



## **ADVERTÊNCIA**

**A MUNICIPALIDADE DE CAPÃO BONITO ADVERTE A TODOS OS LICITANTES, QUE NÃO HESITARÁ EM PENALIZAR EMPRESAS QUE DESCUMPRIREM O PACTUADO.**

**Obs: A proposta eletrônica está disponível para download no site <http://editais.capaobonito.sp.gov.br/consulta.php> (junto com o edital)**

**LICITAÇÃO DIFERENCIADA (MODO EXCLUSIVO PARA PARTICIPAÇÃO DE ME/EPP) E NÃO DIFERENCIADA**

## **COMPROVANTE DE RECEBIMENTO**

Recebi nesta data, o EDITAL do PREGÃO PRESENCIAL Nº 012/2021 - PROCESSO Nº 0919/2021 – REGISTRO DE PREÇOS: para aquisição de gêneros alimentícios estocáveis para a Secretaria Municipal de Educação – Central Alimentícia, deste Município, conforme especificações constante do Anexo I – Termo de Referência, do presente instrumento convocatório, **cuja abertura se dará em 12 de Maio de 2021, às 09h00min.**

Capão Bonito, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2021.

NOME: \_\_\_\_\_

RG: \_\_\_\_\_

ASS: \_\_\_\_\_

CARIMBO DA EMPRESA:



PREGÃO PRESENCIAL Nº 012/2021  
REGISTRO DE PREÇOS  
PROCESSO Nº 0919/2021

**LICITAÇÃO DIFERENCIADA - MODO EXCLUSIVO PARA PARTICIPAÇÃO DE ME/EPP PARA OS ITENS 01, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 13, 14, 16, 17, 18, 21, 22, 23 e 24, e NÃO DIFERENCIADA PARA OS ITENS 02, 12, 15, 19 e 20, DO ANEXO I.**

**1. PREÂMBULO**

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

1.2 Os documentos referentes ao CREDENCIAMENTO, e os **envelopes nº 01 - "PROPOSTA" e nº 02 - "DOCUMENTAÇÃO"** serão recebidos pelo Setor de Licitações, localizado na Prefeitura do Município de CAPÃO BONITO às **09h00min do dia 12 de Maio de 2021**. A sessão pública dirigida por Pregoeiro se dará no mesmo dia e local, **às 09h00min**, nos termos das legislações supracitadas, deste edital e seus anexos.

1.3 Integram este ato convocatório os seguintes ANEXOS:

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

**2. DO OBJETO**

2.1 O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para **REGISTRO DE PREÇOS, para aquisição de gêneros alimentícios estocáveis para a Secretaria Municipal de Educação – Central Alimentícia**, deste Município, conforme especificações constantes do Anexo I – Termo de Referência, do presente edital.

**3. DO PREÇO**

3.1 Estima-se o valor global desta licitação em **R\$ 2.605.301,33 (dois milhões e seiscentos e cinco mil e trezentos e um reais e trinta e três centavos)**, com base nos parâmetros dispostos no ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA.

3.2 Os quantitativos e valores indicados no ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA corresponde à média dos preços praticados no mercado e foram apurados para efeito de estimar-se o valor do objeto em licitação, não vinculando as concorrentes, que poderão adotar outros que respondam pela competitividade e economicidade de sua proposta. Atendidos os fatores e critérios de julgamento estabelecidos neste ato convocatório.



#### **4. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

4.1 As despesas correrão por conta das dotações do orçamento da Prefeitura Municipal de Capão Bonito à época das respectivas requisições.

**DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO - LICITAÇÃO DIFERENCIADA - MODO EXCLUSIVO PARA PARTICIPAÇÃO DE ME/EPP PARA OS ITENS 01, 03, 04,05, 06, 07,08, 09, 10, 11, 13, 14, 16, 17, 18, 21, 22, 23 e 24, e NÃO DIFERENCIADA PARA OS ITENS 02, 12, 15, 19 e 20, DO ANEXO I.**

#### **5.**

5.1 Somente poderão participar da presente licitação, empresas que atenderem às disposições deste edital.

5.1.1 Para os itens **01, 03, 04,05, 06, 07,08, 09, 10, 11, 13, 14, 16, 17, 18, 21, 22, 23 e 24,** do Anexo I (itens enquadrados como Diferenciado - Modo Exclusivo) somente poderão participar da presente licitação empresas que estiverem enquadradas em regime como ME (microempresa) e/ou EPP (empresa de pequeno porte), e que atenderem às disposições deste edital e a Lei Complementar nº 123/2006 e Lei Complementar nº 147/2014.

5.1.1.1 Para participação nos itens **01, 03, 04,05, 06, 07,08, 09, 10, 11, 13, 14, 16, 17, 18, 21, 22, 23 e 24,** do anexo I do referido certame, a licitante, que deverá estar enquadrada como microempresa ou empresa de pequeno porte, de acordo com a Lei Complementar nº 123/2006 e Lei Complementar nº 147/2014, e deverá comprovar seu porte mediante a apresentação de original ou cópia autenticada da comunicação legalmente exigida para os fins de reconhecimento da condição de ME ou EPP, devidamente registrada na Junta Comercial ou no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, ou de certidão expedida por tais órgãos em que conste a mencionada condição de ME ou EPP, devidamente atualizada. **O referido documento deverá ser apresentado na fase de credenciamento, ou seja, FORA dos envelopes nº 01 e 02.**

5.1.2 Para os itens **02, 12, 15, 19 e 20,** do Anexo I (itens enquadrados como não diferenciado) não serão exigidos modo de exclusividade, podendo participar empresas de qualquer regime tributário, desde que atendam a todas as exigências dispostas no presente edital.

5.1.2.1 A licitante microempresa ou empresa de pequeno porte que participar da disputa dos itens **02, 12, 15, 19 e 20,** do anexo I (itens enquadrados como não diferenciado), e desejar gozar dos benefícios da Lei Complementar nº 123/2006 e Lei Complementar nº 147/2014, deverá comprovar seu porte mediante a apresentação de original ou cópia autenticada da comunicação legalmente exigida para os fins de reconhecimento da condição de ME ou EPP, devidamente registrada na Junta Comercial ou no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, ou de certidão expedida por tais órgãos em que conste a mencionada condição de ME ou EPP, devidamente atualizada. **O referido documento deverá estar FORA dos envelopes nº 01 e 02.**

5.1.3 Para efeitos de habilitação, **todos** os licitantes deverão apresentar os documentos relacionados no **item 8** deste edital.

5.1.4 A comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de **assinatura do contrato** (LC nº 147, art. 42);



- 5.1.5 As licitantes participantes neste certame **deverão apresentar toda a documentação exigida para fins de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição** (LC nº 147, art. 43, caput);
- 5.1.6 Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de **05 (cinco) dias úteis**, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a **regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa** (LC nº 147, art. 43, § 1º);
- 5.1.7 A não regularização da documentação, no prazo previsto no subitem 5.1.6, implicará na **decadência do direito à contratação**, sem prejuízo das sanções previstas neste edital;
- 5.1.8 Os documentos deverão ser apresentados no original, por qualquer processo de cópia, autenticada por cartório competente, ou mesmo cópia simples, desde que acompanhada do original **para que seja autenticado** por um dos membros da Comissão Permanente de Licitações, no ato de sua apresentação **com 15 (quinze) minutos de antecedência do certame junto ao Setor de Protocolo**;
- 5.1.9 Não serão aceitos **protocolos de entrega** ou **solicitação de documentos** em substituição aos documentos ora exigidos, inclusive no que se refere às certidões;
- 5.1.10 Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, serão aceitas como válidas as expedidas até 90 (noventa) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas;
- 5.1.11 Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz;
- 5.1.12 Caso o licitante pretenda que um de seus estabelecimentos, que não o participante desta licitação, execute o futuro contrato, deverá apresentar toda documentação de ambos os estabelecimentos, disposta no item 5.1.1;
- 5.1.13 O Pregoeiro diligenciará efetuando consulta na Internet junto aos **sites** dos órgãos expedidores a fim de verificar a veracidade dos documentos obtidos por este meio eletrônico;
- 5.1.14 Caso se comprove a limitação de mercado ou o desinteresse das convidadas, fatos que serão consignados em ata pela Comissão, a licitação terá prosseguimento mesmo sem o comparecimento mínimo de 3 (três) concorrentes em condições de propor (art. 22, § 7º, da Lei Federal nº 8.666/93);
- 5.1.15 A concorrente poderá ser representada no procedimento licitatório por seu(s) representante(s) legal(is), ou por procurador munido de procuração, conforme consta do **ANEXO V – MODELO DE PROCURAÇÃO**, apresentada até o início da sessão de abertura dos envelopes. A falta de representante munido de procuração não impede a participação no certame, porém a concorrente não poderá exercer, no ato da sessão, os direitos que dependam da manifestação daquele representante;



5.1.16 Os documentos de habilitação serão acondicionados em envelope fechado, enunciando externamente os dados da licitação, conforme item 6.8;

5.1.17 **A licitante fica obrigada a DECLARAR que não foi suspensa nem declarada inidônea para licitar em qualquer esfera da Administração Pública, bem como, que desconhece qualquer fato impeditivo de sua participação nesta licitação (modelo Anexo III). O referido documento deverá ser apresentado na fase de credenciamento, ou seja, **FORA dos envelopes nº 01 e 02;****

5.2 Será vedada a participação:

5.2.1 De empresas declaradas inidôneas para licitar ou contratar com os órgãos e entidades da Administração Pública, nos termos do artigo 87, IV da Lei 8.666/93;

5.2.2 De quem estiver sob processo de concordata ou falência;

5.2.3 Sob a forma de consórcio.

## **6. DA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS PARA CREDENCIAMENTO**

6.1 A empresa proponente deverá se apresentar para credenciamento junto ao Pregoeiro por um representante que, devidamente munido de documento que o credencie a participar deste procedimento licitatório, venha a responder por sua representada, devendo, ainda, no ato de credenciamento, identificar-se exibindo a carteira de identidade ou outro documento equivalente.

6.2 O credenciamento far-se-á por um dos seguintes meios:

6.2.1 **Instrumento público de procuração** com poderes para formular ofertas e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome da empresa proponente, com prazo de validade em vigor;

6.2.2 **Instrumento particular de procuração**, nos moldes do **ANEXO V**, com poderes para formular ofertas e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome da empresa proponente, **acompanhado de cópia de seu contrato social ou estatuto, no caso de Sociedade Anônima, devidamente acompanhada de documentos de eleição de seus administradores;**

6.2.3 Tratando-se de sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado da empresa proponente, cópia do respectivo estatuto ou contrato social, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura, no caso de Sociedade Anônima, devidamente acompanhado de documentos de eleição dos administradores.

6.2.3.1 **A apresentação, na fase de credenciamento, do documento que se enquadre na exigência do Item 6.2.3 dispensa a apresentação do mesmo documento no envelope nº 02 (Habilitação).**

6.3 Nenhuma pessoa, ainda que munida de procuração, poderá representar mais de uma empresa no presente certame, sob pena de exclusão sumária das representadas.

6.4 A ausência do representante credenciado, em qualquer momento da Sessão, importará a imediata exclusão da licitante por ele representada, salvo autorização expressa do Pregoeiro.



6.5 Os documentos supra referidos poderão ser apresentados no original ou por qualquer processo de cópia autenticada e serão retidos, pelo Pregoeiro, para oportuna juntada no processo administrativo pertinente à presente licitação.

6.6 Somente poderão participar da fase de lances verbais os representantes devidamente credenciados.

Encerrada a etapa de credenciamento, será apresentada a **declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação** e o **formulário de dados cadastrais**, de acordo com modelos contidos nos **ANEXOS III e VIII** respectivamente do presente Edital. A referida declaração e o referido formulário deverão estar **FORA dos envelopes nº 01 e 02.**

6.7 Em seguida proceder-se-á ao recebimento dos envelopes contendo a proposta de preço e os documentos de habilitação, em envelopes separados, indevassáveis, lacrados e rubricados no fecho, que deverão conter os seguintes dizeres em sua face externa:

**ENVELOPE 01**  
**EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 012/2021**  
**REGISTRO DE PREÇOS**  
**PROPOSTA DE PREÇO**  
**(RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE E RESPECTIVO CNPJ)**

**ENVELOPE 02**  
**EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 012/2021**  
**REGISTRO DE PREÇOS**  
**DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**  
**(RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE E RESPECTIVO CNPJ)**

## **7. DA PROPOSTA DE PREÇO**

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

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

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

7.1 Acompanha este ato convocatório, **FORMULÁRIO PADRONIZADO DE PROPOSTA – ANEXO II**, que a licitante preencherá e inserirá no envelope nº 01.

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

- a) dados cadastrais;
- b) assinatura do representante legal;
- c) indicação obrigatória do preço unitário por item;
- d) indicação do número do CNPJ, através do papel timbrado da empresa ou da aposição do respectivo carimbo;
- e) indicação do representante legal investido de poderes para firmar o termo de contrato referido no item 13; e,
- f) A descrição dos itens da presente licitação, com a indicação em destaque da **marca ofertada**, em conformidade com as especificações do Termo de Referência e Especificações, constantes do Anexo I deste Edital.





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

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

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

7.5.1 **Adotar-se-á também como critério de aceitabilidade de participação, por item, a apresentação de amostra em conforme atendimento ao Item 11 do presente edital.**

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

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

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

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

**7.10 Tendo em vista a grande quantidade de itens constates do objeto do Pregão Presencial e com a finalidade de facilitar e agilizar a andamento dos trabalhos, bem como imprimir maior rapidez no desenrolar da oferta de lances, solicitamos às licitantes que, se possível, juntamente com a sua proposta escrita apresentem arquivo eletrônico em CD ou outra mídia eletrônica, contendo cópia da mesma no mesmo formato enviado, preenchendo o campo destinado ao CNPJ da empresa com (.), (/) e (-), no seguinte modelo: 00.000.000/0000-00 e a razão social da empresa licitante, sendo o referido CD ou mídia devolvida ao representante presente na sessão de licitação.**

**7.11 O modelo de planilha eletrônica de propostas está disponível para download no endereço <http://editais.capaobonito.sp.gov.br/consulta.php>, para que os licitantes proponentes possam preencher o valor unitário, assim como a marca de cada item ofertado.**

**7.12 Eventuais divergências entre a proposta constante do arquivo eletrônico e a apresentada na forma do item 7.1, será considerada válida a proposta escrita na forma do item 7.1.**

## **8. DOS DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO**

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

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

a) Ato de criação da licitante conforme o caso:

a1) Registro Comercial, no caso de empresa individual;



- a2) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedade comercial, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores e se apresentar no credenciamento não há necessidade do mesmo;
- a3) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedade civil, acompanhada da prova de diretoria em exercício; e,
- b) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

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

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

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

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

- a) **Atestado(s)**, firmado por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a empresa licitante executa ou já executou satisfatoriamente as atividades do objeto desta licitação (**Atestado de Capacidade Técnica**);

**8.1.4 Qualificação Econômico-financeira (art. 31 da Lei 8.666/93):**

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

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

**8.1.6 Licença de funcionamento** da licitante, emitidas pela **Vigilância Sanitária do Estado ou Município sede (autoridade local)**, nos termos da Lei Federal nº. 6.360 de 23/09/76, compatíveis com os itens que compõem objeto da licitação. A referida licença deverá ser em nome totalmente compatível ao Contrato Social em vigor da licitante.

## **9. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO**

**9.1.1** Os documentos necessários à habilitação deverão ser apresentados no **original ou por qualquer processo de cópia autenticada ou publicação em órgão de imprensa oficial**, devendo os documentos, preferencialmente ser relacionados, separados e colacionados na ordem estabelecida neste Edital.





9.1.2 Os documentos apresentados devem estar com seu prazo de validade em vigor. Se este prazo não constar do próprio documento ou de lei específica, será considerado o prazo de validade de 06 (seis) meses, a contar de sua expedição.

9.1.3 Todos os documentos expedidos pela empresa deverão estar subscritos por seu representante legal ou procurador, com identificação clara do subscritor.

9.1.4 A aceitação dos documentos obtidos via Internet, ficará condicionada à confirmação de sua validade, também por esse meio, pela Equipe de Apoio ao Pregoeiro.

9.1.5 Todos os documentos apresentados deverão estar em nome da licitante e, preferencialmente com o nº do CNPJ e endereço respectivo.

9.1.6 Se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz; se a licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial.

9.1.7 Não serão aceitos documentos cujas datas e caracteres estejam ilegíveis ou rasurados de tal forma que não possam ser entendidos.

## **10. DO PROCEDIMENTO E JULGAMENTO DA LICITAÇÃO**

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

10.2 No dia, hora e local designado neste edital, as proponentes deverão comprovar ao Pregoeiro a representação para a prática dos atos do certame, nos termos da cláusula 6.1 deste edital.

10.3 Aberta a sessão pública do Pregão, com a conferência dos documentos de credenciamento dos representantes das empresas interessadas, serão recebidos pelo pregoeiro os envelopes PROPOSTA DE PREÇO e DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO.

10.4 Após a entrega dos envelopes não cabe desistência de proposta, salvo por motivo justo, decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.

10.5 Verificada a regularidade formal dos envelopes, estes serão rubricados pelos membros da Equipe de Apoio, Pregoeiro e representantes das empresas. O Pregoeiro procederá à abertura dos envelopes nº 1 (PROPOSTA DE PREÇO), e seus conteúdos analisados pelo Pregoeiro e Equipe de Apoio, no que tange a sua conformidade com os requisitos estabelecidos neste instrumento convocatório.

10.6 Serão desclassificadas as propostas, que não atenderem as exigências essenciais deste edital e seus anexos, considerando-se como tais as que não possam ser atendidas na própria sessão pela proponente, por simples manifestação de vontade de seu representante.

10.7 As demais propostas serão classificadas, provisoriamente, em ordem crescente de preços.

10.8 Havendo empate nos preços ofertados nas propostas escritas, será realizado sorteio para fins da classificação e composição da lista classificatória.

10.9 Definida a classificação provisória, será registrado na ata da sessão pública o resumo das ocorrências até então havidas, consignando-se o rol de empresas participantes; preços ofertados e propostas eventualmente desclassificadas e a fundamentação para sua desclassificação e a ordem de classificação provisória.



10.10 O Pregoeiro abrirá oportunidade para o oferecimento de sucessivos lances verbais aos representantes das licitantes cujas propostas estejam classificadas no intervalo compreendido entre o menor preço e o preço superior àquele em até 10% (dez por cento), repetindo-se o procedimento para cada uma das propostas classificadas na forma do item 10.9.

10.11 Quando não forem verificadas no mínimo três propostas de preços nas condições definidas no subitem anterior, serão chamados a dar lances verbais os representantes das empresas que apresentaram as melhores propostas, até o máximo de 03 (três), quaisquer que sejam os preços ofertados.

10.12 O Pregoeiro abrirá oportunidade para a repetição de lances verbais, respeitadas as sucessivas classificações provisórias, até o momento em que não sejam ofertados novos lances de preços menores aos já existentes.

10.13 Não serão aceitos lances cujos valores forem maiores ao último lance que tenha sido anteriormente ofertado, bem como dois lances do mesmo valor, prevalecendo, nesse caso, aquele que foi ofertado primeiro.

10.14 Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se a proponente desistente às penalidades constantes deste edital.

10.15 Declarada encerrada a etapa competitiva, o Pregoeiro procederá à classificação definitiva das propostas, exclusivamente pelo critério de menor preço unitário, consignando-a em ata.

10.16 Nesta oportunidade será verificada a compatibilidade do menor preço alcançado, com os parâmetros de preços definidos pela Administração.

10.17 O Pregoeiro poderá negociar diretamente com a licitante que ofertou o menor preço para que seja obtido preço melhor.

10.18 Concluída a fase de classificação das propostas, será aberto o envelope de documentação para habilitação da empresa classificada em primeiro lugar.

10.19 Estando a documentação de habilitação incompleta e/ou incorreta e/ou contrariando qualquer dispositivo deste Edital e seus Anexos, o Pregoeiro considerará a proponente inabilitada.

10.20 Sendo considerado inabilitado a proponente, cuja proposta tenha sido classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro prosseguirá na abertura do envelope de documentação de habilitação da proponente classificada em segundo lugar, e assim sucessivamente, se for o caso, até a habilitação de uma empresa classificada, sem prejuízo de nova análise e negociação dos preços ofertados.

10.21 Constatando-se o atendimento das exigências fixadas no edital, a licitante classificada e habilitada, será declarada vencedora do certame, abrindo-se, neste momento, a oportunidade para manifestação da intenção de interpor recurso às licitantes, nos termos da cláusula 10 deste instrumento.

10.22 Na ausência de recursos, o objeto será adjudicado pelo pregoeiro e encaminhado o processo à Autoridade competente para homologação do certame.

10.23 No caso de interposição de recursos, após o julgamento, o objeto será adjudicado e o certame homologado pela Autoridade competente.

10.24 Os envelopes contendo a documentação relativa à habilitação das licitantes desclassificadas poderão ser devolvidos aos seus representantes na própria sessão, salvo se houver, no momento oportuno, manifestação de interesse de interpor recurso, hipótese em que ficarão retidos com o Pregoeiro, até ulterior deliberação. Os



envelopes das licitantes classificadas não declaradas vencedoras do certame permanecerão sob custódia do Pregoeiro até o efetivo cumprimento da obrigação pela proponente adjudicatária.

10.25 Da sessão pública deste Pregão, lavrar-se-á ata circunstanciada na qual serão registrados todos os atos praticados, a qual, após ciência dos interessados, deverá ser assinada pelo pregoeiro, demais membros da Equipe de Apoio e pelas licitantes presentes.

10.26 No caso dos **MICROS EMPREENDEDORES INDIVIDUAIS, MICRO EMPRESAS e EMPRESAS DE PEQUENO PORTE** proceder-se-á conforme descrito no item 5, subitem 5.1.5, dando sequência à abertura dos envelopes mesmo que estas apresentem alguma falha, omissão ou irregularidade na documentação de regularidade fiscal.

10.27 Do formulário de proposta deverão constar, apostos nos campos próprios, as informações dispostas no item 8 deste edital.

10.28 Se houver **empate**, será assegurado **o exercício do direito de preferência às microempresas e empresas de pequeno porte**, nos seguintes termos (LC n° 147, art. 44, caput):

10.29 Entende-se por empate aquelas situações em que os preços apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 05% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada (LC n° 147, art. 44, § 1°);

10.30 A microempresa ou empresa de pequeno porte cuja proposta for mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela mais bem classificada no certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado (LC n° 147, art. 45, inc. I);

10.31 Para tanto, será convocada para exercer seu direito de preferência e apresentar nova proposta no prazo máximo de **01 (um) dia útil**, após a notificação formal da classificação provisória.

10.32 A nova proposta deverá ser apresentada no formato exigível neste edital, conforme modelo constante no ANEXO II, inserida em envelope fechado, com a indicação dos seguintes dados:

**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPÃO BONITO**  
**ENVELOPE DE PROPOSTA FINANCEIRA**  
**PREGÃO PRESENCIAL N° 012/2020**  
**RAZÃO SOCIAL da Micro e Pequena Empresa**

10.33 Se houver equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 9.29 serão realizadas sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá exercer a preferência e apresentar melhor oferta (LC n° 147, art. 45, inc. III);

10.34 Caso a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada não exerça seu direito de cobertura da proposta de menor valor, serão convocadas as remanescentes que se enquadrarem no limite disposto no item 9.29, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito (LC n° 147, art. 45, inc II);

10.35 O exercício do direito de preferência somente será aplicado quando a proposta melhor classificada não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte;

10.36 Uma vez exercido o direito de preferência às microempresas e empresas de pequeno porte, observados os limites e a forma estabelecidos neste edital, não sendo apresentada por elas proposta de preço



inferior, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame (LC nº 147, art. 45, § 1º).

10.37 Serão desconsideradas ofertas ou vantagens baseadas nas propostas das demais licitantes.

## **11. DAS AMOSTRAS E DA DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA**

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

11.1.1 **02 (duas) AMOSTRAS para cada produto estocável, em quantidades suficientes**, uma para análise sensorial quanto à qualidade, a outra para conferência na entrega do produto, que deverá estar acompanhado de comprovante de entrega das respectivas amostras em 2 (duas) vias devidamente assinadas pelo funcionário responsável, devendo ser 1 (uma) via entregue ao funcionário quem recebeu amostra, e 1 (uma) via deverá ser anexado ao credenciamento. Após a devida entrega das amostras, será aberto o prazo de no mínimo 05 (cinco) dias para análise das amostras vencedoras, que serão analisadas pela **Bruna Santucci Occhiena – CRN318721**, juntamente com a **CAE (Conselho de Alimentação Escolar)**, que emitirá o laudo de avaliação do referido produto. Caso algum item não seja aprovado este passará ao **segundo classificado**.

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

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

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

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

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

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

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

11.2 De modo a atender a RESOLUÇÃO/FNDE/Nº 6 DE 8 DE MAIO DE 2020, RESOLUÇÃO/CD/FNDE/Nº 26 DE 17 DE JULHO DE 2013, RESOLUÇÃO/FDNE/CD/Nº32 DE 10 DE AGOSTO DE 2006,



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11.7.3.2 Todos os gêneros cotados e apresentados serão avaliados com base nos parâmetros descritos, onde será usado o critério SATISFATÓRIO ou INSATISFATÓRIO, sendo que o produto só será considerado aprovado quando for classificado como SATISFATÓRIO em TODOS os parâmetros analisados.



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

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

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

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

- a) Ficha Técnica ou Declaração do fabricante, com informações completas sobre a composição nutricional do produto, assinada por Responsável Técnico da área com o número de registro do conselho de classe respectivo, como forma de garantir que o mesmo atende o PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DOS PRODUTOS licitados, o documento apresentado deve trazer no mínimo as seguintes informações sobre o produto licitado: Nome, Marca, Registro, Identificação do Fabricante, Ingredientes, Informação nutricional completa, Modo de preparo, Rendimento, Prazo de Validade, Cuidados no armazenamento, Dados e assinatura do responsável técnico.
- b) Para os produtos de competência do Ministério da Saúde: Cópia reprográfica autenticada de Registro do produto no órgão competente ou da sua publicação no Diário Oficial da União – Seção I, dentro de seu prazo de validade ou Comunicação do início de fabricação de produtos de competência do Ministério da Saúde deve estar de acordo com a Resolução nº 23, de 15 de março de 2000.
- c) Para os produtos de competência do Ministério da AGRICULTURA: Registro Definitivo de Rótulo do Produto. (A nomenclatura sob a qual o produto tenha sido registrado, não precisa ser obrigatoriamente igual ao nome do produto objeto desta licitação, porém sua composição deverá contemplar exatamente o solicitado neste anexo).
- d) Atestado ou Declaração de Capacidade Técnica, fornecida por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a empresa licitante forneceu **produtos compatíveis** com o objeto da presente licitação, com a quantidade solicitada, sendo vedada à apresentação de atestado genérico;

11.10.1 As EMPRESAS LICITANTES FABRICANTES também deverão apresentar:

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





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

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

11.10.2 As EMPRESAS LICITANTES NÃO FABRICANTES também deverão apresentar:

- a) Comprovação de que a empresa está apta para o seu funcionamento. Empresas inscritas no Ministério da Saúde deverão apresentar Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento, emitido pela autoridade competente do Estado, Distrito Federal ou Município e empresas que cotem produtos de competência do Ministério da Agricultura e inscritas neste deverão apresentar Registro do Estabelecimento Fabricante no MA. As empresas fabricantes que cotarem produtos de competência do Ministério da Saúde e do Ministério da Agricultura devem apresentar Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento E Registro do Estabelecimento Fabricante no MA..

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

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

## **12. DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO.**

12.1 Declarada a vencedora, as proponentes presentes poderão manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, sendo concedido o prazo de 03 (três) dias úteis para apresentação das razões e de igual prazo para as contrarrazões, contados a partir do término do prazo da(s) recorrente(s), independentemente de qualquer comunicado, sendo-lhes assegurada vista dos autos.

12.2 As razões de recurso deverão ser protocolizadas, no prazo supra junto ao Setor de Licitações, no endereço indicado no preâmbulo do presente, nos dias úteis, das 9h00min às 16h00min, sob pena de configurar-se a desistência da intenção de recurso manifestada na sessão pública.

12.3 A falta de manifestação imediata e motivada da licitante na sessão pública do pregão importará a decadência do direito de recurso, a adjudicação do objeto do certame pelo Pregoeiro à licitante vencedora e o encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação.

12.4 Interposto o recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente informado à autoridade competente.

12.5 O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.



### **13. DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

13.1 A contratação decorrente desta licitação será formalizada mediante celebração de termo de contrato, ou documentação equivalente, cuja minuta integra este Edital como Anexo VII;

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

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

13.4 Quando a Adjudicatária, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não apresentar a situação regular de que trata o subitem 11.3, ou se recusar a assinar o contrato, serão convocados, pela ordem de classificação das propostas, as demais licitantes classificadas, com vistas à celebração da contratação, sem prejuízo da aplicação das sanções à empresa faltante.

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

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

13.7 A Ata de Registro de Preços poderá ser rescindida nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei Federal nº 8.666/93, com as consequências indicadas no art. 80, sem prejuízo das sanções previstas naquela lei e neste ato convocatório.

13.8 A Ata de Registro de Preços terá **vigência de 12 (doze) meses**, a contar da assinatura, podendo ser prorrogável nos termos da legislação vigente.

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

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

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

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



- a) a retomada, em sessão pública, dos procedimentos relativos a esta licitação, sendo assegurado o exercício do direito de preferência na hipótese de haver participação de demais microempresas e empresas de pequeno porte, cujas propostas de preços se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 9.29;
- b) a revogação da licitação (LC n° 147. art. 43, § 2°).

#### **14. DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO E DO PRAZO DE ENTREGA**

14.1 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.

14.2 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 ESTOCÁVEIS e PERECÍVEIS deverá ser feita diretamente no SETOR ALIMENTÍCIO ESCOLAR, localizada na Rua Alfredo Venturelli, nº 1.530 – Capão Bonito –SP, para se verificar à qualidade.
- II. A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser feita mediante a emissão de fax ou e-mail, de pedidos GÊNEROS ALIMENTÍCIA, expedida pelo SETOR e transmitido à empresa com a antecedência necessária.
- III. O horário de entrega dos Gêneros deverá ser de 2ª a 6ª-feira das 7:30 hrs às 10:30 hrs e das 13:00 hrs às 15:30 hrs.
- IV. **O prazo de entrega dos Gêneros deverá ser até 07 (sete) dias corridos, contados a partir do recebimento da emissão de pedidos.**
- V. As embalagens de modo geral devem ser secas, livres de qualquer matéria estranha, ser resistente e conferir proteção ao produto. Os papéis envoltórios, selos de propaganda comercial, rótulos e/ou etiquetas devem ser inócuos, inodoros e as tintas e colas devem ser atóxicas.
- VI. Não é permitido, nas embalagens, emendas ou remendas que ocasionem modificação do espaço interno original.
- VII. Não é permitido o reaproveitamento de embalagem que tenha sido utilizada para acondicionamento de defensivos agrícolas, fertilizantes, rações ou similares.
- VIII. Nenhum componente da embalagem (matéria prima e acessória) poderá conter resíduos prejudiciais ao produto acondicionado e/ou à saúde humana.
- IX. Os materiais utilizados nas embalagens devem estar em conformidade com as Normas e Recomendações de Saúde e Higiene e que sejam capazes de proteger os produtos embalados.
- X. Constatado qualquer irregularidades, quanto à qualidade, quantidade, peso, no ato da entrega, as mercadorias serão recusadas, devendo as mesmas ser respostas no prazo de 48 horas e de acordo com critérios estabelecidos para o controle de qualidade do gênero.
- XI. Com base nos prazos de validade informados no descritivo, quando da entrega os Gêneros perecíveis deverão ter data de fabricação recente ou como solicitada.
- XII. Quando da entrega dos Gêneros Alimentícios a qualidade dos mesmos deverá ser garantida pela empresa fabricante, conforme determina o Código de Defesa do Consumidor e Legislação Sanitária em vigor no País.
- XIII. Todo o produto deteriorado, ainda que, com data de validade vigente, deverá ser trocado pelo fornecedor, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, sem adição de qualquer bônus para a municipalidade.
- XIV. O fornecedor dos Gêneros Alimentícios que entregar em quilogramas, deverá possuir no veículo uma balança, com certificação do INMETRO, para ser confirmado o peso estipulado em nota de entrega, em presença do responsável pelo recebimento do mesmo na Unidade Escolar.



- XV. A entrega dos Gêneros Alimentícios deverá ocorrer por pessoal devidamente uniformizado, com jaleco e protetor de cabelo (boné ou touca capilar), portando crachá de identificação, uma vez que, os mesmos, adentraram a área de manipulação de alimentos no ato das entregas.
- XVI. Após a fabricação, havendo qualquer tipo de terceirização relativo ao gênero alimentício, a contratada deverá atender as normas e leis do Ministério de competência.
- XVII. Será recebido apenas e exclusivamente gêneros alimentícios condizentes com as amostras apresentadas.

## **15. DO PAGAMENTO**

15.1 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.

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

15.3 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.

15.4 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.

## **16. DAS SANCÕES**

16.1 A inabilitação de licitante classificada, apesar da declaração apresentada por força do subitem 6.7 deste instrumento, implicará na aplicação de multa correspondente a 2% (dois por cento) do valor da proposta, sem embargo da imposição das demais sanções cabíveis.

16.2 As licitantes sujeitar-se-ão, também, à imposição da mesma multa mencionada no item anterior se, por ato ou omissão de seu representante, provocar tumulto na sessão de pregão ou retardar o procedimento licitatório, ou ainda, desistir do lance ofertado.

16.3 Pelo descumprimento do Contrato, a Contratada sujeitar-se-á às penalidades adiante especificadas, que serão aplicadas pela Prefeitura do Município de Capão Bonito, e só serão dispensadas nas hipóteses de comprovação anexada aos autos pela Contratada da ocorrência de força maior impeditiva do cumprimento das condições ajustadas ou de manifestação da unidade requisitante informando que o ocorrido derivou de fatos imputáveis à Administração.

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

- a) advertência, nas hipóteses de execução irregular do contrato, de que não resulte prejuízo para a Contratante;
- b) multa, que não excederá, em seu total, 20% (vinte por cento) do valor do contrato, nas hipóteses de inexecução do contrato, com ou sem prejuízo para a Contratante;
- c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento para contratar com o município de Capão Bonito por prazo não superior a cinco anos, nas hipóteses de execução irregular, atrasos ou de inexecuções de que resulte prejuízo para a Contratante;



d) declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os seus motivos determinantes ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade que aplicou a penalidade, nas hipóteses em que a execução irregular, os atrasos ou a inexecução associem-se à prática de ilícito penal.

16.5 É cabível, ainda, a aplicação das demais sanções estabelecidas no Capítulo IV da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações.

16.6 A aplicação de uma penalidade não exclui a aplicação das outras, quando cabíveis.

16.7 Nos casos de inexecução parcial ou total do ajuste é cabível a aplicação de suspensão temporária para licitar e contratar com a Municipalidade e/ou declaração de inidoneidade, conforme previsto pelo artigo 7º da Lei Federal 10.520/02.

16.8 O prazo para defesa prévia quanto à aplicação de penalidade é de 05 (cinco) dias úteis, contados da data da intimação do interessado.

16.9 O valor das multas será recolhido aos cofres Municipais, dentro de 03 (três) dias úteis, contados da data de sua cominação, mediante guia de recolhimento oficial.

## **17. DAS INFORMAÇÕES**

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

## **18. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

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

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

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

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

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

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

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

18.8 **A Secretaria Municipal de Educação será o gestor do contrato durante toda sua execução.**

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



**PREFEITURA DE  
CAPÃO BONITO**

**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CAPÃO BONITO - SP.**  
*Rua Nove de Julho, 690 - CEP 18300 - 900 - Fone/ Fax (015) 3543.9900 – Ramal 9936.*  
**SECRETARIA DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS**  
**SETOR DE LICITAÇÃO**

Capão Bonito, 26 de Abril de 2021.

**Dr. Júlio Fernando Galvão Dias**  
**Prefeito Municipal**





PREGÃO PRESENCIAL Nº 012/2021  
REGISTRO DE PREÇOS  
PROCESSO Nº 0919/2021

**LICITAÇÃO DIFERENCIADA - MODO EXCLUSIVO PARA PARTICIPAÇÃO DE ME/EPP PARA OS ITENS 01, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 13, 14, 16, 17, 18, 21, 22, 23 e 24, e NÃO DIFERENCIADA PARA OS ITENS 02, 12, 15, 19 e 20, DO ANEXO I.**

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA E MÉDIA DE MERCADO

1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para **REGISTRO DE PREÇOS** para aquisição de **gêneros alimentícios estocáveis**, para a **Secretaria Municipal de Educação – Cozinha Central**, deste Município, conforme especificações abaixo:

Item	Quantidade	Unidade	Produto	Preço Máximo Aceitável
1	6.000 (Diferenciado)	KG	açúcar cristal branco - Especial, filtrado ou peneirado. Contendo no mínimo 98,3% de sacarose. Livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Aparência: cor e cheiro próprios do tipo de açúcar. Validade mínima: de 12 (doze) meses, a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 30 dias da data de entrega. Embalagem:- Primária: saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 5 quilos.- Secundária: fardo plástico, atóxico transparente ou papel. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. OBS. Apresentar com a amostra ficha técnica do produto e alvará sanitário do licitante.	R\$ 2,93
2	75.000 (Não Diferenciado)	KG	ARROZ PARBOILIZADO 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.	R\$ 4,66



			<p>Validade mínima: de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 30 dias da data de entrega. Rendimento: Mínimo de 1: 2,5.Embalagem:- Primária: saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 5 quilos.- Secundária; fardo de papel, resistente ou fardo plástico, atóxico transparente, resistente, termossoldado com peso líquido total de 30 (trinta) 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 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.</p>	
3	400 (Diferenciado)	KG	<p>AVEIA EM FLOCOS FINOS - Isento de matéria terrosa, de parasito, de detritos animais e vegetais.ingredientes: aveia 100% natural.Validade Mínima: de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 30 (trinta) dias da data de entrega. Embalagem: - Primária: saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 500 gramas- Secundária: Caixa de Papelão Ondulado.Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem.OBS. Apresentar com a amostra ficha técnica do produto e alvará</p>	R\$ 13,12



			sanitário do licitante.	
4	5.500 (Diferenciado)	KG	<p><b>BISCOITO DOCE COM LEITE SEM RECHEIO - 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO:</b> Biscoito doce com leite é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, leite integral, gordura vegetal, açúcar invertido, açúcar, sal e outros ingredientes, sem recheio. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a 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 nº10.083/98 - Decreto nº 12.486/78 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo. 2. <b>CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:</b> 2.1. <b>GERAIS:</b> O biscoito doce com leite sem recheio deverá ser fabricadas a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa ou parasita e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, e/ou com caracteres organolépticos anormais. Deverá apresentar porções individuais com peso entre 35 (trinta e cinco) gramas e 40 (quarenta) gramas. O produto deverá ser preparado com farinha de trigo, leite integral, gordura vegetal, açúcar invertido, açúcar, sal e outros ingredientes, desde que mencionados e permitidos pela legislação vigente. O produto não deverá conter soja (exceto lecitina de soja) nem quaisquer substâncias corantes. 2.2. <b>ORGANOLÉPTICAS:-</b> aspecto: massa torrada- cor: própria- odor: próprio- sabor: próprio2. 3. <b>FÍSICO-QUÍMICAS:-</b> Acidez, em ml de sol. N (acidez alcoólica): máximo 2% (crítico)- Umidade: máximo de 5% (crítico)- Gorduras totais: mínimo 15% (crítico)- Proteína: mínimo de 9% (crítico)- Resíduo mineral fixo, deduzido o NaCl: máximo 3% (crítico)2.4. <b>MICROBIOLÓGICAS</b> Serão adotadas os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº. 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 10, item e, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.2.5. <b>MICROSCÓPICAS:-</b> matéria</p>	R\$ 10,17



		<p>prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópicas:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica..... ausência (crítico)</li><li>- fragmentos de inseto, em 225g ..... máximo 225 (crítico)</li><li>- sujidades, parasitos e larvas ..... ausência (crítico)</li><li>- elementos histológicos estranhos à composição do produto ..... ausência (crítico)</li><li>- elementos histológicos identificadores da composição ..... presença (crítico)</li></ul> <p>Observação: Deverão ser claramente enumerados os elementos histológicos encontrados.</p> <p><b>2.6. TOXICOLÓGICAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- corantes artificiais ..... ausência (crítico)</li></ul> <p><b>2.7. PRAZO DE VALIDADE:</b> O produto deverá ter validade mínima de 8 meses.</p> <p><b>2.8. PRAZO DE FABRICAÇÃO:</b> O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.</p> <p><b>3. EMBALAGEM:</b></p> <p><b>3.1.</b> 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 (quinhentos gramas). Os fechamentos transversal e longitudinal deverão ser uniformes e ter boas características de vedação, apresentando facilidade na abertura da embalagem. Para garantir maior conservação, as embalagens primárias individuais deverão ser acondicionadas em saco de polipropileno (PP) antes de serem acomodadas nas embalagens secundárias.</p> <p><b>3.2.</b> 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 (cinco quilogramas) de peso líquido. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios</p>	
--	--	---	--



			<p>entre as embalagens primárias e os limites da embalagem secundária.</p> <p>3.3. Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria INMETRO nº 248, de 17/07/2008.</p> <p>3.4. Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>4. ROTULAGEM:</b></p> <p>4.1. O produto deverá ser rotulado de acordo com as Resoluções RDC 359/03 e RDC 360/03 da ANVISA/MS.</p> <p>4.2. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão constar, de forma clara e indelével, as seguintes informações: <b>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Identificação do produto, inclusive a marca.</li><li>2. Nome e endereço do fabricante.</li><li>3. Data de fabricação.</li><li>4. Data de validade ou prazo máximo para consumo.</li><li>5. Peso líquido.</li><li>6. Componentes do produto.</li><li>7. Número do lote.</li><li>8. Número de registro do produto no órgão competente.</li></ol> <p><b>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Identificação do produto, inclusive a marca.</li><li>2. Nome e endereço do fabricante.</li><li>3. Data de fabricação.</li><li>4. Data de validade ou prazo máximo para consumo.</li><li>5. Peso líquido.</li><li>6. Condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo.</li><li>7. Número do lote.</li><li>8. Número de registro do produto no órgão competente</li></ol> <p><b>OBS: Apresentar junto com as amostras ficha técnica do produto.</b></p>	
5	6.000 (Diferenciado)	KG	<p><b>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</b></p>	R\$ 4,78



			<p>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: Embalado em fardos de papel multifolhado, resistente ou fardo plástico, atóxico, transparente, termossoldado com peso total de 20 kg. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primaria e secundaria deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n°. de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. OBS: Apresentar junto com as amostras: ficha técnica do produto.</p>	
6	8.000 (Diferenciado)	KG	<p>FUBA DE MILHO - De acordo com as NTA 34. Fabricada a partir de matérias-primas sãs e limpas. Produto obtido pela moagem do Grão de milho, desgerminado ou não. 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. 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: fardo de papel multifolhado, resistente totalmente fechado com costura resistente com peso líquido 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, n°. de registro no órgão</p>	R\$ 5,86





			competente, empilhamento máximo para armazenagem. OBS: Apresentar junto com as amostras: ficha técnica.	
7	9.000 (Diferenciado)	KG	<b>MASSA PARA MACARRONADA "TIPO PARAFUSO - Seca, com ovos. Fabricada a partir das matérias-primas selecionadas sãs, limpas e de boa qualidade. Preparada com farinha de trigo especial e ovos. 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:</b> <b>Primaria: Saco de polietileno, atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 500 a 1.000g. Secundaria: fardo plástico ou de papel multifoldado. 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. Reposição do produto nos seguintes casos: alteração do produto antes do vencimento do prazo de validade e embalagem danificada. OBS: Apresentar junto com as amostras: ficha técnica.</b>	R\$ 5,55
8	6.000 (Diferenciado)	KG	<b>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, conservam acidulantes ácido láctico, aroma de manteiga, antioxidantes BHT e ácido cítrico, corante de urucum e cúrcuma ou natural Beta caroteno, com 80% de lipídios. 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: pote de polietileno de alta densidade, atóxico, inodoro opaco, com tampa, com vedação, contendo peso líquido de 500g Embalagem Secundaria:</b>	R\$ 12,17



			<p>caixa de papelão reforçado, contendo peso líquido de 06 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 de fabricação, prazo de validade e peso líquido, nº. de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. 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.</p>	
9	2.000 (Diferenciado)	KG	<p>MASSA PARA SOPA TIPO MIÚDO ARGOLINHA - Seca, com ovos. Fabricada a partir de matérias-primas selecionadas são, limpas e de boa qualidade. Preparada com farinha de trigo especial e ovos. 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.</p>	R\$ 5,15
10	800 (Diferenciado)	KG	<p>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 5 (cinco) meses, a partir da</p>	R\$ 8,48



			<p>data de fabricação, que não poderá ser superior a 20 dias da data de entrega. Embalagem: primária - saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado contendo peso líquido de 500 a 1000 gr.Secundária: fardos de papel multifolhado resistente, totalmente fechado com costura resistente ou fardo plástico, atóxico, transparente, resistente e termossoldado, com peso líquido total de 30kg.Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data da fabricação, prazo de validade e peso líquido, nº de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. OBS: Apresentar junto com as amostras: ficha técnica.</p>	
11	3.000 (Diferenciado)	KG	<p>MISTURA PARA PREPARADO DE BOLO SABOR COCO E ABACAXI - Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, gordura vegetal, ovo em pó, leite em pó, coco ralado, sal, ferro, zinco, fermento químico e abacaxi. (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.</p>	R\$ 12,06
12	15.000 (Não Diferenciado)	LTA	<p>ÓLEO REFINADO DE SOJA (frasco 900ml) - 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 12 (doze)</p>	R\$ 7,43



			<p>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.</p>	
13	6.000 (Diferenciado)	KG	<p><b>SAL IODADO REFINADO EXTRA DE MESA</b> - Cristais brancos, com granulação uniforme, devendo passar por peneira, com antiúmectante, 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 líquida 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</p>	R\$ 1,91



			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.		
14	2.000 (Diferenciado)	FRC	VINAGRE DE MAÇÃ - De acordo com as NTA 02 e 72. Preparado de mosto limpo isenta de matéria terrosa e de detritos animais e vegetais. Sem conservantes e sem corantes. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Aparência: líquida límpido. Cor, cheiro e sabor próprios Validade mínima: de 12 (doze) meses da data de fabricação, que não poderá ser superior a 30 dias da data de entrega. Embalagem primária: frasco de plástico atóxico com volume líquida de 750 ml. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado contendo 12 frascos. 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: 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. Reposição do produto nos seguintes casos: alteração do mesmo antes do vencimento e embalagem danificada. OBS.: Apresentar junto com a amostra ficha técnica do produto.	R\$	4,81
15	18.000 (Não Diferenciado)	KG	CHOCOLATE EM PÓ ENRIQUECIDO (32% CACAU) - Ingredientes: açúcar, cacau em pó alcalino, mix de vitaminas, acida fólico, mineral; iodo, ferro e zinco. Não contem aromatizantes e nem glúten. Validade Mínima de 08 (oito) meses da data de fabricação, que não poderá ser superior à 30 dias da entrega. Embalagem primária - saco de polietileno leitoso flexível, atóxico e resistente, fechado por termossoldagem, contendo peso líquido de 500 gr à 1 Kg. Embalagem secundária:	R\$	18,46



			caixa de papelão ondulado reforçado. Rotulagem - de acordo com a legislação vigente. OBS: Apresentar junto com as amostras, ficha técnica do produto.	
16	3.000 (Diferenciado)	KG	<p>MISTURA EM PÓ PARA PREPARO DE BOLO DE CHOCOLATE, ENRIQUECIDO INTEGRAL COM MINERAIS - 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.</p> <p>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.</p> <p>Obs.: Apresentar junto com as amostras ficha técnica.</p>	R\$ 11,59
17	5.500 (Diferenciado)	KG	<p>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 nº10.083/98 - Decreto nº 12.486/78 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo. 2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:</p> <p>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.</p> <p>O produto deverá ser preparado com farinha de trigo, gordura vegetal, açúcar invertido, açúcar, sal e outros</p>	R\$ 10,81





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 45 (quarenta e cinco) dias da data de 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



		<p>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.</p> <p>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 (cinco 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.</p> <p>3.3. Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria INMETRO nº 248, de 17/07/2008.</p> <p>3.4. Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>4. ROTULAGEM:</b></p> <p>4.1. O produto deverá ser rotulado de acordo com as Resoluções RDC 359/03 e RDC 360/03 da ANVISA/MS.</p> <p>4.2. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão constar, de forma clara e indelével, as seguintes informações:</p> <p><b>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Identificação do produto, inclusive a marca.</li><li>2. Nome e endereço do fabricante.</li><li>3. Data de fabricação.</li><li>4. Data de validade ou prazo máximo para consumo.</li><li>5. Peso líquido.</li><li>6. Componentes do produto.</li><li>7. Número do lote.</li><li>8. Número de registro do produto no órgão competente.</li></ol> <p><b>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Identificação do produto, inclusive a marca.</li><li>2. Nome e endereço do fabricante.</li><li>3. Data de fabricação.</li></ol>	
--	--	--	--



			<ol style="list-style-type: none"><li>4. Data de validade ou prazo máximo para consumo.</li><li>5. Peso líquido.</li><li>6. Condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo.</li><li>7. Número do lote.</li><li>8. Número de registro do produto no órgão competente</li></ol> <p>OBS: Apresentar junto com as amostras ficha técnica do produto.</p>	
18	2.500 (Diferenciado)	KG	<b>PÓ PARA PREPARO DE BOLO SALGADO</b> - 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.	R\$ 15,75
19	40.000 (Não Diferenciado)	KG	<b>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.</b>	R\$ 8,23



			<p>Embalagem primária: saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 1 quilo. Embalagem secundária: fardo de papel multifolhado, 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:</p>	
20	30.000 (Não Diferenciado)	KG	<p><b>LEITE EM PÓ INTEGRAL E INSTANTÂNEO</b> - 1. <b>DESCRIÇÃO DO OBJETO</b> Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e instantâneo, apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados, podendo conter vitaminas e minerais desde que mencionados, acrescido de lecitina, como emulsionante em uma proporção máxima de 5g/kg.2. <b>CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b> 2.1.<b>GERAIS</b> O leite em pó integral e instantâneo deverá estar de acordo com as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº.369, de 04/09/97, MAA. O produto, ao ser reconstituído, conforme indicação na rotulagem deverá satisfazer aos padrões de leite integral. 2.2.<b>ORGANOLÉPTICAS</b>:- Aspecto: pó uniforme, sem grumos- Cor: branco amarelado- Odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. Anexo da Portaria nº.369, de 04/09/97, M.A.A., item 4.2.1, publicada em 08/09/97. 2.3.<b>FÍSICO-QUÍMICAS</b> por 100 gramas:- Matéria Gorda: maior ou igual à 26%;- Umidade (% m/m): máximo de 3,5%;- Umectabilidade: máximo 60 (FL 87:1979)- Dispersibilidade %m/m: 85- Sólidos não gordurosos: máximo de 18%- Acidez titulável (ml NaoH 0,1 N/10g sólidos não gordurosos): máximo de 18 %- Índice de solubilidade (ml): máximo de 1%- Partículas queimadas: disco BReferência: Portaria Nº 369, de 4 de setembro de 1997.- Proteína: mínimo de 26 gramas (mínimo de 80% em caseína)- Cálcio: mínimo de 250 mg</p>	R\$ 29,26



		<p>- Teste qualitativo para Amido: ausência (crítico)</p> <p><b>2.4.MICROBIOLÓGICAS:</b>Na avaliação dos lotes serão adotados os critérios e padrões especificados na Resolução RDC nº12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 8 D, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.</p> <p><b>2.5.MICROSCÓPICAS:</b> Não poderá conter substâncias estranhas macro e/ou microscopicamente visíveis. Anexo da Portaria nº.369, de 04/9/97, M.A.A., item 4.2.1.1, publicada em 08/09/97.</p> <p><b>2.6. ADITIVOS:</b> serão aceitos como aditivos unicamente a lecitina, com como emulsionante, em uma proporção máxima de 5g/kg.</p> <p><b>2.7.TOXICOLÓGICAS:</b> - Ausência de Conservadores. Conforme anexo da Portaria nº.369, de 04/9/97, M.A.A., item 5.1, publicada em 08/09/97.</p> <p><b>2.8.Prazo de Validade:</b> mínimo de 12 (doze) meses.</p> <p><b>2.8.1.</b>Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta ) dias anterior a data de entrega.</p> <p><b>3. EMBALAGEM</b></p> <p><b>3.1.A</b> embalagem primária do produto deverá ser: <b>OPÇÃO A:</b> Lata de folhas de flandres membranzadas e gazeificadas, com capacidade de 1 (um) kg..</p> <p><b>3.2.A</b> embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, de modo a garantir a inviabilidade da mesma e com capacidade para até 12 (doze) quilogramas.</p> <p><b>3.3.</b> Para o conteúdo líquido do produto serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria INMETRO nº 248, de 17/07/2008.</p> <p><b>3.4.</b> Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>4. ROTULAGEM</b></p> <p><b>4.1.</b>O produto deverá ser rotulado de acordo com a Instrução Normativa Nº 22, DE 24 DE NOVEMBRO DE 2005, publicada no Diário Oficial da União em 25/11/2005 , Seção 1 , Página 15.</p> <p><b>4.2.</b>Nos rótulos das embalagens (primária e</p>	
--	--	---	--



			<p>secundária), deverão estar impressas ou litografadas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca)</li><li>2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira")</li><li>3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote</li><li>4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados</li><li>5.conteúdo líquido</li><li>6.modos de preparo</li><li>7.condições de armazenamento</li><li>8.empilhamento máximo (na embalagem secundária) para armazenamento</li><li>9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal ou Serviço de Inspeção Estadual</li><li>10.número de registro do produto no órgão competente</li></ol> <p>NOTAS: 1. Na embalagem primária, as informações sobre data de fabricação e prazo de validade ou data de vencimento e número do lote, poderão constar em "ink jet" ou estampadas em relevo ou carimbo, sendo este último, de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem.</p> <p>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.</p> <p>3. 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.</p> <p>OBS: Apresentar junto com as amostras ficha técnica do produto.</p>	
21	3.500 (Diferenciado)	KG	MISTURA EM PÓ PARA PREPARADO DE BOLO DE MILHO ENRIQUECIDO COM MINERAIS - 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.	R\$ 12,03





			<p>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.</p> <p>Obs: Apresentar junto com a amostra ficha técnica do produto.</p>	
22	1.000 (Diferenciado)	KG	<p><b>DOCE DE LEITE CREMOSO - 1.DESCRICÃO DO OBJETO</b> 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. <b>2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</b></p> <p><b>2.1.GERAIS</b> 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.</p> <p><b>2.2.ORGANOLÉPTICAS:</b> 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. <b>2.3.FÍSICO-QUÍMICAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>-Umidade: máximo de 30% g/100g.</li><li>-Matéria gorda: maior que 9,0% g/100 g</li><li>-Cinzas: máximo de 2% g/100g</li><li>-Carboidrato exclusivamente proveniente de sacarose ou glucose de milho: 55 g à 73 g/100 g</li><li>-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.</li></ul> <p><b>2.4.MICROBIOLÓGICAS</b> 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.</p>	R\$ 17,10



		<p>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.</p> <p>2.6. CONTAMINANTES Aplica-se a Portaria n.º 354/97 de 04/09/97 - MAPA, item 4.2.1.1., 4.2.1.2. e 4.2.1.3., publicada no D.O.U. em 08/09/97, seção 1, pág. 19.685.</p> <p>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.</p> <p>2.8. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 06 (seis) meses.</p> <p>2.8.1. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 90 (noventa) dias.</p> <p><b>3. EMBALAGEM</b></p> <p>3.1. A embalagem primária do produto deverá ser:</p> <p>Opção A: pote resistente em polietileno atóxico e fechado hermeticamente, com capacidade para 500g.</p> <p><b>4. ROTULAGEM</b></p> <p>4.1. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.</p> <p>4.2. Nos rótulos das embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. denominação de venda do produto (nome do produto e marca)</li><li>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)</li><li>3. data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote</li><li>4. lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo o número INS), caso utilizados.</li><li>5. conteúdo líquido</li><li>6. condições de armazenamento e empilhamento máximo (na embalagem</li></ol>	
--	--	---	--



			<p>secundária).</p> <p>7. inscrição no Serviço de Inspeção Federal ou Serviço de Inspeção Estadual</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	
23	500 (Diferenciado)	KG	<p>MILHO DE PIPOCA - 1.DESCRICÃO DO OBJETO</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>2.5.TOXICOLÓGICAS: - ausência de defensivos agrícolas organoclorados</p> <p>Portaria nº 329/85, MA, de 02/09/85.</p> <p>2.6. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 24</p>	R\$ 7,16



		<p>(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:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1- denominação de venda do produto (nome e marca do produto)</li><li>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)</li><li>3- data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote</li><li>4- lista de ingredientes, inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou o seu número INS), caso utilizados (na embalagem primária)</li><li>5- conteúdo líquido drenado</li><li>6- condições de armazenamento</li><li>7- condições de armazenamento ou conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária (na embalagem primária)</li><li>8- empilhamento máximo (na embalagem secundária)</li></ol> <p>NOTAS: 1) A impressão da data de</p>	
--	--	---	--



			<p>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.</p> <p>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.</p> <p>3) O conteúdo líquido na embalagem secundária deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.</p>	
24	2.500 (Diferenciado)	KG	<p><b>MISTURA EM PÓ PARA PREPARADO 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.</b></p>	R\$ 20,82

**TOTAL: R\$ 2.605.301,33 (dois milhões e seiscentos e cinco mil e trezentos e um reais e trinta e três centavos).**

2. A licitante vencedora, provisoriamente classificada em primeiro lugar, deverá apresentar **02 (duas) amostras do item em que exigir** (Anexos I – Especificações), devidamente identificada com o número do pregão e do item a que se refere, bem como a razão social do licitante, para que se verifique o total atendimento do que está proposto na especificação técnica, **em até 05 (cinco) dias úteis após a realização da sessão pública do Pregão Presencial**, a não apresentação da amostra acarretará na sua desclassificação, convocando-se o segundo colocado e assim sucessivamente.



3. 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;

4. Especificações técnicas dos itens:

ESPECIFICAÇÕES E FORMAS DE APRESENTAÇÃO DOS PRODUTOS 2021

GÊNERO	ESPECIFICAÇÕES
<b>AÇÚCAR CRISTAL BRANCO</b>	<p>Especial, filtrado ou peneirado. Contendo no mínimo 98,3% de sacarose. Livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais.</p> <p><b>Aparência:</b> cor e cheiro próprios do tipo de açúcar.</p> <p><b>Validade mínima:</b> de 12 (doze) meses, a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 30 dias da data de entrega.</p> <p><b>Embalagem:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Primária: saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo <b>peso líquido de 5 quilos.</b></li><li>- Secundária: fardo plástico, atóxico transparente ou papel.</li></ul> <p><b>Rotulagem:</b> 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.</p> <p>OBS. Apresentar com a amostra ficha técnica do produto e alvará sanitário do licitante.</p>

GÊNERO	ESPECIFICAÇÕES
<b>ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1</b>	<p>Tipo 1, natural, limpo, grãos inteiros, longos, finos, cor clara, isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais e vegetais. Sendo 100% <b>parboilizado.</b></p> <p><b>Validade mínima:</b> de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 30 dias da data de entrega.</p>





	<p>Rendimento: Mínimo de 1: 2,5.</p> <p><b>Embalagem:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Primária: saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo <b>peso líquido de 5 quilos</b>.</li><li>- Secundária; fardo de papel, resistente ou fardo plástico, atóxico transparente, resistente, termossoldado com peso líquido total de 30 (trinta) kgs.</li></ul> <p><b>Rotulagem:</b> 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.</p> <p>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.</p> <p>OBS: Apresentar com a amostra ficha técnica do produto.</p>
--	--

<b>GÊNERO</b>	<b>ESPECIFICAÇÕES</b>
<b>AVEIA EM FLOCOS FINOS</b>	<p>Isento de matéria terrosa, de parasito, de detritos animais e vegetais.</p> <p><b>Ingredientes:</b> aveia 100% natural.</p> <p><b>Validade Mínima:</b> de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 30 (trinta) dias da data de entrega.</p> <p><b>Embalagem:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Primária: saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, <b>contendo peso líquido de 500 gramas</b></li><li>- Secundária: Caixa de Papelão Ondulado.</li></ul> <p><b>Rotulagem:</b> 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.</p> <p>OBS. Apresentar com a amostra ficha técnica do produto e alvará sanitário do licitante.</p>



**BISCOITO DOCE COM LEITE SEM RECHEIO**

**1. DESCRIÇÃO DO OBJETO:**

Biscoito doce com leite é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, leite integral, gordura vegetal, açúcar invertido, açúcar, sal e outros ingredientes, sem recheio. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a **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 nº10.083/98 – Decreto nº 12.486/78 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo.**

**2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:**

**2.1. GERAIS:**

O biscoito doce com leite sem recheio deverá ser fabricadas a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa ou parasita e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, e/ou com caracteres organolépticos anormais. Deverá apresentar porções individuais com peso entre 35 (trinta e cinco) gramas e 40 (quarenta) gramas.

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

**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 15% (crítico)
- Proteína: mínimo de 9% (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 e, 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 45 (quarenta e cinco) 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 (quinhentos gramas). Os fechamentos transversal e longitudinal deverão ser uniformes e ter boas características de vedação, apresentando facilidade na abertura da embalagem. Para garantir maior conservação, as embalagens primárias individuais deverão ser acondicionadas em saco de polipropileno (PP) antes de serem acomodadas nas embalagens secundárias.

**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 (cinco 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:**

9. Identificação do produto, inclusive a marca.

10. Nome e endereço do fabricante.

11. Data de fabricação.

12. Data de validade ou prazo máximo para consumo.

**13.** Peso líquido.

14. Componentes do produto.

15. Número do lote.

16. Número de registro do produto no órgão competente.

**EMBALAGEM SECUNDÁRIA:**

9. Identificação do produto, inclusive a marca.

10. Nome e endereço do fabricante.

11. Data de fabricação.

12. Data de validade ou prazo máximo para consumo.

13. Peso líquido.

14. Condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo.

15. Número do lote.

16. Número de registro do produto no órgão competente

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



GÊNERO	ESPECIFICAÇÕES
<b>FARINHA DE MILHO AMARELA</b>	<p>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.</p> <p><b>Validade mínima:</b> de 8 (oito) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 20 dias da data de entrega.</p> <p><b>Embalagem:</b> Primaria: saco de polietileno, atóxico, resistente, termossoldado ou filme de poliéster metalizado ou polietileno, com peso líquido de 1 quilo.</p> <p>Secundaria: Embalado em fardos de papel multifolhado, resistente ou fardo plástico, atóxico, transparente, termossoldado com peso total de 20 kg.</p> <p><b>Rotulagem:</b> 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.</p> <p>OBS: Apresentar junto com as amostras: ficha técnica do produto.</p>

GÊNERO	ESPECIFICAÇÕES
--------	----------------



<b>FUBA DE MILHO</b>	<p>De acordo com as NTA 34. Fabricada a partir de matérias-primas sãs e limpas. Produto obtido pela moagem do Grão de milho, desgerminado ou não. 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.</p> <p><b>Validade Mínima:</b> de 6 (seis) meses, a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 20 dias da data de entrega.</p> <p><b>Embalagem:</b> Primaria – saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 01 kg. Secundaria: fardo de papel multifoldado, resistente totalmente fechado com costura resistente com peso líquido de 20 kg.</p> <p><b>Rotulagem:</b> 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.</p> <p>OBS: Apresentar junto com as amostras: ficha técnica.</p>
----------------------	--

GÊNERO	ESPECIFICAÇÕES
<b>MASSA PARA MACARRONADA “TIPO PARAFUSO”</b>	<p>Seca, com ovos. Fabricada a partir das matérias-primas selecionadas sãs, limpas e de boa qualidade. Preparada com farinha de trigo especial e ovos.</p> <p><b>Validade mínima:</b> de 8 (oito) meses, a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 20 dias da data de entrega.</p> <p><b>Embalagem:</b> Primaria: Saco de polietileno, atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 500 a 1.000g. Secundaria: fardo plástico ou de papel multifoldado.</p> <p><b>Rotulagem:</b> 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.</p> <p>Reposição do produto nos seguintes casos: alteração do produto antes do vencimento do prazo de validade e embalagem danificada.</p> <p>OBS: Apresentar junto com as amostras: ficha técnica.</p>



GÊNERO	ESPECIFICAÇÕES
<b>MARGARINA VEGETAL SEM SAL</b>	<p>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.</p> <p><b>Validade mínima:</b> de 6 (seis) meses, a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 20 dias da data de entrega.</p> <p><b>Embalagem primária:</b> pote de polietileno de alta densidade, atóxico, inodoro opaco, com tampa, com vedação, contendo peso líquido de 500g .</p> <p><b>Embalagem Secundária:</b> caixa de papelão reforçado, contendo peso líquido de 06 kg.</p> <p><b>Rotulagem:</b> 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, empilhamento máximo para armazenagem.</p> <p>Reposição do produto nos seguintes casos: alteração do produto antes do vencimento e embalagem danificada, defeituosa ou inadequada.</p> <p>OBS: Apresentar junto com as amostras: ficha técnica.</p>

GÊNERO	ESPECIFICAÇÕES
--------	----------------





<p><b>MASSA PARA SOPA TIPO MIÙDO ARGOLINHA</b></p>	<p>Seca, com ovos. Fabricada a partir de matérias-primas selecionadas são, limpas e de boa qualidade. Preparada com farinha de trigo especial e ovos.</p> <p><b>Validade mínima:</b> de 8 (oito) meses, a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a 20 dias da data de entrega.</p> <p><b>Embalagem:</b> - Primária: Saco de plástico atóxico, contendo de 500 gramas a 1 quilo - Secundária: Fardo plástico ou papel multifolhado.</p> <p><b>Rotulagem:</b> 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.</p> <p>OBS: Apresentar com a amostra ficha técnica do produto.</p>
--	--

<b>GÊNERO</b>	<b>ESPECIFICAÇÕES</b>
---------------	-----------------------



<p><b>MILHO PARA CANJICA TIPO 1</b></p>	<p>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.</p> <p><b>Validade mínima:</b> de 5 (cinco) meses, a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 20 dias da data de entrega.</p> <p><b>Embalagem:</b> primária – saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado contendo peso líquido de 500 a 1000 gr. Secundária: fardos de papel multifoldado resistente, totalmente fechado com costura resistente ou fardo plástico, atóxico, transparente, resistente e termossoldado, com peso líquido total de 30kg.</p> <p><b>Rotulagem:</b> 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.</p> <p><b>OBS:</b> Apresentar junto com as amostras: ficha técnica.</p>
---	--

<b>GÊNERO</b>	<b>ESPECIFICAÇÕES</b>
<p><b>MISTURA PARA PREPARADO DE BOLO SABOR COCO E ABACAXI</b></p>	<p><b>Ingredientes:</b> Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, gordura vegetal, ovo em pó, leite em pó, coco ralado, sal, ferro, zinco, fermento químico e abacaxi. (adicionar somente água na massa).</p> <p><b>Embalagem primária:</b> saco de polietileno de 01 kg. <b>Embalagem secundária:</b> caixa de papelão ondulado, contendo 10 kg.</p> <p><b>Validade mínima</b> de 6 (seis) meses da data de fabricação, que não poderá ser superior a 30 dias da data de entrega.</p> <p><b>Rotulagem:</b> 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.</p>



GÊNERO	ESPECIFICAÇÕES
<p><b>ÓLEO REFINADO DE SOJA (frasco 900ml)</b></p>	<p>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.</p> <p><b>Validade mínima</b> de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 30 dias da data de entrega.</p> <p><b>Embalagem primária:</b> lata de folha de flandres com verniz sanitário ou pet atóxico, contendo volume líquido de 900 ml.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> caixa de papelão ondulado com abas superiores e inferiores lacradas, contendo 20 (vinte) unidades.</p> <p><b>Rotulagem:</b> 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.</p> <p>As latas ou pet deverão estar isentas de ferrugem, amassadas ou de qualquer outro defeito.</p> <p>OBS: Apresentar com a amostra ficha técnica do produto.</p>

GÊNERO	ESPECIFICAÇÕES
--------	----------------



<b>SAL IODADO REFINADO EXTRA DE MESA</b>	<p>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</p> <p><b>Validade mínima:</b> de 12 (doze) meses, a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 30 dias da data de entrega.</p> <p><b>Embalagem primária:</b> saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado contendo peso líquido de 1000g. <b>Embalagem secundária:</b> 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.</p> <p><b>Rotulagem:</b> 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.</p> <p><b>OBS:</b> Apresentar junto com as amostras: ficha técnica.</p>
--	---

<b>GÊNERO</b>	<b>ESPECIFICAÇÕES</b>
<b>VINAGRE DE MAÇÃ</b>	<p>De acordo com as NTA 02 e 72. Preparado de mosto limpo, isento de matéria terrosa e de detritos animais e vegetais. Sem conservantes e sem corantes. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Aparência: líquida límpido. Cor, cheiro e sabor próprios</p> <p><b>Validade mínima:</b> de 12 (doze) meses da data de fabricação, que não poderá ser superior a 30 dias da data de entrega.</p> <p><b>Embalagem primária:</b> frasco de plástico atóxico com volume líquido de 750 ml. <b>Embalagem secundária:</b> caixa de papelão ondulado contendo 12 frascos.</p> <p><b>Rotulagem:</b> De acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével a 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. Reposição do produto nos seguintes casos: alteração do mesmo antes do vencimento e embalagem danificada.</p> <p><b>OBS.:</b> Apresentar junto com a amostra ficha técnica do produto.</p>



<b>GÊNERO</b>	<b>ESPECIFICAÇÕES</b>
<b>CHOCOLATE EM PÓ ENRIQUECIDO (32% CACAU)</b>	<p><b>Ingredientes:</b> açúcar, cacau em pó alcalino, mix de vitaminas, ácido fólico, minerais; iodo, ferro e zinco. Não contem aromatizante e nem glúten.</p> <p><b>Validade Mínima</b> de 08 (oito) meses da data de fabricação, que não poderá ser superior à 30 dias da entrega.</p> <p><b>Embalagem primária</b> – saco de polietileno leitoso flexível, atóxico e resistente, fechado por termossoldagem, contendo peso líquido de 500 g ou 1 Kg.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> caixa de papelão ondulado reforçado.</p> <p><b>Rotulagem</b> – de acordo com a legislação vigente. OBS: Apresentar junto com as amostras, ficha técnica do produto.</p>

<b>GÊNERO</b>	<b>ESPECIFICAÇÕES</b>
<b>MISTURAEM PÓ PARA PREPARO DE BOLO DE CHOCOLATE, ENRIQUECIDO INTEGRAL</b>	<p><b>Ingredientes:</b> Farinha de trigo integral, açúcar, leite em pó, gordura vegetal ou palma, ovo em pó, cacau, ferro, zinco, fermento químico.</p> <p><b>Embalagem primária:</b> sacos de polietileno contendo 01 kg.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> caixa de papelão ondulado, contendo 10 kg.</p> <p><b>Validade mínima</b> de 6 (seis) meses, a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 30 dias da data de entrega.</p> <p><b>Rotulagem:</b> De acordo com a legislação vigente. Obs.: Apresentar junto com as amostras ficha técnica.</p>

### **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 nº10.083/98 – 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 45 (quarenta e cinco) 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 (cinco 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.
9. Nome e endereço do fabricante.
10. Data de fabricação.
11. Data de validade ou prazo máximo para consumo.
12. Peso líquido.
13. Componentes do produto.
14. Número do lote.
15. Número de registro do produto no órgão competente.

##### **EMBALAGEM SECUNDÁRIA:**

9. Identificação do produto, inclusive a marca.
10. Nome e endereço do fabricante.
11. Data de fabricação.
12. Data de validade ou prazo máximo para consumo.
13. Peso líquido.
14. Condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo.
15. Número do lote.
16. Número de registro do produto no órgão competente

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

<b>GÊNERO</b>	<b>ESPECIFICAÇÕES</b>
<b>PÓ PARA PREPARO DE BOLO SALGADO</b>	<p><b>Ingredientes:</b> farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, leite em pó, amido de milho, ovos em pó, sal, fermento químico em pó.</p> <p><b>Validade mínima:</b> de 6 (seis) meses, a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 30 dias a data de entrega.</p> <p><b>Embalagem primária:</b> saco de polietileno, com peso líquido de 01 kg. <b>Embalagem secundária:</b> Embalado em caixa de papelão ondulado contido 10 kg.</p> <p><b>Rotulagem:</b> De acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressa de forma clara e indelével as seguintes informações:</p>





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.
--

<b>GÊNERO</b>	<b>ESPECIFICAÇÕES</b>
<b>FEIJÃO CARIOQUINHA, TIPO 1, NOVO</b>	<p>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.</p> <p><b>Validade mínima:</b> de 6 (seis) meses, a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 20 dias da data de entrega.</p> <p><b>Embalagem primária:</b> saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 1 quilo.</p> <p><b>Embalagem secundária:</b> fardo de papel multifolhado, resistente, totalmente fechado com costura resistente, termossoldado com peso líquido de total de 30 (trinta) quilos.</p> <p><b>Rotulagem:</b> de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos da embalagem primária deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações:</p>

### **LEITE EM PÓ INTEGRAL E INSTANTÂNEO**

#### **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e instantâneo, apto para a alimentação humana



mediante processos tecnologicamente adequados, podendo conter vitaminas e minerais desde que mencionados, acrescido de lecitina, como emulsificante em uma proporção máxima de 5g/kg.

## **2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO**

### **2.1.GERAIS**

O leite em pó integral e instantâneo deverá estar de acordo com as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº.369, de 04/09/97, MAA. O produto, ao ser reconstituído, conforme indicação na rotulagem deverá satisfazer aos padrões de leite integral.

### **2.2.ORGANOLÉPTICAS:**

- Aspecto: pó uniforme, sem grumos
- Cor: branco amarelado
- Odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido.

Anexo da Portaria nº.369, de 04/09/97, M.A.A., item 4.2.1, publicada em 08/09/97.

### **2.3.FÍSICO-QUÍMICAS por 100 gramas:**

- Matéria Gorda: maior ou igual à 26%;
- Umidade (% m/m): máximo de 3,5%;
- Umectabilidade: máximo 60 (FL 87:1979)
- Dispersibilidade %m/m: 85
- Sólidos não gordurosos: máximo de 18%
- Acidez titulável (ml NaoH 0,1 N/10g sólidos não gordurosos): máximo de 18 %
- Índice de solubilidade (ml): máximo de 1%
- Partículas queimadas: disco B

Referência: Portaria Nº 369, de 4 de setembro de 1997.

- Proteína: mínimo de 26 gramas (mínimo de 80% em caseína)
- Cálcio: mínimo de 250 mg
- Teste qualitativo para Amido: ausência (crítico)

### **2.4.MICROBIOLÓGICAS:**

Na avaliação dos lotes serão adotados os critérios e padrões especificados na Resolução RDC nº12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 8 D, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01.

### **2.5.MICROSCÓPICAS:**

Não poderá conter substâncias estranhas macro e/ou microscopicamente visíveis.

Anexo da Portaria nº.369, de 04/9/97, M.A.A., item 4.2.1.1, publicada em 08/09/97.

**2.6. ADITIVOS:** serão aceitos como aditivos unicamente a lecitina, como emulsionante, em uma proporção máxima de 5g/kg.

### **2.7.TOXICOLÓGICAS:**

- Ausência de Conservadores.

Conforme anexo da Portaria nº.369, de 04/9/97, M.A.A., item 5.1, publicada em 08/09/97.

**2.8.Prazo de Validade:** mínimo de 12 (doze) meses.

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

## **3. EMBALAGEM**

**3.1.**A embalagem primária do produto deverá ser:

**OPÇÃO A:** Lata de folhas de flandres membranzadas e gaseificadas, com capacidade de 1 (um) kg..

**3.2.**A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, de modo a garantir a inviolabilidade da mesma e com capacidade para até 12 (doze) quilogramas.

**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 Instrução Normativa Nº 22, DE 24 DE NOVEMBRO DE 2005, publicada no Diário Oficial da União em 25/11/2005, Seção 1, Página 15.

**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, e a expressão "Indústria Brasileira")
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 ou número INS), caso utilizados
5. conteúdo líquido
6. modo de preparo
7. condições de armazenamento
8. empilhamento máximo (na embalagem secundária) para armazenamento
9. carimbo do Serviço de Inspeção Federal ou Serviço de Inspeção Estadual
10. número de registro do produto no órgão competente

**NOTAS:** **1.** Na embalagem primária, as informações sobre data de fabricação e prazo de validade ou data de vencimento e número do lote, poderão constar em "ink jet" ou estampadas em relevo 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 (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 as amostras ficha técnica do produto.

GÊNERO	ESPECIFICAÇÕES
--------	----------------



<b>MISTURA EM PÓ PARA PREPARADO DE BOLO DE MILHO ENRIQUECIDO COM MINERAIS</b>	<p><b>Ingredientes:</b> 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).</p> <p><b>Embalagem:</b> Primária: saco de polietileno de 01 kg. Secundária: caixa de papelão ondulado, contendo 10 kg.</p> <p><b>Validade mínima</b> de 6 (seis) meses da data de fabricação, que não poderá ser superior a 30 dias da data de entrega.</p> <p><b>Rotulagem:</b> 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.</p>
---	--

## **DOCE DE LEITE**

### **1.DESCRICÃO DO OBJETO**

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

### **2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO**

#### **2.1.GERAIS**

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

#### **2.2.ORGANOLÉPTICAS:**

Consistência: cremosa, pastosa, sem cristais perceptíveis sensorialmente.

Cor: castanho caramelado proveniente da reação de *Maillard*.

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

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

#### **2.3.FÍSICO-QUÍMICAS**

- Umidade: máximo de 30% g/100g.

- Matéria gorda: maior que 9,0% g/100 g

- Cinzas: máximo de 2% g/100g

- Carboidrato exclusivamente proveniente de sacarose ou glucose de milho: 55 g à 73 g/100 g

- Proteína: mínimo de 5 g/100g

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

#### **2.4.MICROBIOLÓGICAS**

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

#### **2.5.ADITIVOS E COADJUVANTES**

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



08/09/97, seção 1, pág. 19.685.

## **2.6. CONTAMINATES**

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

## **2.7. CRITÉRIOS MACROSCÓPICOS E MICROSCÓPICOS**

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

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

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

## **3. EMBALAGEM**

**3.1.** A embalagem primária do produto deverá ser:

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

## **4. ROTULAGEM**

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

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

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

## **7. inscrição no Serviço de Inspeção Federal ou Serviço de Inspeção Estadual**

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

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

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

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

-----



## **MILHO DE PIPOCA**

### **1. DESCRIÇÃO 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.

<b>GÊNERO</b>	<b>ESPECIFICAÇÕES</b>
<b>MISTURA EM PÓ PARA PREPARADO DE PURÊ DE BATATA INSTÂNTANEO (SABOR MANTEIGA)</b>	<p><b>Ingredientes básicos:</b> 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.</p> <p><b>Rendimento mínimo:</b> 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.</p> <p><b>Validade:</b> mínima de 12 meses a partir da fabricação. Rotulagem deverá ser de a legislação vigente.</p>





**PREGÃO PRESENCIAL Nº 012/2021**  
**REGISTRO DE PREÇOS**  
**PROCESSO Nº 0919/2021**

**LICITAÇÃO DIFERENCIADA - MODO EXCLUSIVO PARA PARTICIPAÇÃO DE ME/EPP PARA OS ITENS 01, 03, 04,05, 06, 07,08, 09, 10, 11, 13, 14, 16, 17, 18, 21, 22, 23 e 24, e NÃO DIFERENCIADA PARA OS ITENS 02, 12, 15, 19 e 20, DO ANEXO I.**

**ANEXO II – FORMULÁRIO PADRONIZADO DE PROPOSTA**

1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para **REGISTRO DE PREÇOS para aquisição de gêneros alimentícios estocáveis, para a Secretaria Municipal de Educação – Cozinha Central**, deste Município, de acordo com o Anexo I do Edital do Pregão Presencial nº 012/2021, conforme especificações abaixo:

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

Item	Quantidade	Unidade	Produto	Marca	Preço Máximo Aceitável
1	6.000 (Diferenciado)	KG	AÇÚCAR CRISTAL BRANCO - Especial, filtrado ou peneirado. Contendo no mínimo 98,3% de sacarose. Livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Aparência: cor e cheiro próprios do tipo de açúcar. Validade mínima: de 12 (doze) meses, a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 30 dias da data de entrega. Embalagem:- Primária: saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 5 quilos.- Secundária: fardo plástico, atóxico transparente ou papel. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem.		R\$



			OBS. Apresentar com a amostra ficha técnica do produto e alvará sanitário do licitante.	
2	75.000 (Não Diferenciado)	KG	<p>ARROZ PARBOILIZADO 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.</p> <p>Validade mínima: de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 30 dias da data de entrega. Rendimento: Mínimo de 1: 2,5. Embalagem:- Primária: saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 5 quilos.- Secundária; fardo de papel, resistente ou fardo plástico, atóxico transparente, resistente, termossoldado com peso líquido total de 30 (trinta) Kg.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. O produto será rejeitado caso não atenda a especificação e esteja em mau estado de conservação, aspecto generalizado de mofo ou fermentação, odor estranho e contenha substâncias nocivas à saúde. OBS: Apresentar com a amostra ficha técnica do produto.</p>	R\$
3	400 (Diferenciado)	KG	<p>AVEIA EM FLOCOS FINOS - Isento de matéria terrosa, de parasito, de detritos animais e vegetais.ingredientes: aveia 100% natural.Validade Mínima: de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 30 (trinta) dias da data de entrega.</p> <p>Embalagem: - Primária: saco de</p>	R\$



			<p>polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 500 gramas- Secundária: Caixa de Papelão Ondulado. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. OBS. Apresentar com a amostra ficha técnica do produto e alvará sanitário do licitante.</p>	
4	5.500 (Diferenciado)	KG	<p><b>BISCOITO DOCE COM LEITE SEM RECHEIO - 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO:</b> Biscoito doce com leite é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, leite integral, gordura vegetal, açúcar invertido, açúcar, sal e outros ingredientes, sem recheio. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a 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 nº10.083/98 - Decreto nº 12.486/78 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo. 2. <b>CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:</b> 2.1. <b>GERAIS:</b> O biscoito doce com leite sem recheio deverá ser fabricadas a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa ou parasita e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, e/ou com caracteres organolépticos anormais. Deverá apresentar porções individuais com peso entre 35 (trinta e cinco) gramas e 40 (quarenta) gramas.</p>	R\$



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

**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 15% (crítico)- Proteína: mínimo de 9% (crítico)- Resíduo mineral fixo, deduzido o NaCl: máximo 3% (crítico)

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

**2.5. MICROSCÓPICAS:-** matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica

**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 45 (quarenta e



cinco) 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 (quinhentos gramas). Os fechamentos transversal e longitudinal deverão ser uniformes e ter boas características de vedação, apresentando facilidade na abertura da embalagem. Para garantir maior conservação, as embalagens primárias individuais deverão ser acondicionadas em saco de polipropileno (PP) antes de serem acomodadas nas embalagens secundárias.

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 (cinco 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:**

17. Identificação do produto, inclusive a marca.

18. Nome e endereço do fabricante.



		<p>19. Data de fabricação. 20. Data de validade ou prazo máximo para consumo. 21. Peso líquido. 22. Componentes do produto. 23. Número do lote. 24. Número de registro do produto no órgão competente.</p> <p><b>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</b> 17. Identificação do produto, inclusive a marca. 18. Nome e endereço do fabricante. 19. Data de fabricação. 20. Data de validade ou prazo máximo para consumo. 21. Peso líquido. 22. Condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo. 23. Número do lote. 24. Número de registro do produto no órgão competente</p> <p><b>OBS:</b> Apresentar junto com as amostras ficha técnica do produto.</p>		
5	6.000 (Diferenciado)	KG	<p><b>FARINHA DE MILHO AMARELA -</b> 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: Embalado em fardos de papel multifoldado, resistente ou fardo plástico, atóxico, transparente, termossoldado com peso total de 20 kg. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primaria e secundaria deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do</p>	R\$



			produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n°. de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. OBS: Apresentar junto com as amostras: ficha técnica do produto.	
6	8.000 (Diferenciado)	KG	FUBA DE MILHO - De acordo com as NTA 34. Fabricada a partir de matérias-primas sãs e limpas. Produto obtido pela moagem do Grão de milho, desgerminado ou não. 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. 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 01 kg. Secundária: fardo de papel multifoldado, resistente totalmente fechado com costura resistente com peso líquido de 20 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 de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n°. de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. OBS: Apresentar junto com as amostras: ficha técnica.	R\$
7	9.000 (Diferenciado)	KG	MASSA PARA MACARRONADA "TIPO PARAFUSO - Seca, com ovos. Fabricada a partir das matérias-primas selecionadas sãs, limpas e de boa qualidade. Preparada com farinha de trigo especial e ovos. Validade mínima: de 8 (oito) meses, a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 20 dias	R\$





			<p>da data de entrega.Embalagem: Primaria: Saco de polietileno, atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso liquido de 500 a 1.000g.Secundaria: fardo plástico ou de papel multifoldado.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 liquido, nº. de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem.Reposição do produto nos seguintes casos: alteração do produto antes do vencimento do prazo de validade e embalagem danificada.OBS: Apresentar junto com as amostras: ficha técnica.</p>		
8	6.000 (Diferenciado)	KG	<p>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, conservam acidulantes acido láctico, aroma de manteiga, antioxidantes BHT e acido cítrico, corante de urucum e cúrcuma ou natural Beta caroteno, com 80% de lipídios.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: pote de polietileno de alta densidade, atóxico, inodoro opaco, com tampa, com vedação, contendo peso liquido de 500g Embalagem Secundaria: caixa de papelão reforçado, contendo peso liquido de 06 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</p>		R\$



			<p>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. 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.</p>		
9	2.000 (Diferenciado)	KG	<p>MASSA PARA SOPA TIPO MIÚDO ARGOLINHA - Seca, com ovos. Fabricada a partir de matérias-primas selecionadas são, limpas e de boa qualidade. Preparada com farinha de trigo especial e ovos. 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.</p>		R\$
10	800 (Diferenciado)	KG	<p>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 5</p>		R\$



			<p>(cinco) meses, a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a 20 dias da data de entrega. Embalagem: primária - saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado contendo peso líquido de 500 a 1000 gr. Secundária: fardos de papel multifolhado resistente, totalmente fechado com costura resistente ou fardo plástico, atóxico, transparente, resistente e termossoldado, com peso líquido total de 30kg. Rotulagem: de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, nome e endereço do fabricante, data da fabricação, prazo de validade e peso líquido, nº de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. OBS: Apresentar junto com as amostras: ficha técnica.</p>		
11	3.000 (Diferenciado)	KG	<p>MISTURA PARA PREPARADO DE BOLO SABOR COCO E ABACAXI - Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, gordura vegetal, ovo em pó, leite em pó, coco ralado, sal, ferro, zinco, fermento químico e abacaxi. (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.</p>		R\$



			Obs.: Apresentar junto com a amostra ficha técnica do produto.	
12	15.000 (Não Diferenciado)	LTA	<p>ÓLEO REFINADO DE SOJA (frasco 900ml) - 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 12 (doze) 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.</p>	R\$
13	6.000 (Diferenciado)	KG	<p>SAL IODADO REFINADO EXTRA DE MESA - Cristais brancos, com granulação uniforme, devendo passar por peneira, com antiulectante, 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.</p> <p>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</p>	R\$



			<p>data de entrega.</p> <p>Embalagem primária: saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado contendo peso líquido de 1000g. Embalagem secundária: fardo de papel multifolhado resistente, totalmente fechado com costura resistente e peso líquida total de 30 kg ou fardo plástico, atóxico, transparente, resistente e termossoldado, com peso líquido total de 30 kg.</p> <p>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.</p>	
14	2.000 (Diferenciado)	FRC	<p>VINAGRE DE MAÇÃ - De acordo com as NTA 02 e 72. Preparado de mosto limpo isenta de matéria terrosa e de detritos animais e vegetais. Sem conservantes e sem corantes. Livre de sujidades, parasitas e larvas. Aparência: líquida límpido. Cor, cheiro e sabor próprios Validade mínima: de 12 (doze) meses da data de fabricação, que não poderá ser superior a 30 dias da data de entrega.</p> <p>Embalagem primária: frasco de plástico atóxico com volume líquida de 750 ml. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado contendo 12 frascos. 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: 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,</p>	R\$



			empilhamento máximo para armazenagem. Reposição do produto nos seguintes casos: alteração do mesmo antes do vencimento e embalagem danificada. OBS.: Apresentar junto com a amostra ficha técnica do produto.		
15	18.000 (Não Diferenciado)	KG	CHOCOLATE EM PÓ ENRIQUECIDO (32% CACAU) - Ingredientes: açúcar, cacau em pó alcalino, mix de vitaminas, acida fólico, mineral; iodo, ferro e zinco. Não contem aromatizantes e nem glúten. Validade Mínima de 08 (oito) meses da data de fabricação, que não poderá ser superior à 30 dias da entrega. Embalagem primária - saco de polietileno leitoso flexível, atóxico e resistente, fechado por termossoldagem, contendo peso líquido de 500 gr à 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.		R\$
16	3.000 (Diferenciado)	KG	MISTURA EM PÓ PARA PREPARO DE BOLO DE CHOCOLATE, ENRIQUECIDO INTEGRAL COM MINERAIS - 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.		R\$
17	5.500 (Diferenciado)	KG	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		R\$



		<p>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 nº10.083/98 - Decreto nº 12.486/78 da Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo.2. <b>CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:</b></p> <p><b>2.1. GERAIS:</b> 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. <b>ORGANOLÉPTICAS:-</b> aspecto: massa torrada- cor: própria- odor: próprio- sabor: próprio2.3. <b>FÍSICO-QUÍMICAS:-</b> 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. <b>MICROBIOLÓGICAS:</b> 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. <b>MICROSCÓPICAS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica..... ausência (crítico)</li><li>- fragmentos de inseto, em 225g ..... máximo 225 (crítico)</li></ul>	
--	--	---	--





		<p>- sujidades, parasitos e larvas ..... ausência (crítico)</p> <p>- elementos histológicos estranhos à composição do produto ..... ausência (crítico)</p> <p>- elementos histológicos identificadores da composição ..... presença (crítico)</p> <p>Observação: Deverão ser claramente enumerados os elementos histológicos encontrados.</p> <p><b>2.6. TOXICOLÓGICAS:</b></p> <p>- corantes artificiais ..... ausência (crítico)</p> <p><b>2.7. PRAZO DE VALIDADE:</b> O produto deverá ter validade mínima de 8 meses.</p> <p><b>2.8. PRAZO DE FABRICAÇÃO:</b> O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.</p> <p><b>3. EMBALAGEM:</b></p> <p><b>3.1. A embalagem primária do produto</b> 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.</p> <p><b>3.2. A embalagem secundária do produto</b> 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 (cinco quilogramas) de peso líquido. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as</p>	
--	--	---	--



		<p>embalagens primárias e os limites da embalagem secundária.</p> <p>3.3. Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria INMETRO nº 248, de 17/07/2008.</p> <p>3.4. Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>4. ROTULAGEM:</b></p> <p>4.1. O produto deverá ser rotulado de acordo com as Resoluções RDC 359/03 e RDC 360/03 da ANVISA/MS.</p> <p>4.2. Nos rótulos das embalagens primária e secundária deverão constar, de forma clara e indelével, as seguintes informações:</p> <p><b>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Identificação do produto, inclusive a marca.</li><li>16. Nome e endereço do fabricante.</li><li>17. Data de fabricação.</li><li>18. Data de validade ou prazo máximo para consumo.</li><li>19. Peso líquido.</li><li>20. Componentes do produto.</li><li>21. Número do lote.</li><li>22. Número de registro do produto no órgão competente.</li></ol> <p><b>EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>17. Identificação do produto, inclusive a marca.</li><li>18. Nome e endereço do fabricante.</li><li>19. Data de fabricação.</li><li>20. Data de validade ou prazo máximo para consumo.</li><li>21. Peso líquido.</li><li>22. Condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo.</li><li>23. Número do lote.</li><li>24. Número de registro do produto no órgão competente</li></ol> <p><b>OBS:</b> Apresentar junto com as amostras ficha técnica do produto.</p>		
18	2.500 (Diferenciado)	KG	<b>PÓ PARA PREPARO DE BOLO SALGADO</b> - Ingredientes: farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, leite em pó, amido de milho, ovos em pó, sal, fermento químico	R\$



		<p>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.</p>		
19	40.000 (Não Diferenciado)	KG	<p>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 multifolhado, 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</p>	R\$



			deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações:	
20	30.000 (Não Diferenciado)	KG	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL E INSTANTÂNEO - 1. DESCRIÇÃO DO OBJETO Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e instantâneo, apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados, podendo conter vitaminas e minerais desde que mencionados, acrescido de lecitina, como emulsionante em uma proporção máxima de 5g/kg.2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</p> <p>2.1.GERAIS O leite em pó integral e instantâneo deverá estar de acordo com as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº.369, de 04/09/97, MAA. O produto, ao ser reconstituído, conforme indicação na rotulagem deverá satisfazer aos padrões de leite integral. 2.2.ORGANOLEPTICAS:- Aspecto: pó uniforme, sem grumos- Cor: branco amarelado- Odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. Anexo da Portaria nº.369, de 04/09/97, M.A.A., item 4.2.1, publicada em 08/09/97.</p> <p>2.3.FÍSICO-QUÍMICAS por 100 gramas:- Matéria Gorda: maior ou igual à 26%;- Umidade (% m/m): máximo de 3,5%;- Umectabilidade: máximo 60 (FL 87:1979)- Dispersibilidade %m/m: 85- Sólidos não gordurosos: máximo de 18%- Acidez titulável (ml NaoH 0,1 N/10g sólidos não gordurosos): máximo de 18 %- Índice de solubilidade (ml): máximo de 1%- Partículas queimadas: disco BReferência: Portaria Nº 369, de 4 de setembro de 1997.- Proteína: mínimo de 26 gramas (mínimo de 80% em caseína)- Cálcio: mínimo de 250 mg - Teste qualitativo para Amido: ausência (crítico)</p> <p>2.4.MICROBIOLÓGICAS:Na avaliação</p>	R\$



		<p>dos lotes serão adotados os critérios e padrões especificados na Resolução RDC nº12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 8 D, item a, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. 2.5.MICROSCÓPICAS: Não poderá conter substâncias estranhas macro e/ou microscopicamente visíveis. Anexo da Portaria nº.369, de 04/9/97, M.A.A., item 4.2.1.1, publicada em 08/09/97. 2.6. ADITIVOS: serão aceitos como aditivos unicamente a lecitina, com como emulsionante, em uma proporção máxima de 5g/kg. 2.7.TOXICOLÓGICAS: - Ausência de Conservadores. Conforme anexo da Portaria nº.369, de 04/9/97, M.A.A., item 5.1, publicada em 08/09/97. 2.8.Prazo de Validade: mínimo de 12 (doze) meses. 2.8.1.Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 30 (trinta ) dias anterior a data de entrega.</p> <p><b>3. EMBALAGEM</b></p> <p>3.1.A embalagem primária do produto deverá ser: OPÇÃO A: Lata de folhas de flandres membranizadas e gazeificadas, com capacidade de 1 (um) kg..</p> <p>3.2.A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita adesiva plastificada, de modo a garantir a inviolabilidade da mesma e com capacidade para até 12 (doze) quilogramas.</p> <p>3.3. Para o conteúdo líquido do produto serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria INMETRO nº 248, de 17/07/2008.</p> <p>3.4. Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p> <p><b>4. ROTULAGEM</b></p> <p>4.1.O produto deverá ser rotulado de acordo com a Instrução Normativa Nº 22, DE 24 DE NOVEMBRO DE 2005, publicada no Diário Oficial da União em 25/11/2005 , Seção 1 , Página 15.</p> <p>4.2.Nos rótulos das embalagens (primária</p>	
--	--	---	--



			<p>e secundária), deverão estar impressas ou litografadas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1.denominação de venda do produto (nome do produto e marca)</li><li>2.identificação da origem (nome e endereço do fabricante, e a expressão "Indústria Brasileira")</li><li>3.data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote</li><li>4.lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou número INS), caso utilizados</li><li>5.conteúdo líquido</li><li>6.modos de preparo</li><li>7.condições de armazenamento</li><li>8.empilhamento máximo (na embalagem secundária) para armazenamento</li><li>9.carimbo do Serviço de Inspeção Federal ou Serviço de Inspeção Estadual</li><li>10.número de registro do produto no órgão competente</li></ol> <p>NOTAS: 1. Na embalagem primária, as informações sobre data de fabricação e prazo de validade ou data de vencimento e número do lote, poderão constar em "ink jet" ou estampadas em relevo ou carimbo, sendo este último, de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem.</p> <p>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.</p> <p>3. 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.</p> <p>OBS: Apresentar junto com as amostras ficha técnica do produto.</p>	
21	3.500 (Diferenciado)	KG	MISTURA EM PÓ PARA PREPARADO DE BOLO DE MILHO ENRIQUECIDO COM MINERAIS - 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	R\$



			<p>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.</p> <p>Obs: Apresentar junto com a amostra ficha técnica do produto.</p>	
22	1.000 (Diferenciado)	KG	<p>DOCE DE LEITE CREMOSO -</p> <p>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.</p> <p>2.CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO</p> <p>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.</p> <p>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</p> <p>-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</p>	R\$





-Proteína: mínimo de 5 g/100g  
Portaria n.º 354/97 de 04/09/97 -  
MAPA, item 4.2.1.1., 4.2.1.2. e 4.2.1.3.,  
publicada no D.O.U. em 08/09/97,  
seção 1, pág. 19.685.

**2.4.MICROBIOLÓGICAS** Serão  
adotados os critérios e padrões  
especificados na Portaria n.º 354/97  
de 04/09/97 - MAPA, item 4.2.1.1.,  
4.2.1.2. e 4.2.1.3., publicada no D.O.U.  
em 08/09/97, seção 1, pág. 19.685 e na  
Resolução RDC n.º 12, de 02/01/01,  
ANVISA/MS, Anexo I, grupo 10, item  
a, publicada no D.O.U. em 10/01/01,  
Seção I. **2.5.ADITIVOS E  
COADJUVANTES**

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

**2.6. CONTAMINATES** Aplica-se a  
Portaria n.º 354/97 de 04/09/97 -  
MAPA, item 4.2.1.1., 4.2.1.2. e 4.2.1.3.,  
publicada no D.O.U. em 08/09/97,  
seção 1, pág. 19.685. **2.7. CRITÉRIOS  
MACROSCÓPICOS E**

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

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

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

### **3. EMBALAGEM**

**3.1.** A embalagem primária do produto  
deverá ser:

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

### **4. ROTULAGEM**

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

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

**1.** denominação de venda do  
produto (nome do produto e



		<p>marca)</p> <p>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)</p> <p>3. data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote</p> <p>4. lista de ingredientes (na embalagem primária), inclusive os aditivos (função principal, nome completo o número INS), caso utilizados.</p> <p>5. conteúdo líquido</p> <p>6. condições de armazenamento e empilhamento máximo (na embalagem secundária).</p> <p>7. inscrição no Serviço de Inspeção Federal ou Serviço de Inspeção Estadual</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>		
23	500 (Diferenciado)	KG	<p>MILHO DE 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</p>	R\$



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



			<p>embalagens (primária e secundária), deverão estar impressas, de forma clara e indelével, ou litografadas, as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1- denominação de venda do produto (nome e marca do produto)</li><li>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)</li><li>3- data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote</li><li>4- lista de ingredientes, inclusive os aditivos (função principal, nome completo ou o seu número INS), caso utilizados (na embalagem primária)</li><li>5- conteúdo líquido drenado</li><li>6- condições de armazenamento</li><li>7- condições de armazenamento ou conservação do produto e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária (na embalagem primária)</li><li>8- empilhamento máximo (na embalagem secundária)</li></ol> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>3) O conteúdo líquido na embalagem secundária deverá ser indicado em função do número de unidades do conteúdo líquido individual de cada embalagem.</p>	
24	2.500 (Diferenciado)	KG	MISTURA EM PÓ PARA PREPARADO 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	R\$



		<p>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.</p>	
--	--	---	--

**DECLARAÇÃO**

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

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

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

<b>Nome do Representante:</b>	
<b>Identidade nº:</b>	<b>CPF nº:</b>
<b>Local e Data:</b>	
<b>Assinatura:</b>	

(Carimbo do CNPJ) ou no verso



**PREGÃO PRESENCIAL Nº 012/2021**  
**REGISTRO DE PREÇOS**  
**PROCESSO Nº 0919/2021**

**LICITAÇÃO DIFERENCIADA - MODO EXCLUSIVO PARA PARTICIPAÇÃO DE ME/EPP PARA OS ITENS 01, 03, 04,05, 06, 07,08, 09, 10, 11, 13, 14, 16, 17, 18, 21, 22, 23 e 24, e NÃO DIFERENCIADA PARA OS ITENS 02, 12, 15, 19 e 20, DO ANEXO I.**

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

**DECLARAÇÃO**

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

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2021

\_\_\_\_\_  
(representante legal)



**PREGÃO PRESENCIAL Nº 012/2021**  
**REGISTRO DE PREÇOS**  
**PROCESSO Nº 0919/2021**

**ANEXO IV – MINUTA DA ATA DE REGISTRO**

**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_**

**PROCESSO Nº 0919/2021**

Aos \_\_\_\_ dias do mês de \_\_\_\_ de \_\_\_\_, na sede da Secretaria de \_\_\_\_\_ do Município de Capão Bonito, situada à Rua Nove de Julho, nº 690, Centro, representada neste ato por seu Prefeito Municipal, Dr. Julio Fernando Galvão Dias, brasileiro, casado, Advogado, portador da Carteira de Identidade (RG) nº 12.949.384 SSP/SP e inscrito no CPF sob o nº 072.113.748/29, residente e domiciliado nesta cidade de Capão Bonito, doravante denominada simplesmente **CONTRATANTE**, e de outro lado \_\_\_\_\_, representado neste ato por \_\_\_\_\_, portador da carteira de identidade nº \_\_\_\_\_, CPF nº \_\_\_\_\_, conforme consta no \_\_\_\_\_ (indicar o ato que o qualifica como representante legal), firmam o presente termo de contrato de acordo com o que determinam a Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto Federal 3.931/2001; e subsidiariamente Lei Federal 8.666/93 e suas alterações, as normas legais e regulamentares aplicáveis, conforme decisão exarada no processo administrativo nº \_\_\_\_ e **HOMOLOGADA**, às fls. \_\_\_\_\_, publicada no Diário Oficial do Estado, edição de \_\_\_\_\_ (fls. \_\_\_\_/\_\_\_\_), referente ao **Pregão Presencial nº 012/2021**, consoante as seguintes cláusulas e condições:

**DO OBJETO**

**CLÁUSULA 1ª.** O objeto da presente licitação é o **REGISTRO DE PREÇOS para aquisição de gêneros alimentícios estocáveis, para a Secretaria Municipal de Educação – Cozinha Central**, deste Município, conforme segue:

ITEM	QUANT	UNID	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	MARCA	VALOR UNITÁRIO\$
Xx	Xxxx	Xxxx	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	Xxx	R\$xx,xx

**DA OBRIGAÇÃO DE EXECUÇÃO**

**Cláusula 2ª.** Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços e dos preços registrados, a CONTRATADA estará obrigada a atender à CONTRATANTE, sempre que exigida, na quantidade pretendida e dentro das especificações referidas na Ordem de Fornecimento, objeto do presente, conforme Ata de Registro de Preços.

**Cláusula 3ª.** A CONTRATANTE não estará obrigada a fixar com a CONTRATADA uma quantidade mínima do objeto da presente Ata de Registro de Preços, ficando o seu exclusivo critério a definição da quantidade, do momento e da forma de execução, desde que respeitado o disposto nas cláusulas antecedentes.

**Cláusula 4ª.** A CONTRATANTE poderá, nos termos da legislação em vigor, contratar com outros fornecedores para a execução dos serviços, objeto da presente Ata de Registro de Preços, vedada, todavia, qualquer contratação dos serviços, por preços iguais ou superiores aos que poderiam ser obtidos da CONTRATADA pela execução do presente contrato.

**DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO**

**Cláusula 5ª.** Sempre que necessitar, ao longo de todo o período de validade da presente Ata de Registro de Preços, a CONTRATANTE emitirá à CONTRATADA a respectiva Ordem de Fornecimento para a realização dos serviços, por ela, no momento pretendido.





**Cláusula 6ª.** A Ordem de Fornecimento, que será considerada como um contrato de fornecimento, acessório à presente Ata de Registro de Preços, estipulará:

- a) a quantidade e a forma de execução das entregas a serem realizados pela CONTRATADA no momento, respeitado o disposto no Edital do **Pregão Presencial nº 012/2021**, nas cláusulas terceira e quarta desta Ata de Registro de Preços;
- b) a data e horário da execução das entregas, após o recebimento da Ordem de Fornecimento.

**Cláusula 7ª.** Respeitados os limites estabelecidos nas cláusulas terceira e quarta da presente Ata de Registro de Preços, será facultado à CONTRATANTE convocar a CONTRATADA para assinar tantas ordens de fornecimento para execução das entregas, quanto forem necessárias para o atendimento de suas necessidades.

**Cláusula 8ª.** O não atendimento injustificado da CONTRATADA, no prazo assinalado na cláusula quinta para recebimento da Ordem de Fornecimento será considerado como fato qualificador da inexecução total do objeto constante da respectiva Ordem de Fornecimento, para os fins previstos na legislação em vigor e no presente compromisso de execução.

#### **DO PREÇO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

**Cláusula 9ª.** Os preços dos produtos são aqueles constantes da respectiva Ata de Registro de Preços já assinada pela Contratada que faz parte integrante deste instrumento.

**Cláusula 10ª.** Nos preços referidos na cláusula antecedente já se encontram incluídos todos os custos diretos e indiretos, como transportes, encargos fiscais, sociais, trabalhistas e quaisquer outros.

**Cláusula 11ª.** Correrão exclusivamente por conta da CONTRATADA quaisquer tributos, taxas ou preços públicos devidos.

**Cláusula 12ª.** A CONTRATADA não será ressarcida de quaisquer despesas decorrentes de custos ou serviços não previstos na presente Ata de Registro de Preços, independentemente da causa que tenha determinado a omissão.

**Cláusula 13ª.** O pagamento da CONTRATADA pela CONTRATANTE, de acordo com o estipulado na cláusula nona, será devido a cada produto devidamente entrega, desde que tenha sido este regularmente formalizado pelo termo referido nas cláusulas sexta, sétima e oitava desta Ata de Registro de Preços.

**Cláusula 14ª.** O pagamento do preço devido para a realização dos serviços será efetuado diretamente à CONTRATADA mediante a apresentação dos documentos pertinentes ao Setor Requisitante da CONTRATANTE, no prazo de **até 30 dias**, após o recebimento definitivo dos itens devidamente realizados, com a respectiva nota fiscal/fatura que será acompanhada de laudo de recebimento emitido pelo responsável pela Secretaria Municipal requisitante ou por servidor(es) designado(s) pela CONTRATANTE.

#### **DA ATUALIZAÇÃO FINANCEIRA, DO CONTROLE E DO REAJUSTE DE PREÇOS**

**Cláusula 15ª.** Os valores propostos para o produto a serem entregues, objeto do presente certame licitatório, não serão objeto de atualização financeira por via da aplicação de qualquer índice de correção monetária, ou mesmo de reajuste de qualquer natureza, em atendimento ao disposto na legislação federal em vigor.

**Cláusula 16ª.** O disposto na cláusula anterior não impedirá que, ao longo da execução da presente Ata de Registro de Preços, sempre que não for declarado como adequado o preço registrado, possa vir a CONTRATADA a concordar com a redução do seu valor.



## **DO VALOR MÁXIMO ESTIMADO PARA A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**Cláusula 17ª.** O valor máximo estimado para a presente Ata de Registro de Preços é de R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_).

a) A dotação orçamentária que dará suporte às despesas da ata de registro de preços será aquela devidamente informada no ato da solicitação da Secretaria requisitante oriunda do orçamento da Prefeitura Municipal de Capão Bonito.

## **DA ENTREGA DO(S) OBJETO(S)**

**Cláusula 18ª.** Aperfeiçoada a autorização de realização das entregas, na forma prevista na cláusula sexta desta Ata de Registro de Preços, estará a CONTRATADA obrigada a realização dos mesmos, no prazo e na(s) quantidade(s) prevista(s).

**Cláusula 19ª.** Não será admitida a realização de entregas pela CONTRATADA, nem o seu recebimento, sem que previamente tenha sido aperfeiçoado na respectiva Ordem de Fornecimento.

**Cláusula 20ª.** As entregas, objeto da presente Ata de Registro de Preços deverão ser realizados pela CONTRATADA, nos termos e prazos constantes no Edital do **Pregão Presencial nº 012/2021** e na Ordem de Fornecimento.

## **DA EXECUÇÃO E RECEBIMENTO DO OBJETO CONTRATADO**

**Cláusula 21ª.** O objeto licitado será recebido e conferido pelo Secretário Municipal da pasta ora requisitante, ou por servidor (es) por ele designado(s), sendo que as entregas efetuadas em desacordo com as especificações, contendo vícios, defeitos, incorreções ou diverso das condições propostas, deverá ser objeto de revisão, podendo insurgir a Contratada nas penalidades previstas neste instrumento convocatório.

**Cláusula 22ª.** O custo com as inspeções, testes e quaisquer outras provas exigidas, nos termos das normas técnicas existentes, indispensáveis para a comprovação da boa execução da Ata de Registro de Preços correrão por conta da CONTRATADA.

**Cláusula 23ª.** Constando a execução de entregas em desacordo com as especificações e condições detalhadas no Edital de Pregão ou com o disposto na presente Ata de Registro de Preços, a CONTRATADA poderá substituí-lo, no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas da comunicação para assim proceder, sob pena de configuração da inexecução das obrigações assumidas no presente ajuste.

**Cláusula 24ª.** Ultrapassado o prazo previsto na cláusula antecedente sem que a CONTRATADA tenha efetuado a substituição dos serviços, serão tomadas as providências para a aplicação das penalidades cabíveis.

**Cláusula 25ª.** A Secretaria Municipal que vier requisitar os produtos, obrigatoriamente, no ato do recebimento dos mesmos, deverá verificar se estes são condizentes com as necessidades e especificações, conforme proposta da Contratada.

**Cláusula 26ª.** O objeto desta licitação será prestado sob o **regime de execução parcelada**, ficando condicionado à solicitação efetuada pela Municipalidade, através da Secretaria requisitante.

**Cláusula 27ª.** O objeto, executado em desacordo com as especificações, contendo vícios, defeitos, incorreções ou diverso das condições propostas, deverá ser objeto de revisão, sem qualquer ônus adicional.

## **DO PRAZO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**



**Cláusula 28ª.** A presente Ata de Registro de Preços terá a **duração de 12 (doze) meses**, sendo vedada a possibilidade da sua prorrogação.

#### **DOS DIREITOS DO MUNICÍPIO E DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**Cláusula 29ª.** Serão considerados como direito da Prefeitura Municipal de Capão Bonito, na presente Ata de Registro de Preços, além de outros decorrentes da legislação em vigor:

- a) o direito de definir a forma de execução desejada, para cada entrega prevista em cada autorização de fornecimento firmado pelas partes contratantes;
- b) o direito de rescindir administrativamente a Ata de Registro de Preços sempre que o preço registrado for superior ao praticado no mercado;

**Cláusula 30ª.** A CONTRATADA obriga-se a manter, durante a execução da presente Ata de Registro de Preços, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no edital de Pregão que lhe é pertinente.

#### **DOS DIREITOS DA CONTRATADA**

**Cláusula 31ª.** São direitos da CONTRATADA na presente Ata de Registro de Preços, além de outros decorrentes da legislação em vigor:

- a) o direito de realizar a execução das entregas, objeto da Ata de Registro de Preços, desde que não obtenha a Prefeitura Municipal de Capão Bonito, por meio de procedimento licitatório específico ou de contratação direta, melhores condições de preço;
- b) o direito de receber no prazo devido o pagamento pelas entregas devidamente efetuadas, no valor constante da ata de registro de preços.
- c) o direito de solicitar a rescisão da presente Ata de Registro de Preços nos casos em que houver atraso no pagamento das entregas realizadas, respeitado o disposto no artigo 78, XV, da Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, com suas alterações posteriores.
- d) o direito de solicitar a rescisão da presente Ata de Registro de Preços nos casos em que, comprovadamente, demonstrar a impossibilidade de cumprir com o pactuado por razões alheias à sua vontade, nos termos da Lei Federal de Licitações e Contratos.

#### **DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**Cláusula 32ª.** Recusa injustificada do adjudicatário em assinar a Ata de Registro de Preços, ou aceitar Ordem de Fornecimento, dentro do período estipulado, caracterizará descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-se às penalidades estabelecidas na cláusula 35.

**Cláusula 33ª.** Pelo atraso injustificado na realização das entregas, segundo o definido na Ordem de Fornecimento, expedido pela CONTRATANTE, sujeitará a CONTRATADA às penalidades previstas no Caput do Artigo 86 da Lei Federal de Licitações e Contratos, na seguinte conformidade:

- a) Multa diária de 0,5% até o 5º (quinto) dia e de 1,0% a partir do 6º (sexto) dia, do valor do item, em atraso, da Ordem de Fornecimento, por atraso injustificado na realização das entregas.

**Cláusula 34ª.** A multa a que alude a cláusula anterior não impede que a CONTRATANTE rescinda unilateralmente o



contrato e aplique as outras sanções previstas no Edital e na Lei.

**Cláusula 35ª.** Pela inexecução total ou parcial da Ata de Registro de Preços, a CONTRATANTE poderá, garantida a prévia defesa e observada a cláusula 38, letra “a”, desta Ata de Registro de Preços, aplicar as seguintes penalidades:

a) Advertência;

b) multa correspondente a até 30% (trinta por cento) sobre o valor da parcela do objeto ainda não cumprida, sendo que tal percentual será fixado pela Municipalidade sempre de forma proporcional à gravidade da falta cometida;

c) Multa de 10% (dez por cento) do valor das entregas não executadas e que tenham-lhe sido requisitadas.

d) Suspensão do direito de licitar e de contratar com a Prefeitura Municipal de Capão Bonito por período a ser definido na oportunidade de acordo com a natureza e a gravidade da falta, respeitando o limite legal de 24(vinte e quatro) meses.

e) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública pelo prazo de até 05(cinco) anos e o descredenciamento no Cadastro de Fornecedores da Prefeitura Municipal de Capão Bonito, pelo mesmo prazo, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que a penalizou, caso a licitante:

- 1) não celebrar o contrato quanto convocado dentro do prazo da validade da sua proposta;
- 2) deixar de apresentar documentação ou apresentar documentação falsa exigida para o certame;
- 3) ensejar o retardamento da execução do objeto contratado;
- 4) não manter a proposta, injustificadamente;
- 5) comportar-se de modo inidôneo;
- 6) fizer declaração falsa;
- 7) cometer fraude fiscal;
- 8) falhar ou fraudar na execução do contrato.

**Cláusula 36ª.** Os prazos para defesa prévia serão de 05 (cinco) dias úteis, na hipótese de advertência, multa ou impedimento de contratar com o Estado e Municípios e de 10 (dez) dias na hipótese de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

**Cláusula 37ª.** As penalidades aqui previstas são autônomas e suas aplicações, que poderão ser cumulativas, serão regidas pelo artigo 87, conforme aplicável, da lei 8666/93 com suas posteriores alterações.

a) As sanções previstas na cláusula 35 letras “a”, “d” e “e” desta Ata de Registro de Preços poderão ser aplicadas juntamente com a da cláusula 35, letra “b” e “c,” facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

**Cláusula 38ª.** Sem prejuízo das sanções estabelecidas na cláusula 35 as multas aplicadas à CONTRATADA deverão ser descontadas do primeiro pagamento após a sua imposição, respondendo por ela os pagamentos futuros, pela diferença, se houver ou deverão ser pagas no prazo improrrogável de 03 (três) dias úteis da data da sua cominação,



mediante guia de recolhimento oficial, descontado os valores de faturas pendentes.

**Cláusula 39ª.** As multas previstas não tem caráter compensatório, porém moratório e conseqüentemente o pagamento delas não exige a CONTRATADA da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha a acarretar à Municipalidade;

**Cláusula 40ª.** Não sendo pagas as multas no prazo previsto na cláusula anterior, haverá a incidência de juros de mora, nos termos estabelecidos no artigo 406 da Lei 10.406/02 - Código Civil.

**a.** As multas, a critério da Municipalidade, poderão ser cobradas cumulativamente, em uma ou mais das seguintes formas:

**a.1.** recolhidas aos cofres da Prefeitura Municipal de Capão Bonito, no prazo de 3 (três) dias úteis da data de sua aplicação, mediante guia de recolhimento oficial que será encaminhada à empresa;

**a.2.** descontadas do pagamento devido à empresa;

**a.3.** cobradas judicialmente.

### **DA RESCISÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**Cláusula 41ª.** A presente Ata de Registro de Preços poderá ser rescindida por ato administrativo unilateral da CONTRATANTE:

**a)** quando a CONTRATADA não vier a cumprir, ou vier a cumprir irregularmente as obrigações decorrentes da presente Ata de Registro de Preços ou de quaisquer das Ordens de Fornecimento aperfeiçoados pelas partes contratantes;

**b)** quando houver o descumprimento pela CONTRATADA do prazo previsto na Ordem de Fornecimento para a realização dos mesmos, ou não vier este a proceder a realização destes, dentro das condições pactuadas na presente Ata de Registro de Preços ou nos prazos fixados;

**c)** quando os preços registrados forem superiores aos praticados no mercado;

**d)** em quaisquer outras hipóteses admitidas em lei.

**Cláusula 42ª.** A rescisão administrativa da presente Ata de Registro de Preços por ato unilateral da CONTRATANTE obedecerá ao disposto no artigo 78, parágrafo único, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, com suas alterações posteriores.

### **DO REGIME JURÍDICO E DAS REGRAS DISCIPLINADORAS DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**Cláusula 43ª.** A presente Ata de Registro de Preços e as Ordens de Fornecimento, que com base nela forem aperfeiçoados pelas partes contratantes serão regidos pelos preceitos de direito público, aplicando-se lhes, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

**Cláusula 44ª.** Para efeitos obrigacionais tanto o **Pregão Presencial nº012/2021**, quanto a(s) proposta(s) da(s) licitante(s) vencedora(s) integram a presente Ata de Registro de Preços, devendo seus termos e condições serem considerados como partes integrantes do presente instrumento contratual.

**Cláusula 45ª.** Em conformidade com o **Decreto Municipal nº 039/2005, de 12 de julho de 2005**, a realização dos serviços, para todos os fins de direito serão tratadas como contratações autônomas e independentes.

**Cláusula 46ª.** Será admitida a celebração de termo aditivo, entre as partes contratantes, sempre que juridicamente exigido ou cabível, face de eventuais alterações na legislação Federal que regulamenta a matéria, especialmente no que se refere à questão de eventual reajuste.

**Cláusula 47ª.** A qualquer tempo será cabível o reequilíbrio-econômico financeiro, desde que se comprove que foi afetada a parte financeira do contrato, bem como as previsões iniciais da CONTRATADA quanto aos seus encargos econômicos e lucros normais do empreendimento.



1. O pedido deverá ser protocolado, junto ao Setor de Protocolo da Municipalidade, para viabilizar a análise pelo setor técnico competente, o pedido deverá ser instruído com documentação comprobatória da solicitação, que demonstre claramente a variação verificada entre a situação original e a atual, inclusive declinando os valores pretendidos;
2. Uma vez deferido o pedido, total ou parcialmente, para efetiva aplicação do novo valor solicitado - o qual retroagirá à data do desequilíbrio - deverá haver formalização mediante assinatura de termo bilateral de aditamento;
3. O valor realinhado deverá se basear no acima disposto, não se tratando de mero reajuste nem tampouco de aplicação do preço praticado no mercado.

**Cláusula 48ª.** A Contratada obrigar-se-á a oferecer os serviços dentro de todos os ditames estipulados nesta Ata de Registro de Preços, respeitando todas as exigências e normas legais.

**Cláusula 49ª.** Para todas as questões pertinentes a presente Ata de Registro de Preços, o foro será o da Comarca do Município de Capão Bonito, com renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

**Cláusula 50ª.** O presente instrumento foi lavrado em decorrência do **Pregão Presencial nº 012/2021**, regendo-se pelas normas da Lei nº 8.666, de 21 de julho de 1993, com suas alterações posteriores, e do **Decreto Municipal nº 039/2005, de 12 de julho de 2005**, às quais também se sujeitam as partes que o celebram.  
Lido e achado conforme, assinam este instrumento, as partes e testemunhas.

**CONTRATANTE:**

\_\_\_\_\_  
**Município de Capão Bonito**  
**Prefeito Municipal**

**CONTRATADA:**

\_\_\_\_\_  
**XXXXXXXXXXXXXX**

**TESTEMUNHAS:**

1. \_\_\_\_\_ **RG:** \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_ **RG:** \_\_\_\_\_



**PREGÃO PRESENCIAL Nº 012/2021**  
**REGISTRO DE PREÇOS**  
**PROCESSO Nº 0919/2021**

**LICITAÇÃO DIFERENCIADA - MODO EXCLUSIVO PARA PARTICIPAÇÃO DE ME/EPP PARA OS ITENS 01, 03, 04,05, 06, 07,08, 09, 10, 11, 13, 14, 16, 17, 18, 21, 22, 23 e 24, e NÃO DIFERENCIADA PARA OS ITENS 02, 12, 15, 19 e 20, DO ANEXO I.**

**ANEXO V - MODELO DE PROCURAÇÃO / CREDENCIAMENTO**

**PROCURAÇÃO"EXTRA JUDICIA"**

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

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

PODERES: ao(s) qual(ais) confere amplos poderes para representar a empresa no procedimento licitatório, especificamente na licitação modalidade **PREGÃO PRESENCIAL nº 012/2021**, da Prefeitura Municipal de Capão Bonito, podendo para tanto prestar esclarecimentos, formular ofertas e demais negociações, assinar atas e declarações, vistar documentos, receber notificações, interpor recurso, manifestar-se quanto à desistência deste e praticar todos os demais atos inerentes ao referido certame.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2021.

\_\_\_\_\_  
Outorgante





**PREGÃO PRESENCIAL Nº 012/2021**  
**REGISTRO DE PREÇOS**  
**PROCESSO Nº 0919/2021**

**LICITAÇÃO DIFERENCIADA - MODO EXCLUSIVO PARA PARTICIPAÇÃO DE ME/EPP PARA OS ITENS 01, 03, 04,05, 06, 07,08, 09, 10, 11, 13, 14, 16, 17, 18, 21, 22, 23 e 24, e NÃO DIFERENCIADA PARA OS ITENS 02, 12, 15, 19 e 20, DO ANEXO I.**

**ANEXO VI**

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

**DECLARAÇÃO**

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

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

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2021.

\_\_\_\_\_  
(representante legal)



**PREGÃO PRESENCIAL Nº 012/2021**  
**REGISTRO DE PREÇOS**  
**PROCESSO Nº 0919/2021**

**LICITAÇÃO DIFERENCIADA - MODO EXCLUSIVO PARA PARTICIPAÇÃO DE ME/EPP PARA OS ITENS 01, 03, 04,05, 06, 07,08, 09, 10, 11, 13, 14, 16, 17, 18, 21, 22, 23 e 24, e NÃO DIFERENCIADA PARA OS ITENS 02, 12, 15, 19 e 20, DO ANEXO I.**

**ANEXO VII – DECLARAÇÃO DE PREENCHIMENTO DE REQUISITOS HABILITATÓRIOS**

**DECLARAÇÃO (MODELO)**

A empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob nº \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal Sr(a). \_\_\_\_\_, CPF nº \_\_\_\_\_, RG nº \_\_\_\_\_, DECLARA, sob as penas da lei, estar cumprindo plenamente os requisitos de habilitação conforme os documentos integrantes do envelope nº 02 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO, de acordo com as exigências constantes do Edital de Pregão Presencial nº 012/2021.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2021.

Nome:

Cargo/função:



**ANEXO VIII – FORMULÁRIO DE DADOS CADASTRAIS (CREDENCIAMENTO)**  
**PREGÃO PRESENCIAL Nº 012/2021 - REGISTRO DE PREÇOS - PROCESSO Nº 0919/2021**

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

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

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

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

<b>V) Dados bancário para pagamento:</b>					
Banco:		Agência:		Tipo de Conta:	
				nº conta:	

<b>VI) Quadro Societário:</b>					
Nome					CPF:
Nome					CPF:
Nome					CPF:
Nome					CPF:

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2021.

\_\_\_\_\_  
Nome: Função