



Obs: Favor retornar este documento em mãos ou via e-mail (sem falta) através e-mail editalcapaobonito@gmail.com

Obs2: A proposta eletrônica está disponível para download no [site http://licitacao.capaobonito.sp.gov.br](http://licitacao.capaobonito.sp.gov.br) (junto com o edital)

LICITAÇÃO DIFERENCIADA – MODO EXCLUSIVO PARA PARTICIPAÇÃO DE ME/EPP, PARA OS ITENS DO ANEXO I, EXCETO OS ITENS Nº 02, 14, 17, 18, 19, 20, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 37, 41, 42, 44, 45, 46, 47, 48, 49 E 52.

COMPROVANTE DE RECEBIMENTO

Recebi nesta data, o EDITAL do PREGÃO PRESENCIAL Nº 028/2023 - PROCESSO Nº 7334/2023 - *Aquisição de Gêneros Alimentícios Estocáveis e Perecíveis, para a Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Cultura (Central Alimentícia), deste município*, conforme especificações constantes do Anexo I – Termo de Referência, do presente instrumento convocatório, cuja abertura se dará em **21 de junho de 2023, às 09h00min.**

Capão Bonito, _____ de _____ de 2023.

NOME: _____

RG: _____

ASS: _____

CARIMBO DA EMPRESA:



EDITAL DO PREGÃO PRESENCIAL Nº 028/2023
PROCESSO Nº 7334/2023

LICITAÇÃO DIFERENCIADA – MODO EXCLUSIVO PARA PARTICIPAÇÃO DE ME/EPP, PARA OS ITENS DO ANEXO I, EXCETO OS ITENS Nº 02, 14, 17, 18, 19, 20, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 37, 41, 42, 44, 45, 46, 47, 48, 49 E 52.

1. PREÂMBULO

1.1 A PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPÃO BONITO torna público, para conhecimento dos interessados que, na sala de reunião da Comissão Permanente de Licitações, localizada na Rua Nove de Julho, nº 690, Centro, será realizada licitação na modalidade de **PREGÃO PRESENCIAL DO TIPO MENOR PREÇO**, o qual será processado de acordo com o que determina a Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto Municipal nº 039, de 12 de julho de 2005, Decreto Municipal nº 047, de 19 de junho de 2015 e no que couber a Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, Lei Complementar nº 147 de 07 de agosto de 2014, Medida Provisória nº 1.167/2023 e além das Cláusulas e condições constantes neste Edital e seus respectivos Anexos.

1.2 Os documentos referentes ao CREDENCIAMENTO, e os **envelopes nº 01 - "PROPOSTA" e nº 02 - "DOCUMENTAÇÃO"** serão recebidos pelo Setor de Licitações, localizado na Prefeitura do Município de CAPÃO BONITO às **09h00min do dia 21 de junho de 2023**. A sessão pública dirigida por Pregoeiro se dará no mesmo dia e local, **às 09h00min**, nos termos das legislações supracitadas, deste edital e seus anexos.

1.3 Integram este ato convocatório os seguintes ANEXOS:

- I. TERMO DE REFERÊNCIA E MÉDIA DE MERCADO;
- II. FORMULÁRIO PADRONIZADO DE PROPOSTA;
- III. MODELO DE DECLARAÇÃO – CONCORDÂNCIA COM OS TERMOS DO EDITAL E DA NÃO OCORRÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS À PARTICIPAÇÃO;
- IV. MINUTA DO CONTRATO;
- V. MODELO DE PROCURAÇÃO/CREDENCIAMENTO;
- VI. MODELO DE DECLARAÇÃO – cumprimento do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;
- VII. DECLARAÇÃO DE PREENCHIMENTO DE REQUISITOS HABILITATÓRIOS
- VIII. FORMULÁRIO DE DADOS CADASTRAIS (CREDENCIAMENTO).

2. DO OBJETO

2.1 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), deste município**, conforme especificações constantes do Anexo I – Termo de Referência, do presente edital.

3. DO PREÇO

3.1 Estima-se o valor global desta licitação em **R\$ 8.174.280,00 (oito milhões, cento e setenta e quatro mil e duzentos e oitenta reais)**, com base nos parâmetros dispostos no ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA.

4. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

4.1 A despesas correrá por conta da dotação do orçamento da Prefeitura Municipal de Capão Bonito, através da Divisão de Contabilidade Municipal abaixo:

Recurso Federal
Funcional Programática: 12.306.0007.2076
Categoria Econômica: 3.3.90.30
Ficha: 530/531/532/533/534/535/536

Favor não grampear os documentos de Credenciamento e dos Envelopes nº 01 e 02.



Recurso Estadual
Funcional Programática: 12.306.0007.2076
Categoria Econômica: 3.3.90.30
Ficha: 529

- 5. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO - LICITAÇÃO DIFERENCIADA – MODO EXCLUSIVO PARA PARTICIPAÇÃO DE ME/EPP, PARA OS ITENS DO ANEXO I, EXCETO OS ITENS Nº 02, 14, 17, 18, 19, 20, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 37, 41, 42, 44, 45, 46, 47, 48, 49 E 52.**
- 5.1 Somente poderão participar da presente licitação, empresas que atenderem às disposições deste edital.
- 5.1.1 A licitante **MICROEMPRESA** ou **EMPRESA DE PEQUENO PORTE** que desejar gozar dos benefícios da Lei Complementar nº 123/2006 e nº 147/2014, deverá comprovar seu porte mediante a apresentação de original ou cópia autenticada da comunicação legalmente exigida para os fins de reconhecimento da condição de ME ou EPP, devidamente registrada na Junta Comercial ou no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, **ou de Certidão Simplificada** expedida por tais órgãos em que conste a mencionada condição de ME ou EPP, **devidamente atualizada. O referido documento deverá estar FORA dos envelopes nº 01 e 02.**
- 5.1.2 Para efeitos de habilitação, **todos** os licitantes, **inclusive as microempresas e empresas de pequeno porte**, deverão apresentar os documentos relacionados no item 8 deste edital.
- 5.1.3 A comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato (LC nº 147, art. 42);
- 5.1.4 As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação neste certame, **deverão apresentar toda a documentação exigida para fins de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição** (LC nº 147, art. 43, caput);
- 5.1.5 Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de **5 (cinco) dias úteis**, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a **regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa** (LC nº 147, art. 43, § 1º);
- 5.1.6 A não regularização da documentação, no prazo previsto no subitem 5.1.5, implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital;
- 5.1.7 Os documentos deverão ser apresentados no original, por qualquer processo de cópia, autenticada por cartório competente, ou mesmo cópia simples, desde que acompanhada do original para que seja autenticado por um dos membros da Comissão Permanente de Licitações no ato de sua apresentação;
- 5.1.8 **Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documentos** em substituição aos documentos ora exigidos, inclusive no que se refere às certidões;
- 5.1.9 Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, serão aceitas como válidas as expedidas até 90 (noventa) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas;
- 5.1.10 Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz;

Favor não grampear os documentos de Credenciamento e dos Envelopes nº 01 e 02.



- 5.1.11 Caso o licitante pretenda que um de seus estabelecimentos, que não o participante desta licitação, execute o futuro contrato, deverá apresentar toda documentação de ambos os estabelecimentos, disposta no item 5.1.1;
- 5.1.12 O Pregoeiro diligenciará efetuando consulta na Internet junto aos **sites** dos órgãos expedidores a fim de verificar a veracidade dos documentos obtidos por este meio eletrônico;
- 5.1.13 Caso se comprove a limitação de mercado ou o desinteresse das convidadas, fatos que serão consignados em ata pela Comissão, a licitação terá prosseguimento mesmo sem o comparecimento mínimo de 3 (três) concorrentes em condições de propor (art. 22, § 7º, da Lei Federal nº 8.666/93);
- 5.1.14 A concorrente poderá ser representada no procedimento licitatório por seu(s) representante(s) legal (is), ou por procurador munido de procuração, conforme consta do **ANEXO V – MODELO DE PROCURAÇÃO**, apresentada até o início da sessão de abertura dos envelopes. A falta de representante munido de procuração não impede a participação no certame, porém a concorrente não poderá exercer, no ato da sessão, os direitos que dependam da manifestação daquele representante;
- 5.1.15 Os documentos de habilitação serão acondicionados em envelope fechado, enunciando externamente os dados da licitação, conforme item 6.8;
- 5.1.16 A licitante fica obrigada a DECLARAR que não foi suspensa nem declarada inidônea para licitar em qualquer esfera da Administração Pública, bem como, que desconhece qualquer fato impeditivo de sua participação nesta licitação **FORA dos envelopes nº 01 e 02 (modelo Anexo III)**;
- 5.2 Será vedada a participação:
- 5.2.1 De empresas declaradas inidôneas para licitar ou contratar com os órgãos e entidades da Administração Pública em geral, nos termos do artigo 87, IV da Lei 8.666/93;
- 5.2.2 De quem estiver sob processo de concordata ou falência;
- 5.2.3 Sob a forma de consórcio.
- 5.2.4 Das Propostas e Credenciamento**
- 5.2.4.1 Serão aceitas propostas encaminhadas por via postal (Correios) ou outro meio equivalente. Nesta situação, a empresa proponente será credenciada para participação no certame, porém, a inexistência de representante durante a sessão importará na aceitação de todos os atos praticados e decadência do direito de interpor recurso contra as decisões tomadas na respectiva sessão.
- 5.2.4.2 O pregoeiro (a) não se responsabilizará caso qualquer proposta e credenciamento encaminhada via Correios ou outro meio equivalente não seja apresentada ao protocolo geral da Fazenda Pública Municipal de Capão Bonito, até o horário definido neste Edital como prazo final para entrega dos envelopes.
- 5.2.4.3 Os documentos necessários a habilitação deverá ser apresentada em original, por qualquer processo de cópia autenticada por tabelião de notas ou cópia acompanhada do original para autenticação pelo Pregoeiro ou por membro da Equipe de Apoio, exceto aqueles emitidos e condicionados a autenticidade por meio de portal eletrônico do órgão expedidor, ou ainda por publicação em órgão da imprensa oficial.

6. DA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS PARA CREDENCIAMENTO

Favor não grampear os documentos de Credenciamento e dos Envelopes nº 01 e 02.



- 6.1 A empresa proponente deverá se apresentar para credenciamento junto ao Pregoeiro por um representante que, devidamente munido de documento que o credencie a participar deste procedimento licitatório, venha a responder por sua representada, devendo, ainda, no ato de credenciamento, identificar-se exibindo a carteira de identidade ou outro documento equivalente.
- 6.2 O credenciamento far-se-á por um dos seguintes meios:
- 6.2.1 **Instrumento público de procuração** com poderes para formular ofertas e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome da empresa proponente, com prazo de validade em vigor;
- 6.2.2 **Instrumento particular de procuração**, nos moldes do **ANEXO V**, com poderes para formular ofertas e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome da empresa proponente, **acompanhado de cópia de seu contrato social ou estatuto, no caso de Sociedade Anônima, devidamente acompanhada de documentos de eleição de seus administradores;**
- 6.2.3 Tratando-se de sócio, proprietário, dirigente ou assemblado da empresa proponente, cópia do respectivo estatuto ou contrato social, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura, no caso de Sociedade Anônima, devidamente acompanhado de documentos de eleição dos administradores.
- 6.2.3.1 **A apresentação, na fase de credenciamento, do documento que se enquadre na exigência do Item 6.2.3 dispensa a apresentação do mesmo documento no envelope nº 02 (Habilitação).**
- 6.3 Nenhuma pessoa, ainda que munida de procuração, poderá representar mais de uma empresa no presente certame, sob pena de exclusão sumária das representadas.
- 6.4 A ausência do representante credenciado, em qualquer momento da Sessão, importará a imediata exclusão da licitante por ele representada, salvo autorização expressa do Pregoeiro.
- 6.5 Os documentos supra referidos poderão ser apresentados no original ou por qualquer processo de cópia autenticada e serão retidos, pelo Pregoeiro, para oportuna juntada no processo administrativo pertinente à presente licitação.
- 6.6 Somente poderão participar da fase de lances verbais os representantes devidamente credenciados.
- 6.7 Encerrada a etapa de credenciamento, será apresentada a **declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação** e o **formulário de dados cadastrais**, de acordo com modelos contidos nos **ANEXOS VII e VIII** respectivamente do presente Edital. A referida declaração e o referido formulário deverão estar **FORA dos envelopes nº 01 e 02.**
- 6.8 Em seguida proceder-se-á ao recebimento dos envelopes contendo a proposta de preço e os documentos de habilitação, em envelopes separados, indevassáveis, lacrados e rubricados no fecho, que deverão conter os seguintes dizeres em sua face externa:

ENVELOPE 01
EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 028/2023
PROPOSTA DE PREÇO
(RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE E RESPECTIVO CNPJ)

ENVELOPE 02
EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 028/2023
DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

Favor não grampear os documentos de Credenciamento e dos Envelopes nº 01 e 02.



(RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE E RESPECTIVO CNPJ)

7. DA PROPOSTA DE PREÇO

Acompanha este ato convocatório, **FORMULÁRIO PADRONIZADO DE PROPOSTA – ANEXO II**, que a licitante preencherá e inserirá **no envelope nº 01** que **deverá conter obrigatoriamente 02 (duas) maneiras de propostas:**

a) em 01 (uma) via original, preenchida sem rasuras, emendas ou entrelinhas, de forma legível.

b) proposta apresentada através de arquivo digital sendo DESCLASSIFICADA a proponente que não apresentar o CD ou Pen Drive, contendo a Planilha Eletrônica bem como a proposta escrita. A proposta eletrônica está disponível para download no site www.licitacao.capaobonito.sp.gov.br (junto com o edital).

7.1 Do formulário de proposta deverão constar, apostos nos campos próprios:

- a) dados cadastrais;
- b) assinatura do representante legal;
- c) indicação obrigatória do preço unitário e marca;
- d) indicação do número do CNPJ, através do papel timbrado da empresa ou da aposição do respectivo carimbo;
- e) indicação do representante legal investido de poderes para firmar o termo de contrato.

7.2 Cada concorrente deverá computar, nos preços que cotará todos os custos diretos e indiretos, inclusive os resultantes da incidência de quaisquer tributos, contribuições ou obrigações decorrentes da legislação trabalhista, fiscal e previdenciária a que se sujeita.

7.3 Os preços ofertados deverão ser equivalentes aos praticados no mercado, na data da apresentação da proposta.

7.4 **Adotar-se-á como critério de aceitabilidade de preço o indicado no ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA, desclassificando-se as propostas cujos preços o excedam, ou seja, manifestamente inexecutáveis (art. 40 X e 48 II e parágrafos, da Lei Federal nº 8.666/93).**

7.5 Os preços ofertados permanecerão fixos e irrevogáveis, salvo hipóteses de manutenção do equilíbrio econômico-financeiro nos termos da alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei 8.666/93, que deverá ser comprovado pela Contratada e aprovado pela Contratante.

7.6 A apresentação da proposta implicará, por si só, na aceitação tácita de todas as cláusulas deste edital e dos termos da Lei Federal nº 10.520/02, Decreto Municipal nº 039/2005 de 12 de julho de 2005 e Lei Federal nº 8.666/93, no que couber, bem como demais normas complementares.

7.7 O prazo de eficácia da 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).

7.8 A eficácia suspensiva dos recursos hierárquicos que forem interpostos no curso da licitação estender-se-á ao prazo de convocação previsto no art. 64, § 3º, da Lei Federal nº 8.666/93.



- 7.9 Tendo em vista a grande quantidade de itens constates do objeto do Pregão Presencial e com a finalidade de facilitar e agilizar a andamento dos trabalhos, bem como imprimir maior rapidez no desenrolar da oferta de lances, solicitamos às licitantes que deverá, juntamente com a sua proposta escrita apresentem arquivo eletrônico em CD ou outra mídia eletrônica, contendo cópia da mesma no mesmo formato enviado, preenchendo o campo destinado ao CNPJ da empresa com (.), (/) e (-), no seguinte modelo: 00.000.000/0000-00 e a razão social da empresa licitante, sendo o referido CD ou mídia devolvida ao representante presente na sessão de licitação.
- 7.10 O modelo de planilha eletrônica de propostas está disponível para download no endereço www.licitacao.capaobonito.sp.gov.br, para que os licitantes proponentes possam preencher o valor unitário, assim como a marca de cada item ofertado.
- 7.11 Eventuais divergências entre a proposta constante do arquivo eletrônico e a apresentada na forma do item 7.1, será considerada válida a proposta escrita na forma do item 7.1.

8. DOS DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO

8.1 Serão consideradas habilitadas as participantes que apresentarem documentos relativos a:

8.1.1 Habilitação Jurídica (art. 28 da Lei Federal 8.666/93):

a) Ato de criação da licitante conforme o caso:

- a1) Registro Comercial, no caso de empresa individual;
- a2) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedade comercial, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores e se apresentar no credenciamento não há necessidade do mesmo;
- a3) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedade civil, acompanhada da prova de diretoria em exercício; e,

b) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

8.1.1.1A apresentação, na fase de credenciamento, de documento que se enquadre na exigência do Item 8.1.1 dispensa a apresentação do mesmo documento no envelope nº 02 (Habilitação), podendo este ser devolvido ao licitante caso seja apresentado também no envelope nº 02 (Habilitação);

8.1.2 Regularidade Fiscal (art. 29 da Lei Federal 8.666/93):

- a) Prova de inscrição no **Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ)**;
- b) Prova de inscrição no **Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal**, se houver relativo à sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do contrato social;
- c) **Certidões de regularidade fiscal das Fazendas Federal** (Receita Federal e da Procuradoria Geral da República), **Estadual e Municipal** da sua sede emitida pelos órgãos arrecadadores; e
- d) **Certidão negativa** de débito relativo ao **Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS)**;
- e) Certidão de Débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho - **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT**;

8.1.3 Qualificação Técnica (art. 30 da Lei 8.666/93):

- a) **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.

- b) **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.**

8.1.4 **Qualificação Econômico-financeira (art. 31 da Lei 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.

- 8.1.5 **Declaração** da licitante de **que cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal**, nos moldes do ANEXO VI.

9. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO

- 9.1.1 Os documentos necessários à habilitação deverão ser apresentados no **original ou por qualquer processo de cópia autenticada ou publicação em órgão de imprensa oficial**, devendo os documentos, preferencialmente ser relacionados, separados e colacionados na ordem estabelecida neste Edital.
- 9.1.2 Os documentos apresentados devem estar com seu prazo de validade em vigor. Se este prazo não constar do próprio documento ou de lei específica, será considerado o prazo de validade de 06 (seis) meses, a contar de sua expedição.
- 9.1.3 Todos os documentos expedidos pela empresa deverão estar subscritos por seu representante legal ou procurador, com identificação clara do subscritor.
- 9.1.4 A aceitação dos documentos obtidos via Internet, ficará condicionada à confirmação de sua validade, também por esse meio, pela Equipe de Apoio ao Pregoeiro.
- 9.1.5 Todos os documentos apresentados deverão estar em nome da licitante e, preferencialmente com o nº do CNPJ e endereço respectivo.
- 9.1.6 Se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz; se a licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial.
- 9.1.7 Não serão aceitos documentos cujas datas e caracteres estejam ilegíveis ou rasurados de tal forma que não possam ser entendidos.

10. DO PROCEDIMENTO E JULGAMENTO DA LICITAÇÃO

- 10.1 O Pregão realizar-se-á de acordo com a legislação vigente, as disposições já consignadas no presente e as que seguem:



- 10.2 No dia, hora e local designado neste edital, as proponentes deverão comprovar ao Pregoeiro a representação para a prática dos atos do certame, nos termos da cláusula 6.1 deste edital.
- 10.3 Aberta a sessão pública do Pregão, com a conferência dos documentos de credenciamento dos representantes das empresas interessadas, serão recebidos pelo pregoeiro os envelopes PROPOSTA DE PREÇO e DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO.
- 10.4 Após a entrega dos envelopes não cabe desistência de proposta, salvo por motivo justo, decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.
- 10.5 Verificada a regularidade formal dos envelopes, estes serão rubricados pelos membros da Equipe de Apoio, Pregoeiro e representantes das empresas. O Pregoeiro procederá à abertura dos envelopes nº 1 (PROPOSTA DE PREÇO), e seus conteúdos analisados pelo Pregoeiro e Equipe de Apoio, no que tange a sua conformidade com os requisitos estabelecidos neste instrumento convocatório.
- 10.6 Serão desclassificadas as propostas, que não atenderem as exigências essenciais deste edital e seus anexos, considerando-se como tais as que não possam ser atendidas na própria sessão pela proponente, por simples manifestação de vontade de seu representante.
- 10.7 As demais propostas serão classificadas, provisoriamente, em ordem crescente de preços.
- 10.8 Havendo empate nos preços ofertados nas propostas escritas, será realizado sorteio para fins da classificação e composição da lista classificatória.
- 10.9 Definida a classificação provisória, será registrado na ata da sessão pública o resumo das ocorrências até então havidas, consignando-se o rol de empresas participantes; preços ofertados e propostas eventualmente desclassificadas e a fundamentação para sua desclassificação e a ordem de classificação provisória.
- 10.10 O Pregoeiro abrirá oportunidade para o oferecimento de sucessivos lances verbais aos representantes das licitantes cujas propostas estejam classificadas no intervalo compreendido entre o menor preço e o preço superior àquele em até 10% (dez por cento), repetindo-se o procedimento para cada uma das propostas classificadas na forma do item 10.9.
- 10.11 Quando não forem verificadas no mínimo três propostas de preços nas condições definidas no subitem anterior, serão chamados a dar lances verbais os representantes das empresas que apresentaram as melhores propostas, até o máximo de 03 (três), quaisquer que sejam os preços ofertados.
- 10.12 O Pregoeiro abrirá oportunidade para a repetição de lances verbais, respeitadas as sucessivas classificações provisórias, até o momento em que não sejam ofertados novos lances de preços menores aos já existentes.
- 10.13 Não serão aceitos lances cujos valores forem maiores ao último lance que tenha sido anteriormente ofertado, bem como dois lances do mesmo valor, prevalecendo, nesse caso, aquele que foi ofertado primeiro.
- 10.14 Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se a proponente desistente às penalidades constantes deste edital.
- 10.15 Declarada encerrada a etapa competitiva, o Pregoeiro procederá à classificação definitiva das propostas, exclusivamente pelo critério de menor preço unitário, consignando-a em ata.
- 10.16 Nesta oportunidade será verificada a compatibilidade do menor preço alcançado, com os parâmetros de preços definidos pela Administração.



- 10.17 O Pregoeiro poderá negociar diretamente com a licitante que ofertou o menor preço para que seja obtido preço melhor.
- 10.18 Concluída a fase de classificação das propostas, será aberto o envelope de documentação para habilitação da empresa classificada em primeiro lugar.
- 10.19 Estando a documentação de habilitação incompleta e/ou incorreta e/ou contrariando qualquer dispositivo deste Edital e seus Anexos, o Pregoeiro considerará a proponente inabilitada.
- 10.20 Sendo considerado inabilitado a proponente, cuja proposta tenha sido classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro prosseguirá na abertura do envelope de documentação de habilitação da proponente classificada em segundo lugar, e assim sucessivamente, se for o caso, até a habilitação de uma empresa classificada, sem prejuízo de nova análise e negociação dos preços ofertados.
- 10.21 Constatando-se o atendimento das exigências fixadas no edital, a licitante classificada e habilitada, será declarada vencedora do certame, abrindo-se, neste momento, a oportunidade para manifestação da intenção de interpor recurso às licitantes, nos termos da cláusula 10 deste instrumento.
- 10.22 Na ausência de recursos, o objeto será adjudicado pelo pregoeiro e encaminhado o processo à Autoridade competente para homologação do certame.
- 10.23 No caso de interposição de recursos, após o julgamento, o objeto será adjudicado e o certame homologado pela Autoridade competente.
- 10.24 Os envelopes contendo a documentação relativa à habilitação das licitantes desclassificadas poderão ser devolvidos aos seus representantes na própria sessão, salvo se houver, no momento oportuno, manifestação de interesse de interpor recurso, hipótese em que ficarão retidos com o Pregoeiro, até ulterior deliberação. Os envelopes das licitantes classificadas não declaradas vencedoras do certame, permanecerão sob custódia do Pregoeiro até o efetivo cumprimento da obrigação pela proponente adjudicatária.
- 10.25 Da sessão pública deste Pregão, lavrar-se-á ata circunstanciada na qual serão registrados todos os atos praticados, a qual, após ciência dos interessados, deverá ser assinada pelo pregoeiro, demais membros da Equipe de Apoio e pelas licitantes presentes.
- 10.26 No caso das **MICROEMPRESAS** e **EMPRESAS DE PEQUENO PORTE** proceder-se-á conforme descrito no item 5, subitem 5.1.5 dando sequência à abertura dos envelopes mesmo que estas apresentem alguma falha, omissão ou irregularidade na documentação de regularidade fiscal.
- 10.27 Do formulário de proposta deverão constar, apostos nos campos próprios, as informações dispostas no item 8 deste edital.
- 10.28 Se houver empate, será assegurado o exercício do direito de preferência às microempresas e empresas de pequeno porte, nos seguintes termos (LC n° 123, art. 44, caput).
- 10.29 A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão.
- 10.30 Entende-se por empate aquelas situações em que os preços apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 05% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada (LC n° 123, art. 44, § 2º);



11. DA AMOSTRA E DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

- 11.1 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:
- 11.1.1 **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**.
- 11.1.2 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.
- 11.1.3 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).
- 11.1.4 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.
- 11.1.5 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.
- 11.1.6 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).
- 11.1.7 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.
- 11.1.8 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.
- 11.2 De modo a atender a RESOLUÇÃO/FNDE/Nº 6 DE 8 DE MAIO DE 2020, RESOLUÇÃO/CD/FNDE/Nº26 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.**
- 11.3 As amostras deverão ser entregues em até 05 (cinco) dias úteis após a realização da sessão pública do Pregão Presencial até as 16h00min, no seguinte endereço:



Cozinha Central

**A/c: Bruna Santucci Occhiena- nutricionista responsável técnica Rua Alfredo Venturrelli – Centro - SP.
CEP 18.301 - 200**

Fone: 0xx15 – 3542- 3334/3542 – 4888

- 11.4 As amostras apresentadas **NÃO** serão devolvidas, pois serão submetidas à análise.
- 11.5 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.
- 11.6 A amostra deverá ser de única **MARCA** para cada item não sendo permitida a substituição durante a vigência do fornecimento.
- 11.7 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:
- 11.7.1 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.
- 11.7.2 Análise visual da ROTULAGEM será considerada os parâmetros: INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.
- 11.7.3 Para os produtos aprovadas nas etapas acima será ainda atribuída à análise que segue:
- 11.7.3.1 Análise sensorial das CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, que será realizada por equipe técnica onde serão considerados os seguintes parâmetros para avaliação: SABOR, TEXTURA, CONSISTÊNCIA, RENDIMENTO.
- 11.7.3.2 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 considerado aprovado quando for classificado como SATISFATÓRIO em TODOS os parâmetros analisados
- 11.7.3.3 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.
- 11.8 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.
- 11.9 **A aprovação das amostras e da documentação técnica é critério condicionante à classificação da proposta da licitante.**
- 11.10 **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 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.

11.10.2 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.

11.11 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.

12. DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO.



- 12.1 Declarada a vencedora, as proponentes presentes poderão manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, sendo concedido o prazo de 03 (três) dias úteis para apresentação das razões e de igual prazo para as contrarrazões, contados a partir do término do prazo da(s) recorrente(s), independentemente de qualquer comunicado, sendo-lhes assegurada vista dos autos.
- 12.2 As razões de recurso deverão ser protocolizadas, no prazo supra junto ao Setor de Licitações, no endereço indicado no preâmbulo do presente, nos dias úteis, das 9h00min às 16h00min, sob pena de configurar-se a desistência da intenção de recurso manifestada na sessão pública.
- 12.3 A falta de manifestação imediata e motivada da licitante na sessão pública do pregão importará a decadência do direito de recurso, a adjudicação do objeto do certame pelo Pregoeiro à licitante vencedora e o encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação.
- 12.4 Interposto o recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente informado à autoridade competente.
- 12.5 O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

13. DA FORMALIZAÇÃO DO TERMO DE CONTRATO

- 13.1 A contratação decorrente desta licitação será formalizada mediante celebração de termo de contrato, cuja minuta integra este Edital como Anexo VII;
- 13.2 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.
- 13.3 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.
- 13.4 Quando a Adjudicatária, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não apresentar a situação regular de que trata o subitem 12.3, 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.
- 13.5 A adjudicatária deverá, no prazo de 05 (cinco) dias corridos contados da data da convocação, comparecer para assinar o termo de contrato.
- 13.6 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.
- 13.7 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.
- 13.8 O contrato **terá vigência de 12 (doze) meses**, a contar da assinatura, podendo ser prorrogável nos termos da legislação vigente.



- 13.9 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.
- 13.10 A Contratada manterá, durante toda a execução do contrato, as condições de habilitação e qualificação que lhe forem exigidas na licitação.
- 13.11 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.
- 13.12 Não ocorrendo a regularização prevista no subitem anterior, facultar-se-á à Administração:
- 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;
 - A revogação da licitação (LC nº 123. art. 43, § 2º).

14. DO PAGAMENTO

- 14.1 Os pagamentos devidos à Contratada serão **efetuados em até 30 (trinta) dias**, após a apresentação na Divisão de Contabilidade, da documentação fiscal completa, correspondente aos produtos fornecidos no mês anterior, acompanhado do Atestado de Aceite dos referidos produtos, emitido pela Secretaria Municipal requisitante ou por servidor por ela designado, sendo que a entrega da documentação incompleta, impede a liberação do pagamento.
- 14.2 Os pagamentos serão efetuados através do sistema de depósito em conta corrente, a ser indicada pela Contratada, descontados encargos sociais, conforme Legislação vigente.
- 14.3 Para a liberação do pagamento, a empresa licitante contratada deverá estar em situação regular perante o INSS e o FGTS, bem como não poderá estar inadimplente, com relação à tributos de qualquer natureza, com a Prefeitura Municipal de Capão Bonito, independente destes estarem ou não inscritos em Dívida Ativa.
- 14.4 A situação regular de pessoa jurídica perante o FGTS e o INSS deverá ser comprovada mediante a apresentação da Folha de Pagamento e do Recolhimento das referidas guias, relativas às notas fiscais correspondentes ao mês imediatamente anterior, dos serviços realizados pela contratada.

15. DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO E DO PRAZO DE ENTREGA

- 15.1 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.

- 15.2 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.
 - 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, a contratada deverá atender as normas e leis do Ministério de competência.
- XVII. Será recebido apenas e exclusivamente gêneros alimentícios condizentes com as amostras apresentadas.

16. DAS SANCÕES

- 16.1 A inabilitação de licitante classificada, apesar da declaração apresentada por força do subitem 6.7 deste instrumento, implicará na aplicação de multa correspondente a 2% (dois por cento) do valor da proposta, sem embargo da imposição das demais sanções cabíveis.
- 16.2 As licitantes sujeitar-se-ão, também, à imposição da mesma multa mencionada no item anterior se, por ato ou omissão de seu representante, provocar tumulto na sessão de pregão ou retardar o procedimento licitatório, ou ainda, desistir do lance ofertado.
- 16.3 Pelo descumprimento do Contrato, a Contratada sujeitar-se-á às penalidades adiante especificadas, que serão aplicadas pela Prefeitura do Município de Capão Bonito, e só serão dispensadas nas hipóteses de comprovação anexada aos autos pela Contratada da ocorrência de força maior impeditiva do cumprimento das condições ajustadas ou de manifestação da unidade requisitante informando que o ocorrido derivou de fatos imputáveis à Administração.
- 16.4 À 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 do contrato, 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 do contrato, com ou sem prejuízo para a Contratante;
 - c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento para contratar com o município de Capão Bonito por prazo não superior a cinco anos, nas hipóteses de execução irregular, atrasos ou de inexecuções de que resulte prejuízo para a Contratante;
 - 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.
- 16.5 É cabível, ainda, a aplicação das demais sanções estabelecidas no Capítulo IV da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações.
- 16.6 A aplicação de uma penalidade não exclui a aplicação das outras, quando cabíveis.
- 16.7 Nos casos de inexecução parcial ou total do ajuste é cabível a aplicação de suspensão temporária para licitar e contratar com a Municipalidade e/ou declaração de inidoneidade, conforme previsto pelo artigo 7º da Lei Federal 10.520/02.
- 16.8 O prazo para defesa prévia quanto à aplicação de penalidade é de 05 (cinco) dias úteis, contados da data da intimação do interessado.
- 16.9 O valor das multas será recolhido aos cofres Municipais, dentro de 03 (três) dias úteis, contados da data de sua cominação, mediante guia de recolhimento oficial.



17. DAS INFORMAÇÕES

17.1 As informações administrativas relativas ao presente certame poderão ser obtidas junto ao Setor de Licitações, por escrito, no endereço indicado no preâmbulo deste instrumento, das 9h00min às 16h00min, até 48 horas da data marcada para a abertura do certame. As respostas serão encaminhadas via e-mail todas as empresas que retiraram o Edital e farão parte integrante do processo administrativo.

18. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1 Decairá do direito de impugnar os termos do Edital de licitação perante o Setor de Licitações a licitante que não o fizer até o segundo dia útil da data fixada para o recebimento das propostas, nos termos do artigo 41 parágrafo 2º da Lei Federal 8.666/93.

18.2 Caberá ao Pregoeiro e à equipe de Apoio decidir sobre a impugnação.

18.3 Quando o deferimento da impugnação, implicar alteração do edital, capaz de afetar a formulação das propostas será designada nova data para a realização do certame.

18.4 A impugnação feita tempestivamente pela licitante, não a impedirá de participar deste Pregão.

18.5 Os interessados que desejarem cópia integral deste Edital e seus Anexos poderá retirá-los, na Prefeitura Municipal de Capão Bonito, no horário de expediente, até o último dia útil que antecede a data de abertura da Licitação, mediante o pagamento da quantia de R\$10,00 (Dez reais), através de Guia de Arrecadação **ou gratuitamente pelo site www.licitacao.sp.gov.br.**

18.6 Fica a licitante ciente de que a simples apresentação da proposta implica na aceitação de todas as condições estabelecidas neste Edital, não podendo invocar nenhum desconhecimento, como elemento impeditivo da formulação de sua proposta ou do perfeito cumprimento do ajuste.

18.7 A Administração reserva-se o direito de exigir documentação comprobatória do cumprimento de todas as exigências legais provenientes da licitação, bem como a promoção de diligência destinada a esclarecer a instrução do processo (§ 3º do artigo 43 da Lei 8666/93).

18.8 **Secretária Municipal de Educação, Esporte e Cultura será o gestor do contrato durante toda sua execução.**

18.9 A Prefeitura do Município de Capão Bonito poderá, a qualquer tempo, motivadamente, revogar no todo ou em parte a presente licitação.

Capão Bonito, 05 de junho de 2023.

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



EDITAL DO PREGÃO PRESENCIAL Nº 028/2023
PROCESSO Nº 7334/2023

LICITAÇÃO DIFERENCIADA – MODO EXCLUSIVO PARA PARTICIPAÇÃO DE ME/EPP, PARA OS ITENS DO ANEXO I, EXCETO OS ITENS Nº 02, 14, 17, 18, 19, 20, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 37, 41, 42, 44, 45, 46, 47, 48, 49 E 52.

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA E MÉDIA DE MERCADO

1. DO OBJETO:

1.1 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)**, deste Município, conforme especificações abaixo:

1.2 Entregar os produtos em perfeito estado de conservação, **EM REGIME DE PARCELAS**, diretamente nas dependências do Almoxarifado 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
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 carioquinha 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



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	Bandeja	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 Presencial.

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;



1.7 Os produtos perecíveis deverão ser entregues ponto a ponto, sendo 33 (trinta e três) pontos de entrega, diretamente nas Unidades Escolares, em carros próprios e refrigerados.

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, 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 n° 12.486/78.

Características gerais do produto: o biscoito doce sem recheio deverá ser fabricadas a partir de matérias-primas são 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 armazenagem, 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 armazenagem 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.

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:

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.

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, termosoldado 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 termosoldado, 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).

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 primária: saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado contendo peso líquido de 1000g.

Embalagem secundária: fardo de papel multifolhado resistente, totalmente fechado com costura resistente e peso líquido total de 30 kg ou fardo plástico, atóxico, transparente, resistente e termossoldado, com peso líquido 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 líquido, 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

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 cinqüenta 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 4.2.5) 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 contem 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.

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. RESCONTITUIÇÃO: 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 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 sãos 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 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 Pública.

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. CONTAMINATES

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)
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

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 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:

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 "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 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).

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:

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)
- Umidade máximo de 5% (crítico)
- Gorduras totais mínimo 13% (crítico)
- Proteína mínimo de 8% (crítico)
- Resíduo mineral fixo, deduzido o NaCl máximo 3% (crítico)

2.4. MICROBIOLÓGICAS:

Favor não grampear os documentos de Credenciamento e dos Envelopes nº 01 e 02.



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.

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

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 12° 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 – 12° 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 líquido de 2 kg de produto. Peso líquido 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.

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 bifés 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 este fim, 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 (sobrecoca)

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

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 ocultos. 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 devesa 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.

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 á 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, 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 (doze) 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 Agência 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 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.

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.

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

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 n° 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 n° 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:

- 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 confirmam 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)
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. **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.

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. Nós 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.

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 á 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 sadios, 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%



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

Embalagem: Primária: Devera 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 devera ser transportado em caminhões frigoríficos adequados a este fim, dotados de carroceria isotérmicas, tipo baú, equipado com unidade de refrigeração.

Rotulagem: O produto devera 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. Isento: 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: 0° C e 6° 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

1.9 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.**



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



EDITAL DO PREGÃO PRESENCIAL Nº 028/2023
PROCESSO Nº 7334/2023

LICITAÇÃO DIFERENCIADA – MODO EXCLUSIVO PARA PARTICIPAÇÃO DE ME/EPP, PARA OS ITENS DO ANEXO I, EXCETO OS ITENS Nº 02, 14, 17, 18, 19, 20, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 37, 41, 42, 44, 45, 46, 47, 48, 49 E 52.

ANEXO II – FORMULÁRIO PADRONIZADO DE PROPOSTA

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)**, deste Município, de acordo com o Anexo I do Edital do Pregão Presencial nº 028/2023, conforme especificações abaixo:

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

ITEM	QTD	UNID.	DESCRIÇÃO	VL. UNITÁRIO	MARCA
1	4.500	Kg	Açúcar cristal		
2	65.000	Kg	Arroz parbolizado tipo 1		
3	300	Kg	Aveia em flocos		
4	5.500	Kg	Biscoito doce com leite sem recheio		
5	5.000	Kg	Farinha de milho amarela		
6	4.000	Kg	Fubá de milho		
7	8.500	Kg	Massa para macarronada tipo penne		
8	4.500	Kg	Margarina vegetal sem sal		
9	2.000	kg	Massa para sopa tipo miúdo (ave maria)		
10	600	Kg	Milho para canjica tipo 1		
11	2.500	Kg	Mistura para preparo de bolo de banana		
12	2.500	Kg	Mistura para preparo de bolo de chocolate integral		



13	2.500	Kg	Mistura para preparo de bolo de milho		
14	13.000	Frasco	Óleo de soja frasco 900 ml		
15	5.500	Kg	Sal iodado refinado, extra de mesa		
16	2.500	Frasco	Vinagre de maçã frasco 750 ml		
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		
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	Bandeja	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:



**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

Local e Data:
Assinatura:

(Carimbo do CNPJ) ou no verso



**EDITAL DO PREGÃO PRESENCIAL Nº 028/2023
PROCESSO Nº 7334/2023**

**ANEXO III – DECLARAÇÃO – CONCORDÂNCIA COM OS TERMOS DO EDITAL E DA NÃO OCORRÊNCIA
DE FATOS IMPEDITIVOS À PARTICIPAÇÃO**

DECLARAÇÃO

A empresa _____ inscrita no CNPJ/MF sob nº _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade RG nº _____ e do CPF nº _____, DECLARA que examinou criteriosamente os documentos deste Edital e julgou-os suficientes para a elaboração da proposta financeira voltada ao atendimento do objeto licitado em todos os seus detalhamentos. DECLARA ainda que até a presente data, esta empresa não foi considerada inidônea pelo Poder Público, de nenhuma esfera, não subsistindo nenhum fator impeditivo à sua participação no presente certame licitatório.

_____, ____ de _____ de 2023.

(representante legal)



EDITAL DO PREGÃO PRESENCIAL Nº 028/2023
PROCESSO Nº 7334/2023

ANEXO IV – MINUTA DO TERMO DE CONTRATO

**TERMO DE CONTRATO DE
FORNECIMENTO, QUE FAZEM
ENTRE SI A PREFEITURA
MUNICIPAL DE CAPÃO
BONITO E**

O Município de Capão Bonito, sediada à Rua Nove de Julho, nº 690, Centro, Capão Bonito/SP, CEP: 18.300-380, doravante denominada simplesmente Contratante, representada neste ato pela Secretária Municipal de Educação, a Sra. Ana Luiza Marques Souto Dias, brasileira, portador da Cédula de Identidade RG nº _____ SSP/SP e inscrito no CPF sob o nº _____, residente e domiciliado neste município de Capão Bonito S/P, doravante denominada simplesmente Contratada, representada neste ato por _____, portador da carteira de identidade nº _____, e inscrito no CPF sob o nº _____, conforme consta no _____ (indicar o ato que qualifica como representante legal), firmam o presente termo de contrato, concernente ao **PREGÃO PRESENCIAL Nº 028/2023 – TIPO MENOR PREÇO POR ITEM**. Os contraentes enunciam as seguintes cláusulas e condições que regerão o contrato em harmonia com os princípios e normas da legislação aplicável à espécie, especialmente a Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto Municipal nº 039, de 12 de julho de 2005, Lei Federal nº 8.666/93, Medida Provisória nº 1.167/2023 e suas alterações posteriores, que as partes declaram conhecer, subordinando-se, incondicional e irrestritamente, às suas estipulações.

CLÁUSULA PRIMEIRA (DO OBJETO) – Constitui objeto deste instrumento para **Aquisição de Gêneros Alimentícios Estocáveis e Perecíveis, para a Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Cultura (Central Alimentícia), desse município, deste Município, conforme especificações abaixo:**

Item	Quantidade	Unidade	Descrição	Vi. Unitário Máximo permitido
1	XXXXXXXX	XXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	R\$

PARAGRAFO PRIMEIRO – O fornecimento do objeto deverá ser efetuado de acordo com todas as exigências do Edital do **Pregão Presencial nº 028/2023**, da ordem de fornecimento e das demais cláusulas deste termo de contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA– O valor global estimado deste contrato é de R\$ _____ (_____), conforme proposta e lance da presente empresa, constantes da Ata da Sessão do **Pregão Presencial nº 028/2023**, constante do Processo, correspondente ao objeto definido na cláusula primeira.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – O preço praticado poderá ser realinhado visando restabelecer a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos do Contratado e a retribuição da Contratante para a justa remuneração do fornecimento, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, na forma do art. 65 da Lei 8.666/93 e suas alterações.



PARÁGRAFO SEGUNDO - O realinhamento de que trata o parágrafo anterior será deliberado pela Administração a partir de requerimento formal do interessado, o qual deverá vir acompanhado de documentação comprobatória do incremento dos custos, gerando eventuais efeitos a partir da protocolização do requerimento.

CLAUSULA TERCEIRA (DA DESPESA)

3.1. Os recursos são provenientes de recursos da própria Secretaria, 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

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.



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, à 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)

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;
- 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 contrato.

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 Capão Bonito, excluído qualquer outro.



**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

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, ____ de _____ de 2023.

CONTRATANTE:

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPÃO BONITO

Ana Luiza Marques Souto Dias
Secretária Municipal de Educação

CONTRATADA:

XXXXXXXXXXXXXXXX

TESTEMUNHAS:

1. _____ RG: _____

2. _____ RG: _____



EDITAL DO PREGÃO PRESENCIAL Nº 028/2023
PROCESSO Nº 7334/2023

ANEXO V - MODELO DE PROCURAÇÃO / CREDENCIAMENTO

PROCURAÇÃO"EXTRA JUDICIA"

OUTORGANTE: _____, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº _____, com sede na Rua _____, nº _____, bairro _____, na cidade de _____, Estado de _____, neste ato representada pelo(a) _____ (sócio/diretor), Sr. (a) _____, _____ (nacionalidade), _____ (estado civil), _____ (profissão), portador(a) do RG nº _____ e do CPF nº _____, residente e domiciliado na Rua _____, nº _____, na cidade de _____, Estado de _____,

OUTORGADO: Sr. (a) _____, _____ (nacionalidade), _____ (estado civil), _____ (profissão), portador(a) do RG nº _____ e do CPF nº _____, residente e domiciliado na Rua _____, nº _____, bairro _____, na cidade de _____, Estado de _____; -----

PODERES: ao(s) qual(ais) confere amplos poderes para representar a empresa no procedimento licitatório, especificamente na licitação modalidade **PREGÃO PRESENCIAL nº 028/2023**, da Prefeitura Municipal de Capão Bonito, podendo para tanto prestar esclarecimentos, formular ofertas e demais negociações, assinar atas e declarações, vistar documentos, receber notificações, interpor recurso, manifestar-se quanto à desistência deste e praticar todos os demais atos inerentes ao referido certame.

_____, _____ de _____ de 2023.

Outorgante



EDITAL DO PREGÃO PRESENCIAL Nº 028/2023
PROCESSO Nº 7334/2023

ANEXO VI

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)



EDITAL DO PREGÃO PRESENCIAL Nº 028/2023
PROCESSO Nº 7334/2023

ANEXO VII – DECLARAÇÃO DE PREENCHIMENTO DE REQUISITOS HABILITATÓRIOS

DECLARAÇÃO (MODELO)

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob nº _____, por intermédio de seu representante legal Sr(a). _____, CPF nº _____, RG nº _____, DECLARA, sob as penas da lei, estar cumprindo plenamente os requisitos de habilitação conforme os documentos integrantes do envelope nº 02 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO, de acordo com as exigências constantes do Edital de **Pregão Presencial nº 028/2023**.

_____, _____ de _____ de 2022.

Nome:

Cargo/função:



ANEXO VIII – FORMULÁRIO DE DADOS CADASTRAIS (CREDENCIAMENTO)
PREGÃO PRESENCIAL Nº 028/2023 - PROCESSO Nº 7334/2023

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: