



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 026/2024

SISTEMA REGISTRO DE PREÇO - PROCESSO Nº 5810/2024

EDITAL Nº052/2024

O MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO, SP, Pessoa Jurídica de Direito Público, com sede na cidade de Capão Bonito, SP, à Rua 9 de Julho, 690 – Centro, inscrita no CNPJ sob o nº 46.634.259/0001-95, isenta de Inscrição Estadual, torna público que fará realizar o **PROCESSO Nº 5810/2024**, na Modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 026/2024**, sob o **SISTEMA REGISTRO DE PREÇOS**, do tipo: “**MENOR PREÇO POR ITEM**”. Os trabalhos serão conduzidos pelo Pregoeiro Oficial e a Equipe de Apoio designados pela Portaria nº 002/2024. As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e anexos, que dele fazem parte integrante. O procedimento licitatório será regido pelas disposições contidas na Lei Federal nº 14.133 de 01 de abril de 2021, e suas alterações, em observância ao que prescreve a Lei Complementar nº: 123/06, de 14 de dezembro de 2006 e demais normas legais e, ainda, mediante as condições estabelecidas no presente instrumento convocatório/edital.

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

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: **das 08 h: 00min do dia 18/07/2024 às 08 h: 00min do dia 30/07/2024.**

ABERTURA DAS PROPOSTAS: às **08h: 00min do Dia 30/07/2024.**

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: **09h: 00min do Dia 30/07/2024.**

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

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

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

1 - DO OBJETO:

A presente licitação, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, tem por finalidade o **SISTEMA REGISTRO DE PREÇOS – Aquisição de Gêneros Alimentícios Estocáveis e Perecíveis, pertencente a Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Cultura (Central Alimentícia)**, deste Município, conforme especificações constantes dos Anexos pertencentes ao presente instrumento convocatório.

2- DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS:

2.1 Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

2.2 A impugnação deverá ser enviada exclusivamente por meio eletrônico, em campo próprio do Sistema BNC no endereço eletrônico <https://bnc.org.br/>.



2.3 Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelo setor técnico competente, decidir sobre a impugnação no prazo de até 03 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

2.4 Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação de propostas.

2.5 Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Agente de Contratações, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico, em campo próprio do Sistema BNC no endereço eletrônico <https://bnc.org.br/>.

2.6 As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

2.7 A participação no certame, sem que tenha sido tempestivamente impugnado o presente Edital, implica na aceitação por parte dos interessados das condições nele estabelecidas.

3 - DA PARTICIPAÇÃO:

3.1. Poderão participar deste certame interessados cujo as empresas pertencentes ao ramo de atividade relacionado ao objeto da licitação e que estiverem previamente credenciadas perante o sistema eletrônico provido pela plataforma BNC, por meio do sítio <https://bnc.org.br/>.

3.2. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488/2007, para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123/2006 e no artigo 4º da Lei nº 14.133/2021.

3.3. Não poderão participar desta licitação os interessados:

3.3.1. Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

3.3.2. Que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.3.3. Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

3.3.4. Que se enquadrem nas vedações previstas nos artigos 9º e 14 da Lei nº 14.133/2021;

3.3.5. Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;

3.3.6. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário).

3.4 A pessoa jurídica poderá participar da licitação em consórcio, observadas as regras do art. 15 da Lei nº 14.133/2021.

3.5. Como condição para participação na concorrência, a licitante assinalará "sim" ou "não" em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

3.5.1. Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123/2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49 e que não celebrou contratos com a Administração Pública cujos valores extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte;

3.5.1.1. Nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame;

3.5.1.2. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto



na Lei Complementar nº 123/2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte.

3.5.2. Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;

3.5.3. Que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

3.5.4. Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

3.5.5. Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição Federal de 1998;

3.5.6. Que a proposta foi elaborada de forma independente;

3.5.7. Que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

3.5.8. Que cumpre com a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atenda às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213/1991.

3.6. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

3.7 As declarações exigidas neste edital e não disponibilizadas diretamente no sistema deverão ser confeccionadas e enviadas juntamente com a proposta de preços e/ou com os documentos de habilitação.

4- DO CREDENCIAMENTO

4.1 Os interessados em participar desta concorrência deverão credenciar-se, previamente, perante o sistema eletrônico provido pela plataforma BNC, por meio do sítio <https://bnc.org.br/>.

4.2 Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto ao provedor do sistema eletrônico (BNC), onde também deverão se informar a respeito do seu funcionamento e regulamento, obtendo instruções detalhadas para sua correta utilização.

4.3 Os interessados em se credenciar na plataforma BNC poderão obter maiores informações na página <https://bnc.org.br/>, podendo sanar eventuais dúvidas pela central de atendimentos da Plataforma ou pelo e-mail contato@bnc.org.br.

4.4 O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

4.5 O uso da senha de acesso pela licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação por ela efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao Município de Capão Bonito- SP responder por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

4.6 O credenciamento junto à plataforma BNC implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a esta licitação.

4.7 A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

4.8 A licitação será conduzida pelo Pregoeiro do Município de Capão Bonito - SP, com apoio técnico e operacional da

plataforma BNC, que atuará como provedor do sistema eletrônico para esta licitação.

5 – DO ENVIO DA PROPOSTA

5.1 Após a divulgação do Edital no endereço eletrônico <https://bnc.org.br/> e até a data e hora marcada para abertura da sessão, os licitantes deverão encaminhar proposta com a descrição do objeto ofertado e preço, exclusivamente por meio do sistema eletrônico no endereço acima, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

5.2 A licitante deverá elaborar a sua proposta com base no edital e seus anexos, sendo de sua exclusiva responsabilidade o levantamento de custos necessários para o cumprimento total das obrigações necessárias para a execução do objeto desta licitação. Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas.

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

5.4 Valor unitário e total, em moeda corrente nacional com 02 (duas) casas após a vírgula;

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

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

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

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

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

6– DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA E DA FORMULAÇÃO DE LANCES

6.1 A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

6.2 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

6.3 O Pregoeiro verificará a aceitabilidade das propostas, conforme os dados inseridos no sistema, desclassificando desde logo as propostas que apresentem preços unitários ou total simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado e aquelas cujo o objeto esteja em desacordo com o solicitado.

6.4. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.



6.5. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

6.6 Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

6.7 Durante a sessão pública, a comunicação entre o Pregoeiro e os licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.

6.8 O modo de disputa adotado:

6.8.1 Neste Pregão o modo de disputa adotado é o **ABERTO**, com julgamento sobre o **MENOR PREÇO POR ITEM**.

6.9 O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **R\$ 0,10 (dez centavo)**.

6.10 Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

6.11 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

6.12 O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

6.13 O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecutable.

6.14 O procedimento seguirá de acordo com modo de disputa adotado.

6.14.1 Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "**ABERTO**", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

6.14.2 A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogação automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública

6.14.3 A prorrogação automática da etapa de lances, de que se trata o subitem anterior, será dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

6.14.4 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

6.14.5 Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

6.14.6 Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

6.15 O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

6.16 Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

6.17 Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.



6.18 No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do certame, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

6.19 Se a desconexão perdurar por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Agente de Contratações aos participantes do certame publicado no sistema BNC, <https://bnc.org.br/>, quando serão divulgadas data e hora para a sua reabertura.

7 - DO EMPATE

7.1 Se o Pregoeiro observar que há licitantes em situação de empate que enviaram seus lances em horários exatamente iguais, adotará os seguintes critérios de desempate, nesta ordem:

7.1.1 disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

7.1.2 avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações;

7.2 Em igualdade de condições, se não houver desempate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

7.2.1 empresas estabelecidas no território do Estado de São Paulo;

7.2.2 empresas brasileiras;

7.2.3 empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

7.2.4 empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

7.3 A proposta declarada vencedora será inserida, na fase de Aceitação, no campo "Valor Negociado", com a devida justificativa.

8 - DA NEGOCIAÇÃO DIRETA

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

8.2 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.

9 - DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

9.1 Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.



9.1.1. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

9.2.A Administração poderá realizar diligências, de ofício ou por provocação de interessado, para aferir a exequibilidade das propostas ou exigir dos licitantes que ela seja demonstrada, conforme disposto no inciso IV do caput deste artigo.

9.3. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;

9.4. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, **VINTE E QUATRO HORAS DE ANTECEDÊNCIA**, e a ocorrência será registrada em ata;

9.5.O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

9.5.1.O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

9.5.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

9.5.3. Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, não possa ser aferida pelos meios previstos nos subitens acima, **o Pregoeiro exigirá que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra, sob pena de não aceitação da proposta, no local a ser indicado e dentro de 05 (cinco) dias uteis, contados da solicitação.**

9.5.3.1. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

9.5.3.2. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

9.5.3.3. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

9.5.3.4. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

9.6. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

9.7. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.

9.8.O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.



9.8.1. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

9.8.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

9.9. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

9.10. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

10. DA AMOSTRA E DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

10.1 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:

10.1.1 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**.

10.1.2 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 Eletrônico.

10.1.3 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).

10.1.4 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.

10.1.5 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.

10.1.6 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).

10.1.7 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.

10.1.8 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.

10.2 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.**

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

Cozinha Central

**A/c: Bruna Santucci Occhiena- nutricionista responsável técnica Rua Alfredo Venturelli – Centro - SP.
CEP 18.301 - 200
Fone: 0xx15 – 3542- 3334/3542 – 4888**

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

10.5 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.

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

10.7 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:

10.7.1 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.

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

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

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

10.7.3.2 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

10.7.3.3 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.

10.8 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.**



10.9 A aprovação das amostras e da documentação técnica é critério condicionante á classificação da proposta da licitante.

10.10 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).

10.11 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.

10.12 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.

10.13 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.

11 – DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

11.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 2 (duas) horas a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

11.1.1. Ser redigida em língua portuguesa, digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal, conforme **Anexo II**.

11.1.2. Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

11.1.3. Enviar a proposta final em arquivo para o e-mail: editalcapaobonito@gmail.com.

11.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

11.2.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

11.3. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso.

10.3.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

11.4. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

11.5. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

11.6. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

11.7 O Licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que sua proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, na convenção coletiva de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, conforme o **ANEXO III- DECLARAÇÃO DE PROPOSTA ECONÔMICA**

12 – DA HABILITAÇÃO

A licitante vencedora deverá encaminhar, após a fase de disputa, os documentos de Habilitação no prazo máximo de 2 (duas) horas sob pena de Inabilitação.

12.1 Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro e a Equipe de Apoio verificarão o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:



12.1.1 Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS e o Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP (www.portaldatransparencia.gov.br/);

12.1.2 Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

12.1.3 Relação de Apenados do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (<https://www.tce.sp.gov.br/pesquisa-relacao-apanados>);

12.1.4 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força dos artigos 3º e 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

12.1.5 Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro inabilitará o licitante, por falta de condição de participação.

12.2 A licitante vencedora deverá anexar no sistema a seguinte documentação de Habilitação:

12.2.1 HABILITAÇÃO JURÍDICA (artigo 66 da lei federal nº 14.133/2021):

12.2.1.1 Qualquer documento que comprove sua existência jurídica, conforme artigo 66 da Lei Federal nº 14.133/2021, como, por exemplo:

No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

a) Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldomicroempreendedor.gov.br;

b) No caso de sociedade empresária: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

c) Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

d) No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

e) No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

f) No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

g) A **Microempresa (ME)** ou **Empresa de Pequeno Porte (EPP)**, que desejar obter os benefícios previstos no Capítulo V da Lei Complementar nº 123/2006, **comprovar tal condição mediante certidão simplificada expedida com data do ano em curso pela Junta Comercial**, sob pena de preclusão e de não aplicação dos efeitos da Lei Complementar nº 123/2006 e alterações advindas da Lei Complementar 147/2014;

h) Declaração de enquadramento de ME/EPP, conforme modelo do **Anexo IV** deste Edital;

12.2.2 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA (Art. 67 da Lei 14.133/2021)



12.2.2.1 Comprovação de qualificação operacional, nos termos do Art.67, da Lei n.º 14.133/2021, para desempenho de atividade pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto da licitação, será realizada mediante apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, indicando local, produtos, quantidades fornecidas e outros dados característicos do(s) fornecimento(s).

12.2.2.2 Licença de funcionamento da licitante, emitidas pela Vigilância Sanitária do Estado ou Município sede (autoridade local), nos termos da Lei Federal n.º 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.

12.2.3 HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA (artigo 68 da lei federal nº 14.133/2021):

11.2.3.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

12.2.3.2 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual, relativo ao domicílio ou sede, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

12.2.3.3 Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Positiva com efeito de Negativa, relativa a Tributos Federais (inclusive as contribuições sociais) e à Dívida Ativa da União;

12.2.3.4 Prova de Regularidade de débito com a Fazenda Estadual da sede ou domicílio do licitante, relativa aos tributos incidentes sobre o objeto desta licitação;

12.2.3.5 Prova de Regularidade para com a Fazenda Municipal referente à tributos mobiliários, compatível com o objeto contratual;

12.2.3.6 Certidão de Regularidade do FGTS - Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, fornecida pela Caixa Econômica Federal;

12.2.3.7 Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT ou Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeitos de Negativa;

12.2.3.8 Declaração Conjunta de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, no tocante a observância quanto à proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos e Declaração de cumprimento das exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, conforme **Anexo VI**.

Todos os documentos neste tópico mencionados deverão ser apresentados na forma prevista na Lei 14.133/2021, essencialmente em seu artigo 68, ou naquelas legislações por ela referenciadas.

12.2.4 Qualificação econômico-financeira (artigo 69 da lei federal nº 14.133/2021):

12.2.4.1 Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica ou do domicílio do empresário individual;

a) Se a licitante for sociedade não empresária, a certidão mencionada na alínea "a" deverá ser substituída por certidão cujo conteúdo demonstre a ausência de insolvência civil, expedida pelo distribuidor competente

b) Caso o licitante esteja em recuperação judicial ou extrajudicial, deverá ser comprovado o acolhimento do plano de recuperação judicial ou a homologação do plano de recuperação extrajudicial, conforme o caso.



11.2.4.2 Balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data da apresentação da proposta;

- a) O balanço patrimonial deverá estar assinado por contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade;
- b) no caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;
- c) as sociedades por ações deverão apresentar as demonstrações contábeis publicadas, de acordo com a legislação pertinente.

11.2.4.3 No caso de escrituração contábil digital do balanço (sistema Sped), deverá ser apresentado o balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da Lei, acompanhado **do(s) termo(s) de abertura e encerramento do exercício e respectivos Termo(s) de Autenticação do livro digital do exercício.**

12.2.5 DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR

12.2.5.1 Declaração de Atendimento aos Requisitos gerais, conforme modelo do **Anexo V** deste Edital;

12.2.5.2 Formulários de Dados Cadastrais, conforme modelo do **Anexo VII** deste Edital.

13- INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

13.1 O Licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que sua proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, na convenção coletiva de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

13.2 Os atestados de capacidade técnica emitidos em nome de consórcio do qual a licitante tenha feito parte sem que haja a identificação das atividades desempenhadas individualmente por cada consorciado serão avaliados na forma prevista no artigo 67, § 10 e § 11, da Lei nº 14.133/2021.

13.3 Todos os documentos de habilitação exigidos deverão ser originais ou apresentados por qualquer processo de cópia devidamente autenticada por cartório competente, ou de declaração de autenticidade por advogado, sob sua responsabilidade pessoal, salvo os documentos emitidos por meio eletrônico, cuja autenticidade poderá ser verificada na rede mundial de computadores (internet), quando possível;

13.4 Todas as certidões deverão estar com seus prazos de validade aptos na data de apresentação, sendo que será confirmada a validade e autenticidade das mesmas, quando possível;

13.5 Todas as certidões, declarações ou documentos equivalentes expedidos sem prazo de validade serão considerados válidos desde que expedidos no máximo a 180 (cento e oitenta) anteriores à data designada para sessão pública;

13.6 No caso das microempresas e empresas de pequeno porte, face ao disposto nos arts. 42 e 43 da Lei Complementar nº 123/06 alterada pela Lei Complementar nº 147, de 7 de agosto de 2014, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, devendo regularizá-las **no prazo de 05 (cinco) dias úteis**, a contar do momento em que o proponente for



declarado vencedor, prorrogável por igual período, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;

13.7 A não regularização da documentação, no prazo fixado acima, implicará decadência do direito de contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021, sendo facultada a Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem da classificação, para a celebração do contrato nas condições propostas pelo licitante vencedor.

13.8 Se a empresa 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.

13.9 Caso o licitante pretenda que outro estabelecimento seu (matriz ou filial), execute o futuro Contrato, deverá apresentar toda documentação da habilitação (exigida nesta cláusula) de ambos os estabelecimentos.

14- DOS RECURSOS

14.1 Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, durante cada fase da sessão pública, de forma imediata, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recurso no **prazo de 30 (trinta) minutos**.

14.1.1 A falta de manifestação imediata da licitante importará na decadência desse direito, ficando o Pregoeiro autorizado a prosseguir o certame e declarar a vencedora.

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

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

14.2.1 As razões e contrarrazões serão recebidas exclusivamente por meio de campo próprio no Sistema.

14.3 Caberá ao Pregoeiro receber, examinar e instruir os recursos interpostos contra seus atos, podendo reconsiderar suas decisões no prazo de 5 (cinco) dias úteis após o recebimento das razões e contrarrazões ou, neste mesmo prazo, fazê-lo subir devidamente informado a autoridade superior ao Agente, com competência para decidir recursos, para a decisão final no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

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

14.5 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

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

15 - DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

15.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

15.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.



15.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

15.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

15.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), ou e-mail, ou de acordo com a fase do procedimento licitatório.

15.2.2. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no bnccompras.com, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

16 - DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

16.1 O objeto deste Pregão será adjudicado ao vencedor por ato da autoridade superior.

16.2 Após a fase recursal (se houver), constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório

17 – DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

17.1 A licitante vencedora deverá assinar com o Prefeitura Municipal Capão Bonito, a respectiva **Ata de Registro de Preços**, cuja minuta segue inclusa a este Edital, **no prazo de 05 (cinco) dias úteis** após a convocação a ser efetuada pelo Departamento de Licitações e Contratos, **prazo este passível de prorrogação, à critério da Administração mediante apresentação de motivos que o justifiquem, uma vez por igual período.**

17.2 Se a empresa adjudicatária se recusar a assinar a **Ata de Registro de Preços** ou deixar de fazê-lo no prazo estabelecido, a Contratante **poderá** optar pela convocação dos demais concorrentes, obedecendo sucessivamente a ordem de classificação e, ainda, aplicar-lhe as penalidades previstas no artigo 156 da Lei Federal nº 14.133/2021, inclusive multa de 0,5% até 30% do valor do contrato lícitado.

17.3 Farão parte integrante da **Ata de Registro de Preços** todos os elementos apresentados pela empresa vencedora que tenham servido de base para o julgamento, aceitos pelo Contratante, bem como as condições estabelecidas neste Edital.

17.4 É vedada a transferência do **Ata de Registro de Preços** a terceiros, no todo ou em parte, devendo a **CONTRATADA** cumprir rigorosamente todas as condições e cláusulas constantes, sendo admitidas a sua transformação, fusão, cisão ou incorporação, desde que a execução do **Ata de Registro de Preços** não seja prejudicada e sejam mantidas as condições de habilitação.

17.5. A Ata de Registro de Preços se regerá pelas cláusulas e disposições nela constantes e **terá vigência de 01 (um) ano**, podendo ser prorrogada por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso.

17.5.1 **Por se tratar de registro de preços, a Administração não está obrigada a contratar todo o quantitativo lícitado, cujas aquisições serão feitas conforme necessidade e demanda do dos produtos.**

18 - DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO



- 18.1.** O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 18.2.** Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
- 18.3.** As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 18.4.** O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 18.5.** A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).
- 18.6.** A designação e atuação da gestão e da fiscalização da presente contratação seguirá o modelo previsto:

GESTOR DO CONTRATO:

Nome: Maria Aparecida de Queiroz

Cargo: Diretora da Divisão de Central Alimentícia

19 - DA ENTREGA E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

19.1 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.

19.2 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 quaisquer 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, adentram 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.

20 – DO PAGAMENTO

20.1 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.

20.2 Os pagamentos serão efetuados através do sistema de depósito em conta corrente, a ser indicada pela Contratada, descontados encargos sociais, conforme Legislação vigente.

20.3 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.

20.4 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

21 - DAS PENALIDADES

21.1 As sanções dispostas na **ata de registro de preços** poderão ser aplicadas às empresas licitantes e à **CONTRATADA**, conforme o caso, sem prejuízo da reparação dos danos causados ao **Município** e das sanções previstas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021 e ulteriores alterações.

21.2 A ata de registro de preços a ser assinado com a licitante vencedora poderá ser rescindido de pleno direito pela Prefeitura Municipal de Capão Bonito independente de interpelação ou notificação judicial ou extrajudicial, nos seguintes casos:

- I - falência;



- II - concordata;
- III - insolvência;
- IV - dissolução judicial ou extrajudicial;
- V - inobservância de dispositivos legais;
- VI - inadimplemento de obrigação contratual.

21.3 A licitante vencedora que, devidamente convocada, deixar de comparecer para a assinatura do contrato ficará sujeita às penalidades previstas na Lei 14.133 e suas alterações.

21.4 As sanções previstas serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do **caput** do art. 155 da lei 14.133/2021, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

21.5 A aplicação das Sanções somente ocorrerá após assegurado o contraditório e a prévia defesa, nos termos da legislação vigente.

21.6 Até a decisão final quanto a eventual defesa apresentada, será retido o numerário apurado referente à sanção, sendo que o montante da multa poderá, a critério do **Município**, ser compensado com valores de pagamento devido ao fornecedor.

22 - DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

22.1 A extinção contratual, em favor do **Município**, terá lugar de pleno direito, independentemente de prévia ação ou interpelação judicial, na ocorrência de qualquer uma das hipóteses previstas no artigo 137 da Lei Federal nº 14.133/2021 e ulteriores alterações.

22.2 A rescisão contratual, em favor da **CONTRATADA**, terá lugar em caso de ocorrência das hipóteses previstas no artigo 137, §2º, da Lei nº 14.133/2021 e ulteriores alterações.

22.3 A rescisão contratual poderá, ainda, ocorrer de pleno acordo entre as partes em razão de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do **Contrato**, hipóteses em que as partes se comporão quanto à eventuais indenizações devidas reciprocamente, a qualquer título que seja, sendo-lhes lícito isentarem-se mutuamente

23 - DISPOSIÇÕES FINAIS

23.1 Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico

23.2. Como condição de validade e eficácia, todos os atos devem ser realizados de forma eletrônica diretamente no licitacao.capaobonito.sp.gov.br, conforme art. 17, § 4º da Lei 14.133, de 2021.

23.3. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

23.4. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília

– DF.

23.5 No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

23.6 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

23.7 Verificada qualquer irregularidade a Autoridade Superior determinará o retorno dos autos para o devido saneamento.

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

23.9. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

23.10 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

23.11. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

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

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

23.13. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

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

23.14.1 A anulação do pregão induz à do contrato.

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

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

23.16. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico: <https://licitacao.capaobonito.sp.gov.br>, e também poderão retirado na Sala de Licitações localizada no Prédio da Prefeitura, endereço Rua Nove de Julho, nº 690, Centro, Capão Bonito-SP, nos dias úteis, no horário das 08:00min às 17:00min, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.



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

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

24 - DOS ANEXOS DO EDITAL

24.1 Seguem anexos ao presente Edital como parte integrante do mesmo:

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA;

ANEXO II – FORMULÁRIO PADRONIZADO DE PROPOSTA;

ANEXO III – DECLARAÇÃO DE PROPOSTA ECONÔMICA

ANEXO IV – DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

ANEXO V – DECLARAÇÃO DE PLENO CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO;

ANEXO VI – DECLARAÇÃO CONJUNTA - "HABILITAÇÃO";

ANEXO VII – FORMULÁRIO DE DADOS CADASTRAIS;

ANEXO VIII – MINUTA DA ATA DE REGISTRO

Capão Bonito/SP, 17 de julho 2024

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



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 026/2024

SISTEMA REGISTRO DE PREÇO - PROCESSO Nº 5810/2024

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

1. SETOR REQUISITANTE:

1.1. Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Cultura

2. DO OBJETO:

A presente licitação tem por objeto o **SISTEMA REGISTRO DE PREÇOS – Aquisição de Gêneros Alimentícios Estocáveis e Perecíveis, pertencente a Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Cultura (Central Alimentícia)**, conforme especificações abaixo discriminadas.

2.1 DOS ITENS E ESTIMATIVO DE QUANTIDADE:

Item	Qtd	Unid.	Desc. Produto	Valor unitário máximo aceitável
1	4.500	Quilo	Açúcar Cristal Branco	R\$ 4,10
2	65.000	Quilo	Arroz parbolizado tipo 1	R\$ 6,48
3	400	Quilo	Aveia em flocos finos	R\$ 23,16
4	5.500	Quilo	Biscoito doce sem lactose e sem recheio	R\$ 20,11
5	5.000	Quilo	Farinha de milho amarela	R\$ 5,56
6	3.500	Quilo	Fubá de milho	R\$ 5,41
7	7.500	Quilo	Massa para macarronada tipo penne	R\$ 6,42
8	4.200	Quilo	Margarina vegetal sem sal	R\$ 13,36
9	2.000	Quilo	Massa para sopa tipo miúdo (ave maria)	R\$ 6,26
10	800	Quilo	Milho para canjica, tipo 1	R\$ 15,12
11	2.500	Quilo	Mistura para preparo de bolo de banana	R\$ 31,23
12	3.000	Quilo	Mistura para preparo de bolo de chocolate integral	R\$ 30,20
13	2.500	Quilo	Mistura para preparo de bolo de milho	R\$ 29,39
14	12.000	Frasco	Óleo de soja frasco 900 ml	R\$ 7,33
15	5.500	Quilo	Sal iodado refinado, extra de mesa	R\$ 2,02
16	2.500	Frasco	Vinagre de maçã frasco de 750 ml	R\$ 7,33
17	15.500	Quilo	Chocolate em pó, enriquecido (40% cacau)	R\$ 48,97
18	2.500	Quilo	Mistura para preparo de bolo salgado	R\$ 38,06
19	35.000	Quilo	Feijão carioquinha tipo 1	R\$ 7,29
20	25.000	Quilo	Leite em pó integral, instantâneo, vitaminado	R\$ 41,06
21	600	Quilo	Doce de leite cremoso	R\$ 21,55
22	400	Quilo	Milho para pipoca	R\$ 13,02



23	1.000	Quilo	Mistura para preparo de purê de batata instantâneo (sabor manteiga)	R\$ 44,48
24	100	Quilo	Orégano	R\$ 46,02
25	1.200	Quilo	Extrato de tomate duplo concentrado	R\$ 13,28
26	5.500	Quilo	Biscoito Salgado	R\$ 16,11
27	300	Quilo	Farinha de trigo especial tipo 1 sem fermento	R\$ 5,40
28	10.000	Quilo	Arroz longo fino tipo 1	R\$ 6,05
29	5.500	Quilo	Almondega de carne moída bovina, congelado em IQF	R\$ 33,83
30	6.500	Quilo	Carne congelada de bovino sem osso (patinho), em bife de 40 gramas (IQF)	R\$ 45,31
31	2.600	Quilo	Hambúguer carne bovino, congelado IQF	R\$ 34,83
32	24.000	Quilo	Sobrecoxa de frango, congelado em IQF	R\$ 23,65
33	19.200	Quilo	Filezinho de frango, sassami, sem pele e sem osso, congelado em IQF	R\$ 27,50
34	24.000	Quilo	Batata inglesa, extra de 1ª qualidade	R\$ 7,71
35	1.900	Quilo	Cebola graúda, extra	R\$ 9,22
36	1.800	Quilo	Alho graúdo, extra	R\$ 33,49
37	4.400	Quilo	Mamão formosa, extra	R\$ 12,23
38	3.000	Quilo	Mandioquinha amarela, extra	R\$ 15,73
39	56.000	Quilo	Maçã nacional fuji ou gala, extra, de 1ª qualidade	R\$ 9,89
40	400	Quilo	Limão Taiti, extra	R\$ 4,26
41	3.500	Quilo	Polpa de fruta maracujá	R\$ 39,46
42	3.500	Quilo	Polpa de fruta abacaxi	R\$ 27,93
43	900	Quilo	Requeijão cremosos resfriado, 180 a 220 gramas	R\$ 48,48
44	37.000	Bandeja	iogurte com polpa de fruta, sabor morango, resfriado, bandejas de 480 a 600 gr, com 06 unidades	R\$ 6,56
45	6.000	Quilo	Quibe carne bovina, 50 gr, congelado IQF	R\$ 30,13
46	24.000	Dúzia	Ovos de galinha, classe A, extra	R\$ 9,76
47	20.000	Quilo	Carne bovina sem osso no corte acém, em cubos, congelada IQF	R\$ 32,86
48	6.000	Quilo	Linguiça toscana sem pimenta	R\$ 30,63
49	3.000	Quilo	Pão de queijo congelado (50 gramas)	R\$ 36,30

VALOR TOTAL: R\$ 7.939.156,67 (sete milhões, novecentos e trinta e nove mil, cento e cinquenta e seis reais e sessenta e sete centavos).

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



2.3 – 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.

2.4 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;

2.5 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.

3. ESPECIFICAÇÕES DOS PRODUTOS E FORMAS DE APRESENTAÇÃO

ITEM 01 – AÇUCAR CRISTAL BRANCO

Descrição do produto: sacarose obtida a partir da cana-de-açúcar (Sacharum Officinarum), purificado por processo tecnológico adequado. Especial, filtrado ou peneirado. Livre de fermentação e isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais.

Aparência: sabor, 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, com capacidade **de 05 (cinco) quilos**.
- Secundária: fardo plástico, resistente, atóxico, transparente, termossoldado com capacidade de 30 (trinta) quilos. Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.

Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primárias e secundárias 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 PARBORIZADO 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 plástico, atóxico transparente, resistente, termossoldado com peso líquido total de 30 (trinta) quilos.

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

Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primárias e secundárias 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 do licitante.

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 primárias e secundárias 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 SEM LACTOSE E SEM RECHEIO

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

Características gerais do produto: o biscoito doce sem lactose deverá ser fabricadas a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa ou parasita e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, e/ou com caracteres organolépticos anormais. Deverá apresentar porções individuais com peso entre 35 (trinta e cinco) gramas e 40 (quarenta) gramas. O produto deverá ser preparado com farinha de trigo, 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 30 dias da data de entrega.

Embalagem: primária: pacotes em papel impermeável, lacrado de polipropileno com peso líquido de 300 a 400 gramas, tendo dupla embalagem.

Secundária: deverá ser caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo, no máximo, 9,9 Kg (nove 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.

Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primárias e secundárias deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, componentes do produto, número do lote, número de registro no órgão competente, condições de armazenamento e empilhamento máximo para armazenagem. Reposição dos produtos nos seguintes casos: alteração do produto antes do vencimento, embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas.

OBS. Apresentar com as amostras: ficha técnica



ITEM 05 – FARINHA DE MILHO AMARELA

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

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

Embalagem:

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

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

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

Embalagem Secundária: 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 aestivumL.) 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, termossoldado contendo peso líquido de 500 g (quinhentos gramas). Secundária: fardo plástico, atóxico, transparente, resistente e termossoldado, com peso líquido total de 10 (dez) a 12 (doze) quilos

Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primárias e secundárias 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 antiemectante, 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 multifoldado 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 n° 371 do Ministério da Agricultura.

Características físico-químicos: portaria n° 745, de 24/10/77, do Ministério da Agricultura, item 5, subitem 5.1.

Características físico-químicos: Portaria n° 371 do Ministério da Agricultura, item 4, publicada no D.O.U. em 19/09/74.

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

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

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

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

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

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

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

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

ITEM 17: CHOCOLATE EM PÓ ENRIQUECIDO 40% CACAU

Ingredientes: cacau em pó alcalino, açúcar. Produto isento de soja e derivados, óleo ou gordura hidrogenada, farinhas (exceto farinha de maçã) e / ou espessantes, corantes e aromatizantes. Não 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 termosoldagem, 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 são e limpos, de primeira qualidade, ser de fácil preparo por dissolução em água potável e apresentar a fluidez característica de leite.

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

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



e endereço do fabricante, data da fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem

Apresentar antes da assinatura do contrato laudo emitido por laboratório de Notoriedade Publica.

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

ITEM 21 – DOCE DE LEITE CREMOSO

1.DESCRICÃO DO OBJETO

Produto obtido por concentração e ação do calor a pressão normal ou reduzida do leite integral ou leite reconstituído integral, com adição de açúcar (sacarose), ISENTO DE AMIDO DE QUALQUER ESPÉCIE. **2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO**

2.1.GERAIS

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

2.2. ORGANOLÉPTICAS:

Consistência: cremosa, pastosa, sem cristais perceptíveis sensorialmente. Cor: castanho caramelado proveniente da reação de Maillard.

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

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

2.3. FÍSICO-QUÍMICAS

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

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

2.4. MICROBIOLÓGICAS

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

2.3.FÍSICO-QUÍMICAS:

- umidade: máximo de 14,0% em peso
- #### **2.4.MICROSCÓPICAS:**
- Ausência de sujidades, parasitos e larvas.

2.5. TOXICOLÓGICAS:

- ausência de defensivos agrícolas organoclorados Portaria nº 329/85, MA, de 02/09/85.

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

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

3. EMBALAGEM

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

3.2. A embalagem secundária do produto deverá ser fardo plástico atóxico, incolor, termossoldado ou lacrado com fita adesiva plastificada, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o 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 órgão 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 COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORAÇÃO. Não é permitido a adição de nenhum aditivo ou coadjuvantes para órgão.

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:

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

- Denominação de venda do produto (nome do produto e marca);



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

OBS: Apresentar junto com as amostras ficha técnica do produto

ITEM 28: 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 à contaminação e / ou deterioração.

ROTULAGEM



O produto deverá ser rotulado de acordo com a Legislação Vigente. N os 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 29 – 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 liquido de 2 kg de produto. Peso liquido de 4 kg.

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

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

ITEM 30 – 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 31: 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. Deverá 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 deverá 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 deverá ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sob prévia inspeção sanitária. A mistura cárnea de bovina modelada e congelada deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância 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 deverá 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: Deverá ser envelopado, com material adequado para que as condições de armazenamento lhe confiem proteção apropriada.

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

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

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

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

ITEM 32 – SOBRECOXA DE FRANGO, CONGELADA IQF

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

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

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

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

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

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

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

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

ITEM 33 – 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 34 – 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 35: 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 36: ALHO GRAÚDO EXTRA

EXTRA, classe 5/6 (50 a 70 mm de diâmetro), sem catafilo, roxo, com alto poder de condimentação. Características Gerais: não estar danificados, estar livre de enfermidades e não ter grãos ocos Rotulagem: de acordo com a legislação vigente.

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

Deverá ser entregue em carro fechado, com baú.

ITEM 37: 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 38: 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 deves 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 39: 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 40: 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 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 nº 4 de 31/03/00, anexo III, item 4.2.3.1, publicada no D.O.U., Seção I, em 05/04/2000.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1. GERAIS:

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

Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. Toda a carne usada na elaboração da lingüiça deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30691, de 29/03/1952. Após ter sido inspecionado a carne para lingüiças, não deverá ficar exfilé à contaminação ou adicionada de qualquer substância nociva para o consumo humano.

2.2. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

2.2.1. Composição:

- Ingredientes obrigatórios: carne de pernil, lombo e/ou paleta de suíno e sal.
- Ingredientes Opcionais: gordura, água, açúcares, condimentos, aromas e especiarias (exceto pimenta de qualquer espécie) e aditivos intencionais.

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

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

2.3. Características Sensoriais:

- 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

4. PRAZO DE VIGÊNCIA:

4.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da assinatura do termo de contrato ou instrumento equivalente, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021, podendo ser prorrogado, por igual período.

5. DA JUSTIFICATIVA:

A Secretaria Municipal de Educação tem o objetivo de fornecer alimentação aos alunos matriculados na rede de ensino, com produtos de qualidade, conforme direito constitucional básico a todos, baseado no PNAE.

6. DAS OBRIGAÇÕES:

6.1. Da Contratada

- 6.1.1. Fornecer os produtos, em dias úteis e no horário de expediente;
- 6.1.2. Fornecer os produtos, rigorosamente nas especificações, prazos e condições estabelecidas neste instrumento;
- 6.1.3. Os produtos deverão ser fornecidos, de acordo com a Ordem de Fornecimento, durante o prazo de vigência deste contrato;
- 6.1.4. Assumir todos os custos ou despesas que se fizerem necessários para o adimplemento das obrigações decorrentes deste contrato;
- 6.1.5. Não transferir, total ou parcialmente, o objeto deste contrato;
- 6.1.6. Sujeitar-se à mais ampla fiscalização por parte da contratante, prestando todos os esclarecimentos solicitados a e atendendo às reclamações procedentes, caso ocorram;
- 6.1.7. Comunicar à contratante os eventuais casos fortuitos ou de força maior, dentro do prazo de 02 (dois) dias úteis após a verificação do fato e apresentar os documentos para a respectiva aprovação, em até 05 (cinco) dias consecutivos, a partir de sua ocorrência, sob pena de não serem considerados;
- 6.1.8. Atender aos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais decorrentes da execução do presente contrato;
- 6.1.9. Manter durante toda a execução do contrato a compatibilidade com as obrigações assumidas, atendendo todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 6.1.10. A Contratada responderá, de maneira absoluta e inescusável, pela perfeita condição dos produtos fornecidos, inclusive suas quantidades e qualidades, competindo-lhe também a dos produtos que não aceitos pela fiscalização da Contratante deverão ser trocados;



- 6.1.11. Serão de direta e exclusiva responsabilidade da Contratada quaisquer acidentes que porventura ocorram na entrega dos produtos e o uso indevido de patentes e registros;
- 6.1.12. Atender, imediatamente, todas as solicitações da fiscalização da Contratante, relativamente a execução do contrato.

6.2. Da Contratante:

- 6.2.1. Efetuar o pagamento, mediante apresentação de nota fiscal/fatura pela CONTRATADA, devidamente atestada pela Secretaria requisitante com a respectiva solicitação de pagamento e documentos necessários;
- 6.2.2. Designar profissional, para atuar como fiscal, assim como, acompanhar a entrega dos produtos;
- 6.2.3. Comunicar a Contratada, qualquer problema oriundo dos produtos a serem entregues.

7. LOCAL, CONDIÇÕES DE ENTREGA OU CONDIÇÕES DE GARANTIA

7.1 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.

7.2 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 quaisquer 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), portanto crachá de identificação, uma vez que, os mesmos, adentraram a área de manipulação de alimentos no ato das entregas.
- xvi. Após a fabricação, havendo qualquer tipo de terceirização relativo ao gênero alimentício, à contratada deverá atender as normas e leis do Ministério de competência.
- xvii. Será recebido apenas e exclusivamente gêneros alimentícios condizentes com as amostras apresentadas.

8. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 8.1. Comprovação através de atestado de Capacidade Técnica de aptidão compatível com objeto deste Termo de Referência, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado;
- 8.2. Tomar todas as providências necessárias à fiel execução dos itens referentes ao objeto do Contrato;
- 8.3. Cumprir com os prazos, disposições e especificações estabelecidas neste Termo de Referência;
- 8.4. Comunicar a contratante quaisquer ocorrências que impeçam, mesmo que temporariamente, a execução dos itens pertencentes ao objeto em questão.

9. DAS OBRIGAÇÕES:

9.1. Da Contratada

- 9.1.1. Executar os serviços às suas expensas, em dias úteis e no horário de expediente;
- 9.1.2. Executar os serviços, rigorosamente nas especificações, prazos e condições estabelecidas neste instrumento;
- 9.1.3. Os serviços deverão ser executados, de acordo com a Ordem de Fornecimento, durante o prazo de vigência deste contrato;
- 9.1.4. Assumir todos os custos ou despesas que se fizerem necessários para o adimplemento das obrigações decorrentes deste contrato;
- 9.1.5. Não transferir, total ou parcialmente, o objeto deste contrato;
- 9.1.6. Sujeitar-se à mais ampla fiscalização por parte da contratante, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações procedentes, caso ocorram;
- 9.1.7. Comunicar à contratante os eventuais casos fortuitos ou de força maior, dentro do prazo de 02 (dois) dias úteis após a verificação do fato e apresentar os documentos para a respectiva aprovação, em até 05 (cinco) dias consecutivos, a partir de sua ocorrência, sob pena de não serem considerados;
- 9.1.8. Atender aos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais decorrentes da execução do presente contrato;
- 9.1.9. Manter durante toda a execução do contrato a compatibilidade com as obrigações assumidas, atendendo todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 9.1.10. A Contratada responderá, de maneira absoluta e inescusável, pela perfeita condição dos produtos fornecidos, inclusive suas quantidades e qualidades, competindo-lhe também a dos produtos que não aceitos pela fiscalização da Contratante deverão ser trocados;



- 9.1.11. Serão de direta e exclusiva responsabilidade da Contratada quaisquer acidentes que porventura ocorram na execução dos serviços e o uso indevido de patentes e registros;
- 9.1.12. Atender, imediatamente, todas as solicitações da fiscalização da Contratante, relativamente a execução do contrato.
- 9.2. Da Contratante:
 - 9.2.1. Efetuar o pagamento, mediante apresentação de nota fiscal/fatura pela CONTRATADA, devidamente atestada pela Secretaria requisitante com a respectiva solicitação de pagamento e documentos necessários;
 - 9.2.2. Designar profissional, para atuar como fiscal, assim como, acompanhar a entrega dos produtos;
 - 9.2.3. Comunicar a Contratada, qualquer problema oriundo dos serviços a serem realizados.

10. DA PROPOSTA E DO JULGAMENTO

- 10.1. As propostas deverão ser apresentadas sem rasuras, assinadas pelo representante legal da empresa, com todas as páginas rubricadas, contendo as especificações, preço unitário, total e global dos produtos;
- 10.2. Os preços ofertados nas propostas não poderão ser superiores aos fixados pelo Contratante, constantes no item 2.1 deste Termo de Referência.
- 10.3. Na apresentação da proposta comercial deverão estar incluídas todas e quaisquer despesas necessárias para a perfeita execução do objeto, tais como transporte, tributos, fretes, encargos sociais, seguros e demais despesas inerentes à execução do objeto.
- 10.4. O critério de julgamento da proposta financeira será o de menor preço global desde que sejam cumpridas as exigências do presente Termo de Referência.
- 10.5. A apresentação da proposta por parte da empresa implica na plena aceitação de todos os termos contidos no termo de referência, edital e do modelo de contrato a ser firmado com a empresa vencedora.
- 10.6. A proposta deverá ter a validade mínima de 60 (sessenta) dias, a contar da data da apresentação.

11. DO PAGAMENTO

- 11.1. O pagamento será efetuado até 30 (trinta) dias contados da apresentação da nota fiscal, observada a ordem cronológica estabelecida na Lei nº 14.133/21, após aceitação e devidamente atestada pelo servidor municipal.
- 11.2. Para a realização do pagamento, a empresa deverá manter a regularidade fiscal apresentada durante o processo de habilitação.

11. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 11.1. Comete infração administrativa o fornecedor que praticar quaisquer das hipóteses previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 11.2. O fornecedor que cometer qualquer das infrações discriminadas no art. 155 da Lei nº 14.133 de 2021 ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
 - 11.2.1. Advertência
 - 11.2.2. Multa;
 - 11.2.2.1. moratória de 0,5% por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (vinte) dias;



- 11.2.2.1.1. O atraso superior a 21 dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.
- 11.2.2.2. compensatória de 15% sobre o valor da parcela em atraso, no caso de inexecução parcial.
- 11.2.2.3. compensatória de 20% sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.
- 11.2.3. Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 11.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.
- 11.3. A aplicação das sanções previstas no Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Contratante (art. 156, §9º).
- 11.4. Todas as sanções previstas neste Aviso poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º).
- 11.5. Antes da aplicação da multa, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157).
- 11.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º).
- 11.7. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 10 dias úteis, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 11.8. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
- 11.9. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º):
- 11.10. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 11.11. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante.

12. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- 12.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 12.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
- 12.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 12.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 12.5. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).



12.6. A designação e atuação da gestão e da fiscalização da presente contratação seguirá o modelo previsto

GESTOR DO CONTRATO:

Nome: Maria Aparecida de Queiroz

Cargo: Diretora da Divisão de Central Alimentícia

CPF: 072.115.678-99

Data de Nascimento: 26/07/1963

End. Residencial: Rua Sete Barras, 259 – Vila São Paulo – Capão Bonito-SP – CEP: 18.302-260

e-mail institucional: cozinha.central@hotmail.com

Telefone: 15-99739-4193

13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

13.1. A Contratante poderá realizar acréscimo ou supressões nas quantidades inicialmente definidas, respeitadas os limites previstos no artigo 75, da Lei nº 14.133/21 e suas alterações posteriores, tendo como base as quantidades constantes na Tabela inserida no presente Termo de Referência;

13.2. Caso não haja expediente na data marcada para entrega dos produtos, ficará automaticamente adiada ao primeiro dia útil subsequente, no mesmo local indicado neste Termo de Referência.



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 026/2024

SISTEMA REGISTRO DE PREÇO - PROCESSO Nº 5810/2024

ANEXO II – FORMULÁRIO PADRONIZADO DE PROPOSTA

1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para **SISTEMA REGISTRO DE PREÇOS - Aquisição de Gêneros Alimentícios Estocáveis e Perecíveis, pertencente a Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Cultura (Central Alimentícia)**, deste Município, de acordo com o Anexo I do Edital do Pregão Eletrônico nº 026/2024, conforme especificações abaixo:

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

Item	Qtd	Unid.	Desc. Produto	Valor unitário máximo aceitável
1	4.500	Quilo	Açúcar Cristal Branco	
2	65.000	Quilo	Arroz parbolizado tipo 1	
3	400	Quilo	Aveia em flocos finos	
4	5.500	Quilo	Biscoito doce sem lactose e sem recheio	
5	5.000	Quilo	Farinha de milho amarela	
6	3.500	Quilo	Fubá de milho	
7	7.500	Quilo	Massa para macarronada tipo penne	
8	4.200	Quilo	Margarina vegetal sem sal	
9	2.000	Quilo	Massa para sopa tipo miúdo (ave maria)	
10	800	Quilo	Milho para canjica, tipo 1	
11	2.500	Quilo	Mistura para preparo de bolo de banana	
12	3.000	Quilo	Mistura para preparo de bolo de chocolate integral	
13	2.500	Quilo	Mistura para preparo de bolo de milho	
14	12.000	Frasco	Óleo de soja frasco 900 ml	
15	5.500	Quilo	Sal iodado refinado, extra de mesa	
16	2.500	Frasco	Vinagre de maçã frasco de 750 ml	
17	15.500	Quilo	Chocolate em pó, enriquecido (40% cacau)	
18	2.500	Quilo	Mistura para preparo de bolo salgado	
19	35.000	Quilo	Feijão carioquinha tipo 1	
20	25.000	Quilo	Leite em pó integral, instantâneo, vitaminado	
21	600	Quilo	Doce de leite cremoso	
22	400	Quilo	Milho para pipoca	
23	1.000	Quilo	Mistura para preparo de purê de batata instantâneo (sabor manteiga)	
24	100	Quilo	Orégano	



25	1.200	Quilo	Extrato de tomate duplo concentrado	
26	5.500	Quilo	Biscoito Salgado	
27	300	Quilo	Farinha de trigo especial tipo 1 sem fermento	
28	10.000	Quilo	Arroz longo fino tipo 1	
29	5.500	Quilo	Almondega de carne moída bovina, congelado em IQF	
30	6.500	Quilo	Carne congelada de bovino sem osso (patinho), em bife de 40 gramas (IQF)	
31	2.600	Quilo	Hambúrguer carne bovino, congelado IQF	
32	24.000	Quilo	Sobrecoxa de frango, congelado em IQF	
33	19.200	Quilo	Filezinho de frango, sassami, sem pele e sem osso, congelado em IQF	
34	24.000	Quilo	Batata inglesa, extra de 1ª qualidade	
35	1.900	Quilo	Cebola graúda, extra	
36	1.800	Quilo	Alho graúdo, extra	
37	4.400	Quilo	Mamão formosa, extra	
38	3.000	Quilo	Mandioquinha amarela, extra	
39	56.000	Quilo	Maçã nacional fuji ou gala, extra, de 1ª qualidade	
40	400	Quilo	Limão Taiti, extra	
41	3.500	Quilo	Polpa de fruta maracujá	
42	3.500	Quilo	Polpa de fruta abacaxi	
43	900	Quilo	Requeijão cremosos resfriado, 180 a 220 gramas	
44	37.000	Bandeja	logurte com polpa de fruta, sabor morango, resfriado, bandejas de 480 a 600 gr, com 06 unidades	
45	6.000	Quilo	Quibe carne bovina, 50 gr, congelado IQF	
46	24.000	Dúzia	Ovos de galinha, classe A, extra	
47	20.000	Quilo	Carne bovina sem osso no corte acém, em cubos, congelada IQF	
48	6.000	Quilo	Linguiça toscana sem pimenta	
49	3.000	Quilo	Pão de queijo congelado (50 gramas)	

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. 90, da Lei Federal nº 14.133/2021).

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
SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS
Setor de Licitação

58

Local e Data:

Assinatura:

(Carimbo do CNPJ) ou no verso

58



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 026/2024

SISTEMA REGISTRO DE PREÇO - PROCESSO Nº 5810/2024

ANEXO III – DECLARAÇÃO DE PROPOSTA ECONÔMICA

A Empresa _____ inscrita no CNPJ sob o nº _____ com sede na _____ por intermédio do seu representante legal o(a) Sr(a) _____ portador(a) do Documento de Identidade _____, órgão emissor _____ e do CPF nº _____, DECLARA para fins de participação no **Pregão Eletrônico Nº 026/2024**, que sua proposta comercial compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, conforme disposto no § 1º art. 63º da Lei nº 14.133, de 1 de abril de 2021

, _____ de _____ de 2024.

Razão Social da Empresa

Nome do responsável legal. N.º do documento de identidade



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 026/2024

SISTEMA REGISTRO DE PREÇO - PROCESSO Nº 5810/2024

ANEXO IV – DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO DE ME/EPP

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

, _____ de _____ de 2024.

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



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 026/2024

SISTEMA REGISTRO DE PREÇO - PROCESSO Nº 5810/2024

ANEXO V – DECLARAÇÃO DE PLENO CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

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

Por intermédio de seu representante legal, infra-assinado, para cumprimento do **previsto no inciso I do artigo 63.º da Lei n.º 14.133/2021**, DECLARA expressamente que cumpre plenamente os requisitos de habilitação exigidos para participação na **Pregão Eletrônico nº 026/2024**.

Cidade: _____, (___) de _____ de 2024.

Razão Social da Empresa

Nome do responsável legal.
N.º do documento de identidade.



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 026/2024

SISTEMA REGISTRO DE PREÇO - PROCESSO Nº 5810/2024

ANEXO VI – DECLARAÇÃO CONJUNTA - “HABILITAÇÃO”

DECLARO, sob as penas da Lei, que a empresa (.....CNPJ),
interessado em participar do **Pregão Eletrônico nº026/2024** :

- a) Está em situação regular perante o Ministério do Trabalho e Previdência no que se refere a observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7.º da Constituição Federal, no tocante a observância quanto à proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos
- b) Não se enquadra em nenhuma das vedações de participação na licitação.
- c) Atende às normas de saúde e segurança do trabalho, nos termos do parágrafo único do artigo 117 da Constituição Estadual.
- d) Na qualidade de proponente do procedimento licitatório supra, instaurado pelo Município de Capão Bonito/SP, não possui em seu quadro societário Servidor Público municipal da ativa.
- e) Que os serviços são prestados por empresas que comprovam cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendem às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 63, IV da Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

_____, ____ de _____ de 2024.

(representante legal)



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 026/2024

SISTEMA REGISTRO DE PREÇO - PROCESSO Nº 5810/2024

ANEXO VII – FORMULÁRIO DE DADOS CADASTRAIS

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:					



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 026/2024

SISTEMA REGISTRO DE PREÇO - PROCESSO Nº 5810/2024

ANEXO VIII – MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 0XX/2024
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 026/2024
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 5810/2024

O MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO, com sede a Rua Nove de Julho, nº 690, Bairro Centro, em Capão Bonito, Estado de São Paulo, inscrito no CNPJ sob nº 46.634.259/0001-95, doravante denominado **ÓRGÃO GERENCIADOR**, neste ato representado pelo Secretária Municipal de Educação, Esporte e Cultura, **Sra. Ana Luiza Marques Souto Dias**, brasileiro, portadora da Cédula de Identidade RG nº _____, inscrita no CPF/MF sob o nº _____, residente e domiciliado nesta cidade de Capão Bonito, considerando o julgamento do **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 026/2024, PARA REGISTRO DE PREÇOS, TIPO MENOR PREÇO POR ITEM**, devidamente homologada pela autoridade administrativa, conforme **PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 5810/2024**, RESOLVE registrar os preços da empresa _____, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, com sede a _____, na cidade de _____, CEP: _____, representada neste ato por seu Proprietário, _____, inscrito no CPF sob o nº _____ e portador da cédula de identidade RG nº _____, residente e domiciliado à _____, na cidade de _____, CEP: _____, doravante denominado **DETENTORA DA ATA**, anteriormente, atendendo as condições previstas no instrumento convocatório e as constantes desta Ata de Registro de Preços, sujeitando-se as partes às normas constantes das Lei nº 14.133/2021 e alterações, do Decreto Municipal nº 001 de 02 de janeiro de 2024, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. A presente licitação tem por objeto o **SISTEMA REGISTRO DE PREÇOS – Aquisição de Gêneros Alimentícios Estocáveis e Perecíveis, pertencente a Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Cultura (Central Alimentícia)**, deste município, conforme especificações constantes no ANEXO I – TERMO DE REFERENCIA do Edital do **Pregão Eletrônico nº 026/2024** e descrição abaixo:

Item	Quant.	Unid.	Descrição	Marca	Valor Unit. R\$
XX	XX	XX	XX	XXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXXXXXXX

CLÁUSULA SEGUNDA - DA VALIDADE DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. A presente Ata de Registro de Preços terá a validade de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura, podendo ser prorrogada por igual período desde comprovada a vantajosidade dos preços registrados, conforme art. 84, da Lei Federal 14.133/2021.

2.2. Nos termos do art. 84, da Lei Federal 14.133/2021, a existência de preços registrados implicará em compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO PREÇO



- 3.1. O preço ofertado pelas empresas signatárias da presente Ata de Registro de Preços são os constantes da cláusula primeira, de acordo com a respectiva classificação no certame.
- 3.2. Em cada fornecimento decorrente desta Ata, serão observadas as disposições da legislação pertinente, assim como as cláusulas e condições constantes do Edital Convocatório, que integra o presente instrumento de compromisso.
- 3.3. Em cada fornecimento, o preço unitário a ser pago será o constante das propostas apresentadas pelas empresas detentoras da presente Ata, as quais também a integram.

CLÁUSULA QUARTA - DO PAGAMENTO

- 4.1. Em todos os fornecimentos, o pagamento será feito por crédito em conta corrente na instituição bancária, ou excepcionalmente, pela Secretaria de finanças, **em até 30 (trinta) dias**, após recebimento definitivo pela unidade requisitante do objeto, **mediante apresentação da respectiva Nota Fiscal, devidamente acompanhada da Ordem de Fornecimento.**
- 4.2. O pagamento das faturas seguirá a estrita ordem cronológica das datas de suas exigibilidades, e só será efetuado mediante comprovação de regularidade das obrigações fiscais, trabalhistas e em especial junto ao INSS, relativamente à competência imediatamente anterior àquela a que se refere a remuneração auferida;
- 4.3. Não será efetuado qualquer pagamento à detentora da ata enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade;
- 4.4. O preço referido registrado inclui todos os custos e benefícios decorrentes do fornecimento dos produtos, de modo a constituírem a única e total contra prestação;
- 4.5. O Município poderá sustar o pagamento a que a contratada tenha direito, enquanto não sanados os defeitos, vícios ou incorreções resultantes do fornecimento.

CLÁUSULA QUINTA - DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

5.1 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.

5.2 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:

1. 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.
2. 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.
3. 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.
4. O prazo de entrega dos Gêneros deverá ser 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.
6. Não é permitido, nas embalagens, emendas ou remendas que ocasionem modificação do espaço interno original.
7. Não é permitido o reaproveitamento de embalagem que tenha sido utilizada para acondicionamento de defensivos agrícolas, fertilizantes, rações ou similares.
8. Nenhum componente da embalagem (matéria prima e acessória) poderá conter resíduos prejudiciais ao produto acondicionado e/ou à saúde humana.



9. 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.
10. Constatado quaisquer 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.
11. Com base nos prazos de validade informados no descritivo, quando da entrega os Gêneros perecíveis deverão ter data de fabricação recente ou como solicitada.
12. 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.
13. 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.
14. 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.
15. 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.
16. Após a fabricação, havendo qualquer tipo de terceirização relativo ao gênero alimentício, à contratada deverá atender as normas e leis do Ministério de competência.
17. Será recebido apenas e exclusivamente gêneros alimentícios condizentes com as amostras apresentadas.

CLÁUSULA SEXTA - DAS PENALIDADES

6.1 As sanções dispostas na **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS** poderão ser aplicadas às empresas licitantes e à **CONTRATADA**, conforme o caso, sem prejuízo da reparação dos danos causados ao **Município** e das sanções previstas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021 e ulteriores alterações.

6.2 Comete infração administrativa o fornecedor que praticar quaisquer das hipóteses previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.3 O fornecedor que cometer qualquer das infrações discriminadas no art. 155 da Lei nº 14.133 de 2021 ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

6.3.1. Advertência

6.3.2. Multa;

6.3.2.1. moratória de 0,5% por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (vinte) dias;

6.3.2.1.1. O atraso superior a 21 dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

6.3.2.2. compensatória de 15% sobre o valor da parcela em atraso, no caso de inexecução parcial.

6.3.2.3. compensatória de 20% sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

6.4.3. Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

6.5.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

6.6 A aplicação das sanções previstas no Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Contratante (art. 156, §9º).

6.7. Todas as sanções previstas neste Aviso poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º).

6.8. Antes da aplicação da multa, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157).

6.9 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º).



- 6.10 Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 10 dias úteis, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 6.11. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
- 6.12 Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º):
- 6.13 As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 6.14. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante.

CLÁUSULA SÉTIMA - DOS REAJUSTAMENTOS DE PREÇOS

7.1 O reajustamento de preços, com data-base vinculada à data do orçamento estimado, conforme exigência legal. (art. 25. §7º)

CLÁUSULA OITAVA - DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1 O registro do fornecedor será cancelado quando:

I - descumprir as condições da ata de registro de preços;

II - não receber a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

III - não aceitar reduzir seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;

IV - sofrer sanção prevista no inciso III ou IV do caput do art. 156 da Lei federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021; ou

V - for condenado por algum dos crimes previstos no art. 178 da Lei federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, por sentença transitada em julgado.

Parágrafo único. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas neste artigo será formalizado após decisão da autoridade competente, assegurados o contraditório e a ampla defesa. 8.2. O cancelamento do registro de preços poderá decorrer de caso fortuito ou força maior que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovado e justificado:

I - por razão de interesse público; ou

II - a pedido do fornecedor

CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES

9.1 São obrigações:

Da Contratada:

a) Entregar o objeto em perfeito estado de conservação, **EM REGIME DE PARCELAS**, em 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 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.

CLAUSULA DÉCIMA: DO VALOR TOTAL REGISTRADO

10.1. O valor total registrado desta Ata de Registro de Preços é de **R\$ XX.XXXXXX (XXXXXXXXXXXXXX)**.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA FISCALIZAÇÃO

11.1 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

11.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

11.3 As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

11.4 O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

11.5 O Gestor do Contrato por parte do **Município** exercerá as atribuições previstas no art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021 e no Decreto Municipal nº 01/2024 de 02 de janeiro de 2024

11.6 A Prefeitura Municipal designa, ainda, como Gestora do Contrato, a Sra. **Maria Aparecida de Queiroz**.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA PROTEÇÃO DE DADOS

12.1. É vedado às partes a utilização de todo e qualquer dado pessoal repassado em decorrência da execução contratual para finalidade distinta daquela do objeto da contratação, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal.

12.2. Sem prejuízo da aplicação das normas previstas pela Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011, as partes se comprometem a manter sigilo e confidencialidade de todas as informações – em especial os dados



pessoais e os dados pessoais sensíveis – repassados em decorrência da execução contratual, em consonância com o disposto na Lei nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais – LGPD), sendo vedado o repasse das informações a outras empresas ou pessoas, salvo aquelas decorrentes de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do instrumento contratual.

12.2.1. O dever de sigilo e confidencialidade permanecem em vigor mesmo após a extinção do vínculo existente entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA, e entre esta e seus colaboradores, subordinados, prestadores de serviço e consultores.

12.3. Em atendimento ao disposto na Lei Geral de Proteção de Dados, a CONTRATANTE, para a execução do serviço objeto deste contrato, deterá acesso a dados pessoais dos representantes da CONTRATADA, tais como número do CPF e do RG, endereços eletrônico e residencial, e cópia do documento de identificação, os quais serão tratados conforme as disposições da Lei nº 13.709/2018.

12.4. A CONTRATADA declara que tem ciência da existência da Lei Geral de Proteção de Dados e se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação com o intuito de proteger os dados pessoais repassados pela CONTRATANTE.

12.5. A CONTRATADA fica obrigada a comunicar a CONTRATANTE em até 24 (vinte e quatro) horas qualquer incidente de acessos não autorizados aos dados pessoais, situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito, bem como adotar as providências dispostas no art. 48 da Lei Geral de Proteção de Dados.

12.5.1. A comunicação não exime a CONTRATADA das obrigações, sanções e responsabilidades que possam incidir em razão das situações violadoras acima indicadas.

12.6. O descumprimento de qualquer das cláusulas acima relacionadas ensejará, sem prejuízo do contraditório e ampla defesa, na aplicação das penalidades cabíveis.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E FINAIS

13.1 Integram esta Ata, o edital convocatório do **Pregão Eletrônico nº 026/2024**, e as propostas das empresas classificadas no certame supra - numerado.

13.2 Fica eleito o foro desta Comarca de Capão Bonito/SP para dirimir quaisquer questões decorrentes da utilização da presente Ata.

13.3 Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei Federal 14.133/21, Decreto Federal nº 11.462/2023 e Decreto Municipal nº 001/2024 com suas alterações e demais normas aplicáveis. Subsidiariamente, aplicar-se-ão os princípios gerais de Direito.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente termo foi lavrado em 3 (três) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

Capão Bonito, ____ de _____ de 2024.

CONTRATANTE:

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



**PREFEITURA DE
CAPÃO BONITO**

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO - SP.
Rua Nove de Julho, 690 - CEP 18300 - 900 - Fone/ Fax (015) 3543.9900
SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS
Setor de Licitação

70

CONTRATADA:

xxxxxxx

Representante: xxxxxxxxxxxx

RG nº xxxxxxxxx e CPF nº xxxxxxxxx

TESTEMUNHAS:

1. _____ RG: _____

2. _____ RG: _____

70