



PREÂMBULO

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPÃO BONITO, SP**, Pessoa Jurídica de Direito Público, com sede na cidade de CAPÃO BONITO, SP, à Rua 9 de Julho, 690 – Centro, inscrita no CNPJ sob o nº 46.634.259/0001-95, Isenta de Inscrição Estadual, torna público que fará realizar o **PROCESSO Nº: 2753-3145/2023**, na Modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO Nº: 029/2023**, sob do tipo: “**MENOR PREÇO POR ITEM**”. Os trabalhos serão conduzidos pelo Pregoeiro Oficial e a Equipe de Apoio designados pela Portaria nº 342/2021. As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e anexos, que dele fazem parte integrante. O procedimento licitatório será regido pelas disposições contidas na Lei Federal nº 10.520 de 17 de julho de 2002, pelo Decreto Federal nº 10.024 de 20 de setembro de 2019, bem como as normas dispostas no Decreto Municipal nº 039, de 12 de julho de 2005, Decreto Municipal nº 047, de 19 de junho de 2015, Decreto Federal nº 7.892 de 23 de Janeiro de 2013, com aplicação subsidiária da Lei nº 8.666/93, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, em observância ao que prescreve a Lei Complementar nº: 123/06, de 14 de dezembro de 2006, com as alterações da Lei Complementar nº: 147/2014 de 07 de Agosto de 2014, Medida Provisória nº1.167/2023 e demais normas legais e, ainda, mediante as condições estabelecidas no presente instrumento convocatório/edital.

Serão observados os seguintes horários e datas para os procedimentos que seguem:

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: **das 08 h: 00min do dia 22/05/2023 às 08 h: 00min do dia 01/06/2023.**

ABERTURA DAS PROPOSTAS: às **09h: 00min do Dia 01/06/2023.**

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: **09h: 05min do Dia 01/06/2023.**

REFERÊNCIA DE TEMPO: Todas as referências de tempo no presente Edital Convocatório, no aviso de licitação e durante a sessão pública observarão, obrigatoriamente, o horário oficial de Brasília – DF.

ENDEREÇO ELETRÔNICO: As propostas de preços e os arquivos contendo os documentos de habilitação deverão ser registrados, pelos licitantes interessados, exclusivamente por meio eletrônico no endereço: www.comprasbr.com.br “**Acesso Identificado**”, objetivando o credenciamento ao sistema.

O Edital Convocatório e seus Anexos estará disponível gratuitamente na página oficial do município: www.licitacao.sp.gov.br ou no endereço eletrônico www.comprasbr.com.br

1. DO OBJETO:

- 1.1. A presente licitação tem por objeto **Aquisição de Gêneros Alimentícios Estocáveis e Perecíveis, para a Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Cultura (Central Alimentícia), deste município**, conforme especificação constante do Anexo I – Termo de Referência, deste Edital.

2. ÁREA SOLICITANTE:

- 2.1. **Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Cultura.**



3. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:

3.1 Os recursos são provenientes dos recursos informados, conforme abaixo especificado:

Recurso Federal

Funcional Programática: 12.306.0007.2076

Categoria Econômica: 3.3.90.30

Ficha: 530/531/532/533/534/535/536

Recurso Estadual

Funcional Programática: 12.306.0007.2076

Categoria Econômica: 3.3.90.30

Ficha: 529

4. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS:

- 4.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.
- 4.2. A impugnação deverá ser enviada exclusivamente por meio eletrônico, em campo próprio do Sistema Comprasbr no endereço eletrônico www.comprasbr.com.br
- 4.3. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelo setor técnico competente, decidir sobre a impugnação no prazo de 03 (três) dias úteis, contados da data de recebimento da impugnação.
- 4.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação de propostas.
- 4.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico, em campo próprio do Sistema Comprasbr no endereço eletrônico www.comprasbr.com.br
- 4.6. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 4.7. A participação no certame, sem que tenha sido tempestivamente impugnado o presente Edital, implica na aceitação por parte dos interessados das condições nele estabelecidas.
- 4.8. As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados, bem como outros avisos de ordem geral, serão cadastradas no sítio eletrônico www.comprasbr.com.br, sendo de responsabilidade dos licitantes, seu acompanhamento.
- 4.9. Não serão conhecidas as impugnações apresentadas após o respectivo prazo legal ou, no caso de empresas, que estejam subscritas por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pela proponente.
- 4.10. A petição de impugnação apresentada por empresa deve ser firmada por sócio, pessoa designada para a administração da sociedade empresária, ou procurador (a), e vir acompanhada, conforme o caso, de estatuto ou contrato social ou outro instrumento de registro comercial, registrado na Junta Comercial, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura, acompanhados de suas posteriores alterações, se houver, do ato de



SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

SETOR DE LICITAÇÃO

designação do administrador, ou de procuração pública ou particular (instrumento de mandato com poderes para impugnar o Edital).

5. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO:

5.1. Somente poderão participar da presente licitação, as empresas interessadas pertencentes ao ramo de atividade relacionado ao objeto da licitação, que atendam às condições de habilitação estabelecidas neste instrumento convocatório e capazes de cumprir as exigências estabelecidas e que atendam os dispositivos das Leis Complementares nº 123/2006 e nº 147/2014.

5.2. A simples participação na licitação importa total, irrestrita e irretroatável submissão dos proponentes às condições deste Edital.

5.2.1. A participação no certame, sem que tenha sido tempestivamente impugnado o presente edital, implicará na plena aceitação por parte dos interessados das condições nele estabelecidas.

5.3. Não poderão participar desta licitação, direta ou indiretamente, ou participar do contrato dela decorrente, sob pena de recebimento das sanções previstas neste Edital:

5.3.1. Pessoas físicas não empresárias;

5.3.2. Servidor ou dirigente da Prefeitura Municipal de Capão Bonito, SP, bem como as situações que incidir no estipulado no artigo 9º e seguintes da Lei Federal nº 8.666/1993;

5.3.3. Empresas compostas de vereadores que sejam proprietários, controladores ou diretores, conforme art. 54, II, "a", c/c art. 29, IX, ambos da Constituição Federal/1988;

5.3.4 Cujo objetivo social não seja compatível com o objeto desta licitação;

5.3.5 O autor do Termo de Referência, parte integrante deste processo, pessoa física ou jurídica;

5.3.6 As sociedades empresárias:

5.3.6.1 Que não explorem ramo de atividade compatível com o objeto desta licitação;

5.3.6.2 Que se encontrem sob falência, concordata, recuperação judicial ou extrajudicial, concurso de credores, dissolução ou liquidação;

5.3.6.3 Que integrem o Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP (Portal Transparência), bem como as empresas impedidas de participar e contratar com a Administração Pública informadas pelo TCE/SP (Tribunal de Contas do Estado de São Paulo);

5.3.6.4 Que estejam incluídas no Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de

5.4 Improbidade Administrativa disponível no Portal do CNJ;

5.4.4.1 Integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendido aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum;

5.4.4.2 Que isoladamente ou em consórcio, tenham sido responsáveis pela elaboração do termo de referência, ou da qual o autor do termo de referência seja dirigente, gerente, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto ou controlador, responsável técnico ou subcontratado;

5.4.4.3 Empresas estrangeiras que não funcionem no país.

5.5 O descumprimento de qualquer condição de participação será motivo para a inabilitação do licitante.



SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

SETOR DE LICITAÇÃO

- 5.6 As pessoas jurídicas que tenham sócios em comum não poderão participar do certame para o(s) mesmo(s) item(s).
- 5.7 Será realizada pesquisa junto ao CEIS (CGU), junto ao CNJ (condenações cíveis por atos de improbidade administrativa), junto ao TCE/SP e no Portal Transparência (www.portaltransparencia.gov.br/cnep), para aferição de eventuais registros impeditivos de participar de licitações ou de celebrar contratos com a Administração Pública.

6 DO CREDENCIAMENTO:

- 6.1 Serão utilizados para a realização deste certame recursos de tecnologia da informação, compostos por um conjunto de programas de computador que permitem confrontação sucessiva através do envio de lances dos proponentes com plena visibilidade para o Pregoeiro e total transparência dos resultados para a sociedade, através da Rede Mundial de Computadores – INTERNET.
 - 6.1.1 Os interessados em participar deste Pregão deverão credenciar-se,
- 6.2 Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto ao provedor do sistema eletrônico (Portal de Compras Públicas), onde também deverão se informar a respeito do seu funcionamento e regulamento, obtendo instruções detalhadas para sua correta utilização.
 - 6.2.1 Os interessados em se credenciar no Portal de Comprasbr, poderão obter maiores informações na página www.comprasbr.com.br, podendo sanar eventuais dúvidas pelo e-mail editalcapaobonito@gmail.com.
- 6.3 O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.
 - 6.3.1 O uso da senha de acesso pela licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação por ela efetuada diretamente, ou por seu representante legal, não cabendo ao provedor do sistema ou à Prefeitura Municipal de Capão Bonito, SP, responder por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.
- 6.4 O credenciamento junto ao Portal de Comprasbr implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.
- 6.5 A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.
- 6.6 O Pregão será conduzido pelo Departamento de Compras e Licitações da Prefeitura Municipal de Capão Bonito, SP, com apoio técnico e operacional do Portal de Comprasbr, que atuará como provedor do sistema eletrônico para esta licitação.
- 6.7 A licitante deverá acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da



SETOR DE LICITAÇÃO

inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo pregoeiro e/ou pelo sistema ou de sua desconexão.

7 DOS PRINCÍPIOS:

7.1 A presente licitação é condicionada aos princípios da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da igualdade, da publicidade, da eficiência, da probidade administrativa, do desenvolvimento sustentável, da vinculação ao instrumento convocatório, do julgamento objetivo, da razoabilidade, da competitividade e aos que lhes são correlatos.

8 DO ENVIO DA PROPOSTA:

8.1 Após a divulgação do Edital no endereço eletrônico www.comprasbr.com.br e até a data e hora marcadas para abertura da sessão, os licitantes deverão encaminhar proposta com a descrição do objeto ofertado e preço, exclusivamente por meio do sistema eletrônico no endereço acima, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

8.1.1 A licitante deverá elaborar a sua proposta com base no edital e seus anexos, sendo de sua exclusiva responsabilidade o levantamento de custos necessários para o cumprimento total das obrigações necessárias para a execução do objeto desta licitação.

8.2 Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas.

8.3 O licitante deverá registrar sua proposta, no idioma oficial do Brasil, mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

8.3.1 Valor unitário e total para cada item ou lote de itens (conforme o caso), em moeda corrente nacional, **expresso em reais (R\$), com 02 (dois) dígitos decimais** após a vírgula no valor unitário;

8.3.2 Marca modelo e fabricante de cada item ofertado (quando for o caso);

8.3.3 Descrição detalhada do objeto indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;

8.4 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada e, havendo divergência entre as condições da proposta e as cláusulas deste Edital, incluindo seus anexos, prevalecerão as últimas.

8.5 Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens, materiais ou produtos.

8.6 O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

8.7 O licitante, ao enviar sua proposta, deverá preencher, em campo próprio do sistema eletrônico, as seguintes **Declarações on line**, fornecidas pelo Sistema de Pregão Eletrônico:



SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

SETOR DE LICITAÇÃO

- 8.9.1 Declaração de que cumprem plenamente os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, quando for o caso;
- 8.9.2.** A indicação do campo “não” apenas produzirá o efeito de a licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que seja qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte;
- 8.9.2 Declaração de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do Edital.
- 8.10 As declarações exigidas neste edital e não disponibilizadas diretamente no sistema deverão ser confeccionadas e enviadas juntamente com a proposta de preços ajustada ao preço final e/ou com os documentos de habilitação.
- 8.11 Declarações falsas, relativas ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta, sujeitarão a licitante às sanções previstas no **item 20** deste Edital.

9 DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA E DA FORMULAÇÃO DE LANCES:

- 9.1 A abertura da sessão pública dar-se-á mediante comando do Pregoeiro, por meio do sistema eletrônico, na data, horário e local indicado neste Edital.
- 9.2 Durante a sessão pública, a comunicação entre o Pregoeiro e os licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.
- 9.3** O critério de julgamento para este processo será o de **MENOR PREÇO POR ITEM.**
- 9.4 O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, que contenham vícios insanáveis ou que não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência, bem como aquelas que apresentem preços simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços praticados no mercado.
- 9.4.1 A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 9.4.2 A não desclassificação da proposta não implica em sua aceitação definitiva, que deverá ser levada a efeito após o seu julgamento definitivo conforme definido no **item 12** deste edital.
- 9.5 O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 9.6 A Prefeitura Municipal de Capão Bonito, SP, adotará o modo de disputa aberto, onde os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações, conforme o critério de julgamento adotado no presente edital, nos termos do artigo 32 do Decreto Federal nº 10.024 de 20 de setembro de 2019.
- 9.7 A Prefeitura Municipal de Capão Bonito, SP, adotará o valor de **R\$ 0,20 (vinte e centavos)** como intervalo de diferença de valores, que incidirá tanto aos lances intermediários, quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta, nos termos do Parágrafo Único, Inciso I do artigo 31 do Decreto Federal nº 10.024 de 20 de setembro de 2019.



SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

SETOR DE LICITAÇÃO

- 9.8 Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 9.9 Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 9.10 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste Edital.
- 9.10.1 Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com a norma deverão ser desconsiderados pelo pregoeiro, devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente ao provedor do sistema eletrônico (Portal Comprasbr).
- 9.10.2 Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.
- 9.11 O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 9.12 Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 9.13 Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 9.14 Se o Pregoeiro entender que o lance ofertado é absolutamente inexequível ou verificar que houve erro de digitação, deverá excluí-lo do sistema, a fim de não prejudicar a competitividade.
- 9.15 No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 9.16 Se a desconexão perdurar por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes do certame, publicada no Portal Comprasbr, www.comprasbr.com.br, quando serão divulgadas data e hora para a sua reabertura, não inferior a 24 horas.
- 9.17 A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão do Pregoeiro. O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 9.18 Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar outros lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.
- 9.19 Não serão motivos de desclassificação simples omissões que sejam irrelevantes para o atendimento da proposta, que não venham causar prejuízo à Administração e nem firam os direitos dos demais licitantes.
- 9.20 O Pregoeiro, no interesse da Administração, poderá adotar medidas saneadoras, durante o certame, e relevar omissões e erros formais, observadas na documentação e proposta, desde que não contrariem a legislação vigente.
- 9.21 Caso o Pregoeiro julgue conveniente, a seu exclusivo critério, poderá suspender a reunião em qualquer fase a fim de que tenha melhores condições de analisar as propostas ou documentos apresentados, encaminhando-os às áreas envolvidas para manifestação, ou para promover diligências destinadas a



SETOR DE LICITAÇÃO

esclarecer ou complementar a instrução do processo, desde que não implique em inclusão de documento ou informação que deveria constar inicialmente, devendo proceder ao registro em ata, da suspensão dos trabalhos e a continuidade dos mesmos.

10 DO EMPATE:

10.1 Consideram-se empate ficto as situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas, empresas de pequeno porte ou equiparadas forem iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada, situação em que, como critério de desempate, será assegurado o direito de preferência de que trata os arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, mediante a adoção dos seguintes procedimentos:

10.1.1 A microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparada mais bem classificada, cuja proposta estiver no intervalo estabelecido no item **10.1**, será convocada para, querendo, apresentar nova proposta de preço inferior àquela classificada com o menor preço ou lance, no prazo máximo de 05 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão;

10.1.2 Apresentada proposta nas condições acima referidas, esta será considerada como a licitante detentora do lance mais vantajoso, dando prosseguimento ao certame na forma do **item 11**;

10.1.3 Não apresentada proposta na condição acima referida, serão convocadas as microempresas, empresas de pequeno porte ou equiparadas, no intervalo estabelecido acima, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

10.1.4 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas MEs / EPPs que se encontrem em situação de empate, será efetuado sorteio aleatório entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

10.1.5 A convocada que não apresentar proposta dentro do prazo de 05 (cinco) minutos, controlados pelo Sistema, decairá do direito previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006.

10.1.6 Na hipótese de não declaração de licitante vencedora, enquadrada como microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparada, será dado prosseguimento ao certame na forma do item **11** e seguintes da licitante que originalmente apresentou a menor proposta ou lance.

10.1.7 O disposto nos subitens **10.1.1 a 10.1.6**, somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparada.

10.1.8 A desistência em apresentar lance implicará na manutenção do último preço ofertado pela licitante, para efeito de classificação de aceitabilidade da proposta.

10.2 Se o pregoeiro observar que há licitantes em situação de empate que enviaram seus lances em horários exatamente iguais, mas não se enquadram como MEs / EPPs, adotará os seguintes critérios de desempate, nesta ordem:

10.2.1 Utilização de bens e serviços produzidos no Brasil;

10.2.2 Utilização de bens e serviços produzidos ou prestados por empresas Brasileiras;

10.2.3 Utilização de bens e serviços produzidos por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento tecnológico no País;



SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

SETOR DE LICITAÇÃO

- 10.2.4 Utilização de bens e serviços produzidos ou prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação;
- 10.2.5 Sorteio eletrônico executado pelo próprio sistema dentre as propostas empatadas.
- 10.3A proposta declarada vencedora será inserida, na fase de Aceitação, no campo "Valor Negociado", com a devida justificativa.

11 DA NEGOCIAÇÃO DIRETA:

- 10.1. Encerrada a etapa de lances e depois da verificação de possível empate, o Pregoeiro encaminhará contraproposta à licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, observado o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação, para que seja obtida melhor proposta.

12 DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA:

- 12.1 Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto ao preço, a sua exequibilidade, bem como quanto ao cumprimento das especificações do objeto.
- 12.2 Os licitantes vencedores deverão encaminhar a proposta ajustada ao preço final, conforme exigido no item 13.3 e seguintes do presente Edital.

12.2.1 A proposta deverá conter:

- a) Nome da proponente e de seu representante legal, endereço completo, telefone, endereço de correio eletrônico, número do CNPJ e da inscrição Estadual e Municipal (se houver);
 - b) O preço **unitário e total para cada item (ou lote) ofertado (conforme especificados no Anexo I – Termo de Referência)**, bem como o valor global da proposta, em moeda corrente nacional, já considerados e inclusos todos os tributos, fretes, tarifas e demais despesas decorrentes da execução do objeto;
 - c) A descrição mínima do objeto de forma a demonstrar que o produto atenda as especificações e exigências contidas no Anexo I deste Edital;
 - d) Marca, modelo, tipo, fabricante e procedência (quando for o caso);
 - e) Prazo de validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias corridos, contados da data prevista para abertura da licitação;
 - f) **Prazo de entrega não superior, em regime de parcelas, ao estipulado no Termo de Referência**, contados do recebimento da ordem de compra;
 - g) Indicação do banco, número da conta e agência para fins de pagamento.
- 12.3O Pregoeiro, a seu critério, poderá requisitar catálogos, folhetos, folders, fotos ou outra forma de comprovação de que os produtos ofertados atendem a especificação, que deverão ser encaminhados via sistema, em campo próprio, ou nas condições previstas no **item 13.3**.



SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

SETOR DE LICITAÇÃO

- 12.3.1 A licitante deverá, quando solicitado pelo Pregoeiro, indicar o site do fabricante para que sejam comprovadas as características do objeto ofertado;
- 12.4 Em nenhuma hipótese poderá ser alterado o conteúdo da proposta apresentada, seja com relação a prazo e especificações do produto ofertado ou qualquer condição que importe modificação dos seus termos originais, ressalvadas apenas aquelas alterações destinadas a sanar evidentes erros formais ou quando a alteração representar condições iguais ou superiores às originalmente propostas.
- 12.5 Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preços, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, serão realizadas diligências para comprovação da exequibilidade.
- 12.6 O Pregoeiro em conjunto com a Equipe de Apoio do Pregão poderá realizar quaisquer diligências necessárias para averiguar a conformidade da proposta com as especificações mínimas previstas no Termo de Referência, Anexo I ao Edital.
- 12.7 Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- 12.7.1 Nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, serão observados os procedimentos previstos nos **itens 10 e 11**.
- 12.8 Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a continuidade do certame.
- 12.9 Sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123/2006, seguindo-se a disciplina estabelecida no **item 10** deste edital, se for o caso.
- 12.10 A aceitabilidade das propostas e lance final será aferido a partir dos preços praticados no mercado, vigentes na data da apresentação das propostas, apurados mediante pesquisa realizada pelo órgão licitante e em conformidade com o Termo de Referência.

13 DA HABILITAÇÃO:

- 13.1 É condição básica para a fase e conferência de habilitação, que os licitantes interessados apresentem, em campo próprio do Sistema Portal de Comprasbr no endereço eletrônico www.comprasbr.com.br os documentos habilitatórios a seguir solicitados:

I - da habilitação jurídica (Art. 28 da Lei Federal nº 8.666/93):

- a) Registro comercial, no caso de empresa individual, **devidamente acompanhado do documento de identificação do titular e CPF**;
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais (Contrato Social com todas as Alterações Contratuais ou Contrato Social Consolidado), **devidamente acompanhado do documento de identificação dos sócios e CPF**;
- c) Documentos de eleição dos atuais administradores, tratando-se de sociedades por ações, acompanhados da documentação mencionada na alínea "b", deste subitem;



SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

SETOR DE LICITAÇÃO

- d) Ato constitutivo devidamente registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedades civis, acompanhado de prova da diretoria em exercício, **devidamente acompanhado do documento de identificação dos sócios e CPF;**
- e) Decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, tratando-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, quando a atividade assim o exigir;
- f) Em se tratando de Micro Empreendedor Individual – MEI, o Contrato Social ou Estatuto poderá ser substituído pelo Certificado da Condição de Micro Empreendedor Individual – CCMEI, **devidamente acompanhado do documento de identificação do titular e CPF;**
- g) A **Microempresa (ME)** ou **Empresa de Pequeno Porte (EPP)**, que desejar obter os benefícios previstos no Capítulo V da Lei Complementar nº 123/2006, **deverá declarar** por escrito conforme modelo constante no **ANEXO IV**, e comprovar tal condição mediante **Certidão Simplificada** expedida com data do ano em curso pela Junta Comercial, sob pena de preclusão e de não aplicação dos efeitos da Lei Complementar nº123/2006 e alterações advindas da Lei Complementar 147/2014;

II- da regularidade fiscal (Art. 29 da Lei Federal nº 8.666/93):

- a) Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) atualizado, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente e compatível com o objeto desta licitação;
- b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto desta licitação;
- c) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal relativa a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União e prova de regularidade perante o Instituto Nacional de Seguridade Social –INSS, através de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil– RFB e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional – PGFN, conforme Portarias MF 358 e 443/2014 ;
- d) Certificado de Regularidade para com o FGTS, expedido pela Caixa Econômica Federal;
- e) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, expedida pela Secretaria de Fazenda Municipal;
- f) Prova de regularidade junto à Fazenda Estadual ou Distrital da sede da empresa licitante.

III- da regularidade trabalhista (Art. 29 da Lei Federal nº 8.666/93):

- a) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT, ou Positiva com efeito de Negativa, em cumprimento ao disposto na Lei n.º 12.440, de 07/07/2011. **IV- da qualificação técnica (Art. 30 da Lei Federal nº 8.666/93):**
- b) **COMPROVAÇÃO DE APTIDÃO DE DESEMPENHO TÉCNICO**, através de atestados ou certidões fornecidas por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a licitante forneceu ou está fornecendo, de maneira satisfatória e a contento, os produtos de natureza e vulto similares **produtos compatíveis** ao objeto da presente licitação. vedada à apresentação de atestado genérico. O(s) atestado(s) deve(m) ser emitido(s) em papel timbrado do órgão/empresa de origem, com assinatura e identificação do responsável pelas informações atestadas.
- c) **Licença de funcionamento da licitante, emitidas pela Vigilância Sanitária do Estado ou Município sede (autoridade local), nos termos da Lei Federal nº. 6.360 de 23/09/76, compatíveis com os itens que**



compõem objeto da licitação. A referida licença deverá ser em nome totalmente compatível ao Contrato Social em vigor da licitante.

V- da qualificação econômica- financeira (Art. 31 da Lei Federal nº 8.666/93):

- a) - **Certidão Negativa de Falência** expedida pelo Distribuidor da sede do licitante, com data de emissão anterior à data da entrega das propostas de no mínimo 180 (cento e oitenta) dias; caso não haja prazo hábil para a expedição da mesma, em virtude da exiguidade do prazo de abertura do pregão, poderá ser entregue o protocolo do requerimento da Certidão junto ao Cartório; no entanto, a adjudicação do objeto e homologação do processo, bem como a assinatura do contrato, só se efetuará, após a apresentação da Certidão, constituindo-se pré-requisito para tal, sob pena de desclassificação do licitante, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas neste edital, observada a Súmula nº 50 do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo.

VI - Deverão ainda, as licitantes, apresentarem as seguintes declarações:

- a)- Declaração do cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, conforme modelo do **Anexo V** deste Edital, sob pena de inabilitação.
- b)- Declaração de inexistência de fato superveniente impeditivo de habilitação, na formado artigo 32, §2º, da Lei nº 8.666/93 (podendo ser adotado o modelo constante do **Anexo VI**) deste Edital, sob pena de inabilitação.
- c)- Formulário de Dados cadastrais** (podendo ser adotado o modelo constante do **Anexo VII**) deste Edital, sob pena de inabilitação

13.2. DA HABILITAÇÃO DAS MEs (Micro Empresas), EPPs (Empresas de Pequeno Porte), MEI (Micro Empreendedor Individual) ou Equiparadas:

13.2.1. As empresas qualificadas como ME, EPP ou Equiparadas, na forma da Lei Complementar nº 123/2006, deverão apresentar todos os documentos de habilitação, referentes à habilitação jurídica, regularidade fiscal e trabalhista, qualificação técnica e qualificação econômico-financeira, sob pena de inabilitação.

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

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

13.2.3. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparada, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal ou trabalhista, a mesma será convocada para, **no prazo de 05 (cinco) dias úteis**, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização, conforme o artigo 43, §1º da Lei Complementar nº 147 de 07/08/2014.

13.2.3.1. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da Administração, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

13.2.4. A não regularização no prazo previsto implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultado à Prefeitura Municipal de Capão Bonito, SP, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação para prosseguimento do certame.



SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

SETOR DE LICITAÇÃO

13.2.5. Todos os documentos apresentados deverão ser correspondentes unicamente à matriz ou à filial da empresa que ora se habilita para este certame licitatório ou ser em nome de uma única empresa (razão social/CNPJ), exceto aqueles que, por sua própria natureza só serão emitidos em nome da matriz.

13.2.6. Os documentos mencionados acima **não poderão** ser substituídos por qualquer tipo de protocolo.

13.2.7. Os documentos deverão ser apresentados, preferencialmente, na ordem prevista neste Edital.

13.3. ORIENTAÇÕES GERAIS SOBRE REMESSA DE DOCUMENTAÇÃO

13.3.1. Os documentos de habilitação serão remetidos em original, ou por qualquer processo de cópia reprográfica, autenticada por tabelião de notas ou por servidor/funcionário da Prefeitura Municipal de Capão Bonito, SP, pertencente à equipe de apoio do pregão, desde que conferidos com o original, ou publicação em órgão da imprensa oficial, para análise e como condição para assinatura da ata de registro de preços ou do contrato, **no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis**, juntamente com a proposta ajustada ao preço final em envelope fechado e identificado com os dados da empresa e do pregão eletrônico, na forma do **item 13 e seguintes** deste Edital, via correios ou diretamente na Prefeitura Municipal de Capão Bonito, SP, com os Seguintes dizeres:

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPÃO BONITO SP.
RUA 9 DE JULHO, 690 – CENTRO – CAPÃO BONITO – CEP: 18300.900
PROCESSO Nº: 2753-3145/2023
PREGÃO ELETRÔNICO Nº: 029/2023
(citar o nome da empresa)
**ENVELOPE CONTENDO: "DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E PROPOSTA
DE PREÇOS AJUSTADA AO PREÇO FINAL".**
AOS CUIDADOS DA EQUIPE DO PREGÃO ELETRÔNICO

13.3.2. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos no **item 13 e seguintes**, apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital Convocatório ou deixar de enviar a documentação de habilitação por meio de campo próprio do Sistema Portal de Comprasbr.

13.3.3. No caso de inabilitação, haverá nova verificação da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123/2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

13.3.4. Se a proposta não for aceitável, ou se a licitante não atender às exigências de habilitação, o Pregoeiro, examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a seleção da proposta que melhor atenda a este edital.



SETOR DE LICITAÇÃO

13.3.5. Constatado o atendimento pleno às exigências fixadas neste edital, a licitante será declarada vencedora

14. DA AMOSTRA E DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

14.1 As empresas licitantes deverão efetuar a entrega das amostras, dos itens dos quais desejem participar, atendendo as exigências das descrições dos itens no Anexo I – Termo de Referência do presente edital e também da seguinte forma:

14.1.1 **02 (duas) AMOSTRAS para cada produto perecível, em quantidades suficientes**, uma para análise sensorial quanto à qualidade, a outra para conferência na entrega do produto, que deverá estar acompanhado de comprovante de entrega das respectivas amostras **em 2 (duas) vias** devidamente assinadas pelo funcionário responsável, devendo ser 1 (uma) via entregue ao funcionário quem recebeu amostra, e 1 (uma) via deverá ser anexado ao credenciamento. Após a devida entrega das amostras, será aberto o prazo de no mínimo 05 (cinco) dias para análise das amostras vencedoras, que serão analisadas pela **Bruna Santucci Occhiena – CRN318721**, juntamente com a **CAE (Conselho de Alimentação Escolar)**, que emitirá o laudo de avaliação do referido produto. Caso algum item não seja aprovado este passará ao **segundo classificado**.

14.1.2 As licitantes vencedoras, provisoriamente classificadas em primeiro lugar, deverão apresentar as amostras, de cada produto constante do item (Anexos I – Especificações), devidamente etiquetadas com o número do Pregão e do item a que se refere, bem como a razão social do licitante, acompanhado de toda documentação técnica necessária para que se verifique o total atendimento do que está proposto na especificação técnica em que o item exigir, em até 05 (cinco) dias úteis após a realização da sessão pública do Pregão Presencial.

14.1.3 A não apresentação de amostras na data e horário determinado, juntamente com o comprovante de entrega do Produto, implicará na desclassificação do(s) item (s) correspondente(s).

14.1.4 As AMOSTRAS apresentadas deverão corresponder às mesmas características e marca do produto que, em sendo vencedora, deverá a CONTRATADA fornecer e, deverão estar dentro dos padrões e Ficha Técnica. A Nutricionista emitirá laudo de conformidade da amostra do produto.

14.1.5 As **AMOSTRAS** de cada produto deveram estar em embalagem adequada, devidamente identificada com número do pregão, razão social da licitante e indicação da marca/fabricante do produto, para efeito da verificação das exigências pertinentes ao objeto deste Pregão, nos termos especificados no Anexo I.

14.1.6 A licitante vencedora ficará restrita a fornecer os itens de qualidade equivalente aos apresentados na AMOSTRA e aprovados pela Bruna Santucci Occhiena – CRN318721, juntamente com a CAE (Conselho de Alimentação Escolar).

14.1.7 Após a emissão do laudo, aprovando ou não os itens apresentados na **AMOSTRA**, serão concedidos prazo para possíveis recursos contra o julgamento da fase de amostras.

14.1.8 As amostras apresentadas pelas empresas licitantes serão utilizadas para todo e qualquer tipo de análise, portanto não serão devolvidas depois de transcorrida a fase de julgamento, uma vez que as mesmas serão utilizadas.



SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

SETOR DE LICITAÇÃO

14.2 De modo a atender a RESOLUÇÃO/FNDE/Nº 6 DE 8 DE MAIO DE 2020, RESOLUÇÃO/CD/FNDE/Nº 26 DE 17 DE JULHO DE 2013, RESOLUÇÃO/FDNE/CD/Nº32 DE 10 DE AGOSTO DE 2006, RESOLUÇÃO/FDNE/CD/Nº38 DE 19 DE AGOSTO DE 2009, a LEI Nº 11.346 DE 15 DE SETEMBRO DE 2006, LEI Nº 11.947 DE 16 DE JUNHO DE 2009 e a ainda a SÚMULA 19 DO TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE SÃO PAULO – TCE a licitante interessada em participar do presente certame, deverá encaminhar, 02 (duas) amostras em EMBALAGEM ORIGINAL, de cada produto ofertado, devidamente etiquetado e listado na ordem dos itens e lotes constantes do termo de Referência - Anexo I, **juntamente com o Alvará Sanitário, como exige a ANVISA.**

14.3 As amostras deverão ser entregues em até **05 (cinco) dias úteis após a realização da sessão pública do Pregão Eletrônico até as 16h00min**, no seguinte endereço:

Cozinha Central

A/c: Bruna Santucci Occhiena- nutricionista responsável técnica

Rua Alfredo Venturelli – Centro - SP.

CEP 18.301 - 200

Fone: 0xx15 – 3542- 3334/3542 – 4888

14.4 As amostras apresentadas **NÃO** serão devolvidas, pois serão submetidas à análise.

14.5 A análise das amostras será executada pela Secretaria Municipal de Educação - Setor de Alimentação Escolar do Município de Capão Bonito, coordenada pela nutricionista responsável pelo cumprimento do Programa de Alimentação Escolar.

14.6 A amostra deverá ser de única **MARCA** para cada item não sendo permitida a substituição durante a vigência do fornecimento.

14.7 Os produtos ofertados serão submetidos às análises e avaliação de acordo com os parâmetros descritos abaixo e ficam desde já cientes os licitantes que os produtos considerados insatisfatórios em qualquer das análises serão automaticamente desclassificados do processo licitatório em epígrafe:

14.7.1 Análise visual da EMBALAGEM será considerada os parâmetros: MATERIAL e PESO, lembrando que embalagens diferentes das descritas neste edital poderão ser propostas e apresentadas pelos interessados, estando estas, porém sujeita à aprovação do setor competente.

14.7.2 Análise visual da ROTULAGEM será considerada os parâmetros: INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.

14.7.3 Para os produtos aprovadas nas etapas acima será ainda atribuída à análise que segue:

14.7.3.1 Análise sensorial das CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, que será realizada por equipe técnica onde serão considerados os seguintes parâmetros para avaliação: SABOR, TEXTURA, CONSISTÊNCIA, RENDIMENTO.

14.7.3.2 Todos os gêneros cotados e apresentados serão avaliados com base nos parâmetros descritos, onde será usado o critério SATISFATÓRIO ou INSATISFATÓRIO, sendo que o produto só será



SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

SETOR DE LICITAÇÃO

considerado aprovado quando for classificado como SATISFATÓRIO em TODOS os parâmetros analisados

14.7.3.3 Os produtos ofertados deverão estar de acordo com a legislação vigente pertinente ao produto licitado, em especial, Resolução Nº 273 de 22/09/2005 da ANVISA/MS; Resolução Nº388 de 05/08/99, ANS/MS; Resolução RDC Nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS; Resolução RCD Nº 259 de 20/09/2002, ANVISA/MS; Resolução RCD Nº 360 de 23/12/2003, ANVISA/MS; Resolução RCD Nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS e a Lei 10.674 de 16/05/03, Instrução Normativa Nº28, de 12/06/2007, Ministério da Agricultura, Decreto Nº6871, de 04/06/09, Ministério da Agricultura, Portaria Nº 327de 17/09/09, Ministério da Agricultura, Informe Técnico Nº 26 de 14/06/07, ANVISA/MS.

14.8 Na análise da DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA, serão avaliadas a apresentação e as informações contidas na FICHA TÉCNICA, no REGISTRO DO PRODUTO, no REGISTRO DO FABRICANTE E DO LICITANTE.

14.9 A aprovação das amostras e da documentação técnica é critério condicionante à classificação da proposta da licitante.

14.10 **Juntamente com as amostras, a empresa licitante vencedora deverá apresentar**, em envelope devidamente identificado os documentos listados abaixo:

a) **Ficha Técnica ou Declaração do fabricante**, com informações completas sobre a composição nutricional do produto, assinada por Responsável Técnico da área com o número de registro do conselho de classe respectivo, como forma de garantir que o mesmo atende o PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DOS PRODUTOS licitados, o documento apresentado deve trazer no mínimo as seguintes informações sobre o produto licitado: Nome, Marca, Registro, Identificação do Fabricante, Ingredientes, Informação nutricional completa, Modo de preparo, Rendimento, Prazo de Validade, Cuidados no armazenamento, Dados e assinatura do responsável técnico.

b) **Para os produtos de competência do Ministério da Saúde:** Cópia reprográfica autenticada de Registro do produto no órgão competente ou da sua publicação no Diário Oficial da União – Seção I, dentro de seu prazo de validade ou Comunicação do início de fabricação de produtos de competência do Ministério da Saúde deve estar de acordo com a Resolução nº 23, de 15 de março de 2000.

c) **Para os produtos de competência do Ministério da AGRICULTURA:** Registro Definitivo de Rótulo do Produto. (A nomenclatura sob a qual o produto tenha sido registrado, não precisa ser obrigatoriamente igual ao nome do produto objeto desta licitação, porém sua composição deverá contemplar exatamente o solicitado neste anexo).

d) Atestado ou Declaração de Capacidade Técnica, fornecida por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a empresa licitante forneceu produtos compatíveis com o objeto da presente licitação, com a quantidade solicitada, sendo vedada à apresentação de atestado genérico;

14.10.1 As **EMPRESAS LICITANTES FABRICANTES** também deverão apresentar a) Comprovação de que a empresa está apta para o seu funcionamento. Empresas que cotem produtos de competência do Ministério da Saúde e inscritas neste deverão apresentar Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento, emitido pela autoridade competente do Estado, Distrito Federal ou Município e empresas que cotem



SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

SETOR DE LICITAÇÃO

produtos de competência do Ministério da Agricultura e inscritas neste deverão apresentar Registro do Estabelecimento Fabricante no MA. As empresas fabricantes que cotarem produtos de competência do Ministério da Saúde e do Ministério da Agricultura devem apresentar Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento E Registro do Estabelecimento Fabricante no MA.

b) Comprovação de que a empresa foi vistoriada em data não anterior a 12 (doze) meses da entrega da documentação técnica. As empresas vistoriadas pelo Ministério da Saúde deverão apresentar Ficha de Inspeção Sanitária e empresas vistoriadas pelo Ministério da Agricultura deverão apresentar declaração do SIF – Serviço de Inspeção Federal, de que possui inspeção permanente ou da última vistoria.

14.10.2 As **EMPRESAS LICITANTES NÃO FABRICANTES** também deverão apresentar:

a) Comprovação de que a empresa está apta para o seu funcionamento. Empresas inscritas no Ministério da Saúde deverão apresentar Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento, emitido pela autoridade competente do Estado, Distrito Federal ou Município.

b) Comprovação de que a empresa foi vistoriada em data não anterior a 12 (doze) meses da entrega da documentação técnica demonstrando que está apta para o seu funcionamento regular.

14.11 Após a apresentação da documentação técnica e assinatura do contrato, será elaborado relatório conclusivo contendo o resultado dos trabalhos com a relação de produtos aprovados para o presente certame, que será remetido ao Pregoeiro para as devidas providências

15. DOS RECURSOS:

15.1 Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, durante a sessão pública, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recurso no **prazo de 15 (quinze) minutos.**

15.1.1 A falta de manifestação imediata e motivada da licitante importará na decadência desse direito, ficando o pregoeiro autorizado a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor do certame.

15.1.2 Diante da manifestação da intenção de recurso o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

15.1.3 Os interessados que porventura queiram ter vista do processo licitatório poderão comparecer à Prefeitura Municipal de Capão Bonito, SP, localizada na Rua 9 de Julho, nº 690 – Centro, CEP: 18300.900, de segunda à sexta-feira, das 09:00 às 16:00 horas.

15.2 Recebida a intenção de interpor recurso pelo Pregoeiro, a licitante deverá apresentar as razões do recurso no prazo de 03 (três) dias, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas para, querendo, apresentar contrarrazões em igual prazo, que começará a contar do término do prazo da corrente.

15.2.1 As razões e contrarrazões serão recebidas exclusivamente por meio de campo próprio do Sistema. Não serão recebidas ou conhecidas razões de recurso e contrarrazões entregues diretamente ao Pregoeiro ou enviadas por quaisquer outros meios (e-mail, correspondência, etc).

15.3 Caberá ao Pregoeiro receber, examinar e instruir os recursos interpostos contra seus atos, podendo reconsiderar suas decisões no prazo de 5 (cinco) dias úteis após o recebimento das razões e



SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

SETOR DE LICITAÇÃO

contrarrrazões ou, neste mesmo prazo, fazê-lo subir devidamente informado à Autoridade Superior Competente, para a decisão final no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

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

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

15.6 Não serão conhecidos os recursos apresentados fora dos prazos, subscritos por representantes não habilitados legalmente ou não identificados no processo para responder pelo licitante.

16. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO:

16.1 O objeto deste pregão será adjudicado ao vencedor por ato do Pregoeiro, salvo quando houver recurso, hipótese em que a adjudicação caberá, após a regular decisão dos recursos interpostos, à Autoridade Superior Competente.

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

17. DA FORMALIZAÇÃO DO TERMO DE CONTRATO

17.1 A contratação decorrente desta licitação será formalizada mediante celebração de termo de contrato, cuja minuta integra este Edital como Anexo VII.

17.2 Se por ocasião da formalização do contrato, as certidões de regularidade de débito da Adjudicatária perante o Sistema de Seguridade Social (INSS), o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e a Fazenda Nacional, estiverem com os prazos de validade vencidos, o órgão licitante verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações, certificando nos autos do processo a regularidade e anexando os documentos passíveis de obtenção por tais meios, salvo impossibilidade devidamente justificada.

17.3 Se não for possível atualizá-las por meio eletrônico hábil de informação, a Adjudicatária será notificada para, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, comprovarmos a sua situação de regularidade, mediante a apresentação das certidões respectivas, com prazos de validade em vigência, sob pena de a contratação não se realizar.

17.4. Quando a Adjudicatária, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não apresentar a situação regular de que trata o subitem 17.3, ou se recusar a assinar o contrato, serão convocados, pela ordem de classificação das propostas, as demais licitantes classificadas, com vistas à celebração da contratação, sem prejuízo da aplicação das sanções à empresa faltante

17.5 A adjudicatária deverá, no prazo de 05 (cinco) dias corridos contados da data da convocação, comparecer para assinar o termo de contrato

17.6 A Administração poderá obrigar a Contratada a corrigir ou substituir, à suas expensas, no todo ou em parte, o objeto do contrato, se verificar incorreções relacionadas à quantidade e qualidade dos serviços contratados

17.7 O contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei Federal nº 8.666/93, com as consequências indicadas no art. 80, sem prejuízo das sanções previstas naquela lei e neste ato convocatório



SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

SETOR DE LICITAÇÃO

17.8 O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, a contar da assinatura, podendo ser prorrogável nos termos da legislação vigente

17.9 A Administração poderá suprimir ou acrescentar o objeto do contrato em até 25% (vinte e cinco por cento) do seu valor inicial atualizado, a critério exclusivo, de acordo com o disposto no art. 65, I e § 1º, da Lei Federal nº 8.666/93

17.10 A Contratada manterá, durante toda a execução do contrato, as condições de habilitação e qualificação que lhe forem exigidas na licitação

17.11 Tratando-se de microempresa ou empresa de pequeno porte, cuja documentação de regularidade fiscal tenha indicado restrições à época da fase de habilitação, deverá comprovar, previamente à assinatura do contrato, a regularidade fiscal, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração, sob pena de a contratação não se realizar, decaindo do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital.

17.12 Não ocorrendo a regularização prevista no subitem anterior, facultar-se-á à Administração

a) A retomada, em sessão pública, dos procedimentos relativos a esta licitação, sendo assegurado o exercício do direito de preferência na hipótese de haver participação de demais microempresas e empresas de pequeno porte, cujas propostas de preços se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 7.8;

b) A revogação da licitação (LC nº 123. art. 43, § 2º).

18. DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO E DO PRAZO DE ENTREGA:

17.1 O Município de Capão Bonito-SP, designará servidor (ES) a Comissão de Recebimento de Materiais e Serviços da Central Alimentícia, ou por servidor previamente designado para tanto, para acompanhamento das entregas dos itens, o(s) qual(is) deverá(ão), obrigatoriamente, verificar se os mesmos são condizentes com as necessidades e especificações constantes do Anexo I – Termo de Referência do presente edital.

17.2 As entregas serão efetuadas sob o regime de execução parcelada, ficando condicionado à solicitação efetuada pela Municipalidade, através da Central Alimentícia, ou servidor previamente designado, o acompanhamento das entregas, e deveram atender as seguintes exigências:

I. A entrega dos gêneros alimentícios PERECÍVEIS deverá ser feita diretamente no SETOR ALIMENTÍCIO ESCOLAR, localizada na Rua Alfredo Venturelli, nº 1.530 – Capão Bonito –SP, para se verificar a qualidade.

II. A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser feita mediante a emissão de fax ou e-mail, de pedidos GÊNEROS ALIMENTÍCIA, expedida pelo SETOR e transmitido à empresa com a antecedência necessária.

III. O horário de entrega dos Gêneros deverá ser de 2ª a 6ª-feira das 7:30 hrs às 10:30 hrs e das 13:00 hrs às 15:30 hrs.



SETOR DE LICITAÇÃO

IV. O prazo de entrega dos Gêneros deverá ser até 07 (sete) dias corridos, contados a partir do recebimento da emissão de pedidos.

V. As embalagens de modo geral devem ser secas, livres de qualquer matéria estranha, ser resistente e conferir proteção ao produto. Os papéis envoltórios, selos de propaganda comercial, rótulos e/ou etiquetas devem ser inócuos, inodoros e as tintas e colas devem ser atóxicas.

VI. Não é permitido, nas embalagens, emendas ou remendas que ocasionem modificação do espaço interno original.

VII. Não é permitido o reaproveitamento de embalagem que tenha sido utilizada para acondicionamento de defensivos agrícolas, fertilizantes, rações ou similares.

VIII. Nenhum componente da embalagem (matéria prima e acessória) poderá conter resíduos prejudiciais ao produto acondicionado e/ou à saúde humana.

IX. Os materiais utilizados nas embalagens devem estar em conformidade com as Normas e Recomendações de Saúde e Higiene e que sejam capazes de proteger os produtos embalados.

X. Constatado qualquer irregularidades, quanto à qualidade, quantidade, peso, no ato da entrega, as mercadorias serão recusadas, devendo as mesmas ser repostas no prazo de 48 horas e de acordo com critérios estabelecidos para o controle de qualidade do gênero.

XI. Com base nos prazos de validade informados no descritivo, quando da entrega os Gêneros perecíveis deverão ter data de fabricação recente ou como solicitada.

XII. Quando da entrega dos Gêneros Alimentícios a qualidade dos mesmos deverá ser garantida pela empresa fabricante, conforme determina o Código de Defesa do Consumidor e Legislação Sanitária em vigor no País.

XIII. Todo o produto deteriorado, ainda que, com data de validade vigente, deverá ser trocado pelo fornecedor, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, sem adição de qualquer bônus para a municipalidade.

XIV. O fornecedor dos Gêneros Alimentícios que entregar em quilogramas, deverá possuir no veículo uma balança, com certificação do INMETRO, para ser confirmado o peso estipulado em nota de entrega, em presença do responsável pelo recebimento do mesmo na Unidade Escolar.

XV. A entrega dos Gêneros Alimentícios deverá ocorrer por pessoal devidamente uniformizado, com jaleco e protetor de cabelo (boné ou touca capilar), portando crachá de identificação, uma vez que, os mesmos, adentraram a área de manipulação de alimentos no ato das entregas.

XVI. Após a fabricação, havendo qualquer tipo de terceirização relativo ao gênero alimentício, à contratada deverá atender as normas e leis do Ministério de competência.

XVII. Será recebido apenas e exclusivamente gêneros alimentícios condizentes com as amostras apresentadas.



SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

SETOR DE LICITAÇÃO

19. DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO:

19.1 O setor competente para receber, autorizar, conferir e fiscalizar o objeto desta licitação será de responsabilidade da **Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Cultura (Central Alimentícia)**, com o acompanhamento do Departamento de Almoxarifado Central, conforme a solicitação, observado o artigo 67, da Lei Federal nº 8.666/93.

20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

20.1 Recusando-se a vencedora a assinatura da ata sem motivo justificado, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-se à multa equivalente a 10% do valor de sua proposta, sem prejuízo da aplicação da sanção administrativa de suspensão temporária do direito de licitar pelo prazo de até cinco anos.

20.2 Em caso de inexecução parcial ou total das condições fixadas neste edital, erros ou atrasos no cumprimento do ajustado, infringência do art. 71 da Lei Federal 8.666/93 e quaisquer outras irregularidades, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao licitante as seguintes sanções:

20.2.1 advertência;

20.2.2 multa de:

20.2.3 0,3% (três décimos por cento) por dia, até e 10º (décimo) dia de atraso, da entrega do produto, sobre o valor da parcela, por ocorrência;

20.2.4 20% (vinte por cento) sobre o valor do saldo do total do ajustado, no caso de atraso superior a 10 (dez) dias, com a consequente rescisão da ata, quando for o caso;

20.2.5 20% (vinte por cento) sobre o valor da ata, nos casos de :

a) inobservância do nível de qualidade dos fornecimentos;

b) transferência total ou parcial do ajustado a terceiros;

c) subcontratação no todo ou em parte do objeto sem prévia autorização formal da Contratante;

d) descumprimento de cláusula contratual, quando for o caso.

20.3 A licitante que deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, ficará impedida de licitar e contratar com a Administração Pública Municipal, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.



SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

SETOR DE LICITAÇÃO

20.4O valor das multas aplicadas deverá ser pago por meio de guia própria ao Município de Capão Bonito, SP, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis a contar da data da sua aplicação ou poderá ser descontado dos pagamentos das faturas devidas pelo Município, quando for o caso.

21. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

21.1O Município de Capão Bonito, SP, poderá revogar este Pregão por razões de interesse público decorrente de fato superveniente que constitua óbice manifesto e incontornável, ou anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, salvo quando for viável a convalidação do ato ou do procedimento viciado, desde que observados os princípios da ampla defesa e contraditório.

21.1.1 A anulação do pregão induz à do contrato.

21.1.2 A anulação da licitação por motivo de ilegalidade não gera obrigação de indenizar.

21.2É facultado à autoridade superior, em qualquer fase deste Pregão, promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação.

21.3Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital e seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente do Município.

21.4O desatendimento às exigências formais, não essenciais, não importará na inabilitação da licitante e/ou desclassificação de sua proposta, desde que seja possível a aferição de sua habilitação e a exata compreensão da sua proposta, durante a realização da sessão pública do pregão.

21.5As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

21.6A critério do pregoeiro, o prazo para o envio da proposta de preços e da documentação de habilitação poderá ser prorrogado pelo tempo que se julgar necessário.

21.7A autoridade competente poderá, em qualquer fase do processo licitatório, desclassificar a proposta da licitante que for declarada inidônea, assegurada a ampla defesa.

21.8O licitante é o responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

21.8.1 A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do documento equivalente, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

21.9O foro da cidade de Capão Bonito, SP, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, será o designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes da presente licitação e da aplicação do presente Edital.

21.10 Os casos omissos e demais dúvidas suscitadas serão dirimidas pelo (a) Pregoeiro (a), no endereço eletrônico mencionado neste Edital, ou através do fone (15) 3543-9900.



SETOR DE LICITAÇÃO

21.11 Este pregão poderá ter a data de abertura da sessão pública transferida por conveniência da Administração, sem prejuízo do disposto no inciso V do art. 4º, da Lei nº 10.520/2002.

22. ANEXOS:

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

22.1.1 ANEXO I – Termo de Referência;

22.1.2 ANEXO II – Modelo de Proposta de Preços;

22.1.3 ANEXO III – Modelo de Declaração de Habilitação;

22.1.4 ANEXO IV – Modelo de Declaração de Enquadramento como ME/EPP;

22.1.5 ANEXO V – Modelo de Declaração de que Não Emprega Menor;

22.1.6 ANEXO VI – Modelo de Declaração de Fato Impeditivo;

22.1.7 ANEXO VII – Minuta Contratual;

22.1.8 ANEXO VIII – Formulário de Dados Cadastrais

Capão Bonito, 18 de maio de 2023.

Ana Luiza Marques Souto Dias
Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Cultura

SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

SETOR DE LICITAÇÃO

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 029/2023 - PROCESSO Nº 2753-3145/2023.

1 - DO OBJETO.

1.1- A presente licitação tem por objeto **Aquisição de Gêneros Alimentícios Estocáveis e Perecíveis, para a Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Cultura (Central Alimentícia), desse município, conforme especificações abaixo discriminadas:**

1.2- Entregar os produtos em perfeito estado de conservação, **EM REGIME DE PARCELAS**, diretamente nas dependências do Almoarifado Central, ou em outro local indicado na Ordem de Fornecimento, onde constará o endereço, nesta cidade, no prazo máximo de **07 (sete) dias corridos**, a contar do recebimento da ordem de fornecimento, e em conformidade com as especificações contidas neste termo de referência.

1.3 – DESCRIÇÃO DETALHADA DOS ITENS:

ITEM	QTD	UNID.	DESCRIÇÃO	VL. UNITÁRIO MÁXIMOS ACEITÁVEIS
1	4.500	Kg	Açúcar cristal	R\$ 3,58
2	65.000	Kg	Arroz parbolizado tipo 1	R\$ 4,72
3	300	Kg	Aveia em flocos	R\$ 21,13
4	5.500	Kg	Biscoito doce com leite sem recheio	R\$ 13,97
5	5.000	Kg	Farinha de milho amarela	R\$ 5,73
6	4.000	Kg	Fubá de milho	R\$ 5,53
7	8.500	Kg	Massa para macarronada tipo penne	R\$ 6,91
8	4.500	Kg	Margarina vegetal sem sal	R\$ 15,63
9	2.000	kg	Massa para sopa tipo miúdo (ave maria)	R\$ 6,36
10	600	Kg	Milho para canjica tipo 1	R\$ 12,95
11	2.500	Kg	Mistura para preparo de bolo de banana	R\$ 29,27
12	2.500	Kg	Mistura para preparo de bolo de chocolate integral	R\$ 30,43
13	2.500	Kg	Mistura para preparo de bolo de milho	R\$ 29,27
14	13.000	Frasco	Óleo de soja frasco 900 ml	R\$ 8,05
15	5.500	Kg	Sal iodado refinado, extra de mesa	R\$ 1,75



SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

SETOR DE LICITAÇÃO

16	2.500	Frasco	Vinagre de maçã frasco 750 ml	R\$ 5,47
17	15.500	Kg	Chocolate em pó, enriquecido (40% cacau)	R\$ 55,03
18	2.500	kg	Mistura para preparo de bolo salgado	R\$ 39,93
19	40.000	Kg	Feijão cariquinha tipo 1	R\$ 10,76
20	25.000	Kg	Leite em pó integral, instantâneo vitaminado	R\$ 34,45
21	850	Kg	Doce de leite cremoso	R\$ 22,86
22	400	Kg	Milho para pipoca	R\$ 15,28
23	1.500	Kg	Mistura para preparo de purê de batata instantâneo (sabor manteiga)	R\$ 44,13
24	100	Kg	Orégano	R\$ 40,72
25	1.500	Kg	Extrato de tomate duplo concentrado	R\$ 12,37
26	5.500	Kg	Biscoito Salgado	R\$ 18,05
27	5.500	Kg	Almôndega de carne bovina, congelada IQF	R\$ 26,16
28	6.500	Kg	Carne congelada IQF de bovino sem osso patinho, em bife de 40 gr.	R\$ 47,83
29	24.000	Kg	Sobrecoxa de frango, congelada IQF	R\$ 20,16
30	19.200	Kg	Filezinho de frango, sassami, sem pele, sem osso, congelado IQF	R\$ 24,50
31	24.000	Kg	Batata inglesa, extra, de 1ª qualidade	R\$ 8,36
32	3.800	Kg	Cebola graúda, extra	R\$ 6,97
33	1.600	Kg	Alho graúdo, extra	R\$ 32,04
34	3.600	kg	Mamão formosa, extra	R\$ 10,34
35	2.200	Kg	Mandioquinha amarela, extra	R\$ 11,63
36	1.000	Kg	Milho verde (sem palha), extra	R\$ 8,72
37	56.000	Kg	Maçã nacional, fuji ou gala, extra de 1ª qualidade	R\$ 10,24
38	300	Kg	Limão taiti, extra	R\$ 5,45
39	3.000	Kg	Mandioca amarela, extra	R\$ 7,27



SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

SETOR DE LICITAÇÃO

40	1.000	Kg	Maracujá para suco, extra	R\$ 11,91
41	3.500	Kg	Polpa de fruta maracujá	R\$ 26,55
42	3.500	Kg	Polpa de fruta abacaxi	R\$ 25,06
43	1.600	kg	Requeijão cremoso, resfriado, de 180 a 250 gr	R\$ 41,90
44	37.000	Kg	logurte com polpa de fruta, sabor morango, resfriado, bandejas de 480 a 600 gr, com 06 unidades.	R\$ 6,32
45	5.000	Kg	Quibe carne bovina, 50 gr, congelado IQF	R\$ 27,46
46	22.000	Kg	Ovos de galinha, classe A, extra	R\$ 11,33
47	20.000	Kg	Carne bovina sem osso no corte acém, em cubos, congelada IQF	R\$ 42,96
48	6.000	Kg	Linguiça toscana congelada sem pimenta	R\$ 27,50
49	3.500	Kg	Pão de queijo congelado (50 gramas)	R\$ 27,90
50	300	Kg	Farinha de trigo especial tipo 1 sem fermento	R\$ 6,06
51	10.000	Kg	Arroz longo fino tipo 1	R\$ 5,37
52	10.400	Kg	Hamburguer carne bovino, congelado IQF	R\$ 30,83
53	8.000	Unidade	logurte natural integral	R\$ 3,12

VALOR TOTAL: R\$ 8.174.280,00 (oito milhões, cento e setenta e quatro mil e duzentos e oitenta reais)

1.4 - DAS AMOSTRAS: As licitantes vencedoras, provisoriamente classificadas em primeiro lugar, para todos os itens deverão apresentar 02 (duas) amostras, de cada produto, junto com a ficha técnica e o Alvará do licitante. As amostras deverão estar devidamente etiquetadas com o número do Pregão e do item a que se refere, bem como a razão social do licitante, em até 05 (cinco) dias úteis após a realização da sessão pública do Pregão Eletrônico.

1.5 – As empresas que cotarem produtos da alçada do Ministério da Saúde deverão apresentar ficha de inspeção sanitária, e empresas que cotarem produtos da alçada do ministério da Agricultura deverão apresentar declaração SIF – Serviço de Inspeção Federal, de que possui inspeção permanente ou da última vistoria.

1.6 Para fins da assinatura do contrato a empresa licitante vencedora deverá apresentar:

- Um certificado de vistoria dos veículos utilizados no transporte do produto, expedido por órgão competente;
- Alvará sanitário do fabricante;
- Laudo Bromatológico do produto;



SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

SETOR DE LICITAÇÃO

1.7 Os produtos perecíveis deverão ser entregues ponto a ponto, diretamente nas Unidades Escolares, em carros próprios e refrigerados.

SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

SETOR DE LICITAÇÃO

1.8 – Especificações e formas de apresentação

ITEM 01: AÇÚCAR CRISTAL

Especial, filtrado ou peneirado. Contendo no mínimo 98,3% de sacarose. Livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais.

Aparência: cor e cheiro próprios do tipo de açúcar.

Validade mínima: de 12 (doze) meses, a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 30 dias da data de entrega.

Embalagem:

- Primária: saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo **peso líquido de 5 quilos**.
- Secundária: fardo plástico, atóxico transparente ou papel.

Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem.

OBS. Apresentar com a amostra ficha técnica do produto e alvará sanitário do licitante.

ITEM 02: ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1

Tipo 1, natural, limpo, grãos inteiros, longos, finos, cor clara, isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais e vegetais. Sendo 100% **parboilizado**.

Validade mínima: de 08 (oito) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 30 dias da data de entrega.

Rendimento: Mínimo de 1: 2,5.

Embalagem:

- Primária: saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo **peso líquido de 5 quilos**.
- Secundária; fardo de papel, resistente ou fardo plástico, atóxico transparente, resistente, termossoldado com peso líquido total de 30 (trinta) kgs.

Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem.

O produto será rejeitado caso não atenda a especificação e esteja em mau estado de conservação, aspecto generalizado de mofo ou fermentação, odor estranho e contenha substâncias nocivas à saúde.

OBS: Apresentar com a amostra ficha técnica do produto e alvará sanitário

ITEM 03: AVEIA EM FLOCOS FINOS

Isento de matéria terrosa, de parasito, de detritos animais e vegetais.

Ingredientes: aveia 100% natural.

Validade Mínima: de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 30 (trinta) dias da data de entrega.

Embalagem:

- Primária: saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 500 gramas
- Secundária: Caixa de Papelão Ondulado.

Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto,



SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

SETOR DE LICITAÇÃO

inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem.

OBS. Apresentar com a amostra ficha técnica do produto e alvará sanitário do licitante.

ITEM 04 – BISCOITO DOCE COM LEITE SEM RECHEIO

Biscoito doce com leite é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, leite integral, gordura vegetal, açúcar invertido, açúcar sal e outros ingredientes, **sem recheio**. O produto deverá estar de acordo com a Legislação Vigente, especialmente a RDC 175/2003, RDC 12/01, Resolução 04/88, Portaria 74/94 e 540/97, lei nº 12.486/78.

Características gerais do produto: o biscoito doce sem recheio deverá ser fabricadas a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa ou parasita e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, e/ou com caracteres organolépticos anormais. Deverá apresentar porções individuais com peso entre 35 (trinta e cinco) gramas e 40 (quarenta) gramas. O produto deverá ser preparado com farinha de trigo, leite integral, gordura vegetal, açúcar invertido, açúcar, sal e outros ingredientes, desde que mencionados e permitidos pela legislação vigente. O produto **não deverá conter soja** (exceto lecitina de soja), nem quaisquer substâncias corantes.

Características organolépticas: massa torrada, cor própria, odor próprio e sabor próprio.

Características físico-químicas: acidez em ml de sol. N (acidez alcoólica: máximo de 2% (cítrico); umidade: máximo de 5% (cítrico); gorduras totais: mínimo de 9% (cítrico).

Validade mínima: de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 20 dias da data de entrega.

Embalagem: primária: pacotes em papel impermeável, lacrado de polipropileno com peso líquido de 400 gramas, tendo dupla embalagem.

Secundária: deverá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo, 5,0 kg (cinco quilogramas) de peso líquido. A embalagem deverá ser dimensionada de forma

Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, componentes do produto, número do lote, número de registro no órgão competente, condições de armazenamento e empilhamento máximo para armazenagem.

Reposição dos produtos nos seguintes casos: alteração do produto antes do vencimento, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas.

a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária.

OBS. Apresentar com as amostras: ficha técnica.

ITEM 05: FARINHA DE MILHO AMARELA

Produto 100% de milho. Fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. Produto obtido pela ligeira torração do grão de milho, desgerminado ou não previamente macerado, socado e peneirado. Livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos de animais e vegetais. Não podendo estar fermentada, ranços e máximos de 14% p/p de umidade.

Validade mínima: de 8 (oito) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 20 dias da data de entrega.

Embalagem:



SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

SETOR DE LICITAÇÃO

Primaria: saco de polietileno, atóxico, resistente, termossoldado ou filme de poliéster metalizado ou polietileno, com peso líquido de 1 quilo.

Secundaria: Embalado em fardos de papel multifoldado, resistente ou fardo plástico, atóxico, transparente, termossoldado com peso total de 20 kg

Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primaria e secundaria deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, nº. de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem.

OBS: Apresentar junto com as amostras: ficha técnica do produto e alvará sanitário do licitante.

ITEM 06: FUBÁ DE MILHO

Fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. Produto obtido pela moagem do Grão de milho (Zeamays, L), desgerminado ou não e seco por processos tecnológicos adequados. Livre de matéria terrosa, de parasitas, larvas e de detritos animais e vegetais. Não podendo estar fermentado, rançoso e ter, no máximo, 15% p/p de umidade.

Composição: milho amarelo moído e enriquecido com ferro e ácido fólico. Isento: outros ingredientes.

Validade Mínima: de 6 (seis) meses, a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 20 dias da data de entrega.

Embalagem: Primaria – saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 01 kg. Secundaria: embalagem de 20 Kg que preserve a integridade e qualidade do produto.

Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primaria e secundaria deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, nº. de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem.

OBS: Apresentar junto com as amostras: ficha técnica e alvará sanitário do licitante

ITEM 07: MASSA PARA MACARRONADA TIPO PENNE

Produto obtido da farinha de trigo especial (*Triticum aestivum* L.) adicionado de água potável e ovos de galinha, resultante do processo empasto e amassamento mecânico e cortado no formato penne.

Características do produto: o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde. O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Será permitido o enriquecimento do produto com vitaminas e minerais, de acordo com a legislação vigente. Deve ser obedecida a legislação vigente de boas práticas de fabricação. O macarrão, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser classificado como massa seca de formato penne.

Características organolépticas: aspecto característico, cor característica e odor característico.

Características físico-químicas: umidade máxima 13% p/p, acidez máximo de 5,0% V/p, teor de cinzas máximo de 0,65% p/p.

Características microbiológicas: serão adotados critérios e padrões estabelecidos na RDC nº12 de 02/01/20001, ANVISA/MS.

Características microscópicas: ausência de sujidades, parasitos e larvas. Portaria 74/94, de 04/08/94, Secretaria da Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõe o produto).

Características toxicológicas: isento de cortantes artificiais. Serão permitidos os constantes do item 6.4.1.2 do Anexo da Resolução 385 de 05/08/99, ANVISA /MS

Prazo de Validade: de 12 (doze) meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta) dias anterior, à data de entrega.

Embalagem:



SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

SETOR DE LICITAÇÃO

Primaria: deverá ser saco plástico transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade para 500 (quinhentos) gramas.

Secundaria: deverá ser saco plástico transparente, atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade peso líquido de 5 (cinco) quilos.

Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primaria e secundaria deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, nº. de registro no órgão competente, condições de armazenamento e empilhamento máximo para armazenagem. Reposição do produto nos seguintes casos: alteração do produto antes do vencimento do prazo de validade, embalagem defeituosa ou danificada, que exponha o produto à contaminação e/ ou deterioração

OBS: Apresentar junto com as amostras: ficha técnica e alvará sanitário do licitante.

ITEM 08: MARGARINA VEGETAL SEM SAL

De acordo com a NTA 02 e 50. Fabricada a partir das matérias-primas selecionadas com os seguintes ingredientes básicos: óleos vegetais líquidos e hidrogenados, água, leite desnatado e ou soro de leite e 15.000 U.I., Vit. A por kg, estabilizantes lecitina de soja e mono e diglicerídeos, conserva, acidulante ácido láctico, aroma de manteiga, antioxidantes BHT e ácido cítrico, corante de urucum e cúrcuma ou natural Beta caroteno, com 80% de lipídios

Prazo de validade: de 6 (seis) meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta) dias anterior, à data de entrega.

Embalagem primaria: pote de polietileno de alta densidade, atóxico, opaco, com tampa, com vedação, com capacidade para 500 (quinhentos) gramas.

Embalagem Secundaria: caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores totalmente vedadas com fita adesiva plastificada, com capacidade para 12 potes.

Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem primária, deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1. Denominação de venda produto, inclusive a marca.
2. Identificação da origem (nome e endereço do fabricante e/ou produtor, do envasador e do distribuidor, se for o caso)
3. Expressão "Indústria Brasileira", se for o caso, por extenso ou abreviada
4. Ingredientes
5. Conteúdo líquido.
6. Condições de armazenamento para manter o produto refrigerado
7. Validade do produto refrigerado
8. Validade do produto à temperatura ambiente
9. Data de fabricação do produto.
10. Número de registro do produto no órgão competente
11. Número do Serviço de Inspeção Federal
12. Indicação do local para abertura da embalagem primária

Reposição do produto nos seguintes casos: alteração do produto antes do vencimento e embalagem danificada, defeituosa ou inadequada.

OBS: Apresentar junto com as amostras: ficha técnica e alvará sanitário do licitante.

ITEM 09: MASSA PARA SOPA TIPO MIÚDO (AVE MARIA)

Seca, com ovos. Fabricada a partir de matérias-primas selecionadas são, limpas e de boa qualidade. Produto obtido da farinha de trigo especial (*triticum aestivum*L.) adicionado de água potável e ovos de galinha, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico e cortado no formato Ave Maria.

Validade mínima: de 8 (oito) meses, a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a 20 dias da data de entrega.

SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

SETOR DE LICITAÇÃO

Embalagem:

- Primária: Saco de plástico atóxico, contendo de 500 gramas a 1 quilo
- Secundária: Fardo plástico ou papel multifoldado.

Rotulagem: de acordo com a legislação vigente, nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem.

OBS: Apresentar com a amostra ficha técnica do produto e alvará sanitário do licitante.

ITEM 10: MILHO PARA CANJICA TIPO 1

De acordo com a NTA 33. Branco, preparado com matéria-prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitos, e de detritos de animais e vegetais. Não podendo ser utilizados no polimento ou brilho óleos minerais ou outras substâncias resinosas ou graxa não comestíveis.

Validade mínima: de 6 (seis) meses, a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 20 dias da data de entrega.

Embalagem:

Primária – saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado contendo peso líquido de 500 a 1000 gr.
Secundária: fardos de papel multifoldado resistente, totalmente fechado com costura resistente ou fardo plástico, atóxico, transparente, resistente e termossoldado, com peso líquido total de 30kg.

Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data da fabricação, prazo de validade e peso líquido, nº de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem.

OBS: Apresentar junto com as amostras: ficha técnica e alvará sanitário do licitante.

ITEM 11: MISTURA PARA PREPARO DE BOLO DE BANANA

Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, gordura vegetal, ovo em pó, leite em pó, farinha de banana verde, sal, ferro, zinco, fermento químico e banana. (adicionar somente água na massa).

Embalagem primária: saco de polietileno de 01 kg.

Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, contendo 10 kg.

Validade mínima de 6 (seis) meses da data de fabricação, que não poderá ser superior a 30 dias da data de entrega.

Rotulagem: De acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, a marca, nome e endereço do fabricante, data da fabricação, prazo de validade e peso líquido.

Obs.: Apresentar junto com a amostra ficha técnica do produto

ITEM 12: MISTURA PARA PREPARO DE BOLO DE CHOCOLATE INTEGRAL

Ingredientes: Farinha de trigo integral, açúcar, leite em pó, gordura vegetal ou palma, ovo em pó, cacau, ferro, zinco, fermento químico.

Embalagem primária: sacos de polietileno contendo 01 kg.

Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, contendo 10 kg.

Validade mínima de 6 (seis) meses, a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 30 dias da data de entrega.

Rotulagem: De acordo com a legislação vigente.

Obs.: Apresentar junto com as amostras ficha técnica.

ITEM 13: MISTURA PARA PREPARO DE BOLO DE MILHO

Ingredientes: Farinha de trigo e milho enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura de palma, ovo em pó, leite em pó, sal, ferro, zinco, fermento químico. (adicionar somente água na massa).

SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

SETOR DE LICITAÇÃO

Embalagem:

Primária: saco de polietileno de 01 kg.

Secundária: caixa de papelão ondulado, contendo 10 kg.

Validade mínima de 6 (seis) meses da data de fabricação, que não poderá ser superior a 30 dias da data de entrega.

Rotulagem: De acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, a marca, nome e endereço do fabricante, data da fabricação, prazo de validade e peso líquido.

Obs: Apresentar junto com a amostra ficha técnica do produto

ITEM 14: ÓLEO DE SOJA FRASCO 900 ML

Preparado a partir de grãos de soja são e limpos. Não contém glúten. Sem conservantes. Livre de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e vegetais.

Validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 30 dias da data de entrega.

Embalagem primária: lata de folha de flandres com verniz sanitário ou pet atóxico, contendo volume líquido de 900 ml.

Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores lacradas, contendo 20 (vinte) unidades.

Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos da embalagem primária deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem.

As latas ou pet deverão estar isentas de ferrugem, amassadas ou de qualquer outro defeito.

OBS: Apresentar com a amostra ficha técnica do produto.

ITEM 15: SAL IODADO EXTRA DE MESA

Cristais brancos, com granulação uniforme, devendo passar por peneira, com antiuementante, Contendo sal de iodo não atóxico, na dosagem mínima de 10mg e máxima de 15 mg de iodo por 01 (um) kg de sal, de acordo com a legislação federal específica. Livre de matéria terrosa, de parasitos, larvas e de detritos animais e vegetais.

Aparência: Cristais de granulação uniforme de acordo com o tipo.

Cor: branca

Cheiro: inodoro

Sabor: salino

Validade mínima: de 12 (doze) meses, a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 30 dias da data de entrega.

Embalagem primaria: saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado contendo peso liquido de 1000g.

Embalagem secundaria: fardo de papel multifoldado resistente, totalmente fechado com costura resistente e peso liquido total de 30 kg ou fardo plástico, atóxico, transparente, resistente e termossoldado, com peso liquido total de 30 kg.

Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data da fabricação, prazo de validade e peso liquido, nº de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem.

OBS: Apresentar junto com as amostras: ficha técnica

ITEM 16: VINAGRE DE MAÇÃ FRASCO 750 ML



SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

SETOR DE LICITAÇÃO

Produto resultante da fermentação acética de maçã. O fermentado acético deverá ser preparado de mosto limpo, isento de matéria terrosa e de detritos animais e vegetais. Sem corantes.

Características sensoriais: aspecto líquido, límpido e sem depósito; cor de acordo com a matéria prima que lhe deu origem, odor característico cheiro e sabor próprios. Livre de sujidades parasitas e larvas. Portaria nº 371 do Ministério da Agricultura.

Características físico-químicos: portaria nº 745, de 24/10/77, do Ministério da Agricultura, item 5, subitem 5.1. Características físico-químicos: Portaria nº 371 do Ministério da Agricultura, item 4, publicada no D.O.U. em 19/09/74.

Prazo de validade: mínimo de 12 (doze) meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta) dias.

Embalagem primária: deverá ser recipiente plástico atóxico, com tampa inviolável, hermeticamente vedado e com capacidade para 750 ml (setecentos e cinquenta mililitros).

Embalagem secundária: deverá ser caixa de papelão reforçado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, com capacidade para 12 (doze) embalagens primárias.

Rotulagem: De acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária) deverão estar impressas de forma clara e indelével a seguintes informações: denominação de venda do produto (nome do produto e marca); identificação da origem (nome e endereço do fabricante, país de origem e, no caso de produto importado, nome e razão social e endereço do importador); data de fabricação e prazo de validade; data de vencimento e número do lote; lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS, caso utilizados; conteúdo líquido; condições de armazenamento; empilhamento máximo (na embalagem secundária); número de registro do produto no órgão competente.

A impressão do subitem 4.2.3 (data de fabricação) e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote) poderá ser "ink Jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem.

O conteúdo líquido (subitem 4.25) na embalagem secundária, deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.

Reposição do produto nos seguintes casos: alteração do mesmo antes do vencimento e embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

OBS.: Apresentar junto com a amostra ficha técnica do produto

ITEM 17: CHOCOLATE EM PÓ ENRIQUECIDO 40% CACAU

Ingredientes: cacau em pó alcalino, açúcar. Produto isento de soja e derivados, óleo ou gordura hidrogenada, farinhas (exceto farinha de maçã) e / ou espessantes, corantes e aromatizantes. Não contém glúten.

Validade Mínima de 12 (doze) meses da data de fabricação, que não poderá ser superior à 30 dias da entrega.

Embalagem primária – saco de polietileno leitoso flexível, atóxico e resistente, fechado por termossoldagem, contendo peso líquido de 1 Kg.

Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado reforçado.

Rotulagem – de acordo com a legislação vigente.

OBS: Apresentar junto com as amostras, ficha técnica do produto.

ITEM 18: MISTURA PARA PREPARO DE BOLO SALGADO

Ingredientes: farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, leite em pó, amido de milho, ovos em pó, sal, fermento químico em pó.

Validade mínima: de 6 (seis) meses, a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 30 dias a data de entrega.

Embalagem primária: saco de polietileno, com peso líquido de 01 kg.



SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

SETOR DE LICITAÇÃO

Embalagem secundária: Embalado em caixa de papelão ondulado contido 10 kg.

Rotulagem: De acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressa de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem.

Obs. Apresentar junto com a amostra ficha técnica do produto.

ITEM 19: FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1

Tipo 1, novo, de acordo com as NTA 02 e 14. O produto deverá ser de 1ª qualidade, extra, constituído de no mínimo 95% (noventa e cinco por cento) de grãos, na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Isento de matéria terrosa, de parasitas. De detritos animais ou vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chocos, imaturos, manchados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade, produção da última safra.

Validade mínima: de 6 (seis) meses, a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 20 dias da data de entrega.

Embalagem primária: saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 1 quilo.

Embalagem secundária: fardo de papel multifoldado, resistente, totalmente fechado com costura resistente, termossoldado com peso líquido de total de 30 (trinta) quilos.

Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos da embalagem primária deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações:

OBS. Apresentar com a amostra ficha técnica do produto e alvará sanitário do licitante.

ITEM 20 – LEITE EM PÓ INTEGRAL, INSTANTÂNEO VITAMINADO

INGREDIENTES: Leite em pó integral, Vitaminas e Sais Minerais. NÃO CONTÉM GLUTÉN.

RECONTITUIÇÃO: 13,5g de pó + 90ml de água = 100ml de produto reconstituído

RENDIMENTO:

Por quilo – 37 porções de 200 ml.

Registro no Ministério da Agricultura SIF e nº do registro do produto.

EMBALAGEM:

Primária - Saco de polietileno metalizado flexível, atóxico e resistente, fechado por termossoldagem na vertical e na horizontal que veda hermeticamente de maneira a garantir a qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. Rotulado de acordo com a legislação vigente.

Secundária - Caixa de papelão ondulado reforçada, resistente às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, fechada com fita adesiva.

PESO LÍQUIDO: Embalagem primária: pacotes com capacidade para peso líquido de 01 Kg.

Embalagem secundária: Caixa com 10 (dez) kg \square 10 (dez) pacotes de 1(um) kg.

PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, não podendo a data de entrega ser superior a 30 dias da data de fabricação.

O rendimento mínimo por kilo do produto deve ser de 37 porções de 200ml. Deverá ser embalado em saco de 1 kg em polietileno metalizado flexível, atóxico e resistente, fechado hermeticamente de maneira a garantir a qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. Rotulado de acordo com a legislação e reembalado em caixa de papelão reforçada, fechada com fita adesiva com capacidade para até 10 kg. A validade do produto deve ser de no mínimo 12 (doze) meses após a data de fabricação que deve estar claramente impressa na embalagem primária. Deverá ser preparada com ingredientes são e limpos, de primeira qualidade, ser de fácil preparo por dissolução em água potável e apresentar a fluidez característica de leite.

Resolução – RDC nº 26, de 02 de Julho de 2015.

Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária deverá estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a



SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

SETOR DE LICITAÇÃO

classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data da fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem
Apresentar antes da assinatura do contrato laudo emitido por laboratório de Notoriedade Publica.

OBS: Deverá apresentar junto com as amostras: ficha técnica do produto.

ITEM 21 – DOCE DE LEITE CREMOSO

1.DESCRICÃO DO OBJETO

Produto obtido por concentração e ação do calor a pressão normal ou reduzida do leite integral ou leite reconstituído integral, com adição de açúcar (sacarose), ISENTO DE AMIDO DE QUALQUER ESPÉCIE.

2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1.GERAIS

Deverá ser fabricado a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa e parasita e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmido, fermentado ou rançoso.

2.2. ORGANOLÉPTICAS:

Consistência: cremosa, pastosa, sem cristais perceptíveis sensorialmente.

Cor: castanho caramelado proveniente da reação de Maillard.

Sabor e odor: doce característico, sem sabores e odores estranhos.

Portaria n.º 354/97 de 04/09/97 - MAPA, item 4.2.1.1., 4.2.1.2. e 4.2.1.3., publicada no D.O.U. em 08/09/97, seção 1, pág. 19.685.

2.3. FÍSICO-QUÍMICAS

- Umidade: máximo de 30% g/100g.
- Matéria gorda: maior que 9,0% g/100 g
- Cinzas: máximo de 2% g/100g
- Carboidrato exclusivamente proveniente de sacarose ou glucose de milho: 55 g à 73 g/100 g
- Proteína: mínimo de 5 g/100g

Portaria n.º 354/97 de 04/09/97 - MAPA, item 4.2.1.1., 4.2.1.2. e 4.2.1.3., publicada no D.O.U. em 08/09/97, seção 1, pág. 19.685.

2.4. MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões especificados na Portaria n.º 354/97 de 04/09/97 - MAPA, item 4.2.1.1., 4.2.1.2. e 4.2.1.3., publicada no D.O.U. em 08/09/97, seção 1, pág. 19.685 e na Resolução RDC n.º 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 10, item a, publicada no D.O.U. em 10/01/01, Seção I.

2.5. ADITIVOS E COADJUVANTES

Aplica-se a Portaria n.º 354/97 de 04/09/97 - MAPA, item 4.2.1.1., 4.2.1.2. e 4.2.1.3., publicada no D.O.U. em 08/09/97, seção 1, pág. 19.685.

2.6. CONTAMINANTES

Aplica-se a Portaria n.º 354/97 de 04/09/97 - MAPA, item 4.2.1.1., 4.2.1.2. e 4.2.1.3., publicada no D.O.U. em 08/09/97, seção 1, pág. 19.685.

2.7. CRITÉRIOS MACROSCÓPICOS E MICROSCÓPICOS

Serão adotados os critérios e padrões especificados na Portaria n.º 354/97 de 04/09/97 - MAPA, item 4.2.1.1., 4.2.1.2. e 4.2.1.3., publicada no D.O.U. em 08/09/97, seção 1, pág. 19.685.

2.8. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 06 (seis) meses.

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

3. EMBALAGEM

3.1.A embalagem primária do produto deverá ser:

Opção A: pote resistente em polietileno atóxico e fechado hermeticamente, com capacidade para 500g.

4. ROTULAGEM

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

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

1. denominação de venda do produto (nome do produto e marca)



SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

SETOR DE LICITAÇÃO

2. identificação da origem (nome e endereço do fabricante, país de origem/expressão "indústria brasileira" e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador)
3. data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote
4. lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo o número INS), caso utilizados.
5. conteúdo líquido
6. condições de armazenamento e empilhamento máximo (na embalagem secundária).
7. inscrição no Serviço de Inspeção Federal ou Serviço de Inspeção Estadual

NOTAS: 1) Se a embalagem secundária for saco plástico atóxico, transparente, resistente (Opção B), a mesma poderá conter somente as informações sobre empilhamento máximo e condições de armazenamento.

2) A impressão da data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote, poderá ser em relevo, "ink jet" ou carimbo, sendo, este último, de forma clara e indelével e resistente às condições rotineiras de manuseio da embalagem.

3) O conteúdo líquido na embalagem secundária (Opção A) deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.

4) No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.

OBS: Apresentar junto com a amostra ficha técnica do produto.

ITEM 22 – MILHO PARA PIPOCA

1.DESCRICÃO DO OBJETO

Milho em grãos (Zea mays L.) que em gordura quente estoura.

2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS:

O milho em em grãos de pipoca deverá partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, detritos, cascas, resíduos de outros vegetais e outros materiais estranhos ao produto. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos, carunchos e de substâncias nocivas à saúde.

2.2. ORGANOLÉPTICAS:

- aspecto: grãos
- cor: característica
- odor: característico
- sabor: característico

2.3.FÍSICO-QUÍMICAS:

- umidade: máximo de 14,0% em peso

2.4.MICROSCÓPICAS:

- Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

2.5. TOXICOLÓGICAS:

- ausência de defensivos agrícolas organoclorados

Portaria nº 329/85, MA, de 02/09/85.

2.6. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 24 (vinte e quatro) meses.

2.6.1. Somente será recebido o produto que tenha data de embalagem de até 30 (trinta) dias anterior a data de entrega.

3. EMBALAGEM

3.1. A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente, com capacidade para 500g ou 1 kg (um) quilo.

3.2. A embalagem secundária do produto deverá ser fardo plástico atóxico, incolor, termossoldado ou lacrado com fita adesiva plastificada, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o



SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

SETOR DE LICITAÇÃO

armazenamento, sem perder sua integridade, com capacidade para 20 (vintes) embalagens primárias, totalizando peso líquido de até 20 (vinte) quilos.

3.3. Para o conteúdo líquido do produto serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria INMETRO nº 248, de 17/07/2008.

3.4. Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

4. ROTULAGEM

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

4.2. No rótulo das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, ou litografadas, as seguintes informações:

1- denominação de venda do produto (nome e marca do produto)

2- identificação da origem (nome e endereço do fabricante, país de origem e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador)

3- data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote

4- lista de ingredientes, inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou o seu número INS), caso utilizados (na embalagem primária)

5- conteúdo líquido drenado

6- condições de armazenamento

7- condições de armazenamento ou conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária (na embalagem primária)

8- empilhamento máximo (na embalagem secundária)

NOTAS: 1) A impressão da data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote) poderá ser em relevo, "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem.

2) No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.

3) O conteúdo líquido na embalagem secundária deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.

OBS: Apresentar junto com a amostra ficha técnica do produto.

ITEM 23 – MISTURA PARA PREPARO DE PURÊ DE BATATA INSTÂNTANEO – SABOR MANTEIGA

Ingredientes básicos: batata em flocos desidratada, maltodextrina, leite em pó, gordura vegetal, sal, cebola e cúrcuma em pó, urucum, aroma natural idêntico de manteiga. O produto deverá ser preparado apenas com adição de água. Valores nutricionais mínimos por 100 g de produto: VCT: 330 KCAL, CH: 70 g, PROT.: 5 g. Valores nutricionais máximos por 100 g do produto: Sódio: 1140 mg e gorduras totais: 2,5 g.

Rendimento mínimo: 30 porções de 150 g. Embalagem primária: sacos de polietileno leitoso com capacidade para 1 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão ondulado, reforçado com capacidade para até 10 kg.

Validade: mínima de 12 meses a partir da fabricação.

Rotulagem deverá ser de a legislação vigente.

OBS: Apresentar junto com a amostra ficha técnica do produto.

ITEM 24: ORÉGANO

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Folha do *Origanum vulgare* L. acompanhada ou não de pequena porção de sumidades florais. O produto é designado "Orégano".

Especificação Técnica Detalhada do Produto



SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

SETOR DE LICITAÇÃO

Oregano; Em Folhas Secas ; Obtido de Folhas e Talosdo Especime Genuino ; Com Coloracao Verde Pardacenta ; Isento de Sujidades e Outros Materiais Estranhos ; Embalagem Primaria Embalagem Plastica Atoxica e Lacrada ; Embalagem Secundaria Caixa de Papelao Reforcada ; e Suas Condicoes Deverao Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 276/05, Rdc 14/14 e Alteracoes Posteriores ; Produto Sujeito a Verificacao No Ato Da Entrega Aos Proced. Administrativos Determinados Pela Anvisa ; Com Validade Minima de 12meses Na Data Da Entrega

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

O orégano deve ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínas, sãs, limpas e secas.

2.2. ORGANOLÉPTICAS:

- Aspecto: folha ovalada seca
- Cor: verde-pardacenta.
- Cheiro: próprio.
- Sabor: próprio.

2.3. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS (em 100 g)

- Resíduo mineral fixo, máximo 10,0% p/p
- Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v, máximo 3,0% p/p
- Extrato alcoólico, mínimo 8,0% p/p

2.5. ADITIVOS E COAJUDVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO.

Não é permitido a adição de nenhum aditivo ou coadjuvantes para orégano.

2.6. CRITÉRIOS MACROSCÓPICOS E MICROSCÓPICOS.

Ausência de qualquer tipo de impureza ou elementos estranhos.

2.7. TOXICOLÓGICAS

- ausência de qualquer aditivo e/ou coadjuvante de tecnologia/elaboração.

2.8. Prazo de Validade: mínimo de 180 (cento e oitenta) dias.

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

3. EMBALAGEM

3.1. A embalagem primária do produto deverá ser filme de polipropileno bi-orientado, incolor, perolizado ou metalizado, atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade para até 500 (quinhentos) gramas.

3.2. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores vedadas com fita adesiva plastificada, com capacidade para 6 (seis) quilos.

3.3. Para o conteúdo líquido do produto serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria INMETRO nº 248, de 17/07/2008.

3.4. Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

4. ROTULAGEM

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

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

- 1-denominação de venda do produto (nome do produto e marca)
- 2-identificação da origem (nome e endereço do fabricante, país de origem / expressão "Industria Brasileira" e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador)
3. data de fabricação e prazo de validade ou data de vencimento e número do lote
4. lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS) caso utilizado;
5. conteúdo líquido
6. condições de armazenamento
7. empilhamento máximo (na embalagem secundária)

NOTAS:



SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

SETOR DE LICITAÇÃO

1) Se o rótulo da embalagem primária for litografado, as informações do subitem 4.2.3. (data de fabricação e prazo de validade ou data de vencimento e número do lote) deverão ser estampadas em relevo, em "ink jet" ou carimbo, sendo este último, de forma clara e indelével, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem.

2) No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.

3) O conteúdo líquido na embalagem secundária deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.

OBS: Apresentar junto com a amostra ficha técnica do produto.

ITEM 25: EXTRATO DE TOMATE DUPLO CONCENTRADO

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produto obtido da polpa de frutos do tomateiro (*Lycopersicon esculentum* L.) podendo ser adicionado de sal e/ou açúcar (Decreto Estadual nº 12.486, de 20 de outubro de 1978, NTA 32, item 6. "d"), isento de amido de qualquer espécie.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

O extrato de tomate simples concentrado deverá ser preparado com frutos maduros, selecionados, são, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso.

2.2. ORGANOLÉPTICAS:

- aparência: massa mole

- cor: vermelha

- odor: próprio

- sabor: próprio

2.3. FÍSICO-QUÍMICAS,

-Substância seca, menos cloreto de sódio: mínimo de 25% p/p.

-Açúcar: máximo de 1% p/p.

-Cloreto de sódio (NaCl): máximo de 5% p/p

- pH: máximo 4,5

2.4. MICROBIOLÓGICAS:

Serão adotados os padrões e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 9, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.

2.5. MICROSCÓPICAS:

-Ausência de sujidades, parasitos e larvas. É tolerado, na contagem pelo método de Howard, apresentar no máximo 40% de campos positivos com filamentos micelianos.

2.6. TOXICOLÓGICAS

-Ausência de corantes.

-Ausência dos conservadores: dióxido de enxofre e ácido sórbico.

Resolução 04/88, Tabela I, de 24/11/88 do Conselho Nacional de Saúde/MS.

2.7. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 12 (doze) meses.

2.7.1. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 60 (sessenta) dias.

3. EMBALAGEM

3.1. A embalagem primária do produto:

- Opção 1: latas de folhas de flandres, com verniz sanitário e perfeitamente recravadas e não apresentar estufamento, vazamento, corrosão interna, amassamento, ferrugem, perfurações ou outros indícios de alterações do produto. Cada embalagem deverá apresentar peso líquido de 2 Kg (dois quilos).

- Opção 2: bag com fechamento inviolável, com revestimento interno apropriado, com capacidade para até 2 Kg (dois quilos).



SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

SETOR DE LICITAÇÃO

3.2. Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria INMETRO nº 248, de 17/07/2008.

3.3. A embalagem secundária do produto deverá ser caixas de papelão reforçado, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistentes às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo seu período de validade e contendo, no máximo, 12 (doze) quilos.

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

3.5. Caso a empresa firme contrato com a municipalidade, compromete-se, desde já, a trocar as embalagens, eventualmente avariadas nos procedimentos de carga e descarga, visto que, segundo a Lei Federal nº 8.078, de 11/09/90 – Código de Defesa do Consumidor – Capítulo IV – Seção III – artigo 18, parágrafo 6º - Incisos II e III, tornaram o produto inadequado ao fim a que se destina e impróprio ao consumo, sendo que o também se compromete a adotar todas as precauções para diminuir o risco de avarias e preservar a integridade das embalagens.

4. ROTULAGEM

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

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

1- denominação de venda do produto (nome do produto e marca)

2- identificação da origem (nome e endereço do fabricante, país de origem / expressão "Indústria Brasileira" e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador)

3. data de fabricação e prazo de validade ou data de vencimento e número do lote

4. lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS) caso utilizado.

5. conteúdo líquido

6. condições de armazenamento

7. empilhamento máximo (na embalagem secundária)

NOTAS:

1) Se o rótulo da embalagem primária for litografado, as informações do subitem 4.2.3. (data de fabricação e prazo de validade ou data de vencimento e número do lote) deverão ser estampadas em relevo, em "ink jet" ou carimbo, sendo este último, de forma clara e indelével, e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem.

2) No rótulo da embalagem primária, deverão constar as condições de armazenamento ou conservação do produto antes e após a abertura da embalagem, assim como o prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.

3) O conteúdo líquido na embalagem secundária deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.

OBS: Apresentar junto com a amostra ficha técnica do produto

ITEM 26: BISCOITO SALGADO

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO:

BISCOITO SALGADO tipo lanche sem recheio é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, gordura vegetal, açúcar invertido, açúcar, sal e outros ingredientes. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC 12/01 da ANVISA/MS, Resolução 04/88 do CNS/MS, Portaria 74/94 da Vigilância Sanitária/MS e Portaria 540/97 da SVS/MS, Lei nº 10.083/98 – Decreto nº 12.486/78 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

2.1. GERAIS:



SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

SETOR DE LICITAÇÃO

O biscoito salgado tipo lanche sem recheio deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa ou parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, e/ou com caracteres organolépticos anormais. Deverá apresentar porções individuais com peso entre 26 gramas e 30 gramas.

O produto deverá ser preparado com farinha de trigo, gordura vegetal, açúcar invertido, açúcar, sal e outros ingredientes, desde que mencionados e permitidos pela legislação vigente. O produto não deverá conter soja (exceto lecitina de soja) nem quaisquer substâncias corantes.

2.2. ORGANOLÉPTICAS:

- aspecto: massa torrada
- cor: própria
- odor: próprio
- sabor: próprio

2.3. FÍSICO-QUÍMICAS:

- Acidez, em ml de sol. N (acidez alcoólica) máximo 2% (crítico)
- Umidademáximo de 5% (crítico)
- Gorduras totais mínimo 13% (crítico)
- Proteínamínimo de 8% (crítico)
- Resíduo mineral fixo, deduzido o NaCl..... máximo 3% (crítico)

2.4. MICROBIOLÓGICAS:

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 10, item f, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.

2.5. MICROSCÓPICAS:

- matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica. ausência (crítico)
- fragmentos de inseto, em 225g máximo 225 (crítico)
- sujidades, parasitos e larvas..... ausência (crítico)
- elementos histológicos estranhos à composição do produto..... ausência (crítico)
- elementos histológicos identificadores da composição.....presença (crítico)

Observação: Deverão ser claramente enumerados os elementos histológicos encontrados.

2.6. TOXICOLÓGICAS:

- corantes artificiais ausência (crítico)

2.7. PRAZO DE VALIDADE:

O produto deverá ter validade mínima de 8 meses.

2.8. PRAZO DE FABRICAÇÃO:

O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 20 (vinte) dias da data da entrega.

3. EMBALAGEM:

3.1. A embalagem primária do produto deverá ser individual, composta de filme transparente de polipropileno (BOPP COEX) ou filme laminado, com peso líquido de 400 g (quatrocentos gramas) a 500 g (quinhentos gramas). Os fechamentos transversal e longitudinal deverão ser uniformes e ter boas características de vedação, apresentando facilidade na abertura da embalagem. Cada embalagem individual deverá apresentar peso líquido entre 26 (vinte e seis) e 30g (trinta gramas). Para garantir maior conservação, as embalagens primárias individuais deverão ser acondicionadas em saco de polipropileno (PP), contendo 6 (seis) embalagens primárias antes de serem acomodadas nas embalagens terciárias.

3.2. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo, 8,0 kg (oito quilogramas) de peso líquido. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária.

3.3. Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria INMETRO nº 248, de 17/07/2008.



SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

SETOR DE LICITAÇÃO

3.4. Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

4. ROTULAGEM:

4.1. O produto deverá ser rotulado de acordo com as Resoluções RDC 359/03 e RDC 360/03 da ANVISA/MS.

4.2. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão constar, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

EMBALAGEM PRIMÁRIA:

1. Identificação do produto, inclusive a marca.
2. Nome e endereço do fabricante.
3. Data de fabricação.
4. Data de validade ou prazo máximo para consumo.
5. Peso líquido.
6. Componentes do produto.
7. Número do lote.
8. Número de registro do produto no órgão competente.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA:

1. Identificação do produto, inclusive a marca.
2. Nome e endereço do fabricante.
3. Data de fabricação.
4. Data de validade ou prazo máximo para consumo.
5. Peso líquido.
6. Condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo.
7. Número do lote.
8. Número de registro do produto no órgão competente

OBS: Apresentar junto com as amostras ficha técnica do produto

SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

SETOR DE LICITAÇÃO

ITEM 27 – ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA

Produto cárneo industrializado, obtido a partir de carne moída de bovina, moldada na forma arredondada, adicionada de ingredientes e submetido ao processo tecnológico adequado. Devera ser congelada a temperatura de 12º C (doze graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. O produto devera estar de acordo com a legislação vigente em especial a Instrução Normativa 20/2000 MAPA, Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC 12/2001 da ANVISA/MS e Portaria 1002 SVS/MS. Com redução de sódio. Máximo de 330 mg/80g.

Especificações Gerais: O produto devera ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob previa inspeção sanitária. A mistura cárnea de bovino modelada e congelada devera apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substancia contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. As almôndegas deverão apresentar tamanho uniforme, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade deverá pesar aproximadamente 25 (vinte e cinco) gramas. O produto devera ser transportado em temperatura inferior à – 12º C (doze graus Celsius Negativos).

Prazo de validade mínima de 06 (seis) meses da data de fabricação, que não poderá a entrega ser superior a 20 dias da data de fabricação.

Condições de transporte: o produto devera ser transportado em caminhões frigoríficos adequados a este fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração.

Embalagem: Primária: Saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, termossoldado, transparente com capacidade para até 2 kg de produto e resistente ao transporte e ao armazenamento. Secundária: Caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada, com capacidade para 2 pacotes de peso liquido de 2 kg de produto. Peso liquido de 4 kg.

Rotulagem: O produto devera ser rotulado de acordo com legislação vigente – RDC 359/360.

OBS: Apresentar junto com a amostra a documentação técnica a seguir: Ficha técnica do produto.



SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

SETOR DE LICITAÇÃO

ITEM 28 – CARNE CONGELADA IQF BOVINO SEM OSSO PATINHO EM BIFE

Carne proveniente de machos de espécie bovina, abatidos sob serviço de Inspeção Federal e estar dentro dos padrões citados pelo regulamento de Inspeção Ind. e Sanitário de origem animal, carimbo do SIF. Devem ser cortados em bifes em equipamento apropriado em túnel de congelamento com tecnologia IQF para congelamento individual. Lipídeos máx. 10 g por 100 gr.

Prazo de Validade: 12 meses que não poderá a entrega ser superior a 20 dias da data de fabricação. Conservado a -18° C (menos dezoito graus centígrados).

Embalagem primária: embalagem transparente de polietileno de baixa densidade, aprovada para contato direto com alimentos, sem perfurações ou vazamentos. Pacotes de 02 kg.

Embalagem secundária: caixa de papelão.

Rotulagem: de acordo com a legislação vigente em rótulo litografado.

Condições de transporte: o produto deverá ser transportado em caminhões frigoríficos, adequado a estefim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração.

Obs: apresentar junto com as amostras, ficha técnica do produto.

ITEM 29 – SOBRECOXA DE FRANGO, CONGELADA IQF

Congelada, conforme NTA 3. Limpo e sem penugem. Produto proveniente de frangos selecionados, abatidos em estabelecimento sob inspeção Federal; de boa qualidade; com perfeito desenvolvimento ósseo muscular, com consistência firme e elástica; com pele íntegra; isentas de contusões, fraturas e sangue; cor e odor próprios, lavados, escorridos e congelados por processo rápido, IQF.

Validade Mínima: mínimo de 12 (doze) meses sob congelamento, que não poderá a entrega ser superior a 30 dias da data de entrega.

Temperatura para entrega na CENTRAL ALIMENTÍCIA: abaixo de – 12°C

Embalagem Primária: saco de polietileno pigmentado leitoso, atóxico, impresso grampeado mecanicamente ou termossoldado com peso líquido de 1 (um) quilo (sobrecoxa)

Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado, reforçado, com impressão.

Rotulagem: De acordo com a legislação vigente. Nos rótulos da embalagem primária e secundária deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e peso líquido, número de registro no órgão competente, carimbo do S.I.F.

Condições de transporte: o produto deverá ser transportado em caminhões frigoríficos adequados a este fim, dotados de carroceria isotérmicas, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração.

OBS: Apresentar com a amostra ficha técnica assinada pelo responsável técnico.

ITEM 30 – FILEZINHO DE FRANGO SASSAMI SEM PELE SEM OSSO CONGELADO IQF

Descrição: Filezinho de frango, sassami, isentos de ossos, pele e cartilagens, congelamento IQF.

Validade Mínima: mínimo de 12 (doze) meses sob congelamento, que não poderá a entrega ser superior a 30 dias da data de entrega.

Temperatura para entrega na CENTRAL ALIMENTÍCIA: abaixo de – 12°C

Embalagem Primária: sacos plásticos transparentes atóxicos, termossolada, com peso líquido de 01 kg.

Embalagem Secundária: caixa de papelão reforçada.

Condições de transporte: Os produtos deverão ser transportados em carros frigoríficos adequados a este fim, dotados de carroceria isotérmica tipo baú, equipado com unidade de refrigeração.

Rotulagem: De acordo com a legislação vigente em rótulo litografado.

Obs.; Apresentar junto com as amostras, ficha técnica do produto.

- Laudo Bromatológico apresentar antes da assinatura do contrato.

ITEM 31 – BATATA INGLESA, EXTRA 1ª QUALIDADE

SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

SETOR DE LICITAÇÃO

EXTRA, grupo varietal diversificado, classe 1 e II.2, beneficiada (lavada ou escovada), formato oval ou alongado, casa amarela sem manchas esverdeadas, polpa amarela clara

Características Gerais:

- a) Ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie;
- b) Não estar danificados;
- c) Estar livres de enfermidades;
- d) Não apresentar rachaduras ou cortes; a polpa deverá estar intacta e limpa.

Rotulagem – De acordo com a legislação vigente.

Embalagem para entrega de 05 (cinco) quilos à 50 (cinquenta) quilos, em sacos atóxicos transparentes. Deverá constar na embalagem: peso, data de entrega e escola à que se destina. As entregas deverão ser feitas em carros fechados tipo baú, com refrigeração.

ITEM 32: CEBOLA GRAÚDA EXTRA

Extra, grupo 1 (redondo) ou 2 (achatado), sub grupo amarela (baia), classe / calibre entre 3 e 4 (60-90mm de diâmetro), cascas íntegras, firmes, livre de sujidades, parasitas e larvas.

Embalagem: sacos plásticos atóxico para a entrega que deverá conter peso, data de entrega e escola à que se destina.

Deverá ser entregue em carro fechado, com baú.

ITEM 33: ALHO GRAÚDO EXTRA

EXTRA, classe 5/6 (50 a 70 mm de diâmetro), sem catafilo, roxo, com alto poder de condimentação.

Características Gerais: não estar danificados, estar livre de enfermidades e não ter grãos ocos

Rotulagem: de acordo com a legislação vigente.

Embalagem: sacos plásticos atóxico para a entrega que deverá conter peso, data de entrega e escola à que se destina.

Deverá ser entregue em carro fechado, com baú.

ITEM 34: MAMÃO FORMOSA EXTRA

Extra, grupo varietal formosa, comprido, subgrupo 3 , (maturação) classe G. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca.

Características microscópicas: ausência de sujidade, parasitas e larvas.

Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. O rótulo deverá trazer a denominação da fruta e sua classificação.

Embalagem: apropriada (atóxica) para entrega, que deverá conter peso, data de entrega e a escola à que se destina.

Deverá ser entregue em carro fechado com baú, com refrigeração

ITEM 35: MANDIOQUINHA AMARELA EXTRA

Extra, grupo amarela, comum, Senador Amaral, branca, classe 9, subclasse 3 – deverá ser constituída por raízes, tubérculos e rizomas de ótima qualidade e sem defeitos. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes.

Características microscópicas: ausência de sujidade, parasitos e larvas.

Rotulagem – De acordo com a legislação vigente. O rótulo devera trazer a denominação da raiz, tubérculo ou rizoma e sua classificação.

Embalagem: sacos plásticos atóxico para a entrega que deverá conter peso, data de entrega e escola à que se destina.

Deverá ser entregue em carro fechado, com baú.



SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

SETOR DE LICITAÇÃO

ITEM 36: MILHO VERDE SEM PALHA EXTRA

Características gerais: sem palha, extra, de primeira, de boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, procedentes de plantas genuínas e sadias, apresentando grau ideal e uniformidade e desenvolvimento quanto ao tamanho, cor e sabor que são próprios da variedade, e isentos de enfermidades, material terroso e umidade extrema anormal.

Embalagem: Sacos plásticos atóxicos para a entrega que deverá conter peso: data de entrega e escola à que se destina.

Deverá ser entregue em carro fechado, com baú

ITEM 37: MAÇA NACIONAL, FUJI OU GALA EXTRA

Extra, tamanho com classe / calibre 150, categoria 1. Embalagem de 18 Kg (170 – 180 unidades). Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca.

Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. O rótulo deverá trazer a denominação da fruta e sua classificação.

Deverá constar na embalagem atóxica: peso, data de entrega e escola à que se destina.

As entregas deverão ser feitas em carros fechados tipo baú com refrigeração.

ITEM 38: LIMÃO TAITI EXTRA

Conforme NTA 17, de 1ª qualidade.

De classificação extra – esta classe deverá ser constituída por frutas de ótima qualidade, sem defeitos. Os pedúnculos e a polpa deverão estar intactos e uniformes. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca.

Características gerais:

- ser frescas;
- ter atingido o grau Máximo de maturação, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade;
- apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo mediato e imediato;
- ser colhidas cuidadosamente e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão;
- não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos;
- estar livres de resíduos fertilizantes.

Características microscópicas: ausência de sujidade, parasitas e larvas.

Rotulagem: De acordo com a legislação vigente. O rótulo deverá trazer a denominação da fruta e sua classificação.

Embalagem: sacos plásticos atóxico para a entrega que deverá conter peso, data de entrega e escola à que se destina.

As entregas deverão ser feitas em carros fechados tipo baú com refrigeração

ITEM 39: MANDIOCA AMARELA EXTRA

Características gerais: mandioca extra, tipo amarela, de primeira qualidade, com coloração e tamanho uniformes típico da variedade, sem brotos, sem rachaduras ou cortes, não apresentando manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.

Embalagem: sacos plásticos atóxicos para entrega que deverá conter peso: data de entrega e escola à que se destina.

ITEM 40: MARACUJÁ PARA SUCO EXTRA

Características Gerais: extra, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhos e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvidas, em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Isenta de enfermidades, material terroso, umidade extrema anormal,



SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

SETOR DE LICITAÇÃO

sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos aderentes a casca, sem danos físicos e mecânicos, oriundo de manuseio e transporte. Tamanho médio e uniforme. Padrões ANVISA.

Embalagem: sacos plásticos atóxico para a entrega que deverá conter peso, data de entrega e escola á que se destina.

As entregas deverão ser feitas em carros fechados tipo baú com refrigeração.

ITEM 41: POLPA DE FRUTA MARACUJÁ

Polpa de fruta congelada, sabor maracujá. As polpas deverão ter as seguintes características: deve ser extraída da fruta in natura, 100% (cem por cento) da fruta, parte comestível do fruto, através do processo tecnológico adequado. Produto não fermentado, não alcoólico, não diluído, sem conservantes. Deve ter validade de no mínimo 12 (doze) meses após a data de fabricação. Deve apresentar rendimento mínimo de 6 litros de suco/ kg. Amostra sujeita a teste de rendimento. Os sucos deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto, estabelecida pela Agencia Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. A embalagem deve conter: identificação do produto, data de fabricação, data de validade, peso líquido, número do lote, nome do fabricante, informações nutricionais e registro no órgão fiscalizador quando couber. Armazenamento: conservar congelado à temperatura de menos 18°C. Embalagem primária plástica, atóxica, íntegra, contendo entre 100g a 1 kg do produto.

Condições de transporte: o produto deve ser transportado em caminhões frigoríficos adequados para esse fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração.

Obs: apresentar junto com as amostras, ficha técnica do produto

ITEM 42: POLPA DE FRUTA ABACAXI

Polpa de fruta congelada, sabor abacaxi. As polpas deverão ter as seguintes características: deve ser extraída da fruta in natura, 100% (cem por cento) da fruta, parte comestível do fruto, através de processo tecnológico adequado. Produto não fermentado, não alcóolico, não diluído, sem conservantes. Deve ter validade de no mínimo 12 (dose) meses após a data de fabricação. Deve apresentar rendimento mínimo de 3 litros de suco/ kg. Amostra sujeita a teste de rendimento. Os sucos deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto, estabelecida pela Agencia Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. A embalagem deve conter: identificação do produto, data de fabricação, data de validade, peso líquido, número do lote, nome do fabricante, informações nutricionais e registro no órgão fiscalizador quando couber. Armazenamento: conservar congelado à temperatura de menos 18°C. Embalagem primaria plástica, atóxica, íntegra, contendo entre 100g a 1 kg de produto.

Condições de transporte: o produto deve ser transportado em caminhões frigoríficos adequados para esse fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração.

Obs: apresentar junto com as amostras, ficha técnica do produto.

ITEM 43: REQUEIJÃO CREMOSO RESFRIADO DE 180 A 250 GR

Ingredientes: Leite pasteurizado, coalho e cloreto de cálcio, gordura, maltodextrina, não pode conter amido.

Validade mínima: 03 meses da data de fabricação, que não poderá ser superior a 10 dias da data de entrega.

Embalagem Primária: copo plástico ou vidro, contendo peso líquido de 180 a 250 gramas.

Embalagem Secundária: caixa de papelão.

Rotulagem: De acordo com a legislação vigente.

Condições de transporte: Carro refrigerado.

Obs. Apresentar junto com as amostras ficha técnica.



SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

SETOR DE LICITAÇÃO

ITEM 44: IOGURTE COM POLPA DE FRUTA SABOR MORANGO

Descrição do produto: iogurte com polpa de frutas, sabor morango, resfriado. Ingredientes: leite, preparado de fruta (açúcar, polpa de fruta, espessante Ca carboximetilcelulose, aroma idêntico ao natural da fruta, amido modificado, acidulante ácido láctico, conservador sorbato de potássio), fermento lácteo e estabilizante gelatina.

Características físico-químicas: Brix: 14.8 – 15.2, pH: 4.0-4.4. Validade mínima de 30 dias a partir da data de fabricação. A entrega não poderá ser superior a 5 dias da data de fabricação. Embalagem: bandejas de 480g a 600g de produto (com 6 unidades).

Condições de transporte: o produto deve ser transportado em caminhões frigoríficos adequados para este fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração.

Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Inscrição / número do SIF ou órgão similar.

Obs: No ato da assinatura do contrato deverá ser apresentado um certificado de vistoria dos veículos, do frigorífico utilizado no transporte do produto, expedido por órgão competente. Apresentar junto com as amostras ficha técnica do produto

ITEM 45: QUIBE CARNE BOVINA 50 GR

Composição: carne Bovina, trigo para quibe, água, gordura bovina, cebola, proteína de soja, sal, proteína de animal de colágeno, alho, hortelã e aroma natural. Contendo 50 gramas.

Características em 75 g.: carboidrato = 4%; proteínas = 22%; gorduras = 14% e sódio até 280 g

O produto deverá apresentar ovalado, com coloração marrom clara, textura macia, odor e sabor característico. Unidade com 50 gramas.

Prazo de Validade: mínima de 04 meses não poderá a entrega ser superior a 20 dias da data de fabricação.

Embalagem primária: embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, com uma etiqueta interna de identificação, com vedação termossoldada, sem perfurações. Peso líquido = 02 kg.

Embalagem secundária: caixa de papelão ondulada reforçada, lacrada. Acondicionamento na caixa 2 pacotes de 02 kg = Peso 04 kg.

Rotulagem: de acordo com a legislação vigente e com o código de Defesa do consumidor.

Condições de transporte: o produto deverá ser transportado em caminhões frigoríficos, adequado a este fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração.

Obs: apresentar junto com as amostras, ficha técnica do produto

ITEM 46: OVOS DE GALINHA CLASSE A EXTRA

DESCRIÇÃO

Proveniente de ave galinácea, íntegro, sem manchas ou sujidades, fresco, de tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial, obrigatoriamente registrado no Serviço de Inspeção Federal.

INSTRUÇÃO

Deve apresentar a seguinte classificação:

- Cor da casca = branca ou avermelhada ou marrom;
- Peso = tipo 3 (Grande);
- Peso da dúzia = 660g;
- Peso unitário mínimo = 55g;
- Qualidade = Classe A.

EMBALAGEM

Primária: embalagens / bandejas de mercado, novas com capacidade para até 30 (trinta) ovos.

Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Rotulagem: conforme a legislação vigente.

Nota: registro obrigatório no Serviço de Inspeção Federal.

Validade: apresentar validade mínima de 20 dias no momento da entrega.



SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

SETOR DE LICITAÇÃO

Deverá constar na embalagem: data de entrega, quantidade e escola a que se destina.

ITEM 47: CARNE BOVINA SEM OSSO NO CORTE ACÉM EM CUBOS CONGELADA IQF

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Carne congelada pelo processo Individual Quick Frozen – IQF, crua, em cubos, contida em pacotes com 2 (dois) quilos, proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeções veterinárias, procedentes de quarto traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em peça, NÃO PODENDO ser mecanicamente separada fresca, aparada e apresentada no corte acém.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS

Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses).

A carne bovina em cubo congelada pelo processo Individual Quick Frozen – IQF, no corte acém deverá apresentar-se com no máximo 5 (cinco) % de gordura total, produto livre de parasitos, sujidade e larva e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração.

Toda a carne deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30691, de 29/03/1952.

2.2. ORGANOLÉPTICAS

- aspecto: próprio da espécie, não amolecida, nem pegajosa
- cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas, azuladas ou pardacentas.
- odor: próprio
- tipo de corte: característico da peça conforme o padrão descrito na Portaria nº 5 de 8/11/88 e publicada no D.O.U. de 18/11/88, Seção I.

2.3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

- gorduras totais: máximo de 5%
- ph: mínimo de 5,5% e máximo de 6%

2.4. MICROBIOLÓGICAS

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.

2.5. PESO DA UNIDADE

O produto resfriado deverá se apresentar com peso líquido:

- 2 kg (dois) quilos de acém em cubos de 3 (três) x 3 (três) centímetros.

2.6. TEMPERATURA PARA ENTREGA - : abaixo de - 12 °C.

2.7. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 12 (doze) meses sob congelamento. Deverá constar na embalagem o prazo de fabricação e validade para o produto congelado.

2.8. Somente será recebido o produto que tenha data de processamento de até 30 (trinta) dias para carne congelada.

3. EMBALAGEM

3.1. A embalagem primária deverá ser sacos plásticos em polipropileno atóxico, transparente e resistente, rótulo litografado, vedada e termossoldada, contendo 2 (dois) quilos do produto.

3.2. A embalagem secundária deverá ser caixa de papelão ondulado, reforçado, com peso bruto de 13 (treze) quilos, contendo 6 (seis) pacotes de 2 (dois) quilos cada, resistente ao impacto e às condições de estocagem, lacrada com fita gomada, garantindo a inviolabilidade da mesma.

3.3. Poderá ser aceito outro tipo de embalagem dentro da legislação vigente, desde que submetida a aprovação do nutricionista da CENTRAL ALIMENTÍCIA – . Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.

4. ROTULAGEM



SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

SETOR DE LICITAÇÃO

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

4.2. Rótulo litografado.

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

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

2-tipo de corte

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

4- data da embalagem do produto e número do lote

5- prazo de validade ou data de vencimento para o produto congelado.

- validade do produto congelado

7- peso do conteúdo líquido (na embalagem secundária)

8-condições de armazenamento (na embalagem secundária)

9-empilhamento máximo para armazenamento (na embalagem secundária)

10-carimbo do Serviço de Inspeção Federal ou Serviço de Inspeção Estadual

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

OBS: Apresentar junto com a amostra a ficha técnica do produto

ITEM 48: LINGUIÇA TOSCANA CONGELADA SEM PIMENTA

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Entende-se por Lingüiça o produto cárneo industrializado, obtido de carnes de animais de açougue, adicionados ou não de tecidos adiposos, ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, e submetido ao processo tecnológico adequado.

Lingüiça congelada toscana: é o produto cru e curado obtido exclusivamente de carnes suína, adicionada de gordura suína e ingredientes, exceto pimenta de qualquer espécie. Não será permitida a adição de CMS (carne mecanicamente separada), conforme indicação da Instrução Normativa nº 4 de 31/03/00, anexo III, item 4.2.3.1, publicada no D.O.U., Seção I, em 05/04/2000.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS:

A lingüiça deverá ser preparada com carnes suínas em perfeito estado de conservação, não sendo permitida a substituição por carne bovina e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos e felinos. A porcentagem de água não deverá ultrapassar 10% (dez por cento) em peso. O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exsudado líquido ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida.

Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade.

Toda a carne usada na elaboração da lingüiça deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30691, de 29/03/1952.

Após ter sido inspecionado a carne para lingüiças, não deverá ficar exfilé à contaminação ou adicionada de qualquer substância nociva para o consumo humano.

2.2. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

2.2.1. Composição:

- Ingredientes obrigatórios: carne de pernil, lombo e/ou paleta de suíno e sal.

- Ingredientes Opcionais: gordura, água, açúcares, condimentos, aromas e especiarias (exceto pimenta de qualquer espécie) e aditivos intencionais.

NOTA: Não será permitida a adição de proteínas não carniças como proteína agregada.

2.2.2. Aditivos e Coadjuvantes de Tecnologia/Elaboração: de acordo com a legislação vigente.

2.3. Características Sensoriais:



SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

SETOR DE LICITAÇÃO

- textura: característica
- cor: característica
- sabor: característico
- odor: característico

2.4. Contaminantes

Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecido pelo Regulamento Específico Vigente.

2.4. Físico-químicas

- Umidade: máximo 70,0% p/p
- Gordura: máximo 20,0% p/p
- Proteína: mínimo 12,0% p/p
- Cálcio (base seca): máximo de 0,1%
- Nitrito/nitrato de sódio: máximo de 125 ppm

Instrução Normativa nº.4, de 31/03/2000, M.A.A., Anexo IV, item 4.2.1, publicada no D.O.U., Seção I, em 05/04/2000.

2.5. Microbiológicas

Serão adotados os padrões e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº.12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item i, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.

2.6. Microscópicas

O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza. Poderá haver a critério da – , a verificação dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto, não devendo conter materiais estranhos ao processo de industrialização.

2.7. Toxicológicas:

- Nitrito: 0,015 g/100 g (expresso em nitrito de sódio)
- Nitrato: 0,030 g/100 g (expresso em nitrito de sódio)

2.8. Peso Unitário do Produto

Pacotes com 5 (cinco) quilos, com tolerância a variação de até 10% para mais, no peso unitário do produto.

2.9. Temperatura para entrega na CENTRAL ALIMENTÍCIA: abaixo de -12°C

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

2.10.1. Deverá constar na embalagem o prazo de fabricação e validade para o produto congelado.

3. EMBALAGEM

3.1. Acondicionamento

O produto deverá ser embalado com envoltórios naturais, adequados para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada.

3.2. A embalagem primária da lingüiça deverá ser a vácuo, tipo “Cryovac”, termoformada, resistente, transparente, atóxica, com capacidade para 5 (cinco) quilos do produto.

3.3. A embalagem secundária da lingüiça deverá ser caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, com capacidade para 4 (quatro) pacotes e peso líquido total de 20 (vinte) quilos do produto.

3.4. Poderá ser aceito outro tipo de embalagem dentro da legislação vigente, desde que submetida a aprovação dos técnicos da Central Alimentícia. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.

4. ROTULAGEM

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

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

1. Denominação de venda do produto (nome do produto e marca)



SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

SETOR DE LICITAÇÃO

2. Identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira")
- 3- Data da embalagem do produto e número do lote
- 4- Prazo de validade ou data de vencimento para o produto congelado.
5. Lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados
6. Conteúdo líquido
7. Condições de armazenamento
8. Condições de armazenamento e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária
9. Empilhamento máximo (na embalagem secundária)
10. Carimbo do Serviço de Inspeção Federal ou Serviço de Inspeção Estadual
11. Número de registro do produto no órgão competente

NOTAS: 1) A impressão do subitem 3.2.3 (data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número de lote) poderá ser em "ink jet" ou carimbo sendo este último, de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem.

2) O conteúdo líquido (subitem 4.2.5) na embalagem secundária, deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.

OBS: Apresentar junto com a amostra a documentação técnica a seguir: Ficha técnica do produto

ITEM 49: PÃO DE QUEIJO CONGELADO (50 GRAMAS)

Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação.

Ingredientes do produto: polvilho doce ou amido de mandioca, água, ovos, óleo de soja, queijo, sal e aroma idêntico ao natural de queijo. Isento de glúten.

Prazo de validade: mínimo de 06 meses com a embalagem fechada. Não poderá a entrega ser superior a 20 dias as data de fabricação.

Embalagem primária: sacos de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e ao armazenamento, contendo peso líquido de 1 quilo (peso unitário de 50 gr).

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, constituída de tampa e fundo, resistente ao transporte e ao armazenamento, contendo até 10 kg do produto.

Condições do transporte: o produto devera ser transportado em caminhões frigoríficos, adequado a este fim.

Obs: Apresentar junto com as amostras, ficha técnica do produto

ITEM 50: FARINHA DE TRIGO ESPECIAL TIPO 1 SEM FERMENTO

DESCRIÇÃO DO OBJETO: produto obtido a partir de partes comestíveis da espécie *Triticum aestivum* e/ou de outras espécies do gênero *Triticum* (exceto *Triticum durum*) através do processo da moagem do grão de trigo limpo e desgerminado com teor máximo de cinzas de 0,65% na base seca, enriquecida com ferro e ácido fólico.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpo, isentos de matéria terrosa e parasita e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa.

ORGANOLÉPTICAS: pó uniforme, sem grumos. Cor: branca, conforme o trigo de origem. Odor: próprio

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

- Ferro: 4,2 mg/100 g de produto

- Ácido fólico: 150 mcg / 100 g de produto.

- Acidez graxa (ou acidez da gordura), na base seca: máxima de 50 mg de hidróxido de potássio por 100 gramas de farinha.

- Proteína (N x 5,7), na base seca: mínimo de 7% p/p.

- Umidade: máximo de 15% p/p.

- Cinzas, na base seca: máximo de 0,655 p/p.



SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

SETOR DE LICITAÇÃO

MICROBIOLÓGICAS

- Ausência de qualquer indicação de infestação, conforme Instrução Normativa nº 12, de 31/03/2003.
- Granulometria: 98% do produto deverão passar através da peneira com abertura de malha de 250 microns (60 mesh).

PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 6 meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta) dias.



SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

SETOR DE LICITAÇÃO

EMBALAGEM

A embalagem primária do produto deverá ser em saco de polietileno transparente e atóxico contendo 1(um) quilo do produto.

Embalagem secundária que preserve a integridade e qualidade do produto.

ROTULAGEM

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos da embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações

- Denominação de venda do produto (nome do produto e marca);
- Identificação da origem (nome e endereço do fabricante, país de origem / expressão "indústria brasileira" e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador)
- Data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote.
- Lista de ingredientes (na embalagem primária).
- Conteúdo líquido.
- Condições de armazenamento.

OBS: Apresentar junto com as amostras ficha técnica do produto

ITEM 51: ARROZ LONGO FINO TIPO 1

DESCRIÇÃO DO PRODUTO – grãos de arroz beneficiados, polidos, agulhinha, tipo 1 (\geq a 6 mm compr. e Max. De 1,85 mm de espessura) de procedência nacional, que não necessitem de seleção e não necessitem ser lavados, pré escolhido e pré lavado.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Arroz beneficiado polido tipo 1, para efeito de classificação e deverá ser de safra corrente e que não deverão necessitar de escolha e seleção.

O arroz tipo 1 é caracterizado por grãos perfeitos, maduros e de beneficiamento esmerado, com máximo de 14% de umidade, até 6 % de quebrados, até 0,15 % de canjica ou quirela, até 0,5% de manchados picados ou danificados, até 0,3% de gessados.

Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde.

CLASSIFICAÇÃO E TIPIFICAÇÃO

Limites máximos de tolerância expressos em % / peso:

- Matérias estranhas e impurezas: 0,10;
- Mofados e ardidos: 0,15;
- Picados ou manchados: 1,75
- Gessados e verdes: 2,00
- Rajados: 1,00
- Amarelos: 0,50
- Total de quebrados: 7,5
- Canjica ou quirela: 0,5

Instrução Normativa nº 6, de 16/02/2009 do Ministério da Agricultura, Abastecimento, Pecuária – MAPA, anexo VII.

MICROSCÓPICAS

Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

TOXICOLÓGICAS

Ausência de defensivos agrícolas organoclorados. Portaria nº 329, M. A, de 02/09/85.

PRAZO DE VALIDADE

Mínimo de 12 meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta) dias.

EMBALAGEM

Embalagem primária do produto deverá ser saco plástico atóxico, incolor, transparente, termossoldado, resistente, com capacidade de 5 (cinco) quilos.



SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

SETOR DE LICITAÇÃO

A embalagem secundária do produto deverá ser fardo plástico atóxico, incolor, termossoldado ou lacrado com fita adesiva plastificada, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, com capacidade para 6 (seis) embalagens primárias, totalizando peso líquido de 30 (trinta) quilos.

Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria INMETRO Nº 248, DE 17/07/2008.

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

ROTULAGEM

O produto deverá ser rotulado de acordo com a Legislação Vigente. Nós rótulos das embalagens primárias, deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- 1 – Identificação do produto, inclusive a marca;
- 2- Nome e endereço do empacotador;
- 3 – Data de empacotamento e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote;
- 4 – Peso líquido;
- 5 – Número de registro do produto no órgão competente;
- 6 – Grupo;
- 7 – Tipo;
- 8 – Não necessita de escolha e não necessita de lavagem

Nos rótulos da embalagens secundárias deverão estar impressas as informações sobre condições de armazenamento e empilhamento máximo.

OBS: Apresentar junto com as amostras ficha técnica do produto

ITEM 52: HAMBURGUER CARNE BOVINO

Produto cárneo industrializado, obtido a partir de carne moída de bovino, adicionado ou não de tecido adiposo e ingredientes, moldado e submetido ao processo tecnológico adequado. Devera ser congelado à temperatura de – 12° C (doze graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas no item 2 a seguir. O produto devera estar de acordo com a legislação vigente em especial a instrução Normativa 20/2000 MAPA, Resolução RDC 175/2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC 12/2001 da ANVISA/MS e Portaria 1002 SVS/MS.

Especificações gerais: O produto devera ser obtido a partir de animais saudios, abatidos sob previa inspeção sanitária. A mistura cárnea de bovina modelada e congelada devera apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substancia contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Os hambúrgueres deverão apresentar tamanho uniforme, ser livres de ossos quebrados, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal. Cada unidade devera pesar aproximadamente 56 gramas.

Características em 84 gramas com redução de sódio – até 350 mg: gordura (max): 22%, proteína (min): 16% e carboidratos totais: 1%



SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

SETOR DE LICITAÇÃO

Prazo de Validade: mínima de 04 (quatro) meses. Não poderá a entrega ser superior a 20 dias da data de fabricação.

Embalagem: Primária: Deverá ser envelopado, com material adequado para que as condições de armazenamento lhe confiem proteção apropriada.

Embalagem Secundária: Caixa de papelão ondulado, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada, com capacidade para aproximadamente 36 (trinta e seis) unidades. Peso líquido: 02 – 03 kg.

Condições de transporte: o produto deverá ser transportado em caminhões frigoríficos adequados a este fim, dotados de carroceria isotérmicas, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração.

Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a Legislação Vigente – RDC 359/360.

Obs: Apresentar junto com as amostras : Ficha técnica do produto

ITEM 53: IOGURTE NATURAL INTEGRAL

DESCRIÇÃO

Produto obtido pela fermentação do leite (pasteurizado ou esterilizado) integral por fermentos lácticos próprios (cultivos probióticos de *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii* subsp., *Bulgaricus*) aos quais podem-se acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade contribuem para a determinação das características do produto final, não adicionado de corantes e aromatizantes de qualquer espécie, apresentados em embalagem com 170 (cento e setenta) gramas.

COMPOSIÇÃO

Obrigatória: leite integral pasteurizado ou esterilizado e fermentos lácteos.

Isto é: corantes e aromatizantes de qualquer espécie.

Nota: produto com obrigatoriedade de registro no MAPA/DIPOA/SIF ou na SAA-SP/CDA/CIPOA/SISP .

INSTRUÇÃO

Temperatura de recebimento: 0º C e 6º C.

O produto deverá conter:

- Proteína de origem láctea: mínimo de 2,5 g / 100 g.
- Lipídios totais: 3 a 5,9 g / 100 g.

EMBALAGEM

Primária: pote resistente em polietileno atóxico e fechado hermeticamente, com capacidade para 170 (cento e setenta) gramas.

Secundária: caixa de papelão reforçado e resistente à umidade do produto refrigerado e que garanta as condições adequadas de manipulação e transporte.

Validade: mínimo de 30 (trinta) dias.

Rotulagem: deve atender a legislação vigente.

Nota: produto e rótulo com obrigatoriedade de registro no MAPA/DIPOA/SIF

DO FORNECIMENTO E OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

1. A entrega dos gêneros alimentícios PERECÍVEIS deverá ser feita direto nas Escolas, após verificação da qualidade no Setor de Alimentação Escolar e dos gêneros alimentícios NÃO PERECÍVEIS será feita diretamente na CENTRAL ALIMENTÍCIA, localizada a Rua Alfredo Venturelli, 1.530 – Capão Bonito – SP.

2. A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser feita mediante a emissão de email dos pedidos expedidos pelo SETOR e transmitido à empresa com a antecedência necessária.

3. O horário de entrega dos Gêneros, na totalidade do pedido, deverá ser de **2º feira a 6º feira das 7:30hs às 10:30hs e das 13:00hs às 16:00hs.**



SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

SETOR DE LICITAÇÃO

4. O Prazo de entrega dos Gêneros deverá ser **impreterivelmente** de até 07(sete) dias corridos, contados a partir do recebimento da emissão de pedidos.

5. As embalagens de modo geral devem ser secas, livres de qualquer matéria estranha, ser resistente e conferir proteção ao produto. Os papéis envoltórios, selos de propaganda comercial, rótulos e/ou etiquetas devem ser inócuos, inodoros e as tintas e colas devem ser atóxicas.

a) Não é permitido, nas embalagens, emendas ou remendas que ocasionem modificação do espaço interno original.

b) Não é permitido o reaproveitamento de embalagem que tenha sido utilizada para acondicionamento de defensivos agrícolas, fertilizantes, rações ou similares.

c) Nenhum componente da embalagem (matéria prima e acessórios) poderá conter resíduos prejudiciais ao produto acondicionado e/ou à saúde humana.

d) Os materiais utilizados nas embalagens devem estar em conformidade com as Normas e Recomendações de Saúde e Higiene e que sejam capazes de proteger os produtos embalados.

6. Constatado qualquer irregularidade, quanto à qualidade, quantidade, peso, no ato da entrega, as mercadorias serão recusadas (devolvidas), devendo as mesmas ser repostas no **prazo de 48 horas (quarenta e oito horas)** e de acordo com critérios estabelecidos para o controle de qualidade do gênero.

7. Com base nos prazos de validade informados no descritivo, quando da entrega os Gêneros estocáveis **deverão ter no máximo 30(trinta) dias de fabricação.**

8. Quando da entrega dos Gêneros Alimentícios a qualidade dos mesmos deverá ser garantida pela empresa fabricante, conforme determina o Código de Defesa do Consumidor e Legislação Sanitária em vigor no País.

9. Todo o produto deteriorado, ainda que, com data de validade vigente, deverá ser trocado pelo fornecedor, no prazo de **48 (quarenta e oito) horas**, sem adição de qualquer bônus para a municipalidade.

10. O fornecedor dos Gêneros Alimentícios que entregar em quilogramas, deverá possuir no veículo uma balança, com certificação do INMETRO, para ser confirmado o peso estipulado em nota de entrega, em presença do responsável pelo recebimento do mesmo na Unidade Escolar.

11. A entrega dos Gêneros Alimentícios deverá ocorrer por pessoal devidamente uniformizado, com jaleco e protetor de cabelo (boné ou touca capilar), portanto crachá de identificação, uma vez que, os mesmos, adentram a área de manipulação de alimentos no ato das entregas.

12. Após a fabricação, havendo qualquer tipo de terceirização relativo ao gênero alimentício, à contratada deverá atender as normas e leis do Ministério de competência.

13. SERÃO RECEBIDOS APENAS E EXCLUSIVAMENTE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS CONDIZENTE COM AS AMOSTRAS APRESENTADAS

14. Todos os produtos alimentícios perecíveis deverão ser entregues em carros apropriados. Produtos congelados e resfriados deverão ser transportados em caminhões frigoríficos adequados a este fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração.

Bruna Santucci Occhiena - Nutricionista CRN3 18721



SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

SETOR DE LICITAÇÃO

**ANEXO II – FORMULÁRIO PADRONIZADO DE PROPOSTA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 029/2023 - PROCESSO Nº 2753-3145/2023.**

1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para **Aquisição de Gêneros Alimentícios Estocáveis e Perecíveis, para a Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Cultura (Central Alimentícia), desse município**, de acordo com o Anexo I do Edital do Pregão Eletrônico nº 029/2023, conforme especificações abaixo:

Razão Social:		
Endereço:		
Cidade:	CEP:	Fone/Fax:
e-mail:		CNPJ nº

ITEM	QTD	UNID.	DESCRIÇÃO	VL. UNITÁRIO MÁXIMOS ACEITÁVEIS
1	4.500	Kg	Açúcar cristal	R\$ 3,58
2	65.000	Kg	Arroz parbolizado tipo 1	R\$ 4,72
3	300	Kg	Aveia em flocos	R\$ 21,13
4	5.500	Kg	Biscoito doce com leite sem recheio	R\$ 13,97
5	5.000	Kg	Farinha de milho amarela	R\$ 5,73
6	4.000	Kg	Fubá de milho	R\$ 5,53
7	8.500	Kg	Massa para macarronada tipo penne	R\$ 6,91
8	4.500	Kg	Margarina vegetal sem sal	R\$ 15,63
9	2.000	kg	Massa para sopa tipo miúdo (ave maria)	R\$ 6,36
10	600	Kg	Milho para canjica tipo 1	R\$ 12,95
11	2.500	Kg	Mistura para preparo de bolo de banana	R\$ 29,27
12	2.500	Kg	Mistura para preparo de bolo de chocolate integral	R\$ 30,43
13	2.500	Kg	Mistura para preparo de bolo de milho	R\$ 29,27
14	13.000	Frasco	Óleo de soja frasco 900 ml	R\$ 8,05
15	5.500	Kg	Sal iodado refinado, extra de mesa	R\$ 1,75



SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

SETOR DE LICITAÇÃO

17	15.500	Kg	Chocolate em pó, enriquecido (40% cacau)	
18	2.500	kg	Mistura para preparo de bolo salgado	
19	40.000	Kg	Feijão cariouinha tipo 1	
20	25.000	Kg	Leite em pó integral, instantâneo vitaminado	
21	850	Kg	Doce de leite cremoso	
22	400	Kg	Milho para pipoca	
23	1.500	Kg	Mistura para preparo de purê de batata instantâneo (sabor manteiga)	
24	100	Kg	Orégano	
25	1.500	Kg	Extrato de tomate duplo concentrado	
26	5.500	Kg	Biscoito Salgado	
27	5.500	Kg	Almôndega de carne bovina, congelada IQF	
28	6.500	Kg	Carne congelada IQF de bovino sem osso patinho, em bife de 40 gr.	
29	24.000	Kg	Sobrecoxa de frango, congelada IQF	
30	19.200	Kg	Filezinho de frango, sassami, sem pele, sem osso, congelado IQF	
31	24.000	Kg	Batata inglesa, extra, de 1ª qualidade	
32	3.800	Kg	Cebola graúda, extra	
33	1.600	Kg	Alho graúdo, extra	
34	3.600	kg	Mamão formosa, extra	
35	2.200	Kg	Mandioquinha amarela, extra	
36	1.000	Kg	Milho verde (sem palha), extra	
37	56.000	Kg	Maçã nacional, fuji ou gala, extra de 1ª qualidade	
38	300	Kg	Limão taiti, extra	
39	3.000	Kg	Mandioca amarela, extra	



SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

SETOR DE LICITAÇÃO

40	1.000	Kg	Maracujá para suco, extra	
41	3.500	Kg	Polpa de fruta maracujá	
42	3.500	Kg	Polpa de fruta abacaxi	
43	1.600	kg	Requeijão cremoso, resfriado, de 180 a 250 gr	
44	37.000	Kg	logurte com polpa de fruta, sabor morango, resfriado, bandejas de 480 a 600 gr, com 06 unidades.	
45	5.000	Kg	Quibe carne bovina, 50 gr, congelado IQF	
46	22.000	Kg	Ovos de galinha, classe A, extra	
47	20.000	Kg	Carne bovina sem osso no corte acém, em cubos, congelada IQF	
48	6.000	Kg	Linguiça toscana congelada sem pimenta	
49	3.500	Kg	Pão de queijo congelado (50 gramas)	
50	300	Kg	Farinha de trigo especial tipo 1 sem fermento	
51	10.000	Kg	Arroz longo fino tipo 1	
52	10.400	Kg	Hamburguer carne bovino, congelado IQF	
53	8.000	Unidade	logurte natural integral	

DECLARAÇÃO

1.1 Declaro que o prazo de eficácia desta proposta é de 60 (sessenta) dias, a contar da data da entrega de seu respectivo envelope (art. 64, § 3º, da Lei Federal nº 8.666/93).

1.2 Declaro, sob as penas da lei, que os serviços ofertados atendem todas as especificações exigidas no edital.

1.3 Declaro que o preço acima indicado contempla todos os custos diretos e indiretos incorridos na data da apresentação desta proposta incluindo, entre outros: tributos, encargos sociais, material, despesas administrativas, frete e lucro.

Nome do Representante:	
Identidade nº:	CPF nº:
Local e Data:	
Assinatura:	

(Carimbo do CNPJ) ou no verso



**PREFEITURA DE
CAPÃO BONITO**

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO - SP.

Rua Nove de Julho, 690 - CEP 18300 - 900 - Fone/ Fax (015) 3543.9900 – Ramal
9936

SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

SETOR DE LICITAÇÃO

ANEXO III

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 029/2023

PROCESSO Nº 2753-3145/2023.

MODELO DE DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO

(Nome / razão social a empresa).....CNPJ N.º:
,com sede_____ (endereço completo).

Por intermédio de seu representante legal, infra-assinado, para cumprimento do previsto no inciso VII do artigo 4.º da Lei n.º 10.520, de 17/07/2002, publicada no DOU de 18/07/2002, DECLARA expressamente que cumpre plenamente os requisitos de habilitação exigidos para participação no **Pregão Eletrônico nº 029/2023 - SRP.**

Cidade: _____, (___) de _____ de 2023.

Razão Social da Empresa
Nome do responsável legal.
N.º do documento de identidade.



ANEXO IV

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 029/2023

PROCESSO Nº 2753-3145/2023.

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO DE ME/EPP

A empresa, inscrita no CNPJ nº, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr. (a)....., portador(a) da Carteira de Identidade nº.....e o CPF nº, DECLARA, para fins legais, sob as penas da lei, de que cumpre os requisitos legais para a sua qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte nas condições do Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte, instituído pela Lei Complementar nº. 123, de 14 de dezembro de 2006, em especial quanto ao seu art. 3º; que está apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos art. 42 a 49 da referida Lei Complementar e que não se enquadra nas situações relacionadas no §4º do art. 3º da citada Lei Complementar.

, _____ de _____ de 2023.

Razão Social da Empresa
Nome do responsável legal.
N.º do documento de
identidade



SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

SETOR DE LICITAÇÃO

ANEXO V

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 029/2023

PROCESSO Nº 2753-3145/2023.

DECLARAÇÃO – CUMPRIMENTO DO INCISO XXXIII do ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL

DECLARAÇÃO

_____ inscrito no CNPJ nº
_____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a)
_____, portador(a) da Carteira
de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, DECLARA,
para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei no 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela
Lei no 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho
noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ().

_____, de _____ de 2023.

(representante legal)



ANEXO VI

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 029/2023

PROCESSO Nº 2753-3145/2023.

MODELO DE DECLARAÇÃO DE FATO IMPEDITIVO.

(Nome da empresa), sediada (endereço completo), inscrita no CNPJ/MF sob o nº, por intermédio do seu representante legal o Sr.(a)....., portador da Carteira de Identidade nº e do CPF nº....., **DECLARA**, sob as penas da lei, que não incorre em qualquer das condições impeditivas, especificando:

- 1 - Que não foi declarada inidônea por ato do Poder Público;
- 2 - Que não está impedida de contratar com a Administração Pública;
- 3 - Que não foi apenada com rescisão de contrato quer por deficiência dos serviços prestados, quer por outro motivo igualmente grave, no transcorrer dos últimos 05 (cinco) anos;
- 4 - Que não incorre nas demais condições impeditivas previstas no art. 9º da Lei Federal nº 8.666/93 consolidada pela Lei Federal nº 8.883/94.

E que, se responsabiliza pela veracidade e autenticidade dos documentos oferecidos, comprometendo-se a comunicar a PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPÃO BONITO, SP, à ocorrência de quaisquer fatos supervenientes impeditivos da habilitação, ou que comprometam a idoneidade da proponente, nos termos do artigo 32, parágrafo 2º, e do artigo 97 da Lei 8.666/93, e suas alterações.

(localidade)_____, de _____de 2023.

Razão Social da Empresa
Nome do responsável legal.

N.º do documento de
identidade



SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

SETOR DE LICITAÇÃO

ANEXO VII - MINUTA CONTRATUAL

**CONTRATO Nº /2023
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 029/2023 -
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 7463/2022.**

**TERMO DE CONTRATO
ADMINISTRATIVO, CELEBRADO
ENTRE O MUNICÍPIO DE CAPÃO
BONITO/SP E A EMPRESA**

Aos ____ () dias do mês de _____ de __, na sala de licitações, na sede da Prefeitura Municipal de Capão Bonito, SP, situada na Rua 9 de Julho, nº 690, Centro, nesta cidade, a Secretaria Municipal de Educação, Sra. Ana Luiza Marques Souto Dias, brasileira, portador da Carteira de Identidade (RG) nº _____ e inscrito no CPF sob o nº _____, residente e domiciliado nesta cidade de Capão Bonito, nos termos do art. 15 da Lei Federal 8.666/93, da Lei 10.520/02, das demais normas legais aplicáveis, em face da classificação das propostas apresentadas no **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 029/2023, TIPO MENOR PREÇO POR ITEM**, devidamente homologada pela autoridade administrativa, conforme **PROCESSO nº 2753 e 3145/2023**, RESOLVE registrar os preços para os futuros fornecimentos, tendo como beneficiário, o licitante: _____, localizado na rua _____, nº _____ no bairro _____, na cidade de _____, estado de _____, cujo CNPJ _____ é _____, neste ato representado por _____, conforme especificações a seguir discriminadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. A presente licitação tem por objeto o Registro de Preços para futuras e eventuais **Aquisição de Gêneros Alimentícios Estocáveis e Perecíveis, para a Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Cultura (Central Alimentícia)**, desse município, conforme especificação abaixo:

Item	Produto	Quant.	Und	Valores Unitários R\$
Xxx	Xxxxxxxxxxxx	Xxx	Xxxx	Xx,xx

CLAUSULA SEGUNDA (DO VALOR)

2.1. O valor deste contrato é de R\$ _____ (_____), conforme proposta e lance da presente empresa, constantes da Ata da Sessão do **PREGÃO ELETRÔNICO nº 29/2023**, constante do Processo, correspondente ao objeto definido na cláusula primeira.

CLAUSULA TERCEIRA (DA DESPESA)

3.1. Os recursos são provenientes de recursos da própria Secretaria, conforme abaixo especificado:



SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

SETOR DE LICITAÇÃO

Recurso Federal

Funcional Programática: 12.306.0007.2076

Categoria Econômica: 3.3.90.30

Ficha: 530/531/532/533/534/535/536

Recurso Estadual

Funcional Programática: 12.306.0007.2076

Categoria Econômica: 3.3.90.30

Ficha: 529

CLAUSULA QUARTA (DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO E DO PRAZO DE ENTREGA)

4.1. A entrega dos gêneros alimentícios PERECÍVEIS deverá ser feita direto nas Escolas, após verificação da qualidade no Setor de Alimentação Escolar e dos gêneros alimentícios NÃO PERECÍVEIS será feita diretamente na CENTRAL ALIMENTÍCIA, localizada a Rua Alfredo Venturelli, 1.530 – Capão Bonito – SP.

4.2. A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser feita mediante a emissão de e-mail dos pedidos expedidos pelo SETOR e transmitido à empresa com a antecedência necessária.

4.3. O horário de entrega dos Gêneros, na totalidade do pedido, deverá ser de **2º feira a 6º feira das 7:30hs às 10:30hs e das 13:00hs às 16:00hs.**

4.4. O Prazo de entrega dos Gêneros deverá ser **impreterivelmente** de até 07(sete) dias corridos, contados a partir do recebimento da emissão de pedidos.

4.5. As embalagens de modo geral devem ser secas, livres de qualquer matéria estranha, ser resistente e conferir proteção ao produto. Os papéis envoltórios, selos de propaganda comercial, rótulos e/ou etiquetas devem ser inócuos, inodoros e as tintas e colas devem ser atóxicas.

a) Não é permitido, nas embalagens, emendas ou remendas que ocasionem modificação do espaço interno original.

b) Não é permitido o reaproveitamento de embalagem que tenha sido utilizada para acondicionamento de defensivos agrícolas, fertilizantes, rações ou similares.

c) Nenhum componente da embalagem (matéria prima e acessórios) poderá conter resíduos prejudiciais ao produto acondicionado e/ou à saúde humana.

d) Os materiais utilizados nas embalagens devem estar em conformidade com as Normas e Recomendações de Saúde e Higiene e que sejam capazes de proteger os produtos embalados.

4.6. Constatado qualquer irregularidade, quanto à qualidade, quantidade, peso, no ato da entrega, as mercadorias serão recusadas (devolvidas), devendo as mesmas ser repostas no **prazo de 48 horas (quarenta e oito horas)** e de acordo com critérios estabelecidos para o controle de qualidade do gênero.

4.7. Com base nos prazos de validade informados no descritivo, quando da entrega os Gêneros estocáveis **deverão ter no máximo 30(trinta) dias de fabricação.**

4.8. Quando da entrega dos Gêneros Alimentícios a qualidade dos mesmos deverá ser garantida pela empresa fabricante, conforme determina o Código de Defesa do Consumidor e Legislação Sanitária em vigor no País.

4.9. Todo o produto deteriorado, ainda que, com data de validade vigente, deverá ser trocado pelo fornecedor, no prazo de **48 (quarenta e oito) horas**, sem adição de qualquer bônus para a municipalidade.



SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

SETOR DE LICITAÇÃO

4.10. O fornecedor dos Gêneros Alimentícios que entregar em quilogramas, deverá possuir no veículo uma balança, com certificação do INMETRO, para ser confirmado o peso estipulado em nota de entrega, em presença do responsável pelo recebimento do mesmo na Unidade Escolar.

4.11. A entrega dos Gêneros Alimentícios deverá ocorrer por pessoal devidamente uniformizado, com jaleco e protetor de cabelo (boné ou touca capilar), portando crachá de identificação, uma vez que, os mesmos, adentram a área de manipulação de alimentos no ato das entregas.

4.12. Após a fabricação, havendo qualquer tipo de terceirização relativo ao gênero alimentício, a contratada deverá atender as normas e leis do Ministério de competência.

4.13. SERÃO RECEBIDOS APENAS E EXCLUSIVAMENTE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS CONDIZENTE COM AS AMOSTRAS APRESENTADAS.

4.14. Todos os produtos alimentícios perecíveis deverão ser entregues em carros apropriados. Produtos congelados e resfriados deverão ser transportados em caminhões frigoríficos adequados a este fim, dotados de carroceria isotérmica, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração.

CLAUSULA QUINTA (DO PAGAMENTO)

5.1. O pagamento devido à Contratada será efetuado dentro do prazo de **até 30 (trinta) dias** após a entrega da nota fiscal eletrônica.

CLAUSULA SEXTA (DAS PENALIDADES)

6.1. A contratada, total ou parcialmente inadimplente, serão aplicadas as sanções previstas nos arts. 86 e 87 da Lei Federal nº 8.666/93, a saber:

- a) advertência, nas hipóteses de execução irregular de que não resulte prejuízo para a Contratante;
- b) multa que não excederá, em seu total, 20% (vinte por cento) do valor do contrato, nas hipóteses de inexecução, com ou sem prejuízo para a Contratante;
- c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento para contratar com órgão públicos, por prazo não superior a dois anos, nas hipóteses de execução irregular, atrasos ou inexecução de que resulte prejuízo para a Contratante e,
- d) declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os seus motivos determinantes ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade que aplicou a penalidade, nas hipóteses em que a execução irregular, os atrasos ou a inexecução associem-se à prática de ilícito penal.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – A penalidade de multa, estabelecida na alínea “b” desta cláusula, poderá ser aplicada de forma isolada ou cumulativamente com qualquer das demais, podendo ser descontada de eventuais créditos que tenha, em face da Contratante.

PARÁGRAFO SEGUNDO – Ocorrendo ineficiência na realização dos serviços por culpa da Contratada, será aplicada multa moratória de 1% (um por cento), por dia útil, sobre o valor da prestação em atraso, constituindo-se a mora, independentemente de notificação ou interpelação.

PARÁGRAFO TERCEIRO – As multas previstas nesta cláusula não têm natureza compensatória e o seu pagamento não elide a responsabilidade da Contratada por danos causados à Contratante.

CLAUSULA SETIMA - (DA RESCISÃO)



SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

SETOR DE LICITAÇÃO

7.1. O presente contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei Federal nº 8.666/93, com as consequências indicadas no art. 80, sem prejuízo das sanções previstas naquela Lei e no Edital.

PARÁGRAFO ÚNICO – Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do Processo, assegurado o direito à prévia e ampla defesa.

CLAUSULA OITAVA - (DA CESSÃO OU DA TRANSFERÊNCIA)

8.1 O presente contrato não poderá ser objeto de cessão, subcontratação ou transferência, no todo ou em parte.

CLAUSULA NONA - (DAS OBRIGAÇÕES)

9.1. Da Contratada:

- a) Entregar os gêneros alimentícios em perfeito estado de conservação, diretamente nas dependências do ALMOXARIFADO CENTRAL, ou em outro local indicado na Ordem de Fornecimento, onde constara o endereço, nesta cidade, no prazo máximo de **07 (sete) dias corridos**, a contar do recebimento da ordem de fornecimento, e em conformidade com as especificações contidas no termo de referência;
- b) Manter, durante a execução do Contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação que deu origem a este ajuste;
- c) Assumir, com exclusividade, todos os encargos, impostos e taxas que forem devidos em decorrência do objeto deste processo, bem como as contribuições devidas à Previdência Social, encargos trabalhistas, prêmios de seguro e de acidentes de trabalho, trânsito, e outras despesas que se fizerem necessárias ao cumprimento do objeto pactuado;
- d) Assumir, como exclusivamente suas, as responsabilidades pela idoneidade e pelo comportamento de seus empregados, prepostos ou subordinados, e, ainda, por quaisquer prejuízos que sejam causados ao Contratante ou a terceiros;
- e) Apresentar, quando solicitado pelo Contratante, a comprovação de estarem sendo satisfeitos todos os seus encargos e obrigações trabalhistas, previdenciários e fiscais;
- f) Responder perante ao Contratante e terceiros por eventuais prejuízos e danos decorrentes de sua demora ou de sua omissão, na condução do objeto deste instrumento sob a sua responsabilidade ou por erros relativos à execução do objeto;
- g) Responsabilizar-se por quaisquer ônus decorrentes de omissões ou erros na elaboração de estimativa de custos e que redundem em aumento de despesas ou perda de descontos para o Contratante;
- h) Instruir o fornecimento do objeto deste ajuste com as notas fiscais correspondentes, juntando cópia da solicitação de entrega (requisição).

9.2. Da Contratante:

- a) Cumprir todos os compromissos financeiros assumidos com a Contratada;
- b) Fornecer e colocar à disposição da Contratada todos os elementos e informações que se fizerem necessários à execução do fornecimento;



SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

SETOR DE LICITAÇÃO

- c) Proporcionar condições para a boa consecução do objeto deste processo;
- d) Notificar, formal e tempestivamente, a Contratada sobre as irregularidades observadas no cumprimento deste objeto;
- e) Notificar a Contratada, por escrito e com antecedência, sobre multas, penalidades e quaisquer débitos de sua responsabilidade;
- f) Fiscalizar a execução do ajustado através do órgão competente;
- g) Acompanhar a entrega do objeto licitado efetuada pela **Contratada**, podendo intervir durante a sua execução, para fins de ajustes ou suspensão.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA FISCALIZAÇÃO

10.1. A **CONTRATANTE** designará o Sr. _____, (cargo), inscrito no CPF nº _____, para representá-la na qualidade de fiscalizador deste

CLAUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - (DA PUBLICIDADE DO CONTRATO)

11.1. Até o quinto dia útil do mês seguinte ao da assinatura do presente contrato, a Contratante providenciará sua publicação resumida na Imprensa Oficial, para ocorrer no prazo de vinte dias, daquela data, como condição indispensável para sua eficácia.

CLAUSULA DECIMA SEGUNDA - (DO FORO)

12.1. O Foro eleito para dirimir controvérsias, quanto às cláusulas do contrato, será o da Comarca de Apiaí, excluído qualquer outro.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente termo foi lavrado em 04 (quatro) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

Capão Bonito/SP, _ de _____ de 2023

CONTRATANTE:

CONTRATADO:

MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO

Ana Luiza Marques Souto Dias
Secretária Municipal de Educação, Esporte e Cultura

EMPRESA

Representante Legal

TESTEMUNHAS:

1. _____

2. _____



**PREFEITURA DE
CAPÃO BONITO**

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO - SP.

Rua Nove de Julho, 690 - CEP 18300 - 900 - Fone/ Fax (015) 3543.9900 – Ramal 9936

SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

SETOR DE LICITAÇÃO

RG: _____

RG: _____



SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

SETOR DE LICITAÇÃO

ANEXO VIII – FORMULÁRIO DE DADOS CADASTRAIS - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 029/2023 - PROCESSO Nº 2753-3145/2023

I) Dados da Empresa:					
Razão Social:					
CNPJ/MF:		Insc. Estadual:			
Endereço:					Número:
Bairro	Complemento:				
Cidade	Estado:		CEP:		
Telefone 1:	Telefone 2:	e-mail:			

II) Dados do representante legal participante da sessão de licitação:					
Nome:					
RG	CPF:	Data de Nasc:			
Endereço:					Número:
Bairro:	Complemento				
Cidade:	Estado		CEP:		
Telefone 1:	Telefone 2:	e-mail:			

III) Dados do representante legal que assinará o contrato ou a Ata de Registro de Preços:					
Nome:					
RG	CPF:	Data de Nasc:			
Endereço:					Número:
Bairro:	Complemento				
Cidade:	Estado		CEP:		
Telefone 1:	Telefone 2:	e-mail:			

IV) Endereço e contato para envio do contrato para assinatura:					
Nome/Setor responsável					
Endereço:					Número:
Bairro:	Complemento				
Cidade:	Estado		CEP:		
Telefone 1:	Telefone 2:	e-mail:			

V) Dados bancário para pagamento:					
Banco:	Agência:	Tipo de Conta:	nº conta:		

VI)Quadro Societário:					
Nome					CPF:
Nome					CPF:
Nome					CPF:
Nome					CPF:

_____, _____ de _____ de 2023.

Nome: Cargo/função