de acordo com a legislação sanitária vigente. A carne bovina deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, cortado em cubos de de aproximadamente 2X2cm, embalado em pacote plástico transparente com	Carne bovina tipo miolo	
congelada. Proveniente de machos de animais sadios, resfriada, limpa e sem quebra, abatida sob inspeção veterinária, cobertura de gordura em torno de 2% (dois por cento), isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% (três por cento) de aponevroses com aspecto, cor, odor e sabor próprio. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem, (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A embalagem, transporte, temperatura e demais condições deve estar de acordo com a legislação sanitária vigente. A carne bovina deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, cortado em cubos de de aproximadamente 2X2cm, embalado em pacote plástico transparente com		
Proveniente de machos de animais sadios, resfriada, limpa e sem quebra, abatida sob inspeção veterinária, cobertura de gordura em torno de 2% (dois por cento), isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% (três por cento) de aponevroses com aspecto, cor, odor e sabor próprio. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem, (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A embalagem, transporte, temperatura e demais condições deve estar de acordo com a legislação sanitária vigente. A carne bovina deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, cortado em cubos de de aproximadamente 2X2cm, embalado em pacote plástico transparente com	· •	
de animais sadios, resfriada, limpa e sem quebra, abatida sob inspeção veterinária, cobertura de gordura em torno de 2% (dois por cento), isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% (três por cento) de aponevroses com aspecto, cor, odor e sabor próprio. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem, (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A embalagem, transporte, temperatura e demais condições deve estar de acordo com a legislação sanitária vigente. A carne bovina deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, cortado em cubos de de aproximadamente 2X2cm, embalado em pacote plástico transparente com		
resfriada, limpa e sem quebra, abatida sob inspeção veterinária, cobertura de gordura em torno de 2% (dois por cento), isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% (três por cento) de aponevroses com aspecto, cor, odor e sabor próprio. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem, (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A embalagem, transporte, temperatura e demais condições deve estar de acordo com a legislação sanitária vigente. A carne bovina deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, cortado em cubos de de aproximadamente 2X2cm, embalado em pacote plástico transparente com		
quebra, abatida sob inspeção veterinária, cobertura de gordura em torno de 2% (dois por cento), isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% (três por cento) de aponevroses com aspecto, cor, odor e sabor próprio. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem, (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A embalagem, transporte, temperatura e demais condições deve estar de acordo com a legislação sanitária vigente. A carne bovina deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, cortado em cubos de de aproximadamente 2X2cm, embalado em pacote plástico transparente com	1	
inspeção veterinária, cobertura de gordura em torno de 2% (dois por cento), isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% (três por cento) de aponevroses com aspecto, cor, odor e sabor próprio. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem, (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A embalagem, transporte, temperatura e demais condições deve estar de acordo com a legislação sanitária vigente. A carne bovina deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, cortado em cubos de de aproximadamente 2X2cm, embalado em pacote plástico transparente com	· •	
cobertura de gordura em torno de 2% (dois por cento), isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% (três por cento) de aponevroses com aspecto, cor, odor e sabor próprio. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem, (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A embalagem, transporte, temperatura e demais condições deve estar de acordo com a legislação sanitária vigente. A carne bovina deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, cortado em cubos de de aproximadamente 2X2cm, embalado em pacote plástico transparente com	'	
em torno de 2% (dois por cento), isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% (três por cento) de aponevroses com aspecto, cor, odor e sabor próprio. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem, (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A embalagem, transporte, temperatura e demais condições deve estar de acordo com a legislação sanitária vigente. A carne bovina deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, cortado em cubos de de aproximadamente 2X2cm, embalado em pacote plástico transparente com		
por cento), isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% (três por cento) de aponevroses com aspecto, cor, odor e sabor próprio. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem, (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A embalagem, transporte, temperatura e demais condições deve estar de acordo com a legislação sanitária vigente. A carne bovina deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, cortado em cubos de de aproximadamente 2X2cm, embalado em pacote plástico transparente com	cobertura de gordura	
cartilagem, sem sebo, máximo de 3% (três por cento) de aponevroses com aspecto, cor, odor e sabor próprio. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem, (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A embalagem, transporte, temperatura e demais condições deve estar de acordo com a legislação sanitária vigente. A carne bovina deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, cortado em cubos de de aproximadamente 2X2cm, embalado em pacote plástico transparente com	em torno de 2% (dois	
máximo de 3% (três por cento) de aponevroses com aspecto, cor, odor e sabor próprio. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem, (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A embalagem, transporte, temperatura e demais condições deve estar de acordo com a legislação sanitária vigente. A carne bovina deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, cortado em cubos de de aproximadamente 2X2cm, embalado em pacote plástico transparente com	por cento), isenta de	
cento) de aponevroses com aspecto, cor, odor e sabor próprio. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem, (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A embalagem, transporte, temperatura e demais condições deve estar de acordo com a legislação sanitária vigente. A carne bovina deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, cortado em cubos de de aproximadamente 2X2cm, embalado em pacote plástico transparente com	cartilagem, sem sebo,	
cento) de aponevroses com aspecto, cor, odor e sabor próprio. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem, (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A embalagem, transporte, temperatura e demais condições deve estar de acordo com a legislação sanitária vigente. A carne bovina deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, cortado em cubos de de aproximadamente 2X2cm, embalado em pacote plástico transparente com	máximo de 3% (três por	
com aspecto, cor, odor e sabor próprio. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem, (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A embalagem, transporte, temperatura e demais condições deve estar de acordo com a legislação sanitária vigente. A carne bovina deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, cortado em cubos de de aproximadamente 2X2cm, embalado em pacote plástico transparente com	cento) de aponevroses	
e sabor próprio. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem, (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A embalagem, transporte, temperatura e demais condições deve estar de acordo com a legislação sanitária vigente. A carne bovina deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, cortado em cubos de de aproximadamente 2X2cm, embalado em pacote plástico transparente com	· '	
o processamento, deve ser realizada a aparagem, (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A embalagem, transporte, temperatura e demais condições deve estar de acordo com a legislação sanitária vigente. A carne bovina deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, cortado em cubos de de aproximadamente 2X2cm, embalado em pacote plástico transparente com	•	
ser realizada a aparagem, (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A embalagem, transporte, temperatura e demais condições deve estar de acordo com a legislação sanitária vigente. A carne bovina deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, cortado em cubos de de aproximadamente 2X2cm, embalado em pacote plástico transparente com	· · ·	
aparagem, (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A embalagem, transporte, temperatura e demais condições deve estar de acordo com a legislação sanitária vigente. A carne bovina deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, cortado em cubos de de aproximadamente 2X2cm, embalado em pacote plástico transparente com		
dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A embalagem, transporte, temperatura e demais condições deve estar de acordo com a legislação sanitária vigente. A carne bovina deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, cortado em cubos de de aproximadamente 2X2cm, embalado em pacote plástico transparente com		
gordura, cartilagem e aponevroses). A embalagem, transporte, temperatura e demais condições deve estar de acordo com a legislação sanitária vigente. A carne bovina deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, cortado em cubos de de aproximadamente 2X2cm, embalado em pacote plástico transparente com	' ' ' '	
aponevroses). A embalagem, transporte, temperatura e demais condições deve estar de acordo com a legislação sanitária vigente. A carne bovina deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, cortado em cubos de de aproximadamente 2X2cm, embalado em pacote plástico transparente com		
embalagem, transporte, temperatura e demais condições deve estar de acordo com a legislação sanitária vigente. A carne bovina deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, cortado em cubos de de aproximadamente 2X2cm, embalado em pacote plástico transparente com	-	
temperatura e demais condições deve estar de acordo com a legislação sanitária vigente. A carne bovina deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, cortado em cubos de de aproximadamente 2X2cm, embalado em pacote plástico transparente com	·	
condições deve estar de acordo com a legislação sanitária vigente. A carne bovina deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, cortado em cubos de de aproximadamente 2X2cm, embalado em pacote plástico transparente com		
acordo com a legislação sanitária vigente. A carne bovina deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, cortado em cubos de de aproximadamente 2X2cm, embalado em pacote plástico transparente com	'	
sanitária vigente. A carne bovina deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, cortado em cubos de de aproximadamente 2X2cm, embalado em pacote plástico transparente com	_	
carne bovina deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, cortado em cubos de de aproximadamente 2X2cm, embalado em pacote plástico transparente com	acordo com a legislação	
apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, cortado em cubos de de aproximadamente 2X2cm, embalado em pacote plástico transparente com	sanitária vigente. A	
parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, cortado em cubos de de aproximadamente 2X2cm, embalado em pacote plástico transparente com	carne bovina deve	
substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, cortado em cubos de de aproximadamente 2X2cm, embalado em pacote plástico transparente com	apresentar-se livre de	
substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, cortado em cubos de de aproximadamente 2X2cm, embalado em pacote plástico transparente com	parasitas e de qualquer	
contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, cortado em cubos de de aproximadamente 2X2cm, embalado em pacote plástico transparente com	r I	
alterá-la ou encobrir alguma alteração, cortado em cubos de de aproximadamente 2X2cm, embalado em pacote plástico transparente com	contaminante que possa	
alguma alteração, cortado em cubos de de aproximadamente 2X2cm, embalado em pacote plástico transparente com		
cortado em cubos de de aproximadamente 2X2cm, embalado em pacote plástico transparente com		
aproximadamente 2X2cm, embalado em pacote plástico transparente com	'	
2X2cm, embalado em pacote plástico transparente com		
pacote plástico transparente com		
transparente com	·	
	· · ·	
identificação do produto,		
	identificação do produto,	



			1967			
					marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, em embalagens de 2kg. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	
1	5	11.250	17645	KILOS	COXINHA DA ASA DE FRANGO, CONGELADA, EMBALADA EM PACOTE PLÁSTICO: O produto deverá ser registrado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deverá conter impressos: marca; identificação da origem; número de peças contidas; conteúdo líquido; número do lote e prazo de validade, de acordo com a Legislação vigente, de forma clara e indelével; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 39 e 40. Conservado na temperatura de -18°C. A carne de frango deverá ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos	

Página 95 de 143 – referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 – Processo nº 194/2019 – PMM



de Origem Animal (RIISPOA). (2) Lei 8.078 de 11/09/90. (3) Port. MAA nº 210 de 10/11/98. (4) IN SDA/MAA nº 20 de 21/07/99. (5) Res. RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/01. (6) Res. SVS/MS nº 13 de 02/01/01. (7) IN MAPA nº 62, de 26/08/03. (8) IN MAPA nº 22 de 24/11/05. Validade mínima de 04 meses, a contar da data da entrega. Coxinha da asa de frango, congelada, embalada em pacote plástico. O produto deverá ser registrado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deverá conter impressos: marca;
de 11/09/90. (3) Port. MAA nº 210 de 10/11/98. (4) IN SDA/MAA nº 20 de 21/07/99. (5) Res. RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/01. (6) Res. SVS/MS nº 13 de 02/01/01. (7) IN MAPA nº 62, de 26/08/03. (8) IN MAPA nº 22 de 24/11/05. Validade mínima de 04 meses, a contar da data da entrega. Coxinha da asa de frango, congelada, embalada em pacote plástico. O produto deverá ser registrado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deverá conter
de 11/09/90. (3) Port. MAA nº 210 de 10/11/98. (4) IN SDA/MAA nº 20 de 21/07/99. (5) Res. RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/01. (6) Res. SVS/MS nº 13 de 02/01/01. (7) IN MAPA nº 62, de 26/08/03. (8) IN MAPA nº 22 de 24/11/05. Validade mínima de 04 meses, a contar da data da entrega. Coxinha da asa de frango, congelada, embalada em pacote plástico. O produto deverá ser registrado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deverá conter
MAA n° 210 de 10/11/98. (4) IN SDA/MAA n° 20 de 21/07/99. (5) Res. RDC SVS/MS n° 12 de 02/01/01. (6) Res. SVS/MS n° 13 de 02/01/01. (7) IN MAPA n° 62, de 26/08/03. (8) IN MAPA n° 22 de 24/11/05. Validade mínima de 04 meses, a contar da data da entrega. Coxinha da asa de frango, congelada, embalada em pacote plástico. O produto deverá ser registrado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deverá conter
10/11/98. (4) IN SDA/MAA nº 20 de 21/07/99. (5) Res. RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/01. (6) Res. SVS/MS nº 13 de 02/01/01. (7) IN MAPA nº 62, de 26/08/03. (8) IN MAPA nº 22 de 24/11/05. Validade mínima de 04 meses, a contar da data da entrega. Coxinha da asa de frango, congelada, embalada em pacote plástico. O produto deverá ser registrado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deverá conter
SDA/MAA nº 20 de 21/07/99. (5) Res. RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/01. (6) Res. SVS/MS nº 13 de 02/01/01. (7) IN MAPA nº 62, de 26/08/03. (8) IN MAPA nº 62, de 26/08/03. (8) IN MAPA nº 22 de 24/11/05. Validade mínima de 04 meses, a contar da data da entrega. Coxinha da asa de frango, congelada, embalada em pacote plástico. O produto deverá ser registrado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deverá conter
SDA/MAA nº 20 de 21/07/99. (5) Res. RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/01. (6) Res. SVS/MS nº 13 de 02/01/01. (7) IN MAPA nº 62, de 26/08/03. (8) IN MAPA nº 62, de 26/08/03. (8) IN MAPA nº 22 de 24/11/05. Validade mínima de 04 meses, a contar da data da entrega. Coxinha da asa de frango, congelada, embalada em pacote plástico. O produto deverá ser registrado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deverá conter
21/07/99. (5) Res. RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/01. (6) Res. SVS/MS nº 13 de 02/01/01. (7) IN MAPA nº 62, de 26/08/03. (8) IN MAPA nº 22 de 24/11/05. Validade mínima de 04 meses, a contar da data da entrega. Coxinha da asa de frango, congelada, embalada em pacote plástico. O produto deverá ser registrado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deverá conter
SVS/MS nº 12 de 02/01/01. (6) Res. SVS/MS nº 13 de 02/01/01. (7) IN MAPA nº 62, de 26/08/03. (8) IN MAPA nº 22 de 24/11/05. Validade mínima de 04 meses, a contar da data da entrega. Coxinha da asa de frango, congelada, embalada em pacote plástico. O produto deverá ser registrado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deverá conter
02/01/01. (6) Res. SVS/MS nº 13 de 02/01/01. (7) IN MAPA nº 62, de 26/08/03. (8) IN MAPA nº 22 de 24/11/05. Validade mínima de 04 meses, a contar da data da entrega. Coxinha da asa de frango, congelada, embalada em pacote plástico. O produto deverá ser registrado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deverá conter
SVS/MS nº 13 de 02/01/01. (7) IN MAPA nº 62, de 26/08/03. (8) IN MAPA nº 22 de 24/11/05. Validade mínima de 04 meses, a contar da data da entrega. Coxinha da asa de frango, congelada, embalada em pacote plástico. O produto deverá ser registrado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deverá conter
SVS/MS nº 13 de 02/01/01. (7) IN MAPA nº 62, de 26/08/03. (8) IN MAPA nº 22 de 24/11/05. Validade mínima de 04 meses, a contar da data da entrega. Coxinha da asa de frango, congelada, embalada em pacote plástico. O produto deverá ser registrado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deverá conter
02/01/01. (7) IN MAPA nº 62, de 26/08/03. (8) IN MAPA nº 22 de 24/11/05. Validade mínima de 04 meses, a contar da data da entrega. Coxinha da asa de frango, congelada, embalada em pacote plástico. O produto deverá ser registrado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deverá conter
nº 62, de 26/08/03. (8) IN MAPA nº 22 de 24/11/05. Validade mínima de 04 meses, a contar da data da entrega. Coxinha da asa de frango, congelada, embalada em pacote plástico. O produto deverá ser registrado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deverá conter
IN MAPA nº 22 de 24/11/05. Validade mínima de 04 meses, a contar da data da entrega. Coxinha da asa de frango, congelada, embalada em pacote plástico. O produto deverá ser registrado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deverá conter
IN MAPA nº 22 de 24/11/05. Validade mínima de 04 meses, a contar da data da entrega. Coxinha da asa de frango, congelada, embalada em pacote plástico. O produto deverá ser registrado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deverá conter
24/11/05. Validade mínima de 04 meses, a contar da data da entrega. Coxinha da asa de frango, congelada, embalada em pacote plástico. O produto deverá ser registrado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deverá conter
mínima de 04 meses, a contar da data da entrega. Coxinha da asa de frango, congelada, embalada em pacote plástico. O produto deverá ser registrado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deverá conter
contar da data da entrega. Coxinha da asa de frango, congelada, embalada em pacote plástico. O produto deverá ser registrado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deverá conter
entrega. Coxinha da asa de frango, congelada, embalada em pacote plástico. O produto deverá ser registrado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deverá conter
entrega. Coxinha da asa de frango, congelada, embalada em pacote plástico. O produto deverá ser registrado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deverá conter
Coxinha da asa de frango, congelada, embalada em pacote plástico. O produto deverá ser registrado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deverá conter
frango, congelada, embalada em pacote plástico. O produto deverá ser registrado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deverá conter
frango, congelada, embalada em pacote plástico. O produto deverá ser registrado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deverá conter
embalada em pacote plástico. O produto deverá ser registrado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deverá conter
plástico. O produto deverá ser registrado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deverá conter
O produto deverá ser registrado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deverá conter
O produto deverá ser registrado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deverá conter
registrado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deverá conter
da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deverá conter
Ministério da Saúde. Deverá conter
Deverá conter Co
Deverá conter Co
identificação da origem;
número de peças
contidas; conteúdo
líquido; número do lote
e prazo de validade, de
acordo com a
Legislação vigente, de
forma clara e indelével;
deverá conter rotulagem
nutricional de acordo
com as Resoluções
RDC nº 39 e 40.
Conservado na
temperatura de -18°C. A
carne de frango deverá
ser transportada em
veículos com carroceria
fechada e isotérmica.



	12-06	1967				
				Os entregadores		
				deverão estar	•	
				adequadamente		
				uniformizados.		
				Legislação vigente (1)		
				Regulamento e		
				Inspeção Industrial e		
				Sanitária dos Produtos		
				de Origem Animal		
				(RIISPOA). (2) Lei 8.078		
				de 11/09/90. (3) Port.		
				MAA nº 210 de		
				10/11/98. (4) IN		
				SDA/MAA nº 20 de		
				21/07/99. (5) Res. RDC		
				SVS/MS nº 12 de		
				02/01/01. (6) Res.		
				SVS/MS nº 13 de		
				02/01/01. (7) IN MAPA		
				nº 62, de 26/08/03. (8)		
				IN MAPA nº 22 de		
				24/11/05. Validade		
				mínima de 04 meses, a		
				contar da data da		
				entrega.		
16	7.200	20051	KILOS	FILÉ DE TILÁPIA.		
		20001	1200	Cortado em filé, com no		
				mínimo 100 gramas,		
				congelado IQF isento de		
				escamas espinhas,		
				camadas de gordura e		
				substâncias estranhas.		
				Produto acondicionado		
				em embalagem plástica		
				resistente de polietileno		
				a uma temperatura de -		
				•		
				3		
				embalagem deverá		
				conter extremamente os		
				dados de identificação,		
				procedência,		
				informações		
				nutricionais, número de		
				lote, quantidade do		
				produto, número do		

Página 97 de 143 – referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 – Processo nº 194/2019 – PMM



			1	1	T
				registro no Ministério da Agricultura/SIF/DISPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.	
17	13.125	2963	KILOS	COXA/SOBRE-COXA DE FRANGO CONGELADA, LIMPA COM ASPECTO, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS. Produto 1ª qualidade, partes inteiras sem adição de sal e temperos, provenientes de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, com aspecto, cor, odor e sabor característico sem manchas e parasitas, manipulado em condições higiênicas sanitárias. Coxa/sobrecoxa de frango é a parte da ave formada pela tíbia, perônio, osso coxal (sobrecoxa) e vértebras lombo-sacras, estas divididas ao meio, no sentido longitudinal, envolvendo o conjunto pelos tecidos musculares correspondentes. Devendo estar congelado por processo rápido e mantido estocado em temperatura não superior a -12° C, segundo as Normas	



Higiênico - Sanitárias e	
de Boas Práticas de	
Elaboração. Deverá	
apresentar aspecto	
uniforme, sem	
manchas, sem corpos	
estranhos de qualquer	
natureza: ausência de	
limo na superfície, sem	
sinais de perfurações na	
superfície ou na	
intimidade muscular,	
sem placas de gelo	
aderidas entre as	
peças; cor	
característica;	
consistência firme,	
compacta e elástica.	
Odor suave, agradável	
e característico.	
Temperatura máxima de	
recebimento até - 12°C	
sem sinais de	
descongelamento. No	
teste de cocção,	
ausência de odores e	
sabores estranhos;	
embalagem primária a	
granel em saco de	
polietileno, com peso	
líquido de	
aproximadamente de	
01(um)Kg, e	
embalagem secundária	
acondicionado em caixa	
de papelão resistente,	
contendo, no máximo,	
20(vinte) kg. de peso	
líquido. Deverá conter	
impressos:	
denominação de venda	
e marca; identificação	
da origem; conteúdo	
líquido; número do lote	
e prazo de validade, de	
acordo com a	

Página 99 de 143 – referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 – Processo nº 194/2019 – PMM



	100	1967		l aniala a # i	
				Legislação vigente, de	
				forma clara e indelével;	
				deverá conter rotulagem	
				nutricional de acordo	
				com as Resoluções	
				RDC nº 39 e 40. O	
				produto deverá ser	
				conservado na	
				temperatura de -18°C. A	
				carne de frango deverá	
				ser transportada em	
				veículos com carroceria	
				fechada e isotérmica.	
				Os entregadores	
				deverão estar	
				adequadamente	
				uniformizados.	
				Legislação vigente (1)	
				Regulamento e	
				Inspeção Industrial e	
				Sanitária dos Produtos	
				de Origem	
				Animal(RIISPOA). (2)	
				Lei 8.078 de 11/09/90.	
				(3) Port. MAA nº 210 de	
				10/11/98. (4) IN	
				SDA/MAA nº 20 de	
				21/07/99. (5) Res. RDC	
				SVS/MS nº 12 de	
				02/01/01. (6) Res.	
				SVS/MS nº 13 de	
				02/01/01. (7) IN MAPA	
				nº 62, de 26/08/03. (8)	
				IN MAPA nº 22 de	
				24/11/05. Validade	
				mínima de 04 meses, a	
				entrega.	
18	6.000	25517	KILOS	BISTECA SUÍNA	
			55	CONGELADA COM	
				APROXIMADAMENTE	
				120 gr CADA Produto	
				de primeira qualidade,	
				limpas, sem ossos,	
				previamente fatiada,	
			<u> </u>	previamente fatiata,	

Página 100 de 143 - referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 - Processo nº 194/2019 - PMM



embalada em camadas separadas por filmes plásticos transparentes e atóxicos, acondicionadas em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, conteúdo líquido; número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as específicações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 39 e 40. Conservado na temperatura de -18°C. A carne de bisteca suína deverá ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA). (2) Lei 8.078		T	
plásticos transparentes e atóxicos, acondicionadas em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, conteúdo líquido; número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as específicações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 39 e 40. Conservado na temperatura de -18°C. A carne de bisteca suína deverá ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento le Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal	embalada em camadas		
e atóxicos, acondicionadas em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, conteúdo líquido; número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 39 e 40. Conservado na temperatura de -18°C. A carne de bisteca suína deverá ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal	separadas por filmes		
acondicionadas em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, conteúdo líquido; número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 39 e 40. Conservado na temperatura de -18°C. A carne de bisteca suína deverá ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal	plásticos transparentes		
caixas lacradas, limpas, secas, não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, conteúdo líquido; número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 39 e 40. Conservado na temperatura de -18°C. A carne de bisteca suína deverá ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal	e atóxicos,		
secas, não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, conteúdo líquido; número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 39 e 40. Conservado na temperatura de -18°C. A carne de bisteca suína deverá ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal	acondicionadas em		
secas, não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, conteúdo líquido; número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 39 e 40. Conservado na temperatura de -18°C. A carne de bisteca suína deverá ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal	caixas lacradas, limpas,		
resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, conteúdo líquido; número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 39 e 40. Conservado na temperatura de -18°C. A carne de bisteca suína deverá ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal	-		
garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, conteúdo líquido; número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 39 e 40. Conservado na temperatura de -18°C. A carne de bisteca suína deverá ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal			
do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, conteúdo líquido; número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 39 e 40. Conservado na temperatura de -18°C. A carne de bisteca suína deverá ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal	'		
momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, conteúdo líquido; número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 39 e 40. Conservado na temperatura de -18°C. A carne de bisteca suína deverá ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal			
A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, conteúdo líquido; número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 39 e 40. Conservado na temperatura de -18°C. A carne de bisteca suína deverá ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal	•		
conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, conteúdo líquido; número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 39 e 40. Conservado na temperatura de -18°C. A carne de bisteca suína deverá ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal			
dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, conteúdo líquido; número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 39 e 40. Conservado na temperatura de -18°C. A carne de bisteca suína deverá ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal			
procedência, número de lote, data de validade, conteúdo líquido; número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 39 e 40. Conservado na temperatura de -18°C. A carne de bisteca suína deverá ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal			
lote, data de validade, conteúdo líquido; número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 39 e 40. Conservado na temperatura de -18°C. A carne de bisteca suína deverá ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal	dados de identificação,		
conteúdo líquido; número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 39 e 40. Conservado na temperatura de -18°C. A carne de bisteca suína deverá ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal	procedência, número de		
número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 39 e 40. Conservado na temperatura de -18°C. A carne de bisteca suína deverá ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal	lote, data de validade,		
número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 39 e 40. Conservado na temperatura de -18°C. A carne de bisteca suína deverá ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal	conteúdo líquido;		
Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 39 e 40. Conservado na temperatura de -18°C. A carne de bisteca suína deverá ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal	·		
Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 39 e 40. Conservado na temperatura de -18°C. A carne de bisteca suína deverá ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal			
carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 39 e 40. Conservado na temperatura de -18°C. A carne de bisteca suína deverá ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal			
SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 39 e 40. Conservado na temperatura de -18°C. A carne de bisteca suína deverá ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal	•		
especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 39 e 40. Conservado na temperatura de -18°C. A carne de bisteca suína deverá ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal	• •		
da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 39 e 40. Conservado na temperatura de -18°C. A carne de bisteca suína deverá ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal			
Estadual nº 12.486 de 20/10/1978; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 39 e 40. Conservado na temperatura de -18°C. A carne de bisteca suína deverá ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal	,		
20/10/1978; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 39 e 40. Conservado na temperatura de -18°C. A carne de bisteca suína deverá ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal			
conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 39 e 40. Conservado na temperatura de -18°C. A carne de bisteca suína deverá ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal			
nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 39 e 40. Conservado na temperatura de -18°C. A carne de bisteca suína deverá ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal			
com as Resoluções RDC nº 39 e 40. Conservado na temperatura de -18°C. A carne de bisteca suína deverá ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal	conter rotulagem		
RDC nº 39 e 40. Conservado na temperatura de -18°C. A carne de bisteca suína deverá ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal	nutricional de acordo		
Conservado na temperatura de -18°C. A carne de bisteca suína deverá ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal	com as Resoluções		
temperatura de -18°C. A carne de bisteca suína deverá ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal	RDC nº 39 e 40.		
carne de bisteca suína deverá ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal	Conservado na		
carne de bisteca suína deverá ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal	temperatura de -18°C. A		
deverá ser transportada em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal	<u> </u>		
em veículos com carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal			
carroceria fechada e isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal	-		
isotérmica. Os entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal			
entregadores deverão estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal			
estar adequadamente uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal			
uniformizados. Legislação vigente (1) Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal	3		
Legislação vigente (1) Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal	_		
Regulamento e Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal			
Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal			
Sanitária dos Produtos de Origem Animal			
de Origem Animal	' '		
(RIISPOA). (2) Lei 8.078	_		
	(RIISPOA). (2) Lei 8.078		



	44.10	1987			
				de 11/09/90. (3) Port. MAA nº 210 de 10/11/98. (4) IN SDA/MAA nº 20 de 21/07/99. (5) Res. RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/01. (6) Res. SVS/MS nº 13 de 02/01/01. (7) IN MAPA nº 62, de 26/08/03. (8) IN MAPA nº 22 de 24/11/05. Validade mínima de 04 meses, a contar da data da entrega.	
19	11.250	25518	KILOS	CARNE BOVINA, TIPO COXÃO MOLE OU PATINHO, CORTADA EM TIRAS (ISCAS), ESPESSURA MÁXIMA 0,3CM. Congelada, proveniente de machos de animais sadios, limpa, isenta de nervos e sem quebra, abatida sob inspeção veterinária, deverá conter no máximo 6,5% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% (três por cento) de aponevroses com aspecto, cor, odor e sabor próprio. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem, (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A embalagem, transporte, temperatura e demais condições deve estar de acordo com a legislação sanitária vigente. A	

Página 102 de 143 – referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 – Processo nº 194/2019 – PMM



	
carne bovina deve	
apresentar-se livre de	
parasitas e de qualquer	
substância	
contaminante que possa	
alterá-la ou encobrir	
alguma alteração.	
Embalagem compra: em	
saco de polietileno de	
no máximo 2 kg cada e	
vedado. Deverá conter	
impressos:	
denominação de venda	
e marca; identificação	
da origem; conteúdo	
líquido; número do lote	
e prazo de validade, de	
acordo com a	
Legislação vigente, de	
forma clara e indelével;	
deverá conter rotulagem	
com as Resoluções	
RDC nº 39 e 40.	
Conservado na	
temperatura de -18°C.	
Ser transportada em	
veículos com carroceria	
fechada e isotérmica.	
Os entregadores	
deverão estar	
adequadamente	
uniformizados.	
Legislação vigente (1)	
Regulamento e	
Inspeção Industrial e	
Sanitária dos Produtos	
de Origem	
Animal(RIISPOA). (2)	
Lei 8.078 de 11/09/90.	
(3) Port. MAA nº 210 de	
10/11/98. (4) IN	
SDA/MAA nº 20 de	
21/07/99. (5) Res. RDC	
SVS/MS nº 12 de	
02/01/01. (6) Res.	
· '	



		1900			
				SVS/MS nº 13 de 02/01/01. (7) IN MAPA nº 62, de 26/08/03. (8) IN MAPA nº 22 de 24/11/05. Validade mínima de 04 meses, a contar da data da entrega.	
20	12.150	20049	KILOS	FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM TIRAS. Sem osso, congelado, limpo, com aspecto, cheiro e sabor próprios. Manipulado seguindo as boas práticas de fabricação, provenientes de aves sadias e abatidas sob inspeção veterinária. A carne deverá apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração. Sua consistência deverá ser firme, não amolecida nem pegajosa. A embalagem primaria de cada item deverá ser em sacos plásticos atóxicos, resistentes, lacrados, termossoldado, transparente e resistente, contendo aproximadamente 01 kg (um kilo) do produto. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem, com as	

Página 104 de 143 - referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 - Processo nº 194/2019 - PMM



	12-06 WATHERIOS					
				abas superiores e		
				inferiores totalmente		
				lacrados com fita		
				gomada plástificada,		
				I~ I		
				identificada com nome		
				da empresa e rotulada		
				de acordo com a		
				legislação vigente		
				Portaria nº 371 de		
				04/09/97, do M.A.A; e		
				Código de Defesa do		
				Consumidor - Lei n		
				8078/90.Validade		
				mínima de 04 meses, a		
				· ·		
				contar da data da		
				entrega.		
					TOTAL	D¢
					TOTAL	R\$
			CO.	TA RESERVADA (25%)		
Item	Quantidade	Produto -	Unidade -	Produto – Descrição	Cotação -	Cotação – Máx. Total
	- Licitada	Código	Descrição	,	Máx. Unit.	3
		00090	2000113010			
21	3.500	20084	KILOS	CARNE BOVINA		
				MOIDA DE PATINHO,		
				CONGELADA.		
				CONGLIADA.		
				Carne moída de natinho		
				Carne moída de patinho		
				de primeira, congelada,		
				•		
				de primeira, congelada,		
				de primeira, congelada, deverá conter no máximo 6,5% de		
				de primeira, congelada, deverá conter no máximo 6,5% de gordura em 100 g do		
				de primeira, congelada, deverá conter no máximo 6,5% de gordura em 100 g do alimento.		
				de primeira, congelada, deverá conter no máximo 6,5% de gordura em 100 g do alimento. Deverá conter no		
				de primeira, congelada, deverá conter no máximo 6,5% de gordura em 100 g do alimento. Deverá conter no máximo 6,5% de		
				de primeira, congelada, deverá conter no máximo 6,5% de gordura em 100 g do alimento. Deverá conter no máximo 6,5% de gordura, isenta		
				de primeira, congelada, deverá conter no máximo 6,5% de gordura em 100 g do alimento. Deverá conter no máximo 6,5% de		
				de primeira, congelada, deverá conter no máximo 6,5% de gordura em 100 g do alimento. Deverá conter no máximo 6,5% de gordura, isenta		
				de primeira, congelada, deverá conter no máximo 6,5% de gordura em 100 g do alimento. Deverá conter no máximo 6,5% de gordura, isenta de cartilagens, de ossos e nervos. Cor, textura,		
				de primeira, congelada, deverá conter no máximo 6,5% de gordura em 100 g do alimento. Deverá conter no máximo 6,5% de gordura, isenta de cartilagens, de ossos e nervos. Cor, textura, sabor e odor		
				de primeira, congelada, deverá conter no máximo 6,5% de gordura em 100 g do alimento. Deverá conter no máximo 6,5% de gordura, isenta de cartilagens, de ossos e nervos. Cor, textura, sabor e odor característicos. Não		
				de primeira, congelada, deverá conter no máximo 6,5% de gordura em 100 g do alimento. Deverá conter no máximo 6,5% de gordura, isenta de cartilagens, de ossos e nervos. Cor, textura, sabor e odor característicos. Não será permitido a		
				de primeira, congelada, deverá conter no máximo 6,5% de gordura em 100 g do alimento. Deverá conter no máximo 6,5% de gordura, isenta de cartilagens, de ossos e nervos. Cor, textura, sabor e odor característicos. Não		
				de primeira, congelada, deverá conter no máximo 6,5% de gordura em 100 g do alimento. Deverá conter no máximo 6,5% de gordura, isenta de cartilagens, de ossos e nervos. Cor, textura, sabor e odor característicos. Não será permitido a		
				de primeira, congelada, deverá conter no máximo 6,5% de gordura em 100 g do alimento. Deverá conter no máximo 6,5% de gordura, isenta de cartilagens, de ossos e nervos. Cor, textura, sabor e odor característicos. Não será permitido a moagem de carnes oriundas da raspa de		
				de primeira, congelada, deverá conter no máximo 6,5% de gordura em 100 g do alimento. Deverá conter no máximo 6,5% de gordura, isenta de cartilagens, de ossos e nervos. Cor, textura, sabor e odor característicos. Não será permitido a moagem de carnes oriundas da raspa de ossos. Embalagem de		
				de primeira, congelada, deverá conter no máximo 6,5% de gordura em 100 g do alimento. Deverá conter no máximo 6,5% de gordura, isenta de cartilagens, de ossos e nervos. Cor, textura, sabor e odor característicos. Não será permitido a moagem de carnes oriundas da raspa de		

Página 105 de 143 - referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 - Processo nº 194/2019 - PMM



Inspecionada pelos	
Órgãos oficiais (SIM,	
SIF) de acordo com as	
Portarias do Ministério	
da Agricultura, DIPOA	
n.304 de 22/04/96 e n.	
145 de 22/04/98, da	
Resolução da ANVISA	
n. 105 de 19/05/99 e	
Vigilância Sanitária.	
Deverá ser transportado	
em carros refrigerados,	
obedecendo à	
temperatura no	
momento do	
recebimento conforme	
legislação vigente na	
Secretaria de Saúde	
Deverá conter	
· ·	
identificação da origem; conteúdo líquido;	
<u>'</u>	
número do lote e prazo	
de validade, conter	
rotulagem nutricional de	
acordo com as	
Resoluções RDC nº 39	
e 40. O produto deverá	
ser conservado na	
temperatura de -18°C. A	
carne moída deverá ser	
transportada em	
veículos com carroceria	
fechada e isotérmica.	
Os entregadores	
deverão estar	
adequadamente	
uniformizados.	
Legislação vigente (1)	
Regulamento e	
Inspeção Industrial e	
Sanitária dos Produtos	
de Origem Animal	
(RIISPOA). (2) Lei 8.078	
de 11/09/90. (3) Port.	
MAA nº 210 de	
<u>l</u>	



F:	12-06	1967		<u> </u>	 <u>, </u>
				10/11/98. (4) IN DAS/MAA nº 20 de 21/07/99. (5) Res. RDC SVS/MS nº 12 de 02/01/01. (6) Res. SVS/MS nº 13 de 02/01/01. (7) IN MAPA nº 62, de 26/08/03. (8) IN MAPA nº 22 de 24/11/05. Validade mínima de 04 meses, a contar da data da entrega.	
22	3.750	17642	KILOS	CARNE BOVINA TIPO MIOLO DE ACÉM, PICADA E CONGELADA: Proveniente de machos de animais sadios, resfriada, limpa e sem quebra, abatida sob inspeção veterinária, cobertura de gordura em torno de 2% (dois por cento), isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% (três por cento) de aponevroses com aspecto, cor, odor e sabor próprio. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem, (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A embalagem, transporte, temperatura e demais condições deve estar de acordo com a legislação sanitária vigente. A carne bovina deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância	



contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, cortado em cubos de de aproximadamente 2X2cm, embalado em pacote plástico transparente com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade peso líquido, em embalagens de 2kg. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Cota Referente ao item 14. Carne bovina tipo miolo de acém, picada e congelada. Proveniente de machos animais de sadios. resfriada, limpa e sem quebra, abatida sob inspeção veterinária, cobertura de gordura em torno de 2% (dois por cento), isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% (três por cento) de aponevroses com aspecto, cor, odor e sabor próprio. Durante o processamento, deve ser realizada aparagem, (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem aponevroses). embalagem, transporte, temperatura e demais condições deve estar de acordo com a legislação

Página 108 de 143 – referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 – Processo nº 194/2019 – PMM

vigente.

sanitária



	12-06	1967	Ι		1
				carne bovina deve	
				apresentar-se livre de	
				parasitas e de qualquer	
				substância	
				contaminante que possa	
				alterá-la ou encobrir	
				alguma alteração,	
				cortado em cubos de de	
				aproximadamente	
				2X2cm, embalado em	
				pacote plástico	
				transparente com	
				identificação do produto,	
				marca do fabricante,	
				prazo de validade e	
				peso líquido, em	
				embalagens de 2kg. O	
				produto deverá ter	
				registro no Ministério da	
				Agricultura e/ou	
				Ministério da Saúde.	
23	3.750	17645	KILOS	COXINHA DA ASA DE	
				FRANGO,	
				CONGELADA,	
				EMBALADA EM	
				PACOTE PLÁSTICO: O	
				produto deverá ser	
				registrado no Ministério	
				da Agricultura e/ou	
				Ministério da Saúde.	
				Deverá conter	
				impressos: marca;	
				identificação da origem;	
				número de peças	
				contidas; conteúdo	
				líquido; número do lote	
				e prazo de validade, de	
				acordo com a	
				Legislação vigente, de	
				forma clara e indelével;	
				deverá conter rotulagem	
				nutricional de acordo	
				com as Resoluções	
				RDC nº 39 e 40.	
1	1	1	1		1
				Conservado na	

Página 109 de 143 – referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 – Processo nº 194/2019 – PMM



temperatura de -18°C. A	
carne de frango deverá	
ser transportada em	
veículos com carroceria	
fechada e isotérmica.	
Os entregadores	
deverão estar	
adequadamente	
uniformizados.	
Legislação vigente (1)	
Regulamento e	
Inspeção Industrial e	
Sanitária dos Produtos	
de Origem Animal	
•	
(RIISPOA). (2) Lei 8.078	
de 11/09/90. (3) Port.	
MAA nº 210 de	
10/11/98. (4) IN	
DAS/MAA nº 20 de	
21/07/99. (5) Res. RDC	
SVS/MS nº 12 de	
02/01/01. (6) Res.	
SVS/MS nº 13 de	
02/01/01. (7) IN MAPA	
nº 62, de 26/08/03. (8)	
IN MAPA nº 22 de	
24/11/05. Validade	
mínima de 04 meses, a	
contar da data da	
entrega.	
Cota Referente ao item	
15. Coxinha da asa de	
frango, congelada,	
embalada em pacote	
plástico.	
O produto deverá ser	
registrado no Ministério	
da Agricultura e/ou	
Ministério da Saúde.	
Deverá conter	
impressos: marca;	
identificação da origem;	
número de peças	
contidas; conteúdo	
líquido; número do lote	
1	



				e prazo de validade, de	
				acordo com a	
				Legislação vigente, de	
				forma clara e indelével;	
				deverá conter rotulagem	
				nutricional de acordo	
				com as Resoluções	
				RDC nº 39 e 40.	
				Conservado na	
				temperatura de -18°C. A	
				carne de frango deverá	
				ser transportada em	
				veículos com carroceria	
				fechada e isotérmica.	
				Os entregadores	
				deverão estar	
				adequadamente	
				uniformizados.	
				Legislação vigente (1)	
				Regulamento e	
				Inspeção Industrial e	
				Sanitária dos Produtos	
				de Origem Animal	
				(RIISPOA). (2) Lei 8.078	
				de 11/09/90. (3) Port.	
				MAA nº 210 de	
				10/11/98. (4) IN	
				()	
				21/07/99. (5) Res. RDC SVS/MS nº 12 de	
				02/01/01. (6) Res.	
				SVS/MS nº 13 de	
				02/01/01. (7) IN MAPA	
				nº 62, de 26/08/03. (8)	
				IN MAPA nº 22 de	
				24/11/05. Validade	
				mínima de 04 meses, a	
				contar da data da	
				entrega.	
24	2.400	20051	KILOS	FILÉ DE TILÁPIA.	
	2.700	20001	MEOO	Cortado em filé, com no	
				mínimo 100 gramas,	
				congelado IQF isento de	
				escamas espinhas,	
				camadas de gordura e	



	12-06	1967	1		I
				substâncias estranhas.	
				Produto acondicionado	
				em embalagem plástica	
				resistente de polietileno	
				a uma temperatura de -	
				18°C negativos. A	
				embalagem deverá	
				conter extremamente os	
				dados de identificação,	
				procedência,	
				informações	
				nutricionais, número de	
				lote, quantidade do	
				produto, número do	
				registro no Ministério da	
				Agricultura/SIF/DISPOA	
				e carimbo de inspeção	
				do SIF. Deverá	
				apresentar validade	
				mínima de 10 (dez)	
				meses a partir da data	
				de entrega.	
25	4.375	2963	KILOS	COXA/SOBRE-COXA	
				DE FRANGO	
				CONGELADA, LIMPA	
				COM ASPECTO,	
				CHEIRO E SABOR	
				PRÓPRIOS. Produto 1ª	
				qualidade, partes	
				inteiras sem adição de	
				sal e temperos,	
				provenientes de aves	
				sadias, abatidas sob	
				inspeção veterinária,	
				com aspecto, cor, odor	
				e sabor característico	
				sem manchas e	
				parasitas, manipulado	
				em condições higiênicas	
				sanitárias.	
				Coxa/sobrecoxa de	
				frango é a parte da ave	
				formada pela tíbia,	
				perônio, osso coxal	
1	1	I	I	Ţ	i l
				(sobrecoxa) e vértebras	

Página 112 de 143 – referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 – Processo nº 194/2019 – PMM



lombo-sacras, estas	
divididas ao meio, no	
sentido longitudinal,	
envolvendo o conjunto	
pelos tecidos	
musculares	
correspondentes.	
Devendo estar	
congelado por processo	
rápido e mantido	
estocado em	
temperatura não	
superior a -12° C,	
segundo as Normas	
Higiênico – Sanitárias e	
de Boas Práticas de	
Elaboração. Deverá	
apresentar aspecto	
uniforme, sem	
manchas, sem corpos	
estranhos de qualquer	
natureza: ausência de	
limo na superfície, sem	
sinais de perfurações na	
superfície ou na	
intimidade muscular,	
sem placas de gelo	
aderidas entre as	
peças; cor	
característica;	
consistência firme,	
compacta e elástica.	
Odor suave, agradável	
e característico.	
Temperatura máxima de	
recebimento até – 12°C	
sem sinais de	
descongelamento. No	
teste de cocção,	
ausência de odores e	
sabores estranhos;	
embalagem primária a	
granel em saco de	
polietileno, com peso	
líquido de	
aproximadamente de	
1	

Página 113 de 143 – referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 – Processo nº 194/2019 – PMM



01(um)Kg, e		
embalagem secundária		
acondicionado em caixa		
de papelão resistente,		
contendo, no máximo,		
20(vinte) kg. De peso		
líquido. Deverá conter		
impressos:		
denominação de venda		
e marca; identificação		
da origem; conteúdo		
líquido; número do lote		
e prazo de validade, de		
acordo com a		
Legislação vigente, de		
forma clara e indelével;		
deverá conter rotulagem		
nutricional de acordo		
com as Resoluções		
RDC nº 39 e 40. O		
produto deverá ser		
conservado na		
temperatura de -18°C. A		
·		
carne de frango deverá		
ser transportada em		
veículos com carroceria		
fechada e isotérmica.		
Os entregadores		
deverão estar		
adequadamente		
uniformizados.		
Legislação vigente (1)		
Regulamento e		
Inspeção Industrial e		
Sanitária dos Produtos		
de Origem		
Animal(RIISPOA). (2)		
Lei 8.078 de 11/09/90.		
(3) Port. MAA nº 210 de		
10/11/98. (4) IN		
DAS/MAA nº 20 de		
21/07/99. (5) Res. RDC		
SVS/MS nº 12 de		
02/01/01. (6) Res.		
SVS/MS nº 13 de		
02/01/01. (7) IN MAPA		
	·	

Página 114 de 143 – referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 – Processo nº 194/2019 – PMM



					1
				nº 62, de 26/08/03. (8) IN MAPA nº 22 de 24/11/05. Validade mínima de 04 meses, a contar da data da entrega.	
26	2.000	25517	KILOS	BISTECA COM CONGELADA COM APROXIMADAMENTE 120 gr CADA Produto de primeira qualidade, limpas, sem ossos, previamente fatiada, embalada em camadas separadas por filmes plásticos transparentes e atóxicos, acondicionadas em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, conteúdo líquido; número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da NTA 03 do Decreto Estadual nº 12.486 de 20/10/1978; deverá conter rotulagem nutricional de acordo com as Resoluções RDC nº 39 e 40. Conservado na temperatura de -18°C. A	

Página 115 de 143 - referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 - Processo nº 194/2019 - PMM



	12-06	1967			
				carne de bisteca suína	
				deverá ser transportada	
				em veículos com	
				carroceria fechada e	
				isotérmica. Os	
				entregadores deverão	
				estar adequadamente	
				uniformizados.	
				Legislação vigente (1)	
				Regulamento e	
				_	
				Inspeção Industrial e	
				Sanitária dos Produtos	
				de Origem Animal	
				(RIISPOA). (2) Lei 8.078	
				de 11/09/90. (3) Port.	
				MAA nº 210 de	
				10/11/98. (4) IN	
				DAS/MAA nº 20 de	
				21/07/99. (5) Res. RDC	
				SVS/MS nº 12 de	
				02/01/01. (6) Res.	
				SVS/MS nº 13 de	
				02/01/01. (7) IN MAPA	
				nº 62, de 26/08/03. (8)	
				IN MAPA nº 22 de	
				24/11/05. Validade	
				mínima de 04 meses, a	
				contar da data da	
				entrega.	
27	3.750	25518	KILOS	CARNE BOVINA, TIPO	
21	3.730	23310	KILOS	·	
				PATINHO, CORTADA	
				EM TIRAS (ISCAS),	
				ESPESSURA MÁXIMA	
				0,3CM. Congelada,	
				proveniente de machos	
				de animais sadios,	
				limpa, isenta de nervos	
				e sem quebra, abatida	
				sob inspeção	
				veterinária, deverá	
				conter no máximo 6,5%	
				de gordura, isenta de	
				cartilagem, sem sebo,	
				máximo de 3% (três por	

Página 116 de 143 – referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 – Processo nº 194/2019 – PMM



	,		
cento) de aponevroses			
com aspecto, cor, odor			
e sabor próprio. Durante			
o processamento, deve			
ser realizada a			
aparagem, (eliminação			
dos excessos de			
gordura, cartilagem e			
aponevroses). A			
embalagem, transporte,			
temperatura e demais			
condições deve estar de			
acordo com a legislação			
sanitária vigente. A			
carne bovina deve			
apresentar-se livre de			
parasitas e de qualquer			
substância			
contaminante que possa			
alterá-la ou encobrir			
alguma alteração.			
Embalagem compra: em			
saco de polietileno de			
no máximo 2 kg cada e			
vedado. Deverá conter			
impressos:			
denominação de venda			
e marca; identificação			
da origem; conteúdo			
líquido; número do lote			
e prazo de validade, de			
acordo com a			
Legislação vigente, de			
forma clara e indelével;			
deverá conter rotulagem			
nutricional de acordo			
com as Resoluções			
RDC nº 39 e 40.			
Conservado na			
temperatura de -18°C.			
Ser transportada em			
veículos com carroceria			
fechada e isotérmica.			
Os entregadores			
deverão estar			
adequadamente			
aucquauameme			

Página 117 de 143 – referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 – Processo nº 194/2019 – PMM



	44.100	1967	1		T
				uniformizados.	
				Legislação vigente (1)	
				Regulamento e	
				Inspeção Industrial e	
				Sanitária dos Produtos	
				de Origem	
				Animal(RIISPOA). (2)	
				Lei 8.078 de 11/09/90.	
				(3) Port. MAA nº 210 de	
				10/11/98. (4) IN	
				DAS/MAA nº 20 de	
				21/07/99. (5) Res. RDC	
				SVS/MS nº 12 de	
				02/01/01. (6) Res.	
				SVS/MS nº 13 de	
				02/01/01. (7) IN MAPA	
				nº 62, de 26/08/03. (8)	
				IN MAPA nº 22 de	
				24/11/05. Validade	
				mínima de 04 meses, a	
				contar da data da	
				entrega.	
28	4.050	20049	KILOS	FILÉ DE PEITO DE	
				FRANGO EM TIRAS.	
				Sem osso, congelado,	
				limpo, com aspecto,	
				cheiro e sabor próprios.	
				Manipulado seguindo as	
				boas práticas de	
				fabricação, provenientes	
				de aves sadias e	
				abatidas sob inspeção	
				veterinária. A carne	
				deverá apresentar-se	
				livre de parasitas e de	
				quaisquer substâncias	
				contaminantes que	
				possam alterá-la ou	
				encobrir alguma	
				alteração. Sua consistência deverá ser	
				firme, não amolecida	
				nem pegajosa. A	
				embalagem primaria de	
				cada item deverá ser	

Página 118 de 143 – referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 – Processo nº 194/2019 – PMM



	em sacos plásticos atóxicos, resistentes, lacrados, termossoldado, transparente e resistente, contendo aproximadamente 01 kg (um kilo) do produto. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem, com as abas superiores e inferiores totalmente lacrados com fita gomada lastificada, identificada com nome da empresa e rotulada de acordo com a legislação vigente. — Portaria nº 371 de 04/09/97, do M.A.A; e Código de Defesa do Consumidor — Lei n.8078/90 Validade	
	Consumidor – Lei n 8078/90.Validade mínima de 04 meses, a contar da data da entrega.	R\$

2 - CONDIÇÕES COMERCIAIS

- **2.1. Local de entrega:** A empresa vencedora do certame fica obrigada a realizar as entregas no local a ser indicado pela Secretaria Municipal solicitante.
- 2.2. Validade da Proposta: 60 (sessenta) dias.
- 2.3. Prazo de entrega: Em 02 (dois) dias após a emissão da Nota de Empenho.
- **2.4. Pagamento:** Os pagamentos serão efetuados em até 30 (trinta) dias, após a entrega e aprovação do respectivo processo pelo setor competente.
- 3. Declara que por ser de seu conhecimento atende e se submete a todas as cláusulas e condições do Edital relativas à licitação supra, bem como às disposições, Lei Federal nº 8.666/93, e suas alterações posteriores, Lei Federal nº 10.520 de 17/07/02 e demais normas omplementares e disposições deste

Página 119 de 143 - referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 - Processo nº 194/2019 - PMM



instrumento, que disciplinam o certame e que integrarão o ajuste correspondente.

4. Declara, outrossim, que o material ofertado está de acordo com as especificações técnicas do Termo de Referência, inclusive quanto à garantia dos mesmos.

Matinhos.	de	de 2019

Assinatura e identificação (representante legal/procurador da licitante / Nome/RG/CPF/Cargo-Função)



(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA E COM O CARIMBO DE CNPJ)

ANEXO III

DECLARAÇÃO

(PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO)

Prezados Senhores:

				,	inscrita	no C	NPJ
n ^o	_por intern	nédiode seu	-		-	-	
e do	CPF nº	portador					nº ende
Plenamente" aos requi artigo 4º da Lei Federal	isitos de	Habilitação,	confor	me exig			
	Loca	al e data,					
		<u>Assinatu</u>	<u>ıra</u>				
		Empres	а				
	Re	presentant	e Lega	I			
		Cargo					
		RG					

Página 121 de 143 - referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 - Processo nº 194/2019 - PMM

CPF



(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA E COM O CARIMBO DE CNPJ)

ANEXO IV

PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS № 110/2019 - PMM

DECLARAÇÃO COMPROBATÓRIA DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

Declaramos para os efeitos do disposto na Lei Complementar nº 123, de 14 de de de de de de de de de de de de de
inscrita no CNPJ n.º
(Pequeno Porte ou Microempresa), bem como
não está incluída nas hipóteses do §4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.
Local e data,
Assinatura
Empresa
Representante Legal
Cargo
RG
CPF

Página 122 de 143 - referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 - Processo nº 194/2019 - PMM



(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA E COM O CARIMBO DE CNPJ)

ANEXO V – MODELO DE DECLARAÇÃO (ART. 7°, INC. XXXIII DA CF)

(APRESENTAÇÃO OBRIGATÓRIA PARA TODAS AS LICITANTES)

Prezados Senhor:

A empresa		inscrita	no CNF	PJ sob nº
	, por intermédi	o de seu rep	resentante	e legal o (a)
	e do CPF nº			
de 1993, acrescido menor de 18 (dezo	o no inciso V, do art. 27 d pela Lei nº 9.854, de 27 d pito) anos em trabalho n 16 (dezesseis) anos.	de outubro de	1999, que	não emprega
Ressalva: emprega	menor, a partir de 14 (qua	torze) anos, na	condição	de aprendiz.
	Matinhos, de	de 2019	9.	
	<u>Assinatu</u>	<u>ıra</u>		
	Empres	a		
	Representant	e Legal		
	Cargo			
	RG			

Página 123 de 143 - referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 - Processo nº 194/2019 - PMM

CPF



(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA E COM O CARIMBO DE CNPJ)

ANEXO VI - DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE

PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS № 110/2019 - PMM

A (empresa)	estabelecida na
A (empresa) Rua cidade de, inscrita no C	, nº, bairro, na NPJ sob nº,
Declaro, sob pena da lei, que na qual licitatório, sob a modalidade PREGÃO PREÇOS Nº 110/2019 - PMM, instaurado fomos declarados inidôneos para licitar qualquer de suas esferas.	PRESENCIAL PARA REGISTRO DE o pelo Município de Matinhos, que não
Por ser expressão da verdade, firmamos o	presente.
Local,	data
Assina	<u>atura</u>
Empi	resa
Representa	ante Legal
Car	go
RO	3
CD)F



(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA E COM O CARIMBO DE CNPJ) ANEXO – VII – DECLARAÇÃO ANTICORRUPÇÃO PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS № 110/2019 - PMM

, CNP.	J nº	, por seu	Representante	legalmente
constituído, DECLARA,	sob as penas da	lei: Que está	ciente, conhece e	entende os
termos das leis anticor	rupção brasileiras	ou de quaiso	quer outras aplicá	veis sobre o
objeto do presente cor	ntrato, compromet	endo-se a ab	ster-se de qualqu	ıer atividade
que constitua uma viol	ação das disposiç	ções destas F	degras Anticorrupç	ão, por si e
por seus administrador		•		
que venham a agir o	em seu nome. C	Que se obrig	ja a conduzir su	ıas práticas
comerciais, durante a	•	•		
conformidade com os p	•		-	
empresa nem qualque			•	•
em seu nome, dever			. •	
pagamento de, direta o	•		• •	
a qualquer autoridade	-		•	
quaisquer terceiros, co			•	
agente ou do governo,		•	•	
negócios para, qualque	•	_	• • •	•
por si e por seus adm			•	-
acionistas que atuam e		•		
terão o direito de r	•		<u>-</u>	
conformidade contínua notificação prévia, e qu	•	•		
nos termos desta Decla	•			
as Regras Anticorrupçã	•	•	` '	
as Regras Anticorrupça Anticorrupção é proibid	,		•	•
inclusive a possibilida	•	•	•	•
independentemente de			•	
inclusive as do Decreto		-	iddo do peridiidae	ico acviado,
moracivo de de Decreto	Warnelpar II 666/2	-0.0.		
	Loca	l e data		
 Assir	natura do represen	ntante legal or	procurador	
, 10011				

Página 125 de 143 - referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 - Processo nº 194/2019 - PMM



(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA E COM O CARIMBO DE CNPJ) ANEXO – VIII – MODELO DE CREDENCIAMENTO PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 110/2019 - PMM

TERMO DE CREDENCIAMENTO

(A SER APRESENTADO FORA DOS DEMAIS ENVELOPES DE PROPOSTA E HABILITAÇÃO)

A empresa	, com sede na	, CNPJ nº
, representada pelo (a)) Senhor (a)	,
CREDENCIA o (a) Senhor (a),	(CARG	O), portador (a) da
Carteira de Identidade nº	e CPF nº	,
para representá-la perante o Município	de Matinhos em licitaç	ção na modalidade
PREGÃO PRESENCIAL PARA REGIST	TRO DE PREÇOS Nº	110/2019 - PMM,
PROCESSO Nº 194/2019, que prevê a A	QUISIÇÃO DE ALIMEN	NTOS PERECÍVEIS
 CARNES E EMBUTIDOS, podendo fo 	rmular lances, negocia	ır preços e praticar
todos os atos inerentes ao certame, inc	lusive interpor e desis	tir de recursos em
todas as fases licitatórias.		

Local, data

<u>Assinatura</u>

Empresa

Representante Legal

Cargo

RG

CPF

Obs.: Documentos a serem apresentados

- a) Em caso de firma individual, o registro comercial;
- b) Nos demais casos, o ato constitutivo. (estatuto ou contrato social em vigor);
- c) Em se tratando de pessoa física, a cédula de identidade.



(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA E COM O CARIMBO DE CNPJ) PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 110/2019 - PMM **ANEXO IX** DECLARAÇÃO DE REGULARIDADE FISCAL

(nome da empresa), com
·
sede na(endereço da empresa), inscrita no
CNPJ sob o nº, licitante no certame acima
destacado, promovido pela Prefeitura Municipal de Matinhos, DECLARA, por meio
de seu representante legal infra-assinado, Carteira de Identidade n ^o
, que se encontra em situação regular perante as
Fazendas Nacional, Estadual e Municipal, a Seguridade Social (FGTS e FEDERAL)
bem como atende a todas as demais exigências de habilitação constantes do edita
próprio.
, de de 2019.
Δssinatura

<u>ASSINAtura</u>

Empresa

Representante Legal

Cargo

RG

CPF



ANEXO X - MINUTA (PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA E COM O CARIMBO DE CNPJ) PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 110/2019 - PMM

DECLARAÇÃO DE VEDAÇÃO DO NEPOTISMO

(Empr	resa,CNPJnº
	sediada à (endereço completo),
	declara para os
devido	os fins que:
a)	tem conhecimento do Decreto n.º 7.203 de 4 de Junho de 2010 que dispõe sobre a vedação do nepotismo no âmbito da administração pública federal;
b)	em cumprimento ao Decreto 7.203 de 04 de junho de 2010, não contrata e não contratará, durante toda a vigência do contrato, familiar de agente público que exerça cargo em comissão ou função de confiança e que preste serviço nesta entidade; e
c)	considera "familiar" o cônjuge, o companheiro ou parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau.
	, de de 2019.
	<u>Assinatura</u> Empresa Representante Legal
	Cargo
	RG

Página 128 de 143 - referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 - Processo nº 194/2019 - PMM

CPF



ANEXO XI - MINUTA (PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA E COM O CARIMBO DE CNPJ) PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 110/2019 - PMM

PROCURAÇÃO

A empresa (), inscrita no CNPJ sob nº (
), com sede na (), na cidade de ()
Estado (), neste ato representada pelo(s) (diretores ou sócios, com
qualificação completa - nome, RG, CPF, nacionalidade, estado civil, profissão e
endereço) pelo presente instrumento de mandato, nomeia e constitui, seu(s)
Procurador(es) o Senhor(es) (nome, RG, CPF, nacionalidade, estado civil, profissão e
endereço), a quem confere(m) amplos poderes para junto a PREFEITURA MUNICIPAL
DE MATINHOS - PR, praticar os atos necessários para representar a outorgante na
licitação na modalidade de Pregão Presencial nº 110/2019 - PMM, usando dos
recursos legais e acompanhando-os, conferindo-lhes, ainda, poderes especiais para
desistir de recursos, interpô-los, apresentar lances verbais, negociar preços e demais
condições, confessar, transigir, desistir, firmar compromissos ou acordos, assinar
contratos, receber e dar quitação, podendo ainda, substabelecer esta para outrem, com
ou sem reservas de iguais poderes, dando tudo por bom firme e valioso.

Local e data.
(Nome e número da identidade do declarante)
(representante legal da empresa)



ANEXO XII - MINUTA

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA E COM O CARIMBO DE CNPJ) PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS № 110/2019 - PMM DEMONSTRATIVO DE CAPACIDADE FINANCEIRA

QUOCIENTE DE LIQUIDEZ CORRENTE E GRAU DE ENDIVIDAMENTO

a) ÍNDICE DE LIQUIDEZ CORRENTE
QLC= Ativo circulante
Passivo circulante
b) ÍNDICE DE GRAU DE ENDIVIDAMENTO
QGE= Passivo Circ. + Exig. Lgo Prazo
Ativo Total
Local, de de 2019.
(carimbo, nome, RG n° e assinatura do responsável legal)
 a) OBS.: devidamente assinado pelo representante legal da empresa e pelo contador da empresa, com o nº do CRC do mesmo. Os valores apresentados devem ser os mesmo constantes no balanço.

Página 130 de 143 - referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 - Processo nº 194/2019 - PMM



ANEXO XIII - MINUTA

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ___/2019 - PMM. PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS № 110/2019 - PMM PROCESSO № 194/2019- PMM

Aos () dias do mês de do ano de 2019, autorizado pela
autoridade competente do processo de PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO
DE PREÇOS Nº 110/2019 - PMM foi expedida a presente Ata de Registro de
Preços, de acordo com o disposto no artigo 15º da lei Federal nº 8.666/93 e suas
alterações, que conjuntamente com as condições adiante estipuladas regem o
relacionamento obrigacional entre o MUNICÍPIO DE MATINHOS, pessoa jurídica de
direito público, com sede na Rua Pastor Elias Abrahão, nº 22, inscrito no CNPJ Nº
76.017.466/0001-61, representado neste ato pelo Exmo Prefeito Municipal Sr. Ruy
Hauer Reichert, em pleno exercício de seu mandato e funções, residente e
domiciliado nesta cidade, portador do RG nº 795.304-6 PR e CPF sob nº
354.262.099-87, e a empresa Licitante Vencedora, doravante denominada Detentora
da Ata, DENOMINAÇÃO SOCIAL, inscrita no CNPJ Nº
, com sede à Rua (Avenida), nº,
, na cidade de, Estado do, neste ato
representada pelo seu representante legal o Sr(a),
portador do RG nº e inscrito no CPF sob nº, mediante
condições e cláusulas a seguir estabelecidas:

1. OBJETO

- 1.1. O objeto deste procedimento de licitação é o registro de preço para AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS PERECÍVEIS CARNES E EMBUTIDOS, com as características e especificações constantes do Anexo I do Edital, pelo prazo de 12 (doze) meses.
- **1.1.1.** A(s) quantidade(s) indicada(s) no **Anexo I** representa estimativa de consumo anual, sem que haja obrigação de contratação total.
- **1.2.** Devem estar incluídas no preço todas as despesas com mão de obra, tributos e/ou contribuições e quaisquer outros encargos, peças e insumos, indispensáveis ao perfeito cumprimento das obrigações decorrentes desta licitação.

Página 131 de 143 - referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 - Processo nº 194/2019 - PMM



- **1.3.** O prazo de entrega dos objetos será de 02 (dois) dias após a emissão da Nota de Empenho.
- **1.4.** A empresa vencedora do certame fica obrigada a realizar as entregas no local a ser indicado pela Secretaria Municipal solicitante

2. RECURSOS FINANCEIROS

2.1. As despesas com a presente contratação correrão à conta dos recursos da dotação orçamentária:

Dotação	Órgão	Unidade	Ação	Elemento	Vínculo	Reserva	Situação	Descrição Completa
721	7	2	2016	33390300799000000 00	0	0,00	Ativo	721 - 07.002.2016.3 33903007990 0000000.0
769	7	2	2016	33390300799000000 00	934	0,00	Ativo	769 - 07.002.2016.3 33903007990 0000000.934
1023	7	2	2019	33390300799000000 00	0	0,00	Ativo	1023 - 07.002.2019.3 33903007990 0000000.0
1040	7	2	2019	33390300799000000 00	934	0,00	Ativo	1040 - 07.002.2019.3 33903007990 0000000.934
1130	7	2	2020	33390300799000000 00	0	0,00	Ativo	1130 - 07.002.2020.3 33903007990 0000000.0
1139	7	2	2020	33390300799000000 00	935	0,00	Ativo	1139 - 07.002.2020.3 33903007990 0000000.935
1296	7	2	2023	33390300799000000	0	0,00	Ativo	1296 - 07.002.2023.3 33903007990

Página 132 de 143 - referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 - Processo nº 194/2019 - PMM



11-10 1907						_		
Dotação	Órgão	Unidade	Ação	Elemento	Vínculo	Reserva	Situação	Descrição Completa
								0.0000000
1340	7	2	2021	33390300799000000 00	0	0,00	Ativo	1340 - 07.002.2021.3 33903007990 0000000.0
1582	8	2	2027	33390320500000000 00	0	0,00	Ativo	1582 - 08.002.2027.3 33903205000 0000000.0
1583	8	2	2027	33390320500000000	107	0,00	Ativo	1583 - 08.002.2027.3 33903205000 0000000.107
1585	8	2	2027	33390320500000000 00	111	0,00	Ativo	1585 - 08.002.2027.3 33903205000 0000000.111
1758	8	2	2029	33390320500000000	104	0,00	Ativo	1758 - 08.002.2029.3 33903205000 0000000.104
2018	8	3	2033	33390320500000000 00	0	0,00	Ativo	2018 - 08.003.2033.3 33903205000 0000000.0
2019	8	3	2033	33390320500000000 00	107	0,00	Ativo	2019 - 08.003.2033.3 33903205000 0000000.107
2021	8	3	2033	33390320500000000 00	111	0,00	Ativo	2021 - 08.003.2033.3 33903205000 0000000.111
2023	8	3	2033	33390320500000000 00	116	0,00	Ativo	2023 - 08.003.2033.3 33903205000

Página 133 de 143 - referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 - Processo nº 194/2019 - PMM



12-06 NACHEROLO 1607								
Dotação	Órgão	Unidade	Ação	Elemento	Vínculo	Reserva	Situação	Descrição Completa
								0000000.116
2094	8	3	2035	33390320500000000 00	103	0,00	Ativo	2094 - 08.003.2035.3 33903205000 0000000.103
2101	8	3	2035	33390320500000000 00	104	0,00	Ativo	2101 - 08.003.2035.3 33903205000 0000000.104
2299	8	3	2036	33390320500000000 00	103	0,00	Ativo	2299 - 08.003.2036.3 33903205000 0000000.103
2300	8	3	2036	33390320500000000 00	104	0,00	Ativo	2300 - 08.003.2036.3 33903205000 0000000.104
3167	12	1	2071	33390300799000000 00	303	0,00	Ativo	3167 - 12.001.2071.3 33903007990 0000000.303
3497	12	1	2056	33390300799000000 00	303	0,00	Ativo	3497 - 12.001.2056.3 33903007990 0000000.303
3530	12	1	2057	33390300799000000 00	303	0,00	Ativo	3530 - 12.001.2057.3 33903007990 0000000.303
3558	12	1	2057	33390300799000000 00	369	0,00	Ativo	3558 - 12.001.2057.3 33903007990 0000000.369
3794	13	1	2061	33390300799000000 00	0	0,00	Ativo	3794 - 13.001.2061.3 33903007990

Página 134 de 143 - referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 - Processo nº 194/2019 - PMM



	23-45 167							
Dotação	Órgão	Unidade	Ação	Elemento	Vínculo	Reserva	Situação	Descrição Completa
								0000000.0
4583	8	3	2034	33390320500000000	107	0,00	Ativo	4583 - 08.003.2034.3 33903205000 0000000.107
4584	8	3	2034	33390320500000000 00	111	0,00	Ativo	4584 - 08.003.2034.3 33903205000 0000000.111
4591	13	3	2064	33390300799000000 00	0	0,00	Ativo	4591 - 13.003.2064.3 33903007990 0000000.0
4730	12	1	2057	33390300799000000 00	496	0,00	Ativo	4730 - 12.001.2057.3 33903007990 0000000.496
5492	12	1	2057	33390300799000000 00	495	0,00	Ativo	5492 - 12.001.2057.3 33903007990 0000000.495
5854	13	1	2061	33390300799000000	515	0,00	Ativo	5854 - 13.001.2061.3 33903007990 0000000.515
Total de Registros: 31								

3. VALOR MÁXIMO
3.1. Fixado o valor máximo global de R\$().
3.1.1 O valor por item, descrito no Termo de Referência , é o valor máximo que o Município se limita a pagar por cada item.
4. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

Página 135 de 143 - referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 - Processo nº 194/2019 - PMM



- **4.1.** Os valores devidos pela Administração serão pagos após liquidação formal e objetiva da compra, em até 30 (trinta) dias, obrigando-se a Detentora a manter conta corrente e a fornecer o número desta conjuntamente com o documento fiscal e fatura correspondente, acompanhado dos documentos fiscais de regularidade perante a seguridade social (FEDERAL/FGTS). Dos valores devidos, serão descontados os tributos incidentes na condição de responsável. As notas fiscais deverão ser encaminhadas às Secretarias solicitantes, conforme constante na Nota de Empenho.
- **4.2.** A Detentora ficará obrigada a emitir Nota Fiscal Eletrônica para pagamento do objeto desta licitação.
- **4.3.** Os pagamentos serão efetuados **através depósito em conta corrente vinculado ao CNPJ da Detentora,** mediante apresentação da Nota Fiscal, devidamente atestada por servidor encarregado do recebimento, e observado o cumprimento integral das disposições contidas neste edital.
- **4.4.** Havendo erro na Nota Fiscal Eletrônica NFE ou outra circunstância que desaprove a liquidação, a mesma será devolvida e o pagamento ficará pendente até que a Detentora providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando qualquer tipo de ônus para a Prefeitura de Matinhos.
- **4.5.** Caso haja documentos faltantes ou incorretos não será iniciado a contagem do prazo para pagamento.
- **4.6.** Quando constatado qualquer irregularidade na Nota Fiscal ou equivalente, será solicitada a Detentora carta de correção, caso não caiba, a nota fiscal será devolvida a Detentora para substituição, sendo o prazo de pagamento reiniciado após a entrega da Nota Fiscal substituta.

5. FISCALIZAÇÃO

5.1. O funcionário responsável pela fiscalização desta Ata de Registro de Preços deverá anotar em registro próprio e notificar a Contratada, por escrito, a ocorrência de eventuais imperfeições e falhas no decorrer da execução do contrato, fixando

Página 136 de 143 - referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 - Processo nº 194/2019 - PMM



prazo para a sua correção e solução, observando na integralidade as disposições contidas no decreto municipal nº 249/2018;

- **5.1.1.** As sanções administrativas devem ser aplicadas em procedimento administrativo **autônomo** em que se assegure ampla defesa.
- **5.2.** Fica designado o fiscal informado na Requisição ao Compras, amparado pelo Decreto Municipal nº 501/2019, o qual será responsável pelo acompanhamento da entrega e/ou execução, objeto da presente Ata.

6. CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇO

- **6.1.** Assegurados o contraditório e a ampla defesa, a Detentora terá seu Registro de Preços cancelado quando:
- a) Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;
- b) Recusar-se a celebrar o contrato ou não retirar o material equivalente, no prazo estabelecido por esta Prefeitura, sem justificativa aceitável;
- c) Não aceitar reduzir seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àquele praticados no mercado;
- d) Que estejam cumprindo penalidade de suspensão temporária para licitar e impedimento de contratar com Administração (Federal, Estadual ou Municipal), nos termos do inciso III do artigo 87 da lei 8.666/93 e suas alterações posteriores; e
- e) Impedidas de licitar e contratar com a Administração (Federal, Estadual ou Municipal), nos termos do art. 7º da Lei 10.520/02.
- **6.2.** Independentemente das previsões retro indicadas, a Detentora 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.
- **6.3.** O fornecedor incluído na Ata de Registro de Preços estará obrigado a fornecer, nas condições estabelecidas no ato convocatório, respectivos anexos e nesta própria ata.

Página 137 de 143 - referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 - Processo nº 194/2019 - PMM



6.4. A Prefeitura de Matinhos efetuará seus pedidos à Detentora através de uma via da nota de empenho por onde ocorrerá a despesa, mediante comprovante de recebimento por qualquer meio, inclusive fac-símile.

7. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E CONTRATADA

7.1. As obrigações da CONTRATANTE e CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência deste edital, conforme **anexo I**.

8. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- **8.1.** No caso de não cumprimento do prazo de entrega/execução do objeto fixado no item 3 deste Edital, será aplicável à Contratada multa moratória de valor equivalente a 0,33% (zero vírgula trinta e três por cento) do valor de cada contratação, a cada 24 (vinte e quatro) horas de atraso, até o limite de 10% (dez por cento), podendo a reiteração ou continuidade da recusa da entrega/execução do objeto/serviço levar ao cancelamento da Ata de Registro de Preços.
- **8.2.** Pela inexecução total ou parcial, a Administração, garantida a defesa prévia, poderá aplicar à Contratada as sanções previstas no art. 87, da Lei nº 8.66693 e multa correspondente a 10% (dez por cento), sobre o valor total do objeto adjudicado.
- **8.3.** Pela inexecução total ou parcial do contrato, garantida a prévia defesa, aplicarse-á ao contratado as seguintes sanções:
- I advertência;
- II multa, na forma prevista nos itens 8.1 e 8.2;
- III suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos;
- IV declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos

Página 138 de 143 - referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 - Processo nº 194/2019 - PMM



resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

- **8.3.1.** As sanções previstas nos incisos I, III e IV deste item poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso II, facultada a defesa prévia do interessado.
- **8.4.** As sanções previstas nos incisos III e IV do item anterior poderão também ser aplicadas à(s) empresa(s) ou aos profissionais que, em razão dos contratos regidos por esta Lei:
- a) tenham sofrido condenação definitiva por praticarem, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- b) tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- c) demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados
- **8.5.** Todos os responsáveis deverão agir observando e aplicando integralmente o conteúdo da Política Antissuborno e Anticorrupção (Lei 12.846/13) e da Lei de Improbidade Administrativa (Lei nº 8.429/92) e ainda o Decreto Municipal n°063/2018.

9. RESCISAO CONTRATUAL

- **9.1.** O instrumento contratual firmado em decorrência da presente licitação poderá ser rescindido de conformidade com o disposto nos arts. 77 a 80, da Lei nº 8.666/93.
- **9.2.** Na hipótese de ocorrer a rescisão administrativa prevista no art. 79, inciso I, da Lei n. 8.666/93, à Contratante são assegurados os direitos previstos no art. 80, incisos I a IV, parágrafos 1º a 4º, da Lei citada.

10. VALIDADE

101. A validade da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS será de **12 (doze) meses,** contados da data de assinatura.

11. DAS ALTERAÇÕES

Página 139 de 143 - referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 - Processo nº 194/2019 - PMM



11.1. O reequilíbrio econômico - financeiro será realizado entre o contratante e o

representante da Secretaria. Este que deverá ser devidamente

comprovado/documentado pelo solicitante.

11.2.1. Não será admitido o reequilíbrio econômico financeiro relativo aos preços

registrados em função de alta de inflação.

11.3. As inclusões ou alterações de qualquer elemento não constante do presente,

serão efetuadas por "ANEXO ou TERMO ADITIVO", que integrarão a Ata para todos

os fins e efeitos de direito.

11.4. Durante o prazo de validade do Registro de Preços, a empresa detentora da

Ata poderá ser convidada a firmar Contrato de fornecimento, observadas as

condições fixadas no Edital e as determinações contidas na legislação pertinente

(Art. 57 da Lei 8.666/93).

12. NOTIFICAÇÕES

12.1. Toda e qualquer notificação extrajudicial relativa a presente a contratação

poderá ser realizada, tanto via postal, com aviso de recebimento, no endereço da

Detentora, como via endereço eletrônico do representante legal da Detentora, este

que também será encaminhado com aviso de recebimento.

12.2. A Detentora deverá informar à Prefeitura se alterar seu endereço ou e-mail de

contado, previamente informados.

13. DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1. Os casos omissos a esta ATA DE REGISTRO DE PRECOS serão regidos pela

lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores e demais legislações em vigor, assim

como o Código do Consumidor.

13.2. Não será permitida a subcontratação do objeto deste contrato.

Página 140 de 143 - referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 - Processo nº 194/2019 - PMM



- **13.3.** Este instrumento de registro de preços não obriga a Administração a firmar as contratações com a Detentora da Ata, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, assegurados, nesta hipótese, a preferência do beneficiário do registro em igualdade de condições, nos termos do parágrafo quarto, artigo 15, da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações.
- **13.4.** Faz parte integrante desta Ata de Registro de Preços, aplicando-se-lhe todos os seus dispositivos, o edital de PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 110/2019 PMM, e a proposta da detentora da Ata naquilo que não contrariar as presentes disposições.
- **13.5.** Para dirimir questões decorrentes deste Edital fica eleito o Foro da Comarca de Matinhos-PR, com renúncia expressa a qualquer outro.

Para constar que foi lavrada a presente	Ata de Registro de Preço	os, que vai assinada
pelo Excelentíssimo Senhor Ruy Hauer	Reichert, Prefeito do Mu	nicípio de Matinhos,
e pelo Sr.(a)	, qualificado	preambularmente,
representando a Detentora da Ata e teste	emunhas.	
MUNICÍPIO DE MATINHOS	(RAZÃO S	OCIAL)
Ruy Hauer Reichert	(Nome do Repres	O ,
CPF nº 354.262.099-87 Prefeito Municipal	CPF nº Representa	
Gestor da Ata	Detentora	<u> </u>
Testemunhas:		
CPF	CPF	



ANEXO XIV

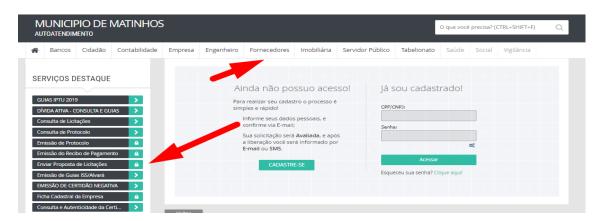
INSTRUÇÕES PARA EMISSÃO DE PROPOSTA ELETRÔNICA

Para acessar o programa de digitação das propostas on-line, é necessário acessar o site: http://matinhos.atende.net. Este é o portal de serviços do Município de Matinhos e para se ter acesso a digitação das propostas se faz necessário acesso através de usuário e senha. O licitante deve logar-se no sistema para poder registrar a sua proposta. Para o primeiro acesso o licitante deve clicar na opção "cadastre-se" no canto direito, conforme imagem abaixo e seguir as etapas para realizar o cadastro.



Importante: Ao solicitar o seu cadastro, deve marcar a opção para a finalidade "Serviços do Portal do Cidadão" e assim que o acesso for criado você receberá a notificação por e-mail, contendo o login e a senha de acesso.

DIGITAÇÃO DAS PROPOSTAS: Ao acessar o site http://matinhos.atende.net a licitante deve realizar o login, conforme informado acima, clicar no ícone "FORNECEDORES" e em seguida "ENVIAR PROPOSTA DE LICITAÇÃO" clicando em "ACESSAR", conforme ilustrado abaixo:



Página 142 de 143 - referente ao Pregão Presencial para Registro de Preços nº 110/2019 - Processo nº 194/2019 - PMM



Nesta opção aparecerão todas as licitações que estão disponíveis para a digitação das propostas. A licitante deverá localizar e selecionar a licitação a qual irá participar e na ação "ADICIONA PROPOSTA" (representada por este ícone) registrar a sua proposta de preços incluindo obrigatoriamente o valor unitário e total e a MARCA e, quando houver, o MODELO.

Após a digitação das informações o cadastro da proposta deve ser confirmado na ação "CONFIRMAR", localizada no canto inferior esquerdo da tela. Esta confirmação irá gerar o documento da proposta, o qual deverá PREFERENCIALMENTE ser impresso e entregue dentro do envelope de proposta. Juntamente com a proposta referente ao anexo do edital. Este documento impresso se faz necessário, pois na impressão da proposta é gerado o NÚMERO DO PROTOCOLO e a SENHA DO PROTOCOLO, dados estes que serão utilizados na abertura da licitação para importação da proposta digitada pela licitante. A proposta gerada pelo sistema não substitui a proposta original da empresa, devendo esta apresentar sua proposta original elaborada conforme condições do edital e transcrever para o sistema com o intuito de dar agilidade na fase de classificação das propostas.

Obs.: É aconselhado o uso dos navegadores Mozilla Firefox ou Google Chrome deixando ativado o aparecimento de pop-ups.

Duvidas poderão ser sanadas através do e-mail <u>licitacao@matinhos.pr.gov.br</u> ou pelos telefones (41) 3971-6003/6140 - Departamento de Licitação.