

EDITAL DE PREGÃO (PRESENCIAL) OBJETIVANDO O REGISTRO DE PREÇOS PARA A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A MERENDA ESCOLAR, PELO PERÍODO DE 12 MESES.

LICITAÇÃO DIFERENCIADA COM COTA RESERVADA PARA MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE E MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL.

PREÂMBULO

EDITAL DE PREGÃO (PRESENCIAL) nº011/2018

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° SEC ADM/ LICIT. 029/2018

DATA DA REALIZAÇÃO: Dia 16 de março de 2018

HORÁRIO: a partir das 09:00 horas

LOCAL: Avenida Olinda Silveira Cruz Braga, 200, Pq. Interlagos, Aguai – SP.

O Senhor JONAS CAVARETTO DA SILVA JUNIOR, pregoeiro designada pela municipalidade, usando a competência delegada na Portaria nº. 194, 04 de dezembro de 2017, torna público que se acha aberta, nesta unidade, licitação na modalidade PREGÃO (presencial) nº. 011/2018, do tipo MENOR PREÇO POR ITEM - Processo Administrativo nº SEC ADM/ LICIT. 029/2018, objetivando o **EDITAL DE PREGÃO (PRESENCIAL) OBJETIVANDO O REGISTRO DE PREÇOS PARA A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A MERENDA ESCOLAR, PELO PERÍODO DE 12 MESES**, que será regida pela Lei federal nº. 10.520, de 17 de julho de 2002, Lei complementar 123/2006 e 147/2014, Decreto estadual nº. 47.297, de 06 de novembro de 2002, e Resolução CEGP-10, de 19 de novembro de 2002, aplicando-se subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei federal nº. 8.666, de 21 de junho de 1993, e da Lei estadual nº. 6.544, de 22 de novembro de 1989, com alterações posteriores, Decreto nº. 2004/2004 e Decreto 2006/2004, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e anexos, que dele fazem parte integrante.

Os envelopes contendo a proposta e os documentos de habilitação serão recebidos no endereço acima mencionado, na sessão pública de processamento do Pregão, após o credenciamento dos interessados que se apresentarem para participar do certame.

A sessão de processamento do Pregão será realizada na Avenida Olinda Silveira Cruz Braga, 215, Parque Interlagos, iniciando-se no **dia 16 de março de 2018, às 09:00 horas** e será conduzida pelo Pregoeiro com o auxílio da Equipe de Apoio, designados nos autos do processo em epígrafe.

I – DO OBJETO

1. - A presente licitação tem por objeto o REGISTRO DE PREÇOS PARA A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A MERENDA ESCOLAR, PELO PERÍODO DE 12 MESES, pelo período de 12 (doze) meses conforme especificações constantes do Termo de Referência, que integra este Edital como Anexo I.

1.1 – Os quantitativos do objeto desta licitação estão divididos em COTA PRINCIPAL, no percentual de 75% (setenta e cinco por cento) da quantidade total do objeto para todos os interessados que atendam as exigências deste edital e COTA RESERVADA, no percentual de 25% (vinte e cinco por cento) da quantidade total do objeto para participação exclusiva das ME's, EPP's e MEI's, que atendam as exigências deste edital, sem prejuízo de participação na COTA PRINCIPAL, em atendimento à Lei nº 123/2006, com as alterações introduzidas pela Lei nº147/2014.

1.2 – A presente licitação será realizada com COTA PRINCIPAL e COTA RESERVADA, tendo em vista tratar-se de COMPRA, cujo o objeto é divisível, e não haverá prejuízo à Administração Pública no tocante à padronização.

2 – As despesas do presente certame licitatório onerarão o seguinte elemento econômico:

02.05.07 12.3060013.2034 3.3.90.30.00 370 01 – MERENDA ESCOLAR – MELHORIA DA ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DA REDE PÚBLICA – MATERIAL DE CONSUMO

02.05.07 12.3060013.2034 3.3.90.30.00 371 02 – MERENDA ESCOLAR – MELHORIA DA ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DA REDE PÚBLICA – MATERIAL DE CONSUMO

02.05.07 12.3060013.2034 3.3.90.30.00 372 05 – MERENDA ESCOLAR – MELHORIA DA ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DA REDE PÚBLICA – MATERIAL DE CONSUMO

02.05.07 12.3060013.2034 3.3.90.30.00 373 05 – MERENDA ESCOLAR – MELHORIA DA ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DA REDE PÚBLICA – MATERIAL DE CONSUMO

II - DA PARTICIPAÇÃO

1 - Poderão participar deste pregão empresas interessadas do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação, autorizadas na forma da lei, que atendam as exigências de habilitação.

A) Tenham objeto social pertinente e compatível com o objeto licitado;

B) Atendam a todas as exigências deste edital.

C) Poderão participar, ainda, desta licitação as empresas constituídas por Consórcio, observadas as disposições constantes no artigo 33 da Lei 8.666/1993

C.1. As empresas consorciadas responderão, solidariamente, pelos atos praticados pelo Consórcio em que se constituírem, desde a fase da licitação até a final execução do Contrato.

C.2. Em caso de Consórcio, cada empresa participante terá que apresentar, individualmente, toda a documentação de habilitação definida por esse Edital e seus Anexos.

C.3. A comprovação da capacidade técnica do Consórcio será determinada pelo somatório dos quantitativos de cada consorciado, na forma estabelecida neste Edital e seus Anexos.

C.4. Só poderão participar do certame Consórcios cuja liderança seja, obrigatoriamente, exercida por empresa brasileira, quando em Consórcio formado por empresas brasileiras e estrangeiras, observado o disposto na alínea "a", do subitem 3.1.1, anterior.

C.5. É obrigatória a constituição e o registro do Consórcio, antes da celebração do Contrato.

C.6 O licitante que participar desta licitação em Consórcio, não poderá, também, participar de forma isolada ou como membro de mais de um Consórcio.

1 – Não havendo licitantes interessados nos itens da Cota Reservada (ME, EPP OU MEI) esta será julgada deserta e reaberta com ampla participação a todos os licitantes presentes e devidamente credenciados.

2 - Será vedada a participação de empresas:

A) Declaradas inidôneas para licitar e contratar com o poder público;

B) Suspensas de participar de licitações realizadas pela Prefeitura de Aguai;

C) empresas das quais participe, seja a que título for, servidor público municipal de Aguai.

D) Daqueles que estejam cumprindo pena de suspensão do direito de licitar e contratar com o Município de Aguai, ou declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública, ou estejam impedidos de licitar e contratar nos termos do artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/02.

3 – A participação nesta licitação implica no atendimento ao preenchimento de todas as condições de habilitação e requisitos da proposta.

III - DO CREDENCIAMENTO

1- Por ocasião da fase de credenciamento dos licitantes, deverá ser apresentado o que se segue:

1.1 - Quanto aos representantes:

- a) Tratando-se de **Representante Legal** (sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado), instrumento constitutivo da empresa registrado na Junta Comercial, ou tratando-se de sociedade simples, o ato constitutivo registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;
- b) Tratando-se de **Procurador**, instrumento público de procuração ou instrumento particular com firma reconhecida do representante legal que o assina, do qual constem poderes específicos para formular ofertas e lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição, bem como praticar todos os demais pertinentes ao certame (conforme modelo contido no **Anexo VI**). No caso de instrumento particular, o procurador deverá apresentar instrumento constitutivo da empresa na forma estipulada no subitem “a”;
- c) O representante (legal ou procurador) deverá identificar-se exibindo documento oficial que contenha foto.
- d) O licitante que não contar com representante presente na sessão ou, ainda que presente, não puder praticar atos em seu nome por conta da apresentação de documentação defeituosa, ficará impedido de participar da fase de lances verbais, de negociar preços, de declarar a intenção de interpor ou de renunciar ao direito de interpor recurso, ficando mantido, portanto, o preço apresentado na proposta escrita, que há de ser considerada para efeito de ordenação das propostas e apuração do menor preço.
- e) Encerrada a fase de credenciamento pelo Pregoeiro, não serão admitidos credenciamentos de eventuais licitantes retardatários.
- f) Será admitido apenas 1 (um) representante para cada licitante credenciado, sendo que cada um deles poderá representar apenas um licitante credenciado.

1.2 - Quanto ao pleno atendimento aos requisitos de habilitação:

- a) Declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação e inexistência de qualquer fato impeditivo à participação, que deverá ser feita de acordo com o modelo estabelecido no **Anexo II** deste Edital, e apresentada FORA dos Envelopes nº 1 (Proposta) e nº 2. (Habilitação).

1.3 - Quanto às microempresas e empresas de pequeno porte:

- a) Declaração de microempresa ou empresa de pequeno porte visando ao exercício da preferência prevista na Lei Complementar nº 123/06, que deverá ser feita de acordo com o modelo estabelecido no **Anexo VII** deste Edital, e apresentada FORA dos Envelopes nº 1 (Proposta) e nº 2 (Habilitação).

IV - DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DA DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO, DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.

1 - A declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação de acordo com modelo estabelecido no **Anexo II** ao Edital deverá ser apresentada fora dos Envelopes nºs 1 e 2.

2 - A proposta e os documentos para habilitação deverão ser apresentados, separadamente, em 2 (dois) envelopes fechados e indevassáveis, contendo em sua parte externa, além do nome da proponente, os seguintes dizeres:

Envelope nº. 1 - Proposta

Pregão nº. 011/2018

Processo Administrativo nº SEC

ADM/ LICIT. 029/2018

Proponente

Envelope nº. 2 - Habilitação

Pregão nº. 011/2018

Processo Administrativo nº SEC

ADM/ LICIT. 029/2018

Proponente

3 - A proposta de preço tanto para a COTA PRINCIPAL quanto para a COTA RESERVADA deverá ser elaborada em papel timbrado e redigida em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, com suas páginas numeradas sequencialmente, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas e ser datada e assinada pelo representante legal da licitante ou pelo procurador, juntando-se a procuração.

4 - Os documentos necessários à habilitação deverão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por Tabelião de Notas ou cópia acompanhada do original para autenticação pelo Pregoeiro ou por membro da Equipe de Apoio.

V – DO CONTEÚDO DO ENVELOPE PROPOSTA

1 – A proposta de preço deverá conter os seguintes elementos:

a) nome, endereço, CNPJ e inscrição estadual;

b) número do processo e do Pregão;

c) descrição do objeto da presente licitação, com a indicação dos serviços cotados, em conformidade com as especificações do Termo de Referência (**Anexo I**) deste Edital;

d) preço unitário e total do item, em moeda corrente nacional, em algarismos com no máximo DUAS casas decimais após a vírgula. Nos preços propostos deverão estar inclusos, além do lucro, todas as despesas e custos, como por exemplo, transportes, tributos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com o fornecimento do objeto da presente licitação;

e) prazo de validade da proposta de no mínimo 60 (sessenta) dias;

2 – Não será admitida cotação inferior à quantidade estabelecida item neste Edital.

3 – Os preços ofertados não serão reajustados.

VI - DO CONTEÚDO DO ENVELOPE "DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO"

1 - Para a habilitação de todos licitantes, inclusive as microempresas, empresas de pequeno porte, e pessoas físicas, deverão apresentar a Documentação Completa, na seguinte conformidade:

1.1 - HABILITAÇÃO JURÍDICA

- a) Registro comercial, no caso de empresa individual;
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais;
- c) Documentos de eleição dos atuais administradores, tratando-se de sociedades por ações, acompanhados da documentação mencionada na alínea "b", deste subitem;
- d) Ato constitutivo devidamente registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedades civis, acompanhado de provada diretoria em exercício;
- e) Decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, tratando-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, quando a atividade assim o exigir.

1.1.1 - Os documentos relacionados nas alíneas "a" a "d" deste subitem 1.1 não precisarão constar do Envelope "Documentos de Habilitação", se tiverem sido apresentados para o credenciamento neste Pregão.

1.2 - REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (**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 certame;
- c) Comprovação de regularidade de débito com **Fazenda Municipal** (Certidão Negativa ou positiva com efeito de negativa de Tributos Mobiliários) da sede da licitante ou outra prova equivalente, na forma da lei;
- d) Prova de regularidade perante o Sistema de Seguridade Social (**INSS**) mediante a apresentação da CND - Certidão Negativa de Débito **ou** CPD-EN -Certidão Positiva de Débito com Efeitos de Negativa;
- e) Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (**FGTS**), por meio da apresentação do CRF - Certificado de Regularidade do FGTS.
- f) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação da **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT)** **ou** **Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas**, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943, (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas emitida via internet pelo TST - Tribunal Superior do Trabalho).

g.) As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação neste certame, deverão apresentar toda a documentação exigida para fins de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição;

g.1) Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal ou trabalhista, conforme Lei Complementar nº 155 de 27 de Outubro de 2016, será assegurado o prazo de **cinco dias úteis**, a contar da **publicação da homologação do certame**, prorrogáveis por igual período, a critério desta Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;

g.2) A não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem g.1, implicará na **decadência do direito à contratação**, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, procedendo-se à convocação dos licitantes para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório, nos termos do art. 4º, inciso XXIII, da Lei Federal nº. 10.520/02

1.3 - QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

- a) Certidão negativa de falência ou recuperação judicial, expedida há no máximo 90 dias pelo distribuidor da sede da empresa licitante.
- b) No caso de certidão positiva, a licitante deverá juntar, na fase de habilitação, o Plano de Recuperação Judicial devidamente homologado pelo juízo competente e em pleno vigor.

1.4 – CAPACITAÇÃO TÉCNICA

a) Prova de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto desta licitação, por meio da apresentação de Atestado(s) necessariamente em nome da licitante, expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, no qual se indique que a empresa já forneceu os produtos similares do objeto da presente licitação;

a.1) O(s) atestado(s) deverá(ão) estar necessariamente em nome do licitante e indicar quantidades que representem, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) da quantidade do objeto similar licitado, relativos somente aos itens ofertados.

a.2) As notas fiscais apresentadas como comprovante de fornecimento dos produtos similares do objeto da presente licitação, só serão aceitas se apresentadas juntamente com a declaração de atestado de capacidade técnica referente, emitida pelo órgão emissor da declaração. Notas fiscais avulsas, ou não relacionadas no atestado de capacidade técnica apresentado não serão aceitas.

1.5 - OUTRAS COMPROVAÇÕES

a) Declaração da licitante, elaborada em papel timbrado e subscrita por seu representante legal, de que se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho, conforme modelo contido no **Anexo III**;

- b) Declaração elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal da licitante, assegurando a inexistência de impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração, conforme modelo contido no **Anexo IV**;
- c) Termo de Ciência e Notificação (**Anexo VIII**) devidamente assinado pelo representante legal da empresa ou seu procurador.

2 - DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO

2.1 - É facultada às licitantes a substituição dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, pelo **Certificado de Registro Cadastral** para participar de licitações junto à **Administração Municipal**, expedido pelo Setor de Compras e Licitações, no ramo de atividade compatível como objeto do certame, o qual deverá ser apresentado acompanhado dos documentos relacionados nos subitens 1.1; 1.2, alíneas "a" e "b" deste item VI, que não tenham sido apresentados para o cadastramento ou, se apresentados, estejam com os respectivos prazos de validade vencidos na data de apresentação das propostas.

2.1.1 - O registro cadastral não substitui os documentos relacionados nos subitens 1.2, alíneas "c" a "f", 1.3, 1.4, 1.5, deste item VI, devendo ser apresentados por todos os licitantes.

2.2 - Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, a Administração aceitará como válidas as expedidas até 90 (noventa) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas.

VII – DAS AMOSTRAS

1 - Os licitantes **VENCEDORES** deverão apresentar **uma amostra de cada** produto vencedor para avaliação nutricional como descrito no Anexo I (Folheto Descritivo), para a aferição de sua perfeita adequação às especificações constantes do edital, através de dados específicos na rotulagem do produto, especialmente em relação à qualidade nutricional e sensorial, e aceitabilidade pelos usuários, a amostra deverá vir na embalagem original, devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto. A amostra deverá ser correspondente ao produto entregue e apresentar ficha técnica do produto.

2 - A entrega das amostras deverá ser efetuada em até 05 dias corridos após o término da sessão, mediante relação expressa que será conferida e recebida por servidor da Cozinha Piloto.

3 – No endereço Avenida Ana Milanez Vasconcelos sem número, Parque Interlagos – Aguai / SP, no período das 08:00 às 12:00 horas.

4 - A amostra deverá ser entregue devidamente identificada com o número da licitação (**Pregão Presencial nº005/2018**), número do item e razão social da proponente.

5 – A amostra será avaliada no momento de sua entrega, ficando facultativo ao representante da empresa licitante estar presente durante a avaliação.

6 – A reprovação da amostra COM SEU RESPECTIVO MOTIVO ocasionará a consequente desclassificação do licitante por incompatibilidade do produto com as exigências do edital.

6.1 – Na reprovação de um item, o licitante não será desclassificado dos outros itens.

6.2 – O licitante que tiver a sua amostra reprovada terá direito de contraprova assegurado, podendo apresentar nova amostra no prazo de 05 dias corridos.

7 – A amostra do(s) licitante(s) que se sagrar(em) vencedor(es) do certame ficará(ão) em posse da COZINHA PILOTO, para fins de comprovação de compatibilidade dos produtos fornecidos no ato de recebimento e posteriores averiguações

VIII - DO PROCEDIMENTO E DO JULGAMENTO

1. No horário e local indicado no preâmbulo, será aberta a sessão de processamento do Pregão, iniciando-se com o credenciamento dos interessados em participar do certame, com duração mínima de 10 (dez) minutos.

2. Após os respectivos credenciamentos, as licitantes entregarão ao Pregoeiro a declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação, de acordo com o estabelecido no **Anexo II** ao Edital e, em envelopes separados, a proposta de preços e os documentos de habilitação.

2.1. Iniciada a abertura do primeiro envelope proposta, estará encerrado o credenciamento e, por consequência, a possibilidade de admissão de novos participantes no certame.

3. A análise das propostas pelo Pregoeiro visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, sendo desclassificadas as propostas:

- a) cujo objeto não atenda as especificações, prazos e condições fixados no Edital;
- b) que apresentem preço baseado exclusivamente em proposta das demais licitantes.
- c) que contiverem cotação de objeto diverso daquele constante neste Edital.

3.1. No tocante aos preços, as propostas serão verificadas quanto à exatidão das operações aritméticas que conduziram ao valor total orçado, procedendo-se às correções no caso de eventuais erros, tomando-se como corretos os preços unitários. As correções efetuadas serão consideradas para apuração do valor da proposta.

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

3.3. Na hipótese de **desclassificação** de todas as propostas, o Pregoeiro dará por encerrado o certame, lavrando-se ata a respeito.

4. As propostas não desclassificadas serão selecionadas para a etapa de lances, com observância dos seguintes critérios:

- a) seleção da proposta de menor preço e das demais com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela;
- b) não havendo pelo menos 3 (três) preços na condição definida na alínea anterior, serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até o máximo de 3 (três).

No caso de empate nos preços, serão admitidas todas as propostas empatadas, independentemente do número de licitantes.

4.1. Para efeito de seleção será considerado o **menor preço unitário por item**.

5. O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma sequencial, a partir do autor da proposta de maior preço e os demais em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de sorteio no caso de empate de preços.

a) O licitante sorteado em primeiro lugar escolherá a posição na ordenação de lances em relação aos demais empatados, e assim sucessivamente até a definição completa da ordem de lances

6. Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço, observada a redução mínima de **R\$ 00,01 (UM CENTAVO)** entre os lances, aplicável, inclusive, em relação ao primeiro.

7. Os representantes dos licitantes poderão comunicar-se livremente com suas sedes por meio de seus telefones celulares ou outro meio eletrônico disponível desde que não atrapalhem o bom andamento da sessão de julgamento.

8. A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes dessa etapa declinarem da formulação de lances.

9. Encerrada a etapa de lances, serão classificadas as propostas selecionadas e não selecionadas para a etapa de lances, na ordem crescente dos valores, considerando-se para as selecionadas o último preço ofertado.

10. Caso as propostas apresentadas por Microempresas e Empresas de Pequeno Porte sejam iguais ou superiores à proposta de menor preço, lhes será assegurada até 5% (cinco por cento) preferência de contratação, situação denominada por empate ficto.

11. Para efeito do item anterior, ocorrendo o empate ficto, será adotado o seguinte procedimento:

a) a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela de menor preço;

b) não sendo classificada em primeiro lugar microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do item 11 alínea "a", serão convocadas as remanescentes que se enquadrem na hipótese do item 10, observada a ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

c) no caso de equivalência dos valores apresentados pela microempresa e empresas de pequeno porte que se enquadram no percentual estabelecido no item 10, será realizado sorteio entre elas para que se identifique àquela que primeiro poderá apresentar proposta melhor;

d) a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada pelo Pregoeiro, para apresentar nova proposta no prazo máximo de cinco minutos sob pena de preclusão;

e) na hipótese de não-contratação de microempresa ou empresa de pequeno porte, o objeto da licitação será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame;

f) o disposto no item 10 somente será aplicável quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

12. O Pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor com vistas à redução do preço.

13. Após a negociação, se houver, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor preço unitário, decidindo motivadamente a respeito.

14. A aceitabilidade da proposta se dará:

14.1. Mediante aferição de valores a partir dos preços de mercado vigentes na data da apresentação das propostas, apurados mediante pesquisa realizada pelo órgão licitante, que será juntada aos autos por ocasião do julgamento.

15. Considerada aceitável a oferta de **menor preço unitário por item**, será aberto o envelope contendo os documentos de habilitação de seu autor.

16. Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos efetivamente entregues de habilitação, poderão ser saneadas na sessão pública de processamento do Pregão, até a decisão sobre a habilitação, sendo vedada a apresentação de documentos novos.

17. A verificação será certificada pelo Pregoeiro, anexando aos autos documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada.

18. A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos de informações, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, a licitante será inabilitada.

19. Para aferir o exato cumprimento das condições estabelecidas no item 2.1 da cláusula VI, o Pregoeiro, se necessário, diligenciará junto ao Cadastro de Fornecedores da Administração Municipal.

20. Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste Edital, a licitante será habilitada e declarada vencedora do certame.

21. Se a oferta não for aceitável, ou se a licitante desatender as exigências para a habilitação, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente de menor preço, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda os requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.

22. Da sessão será lavrada **ata** circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes e que, ao final, será assinada pelo Pregoeiro, Equipe de apoio e licitantes presentes.

22.1. As recusas ou as impossibilidades de assinaturas devem ser registradas expressamente na própria ata.

23. O Pregoeiro, na fase de julgamento, poderá promover quaisquer **diligências** julgadas necessárias à análise das propostas, da documentação, e declarações apresentadas, devendo os licitantes atender às solicitações no prazo por ele estipulado, contado do recebimento da convocação.

IX – DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

1. No final da sessão, a licitante que quiser recorrer deverá manifestar imediata e motivadamente a sua intenção, abrindo-se então o prazo de 3 (três) dias para apresentação de memoriais, ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

2. A ausência de manifestação imediata e motivada da licitante importará:

A decadência do direito de recurso, a adjudicação do objeto do certame pelo Pregoeiro à licitante vencedora e o encaminhamento do processo ao Prefeito Municipal para a homologação.

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

4. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto do certame à licitante vencedora e homologará o procedimento.

5. O recurso terá efeito suspensivo e o seu acolhimento importará a invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

6. A adjudicação será feita por item.

X – DOS PRAZOS, DAS CONDIÇÕES E LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO DA LICITAÇÃO.

1. O objeto desta licitação deverá ser entregue, no prazo máximo de 05 dias uteis, contados do a partir do recebimento da ordem de fornecimento expedida pelo setor responsável desta prefeitura.

2. A entrega do objeto desta licitação deverá ser feita na Cozinha Piloto, localizada à Avenida Ana Milanez Vasconcelos, s/nº, Parque Interlagos, Aguai – SP, correndo por conta da Contratada as despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.

XI – DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

1. O objeto da presente licitação será recebido provisoriamente em até 05 (cinco) dias úteis, contados da data da entrega, no local e endereço indicados no subitem 2 do item IX anterior.
2. Por ocasião da entrega, a Contratada deverá colher no comprovante respectivo a data, o nome, o cargo, a assinatura e o número do Registro Geral (RG), emitido pela Secretaria de Segurança Pública, do servidor do Contratante responsável pelo recebimento.
3. Constatadas irregularidades no objeto contratual, o Contratante poderá:
 - a. se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
 - a.1. na hipótese de substituição, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de 02 (dois) dias, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;
 - b. se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
 - b.1. na hipótese de complementação, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação do Contratante, no prazo máximo de 02 (dois) dias, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.
4. O recebimento do objeto dar-se-á definitivamente no prazo de 10 (Dez) dias úteis, após o recebimento provisório, uma vez verificado o atendimento integral da quantidade e das especificações contratadas, mediante Termo de Recebimento Definitivo ou Recibo, firmado pelo servidor responsável.

XII – DA FORMA DE PAGAMENTO

1. O pagamento será efetuado em 15 (quinze) dias, contados do aceite da nota fiscal/fatura no protocolo do Almoxarifado Central, à vista do respectivo Termo de Recebimento Definitivo do objeto ou Recibo, na forma prevista no subitem 4 do item X.
2. As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu vencimento começará a fluir da data de sua reapresentação.
3. O pagamento será efetuado através de depósito bancário em quinze dias a contar do recebimento definitivo do objeto da licitação e da documentação fiscal, devidamente atestada pela Administração.
4. Não será efetuado em hipótese alguma pagamento através de boleto bancário.
5. Havendo atraso nos pagamentos, sobre a quantia devida incidirá correção monetária nos termos do artigo 74 da Lei estadual nº 6.544/1989, bem como juros moratórios, à razão de 0,5 % (meio por cento) ao mês, calculados "pro rata tempore" em relação ao atraso verificado.

XIII – DA CONTRATAÇÃO

1. A contratação decorrente desta licitação será formalizada mediante expedição de ordem de fornecimento.

1.1. 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 (Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativa a tributos federais e dívida ativa da União) 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.

1.2. Se não for possível atualizá-las por meio eletrônico hábil de informações, a Adjudicatária será notificada para, no prazo de 10 (Dez) dias úteis, comprovar a situação de regularidade de que trata o subitem 1.1 deste item XII, mediante a apresentação das certidões respectivas, com prazos de validade em vigência, sob pena de a contratação não se realizar.

2. A adjudicatária deverá, no prazo de 2 (dois) dias corridos, providenciar a retirada da ordem de fornecimento.

3. Quando a Adjudicatária, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não apresentar a situação regular de que trata o subitem 1.1 deste item XII, ou se recusar a assinar o contrato (ou retirar o instrumento equivalente), serão convocadas as demais licitantes classificadas, para participar de nova sessão pública do Pregão, com vistas à celebração da contratação.

3.1. Essa nova sessão será realizada em prazo não inferior a 10 (dez) dias úteis, contados da divulgação do aviso.

3.2. A divulgação do aviso ocorrerá por publicação no Diário Oficial do Estado de São Paulo - DOE e veiculação na Internet.

4 – O contrato terá vigência de doze meses a partir de sua assinatura.

XIV - DAS SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO

1. Ficará impedida de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, ou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, a pessoa, física ou jurídica, que praticar quaisquer atos previstos no artigo 7º da Lei federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002.

2. A sanção de que trata o subitem anterior poderá ser aplicada juntamente com as multas previstas no art. 87 da Lei Federal 8.666/93, garantido o exercício de prévia e ampla defesa, e deverá ser registrada no CADASTRO DE FORNECEDORES.

3. O atraso injustificado na entrega de materiais, sem prejuízo do disposto no parágrafo primeiro do artigo 86 da Lei 8.666/93 e artigo 7º da Lei 10.520/02, sujeitará a contratada à

multa de mora sobre o valor da obrigação não cumprida, a partir do primeiro dia útil seguinte ao término do prazo estipulado, na seguinte proporção:

3.1. Advertência por escrito;

3.2. Multa equivalente a 10% (dez por cento), calculado sobre o valor da obrigação, por atraso na entrega até o limite de 30 (trinta) dias;

3.3. Multa equivalente a 15% (quinze por cento), calculado sobre o valor da obrigação, por atraso na entrega a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia, até o limite máximo de 45 (quarenta e cinco) dias, quando será declarada a inexecução contratual;

3.4. Pela inexecução total ou parcial do serviço, compra ou obra poderão ser aplicadas à contratada as seguintes penalidades:

I - Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida; ou

II - Multa correspondente à diferença de preço decorrente de nova licitação para o mesmo fim.

3.5. Suspensão temporária de participação da CONTRATADA em licitação e impedimento de contratar com a CONTRATANTE, por prazo não superior a 5 (cinco) anos;

3.6. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinados na punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CONTRATADA ressarcir a CONTRATANTE pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior;

XV - DA REVISÃO DE PREÇOS

1 - Os preços ofertados não serão reajustados.

XVI – DA GARANTIA CONTRATUAL

1. Não será exigida a prestação de garantia para a contratação resultante desta licitação.

XVII – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

1. As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre as licitantes e desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.

2. Das sessões públicas de processamento do pregão serão lavradas atas circunstanciadas, que serão assinadas pelo Pregoeiro e pelos licitantes presentes.

2.1. As recusas ou as impossibilidades de assinatura devem ser registradas expressamente na própria ata.

3. Todos os documentos de habilitação cujos envelopes foram abertos na sessão e as propostas serão rubricadas pelo Pregoeiro e pelos licitantes presentes que desejarem.

4. O resultado do presente certame será divulgado no D.O.E.
5. Os demais atos pertinentes a esta licitação, passíveis de divulgação, serão publicados no Diário Oficial do Estado.
6. Os envelopes contendo os documentos de habilitação das demais licitantes serão devolvidos ao final da sessão.
7. Até 02 dias úteis anteriores à data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do Pregão.
 - 7.1. A petição será dirigida à autoridade subscritora do Edital, que decidirá no prazo de 01 dia útil anterior a data fixada para recebimento das propostas.
 - 7.1.1. A petição formulada por pessoa jurídica deverá estar acompanhada instrumento constitutivo da empresa registrado na Junta Comercial, ou tratando-se de sociedade simples, o ato constitutivo registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura, bem como instrumento público de procura ou instrumento particular com firma reconhecida do representante legal que o assina, do qual constem poderes específicos para impugnar o edital, em tratando-se de procurador.
 - 7.2. Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.
- 7.3. **Os Pedidos de esclarecimentos, impugnações, informações, encaminhados por e-mail, fax, ou por qualquer outro processo eletrônico, não serão acatados, devendo os mesmos serem protocolados diretamente junto ao Setor de Compras e Licitações da Prefeitura Municipal de Aguai, no seguinte endereço: Avenida Olinda Silveira Cruz Braga, nº 215 - Parque Interlagos, no horário das 13:30 horas às 17:00 horas, em dias de expediente.**
8. Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo Pregoeiro.
9. Integram o presente Edital:
 - Anexo I – Termo de Referência;
 - Anexo II – Declaração de Pleno Atendimento;
 - Anexo III – Declaração de Situação Regular perante o Ministério do Trabalho;
 - Anexo IV – Declaração de Inexistência de Impedimento Legal;
 - Anexo V – Minuta Ata Registro de Preços;
 - Anexo VI – Modelo de credenciamento específico;
 - Anexo VII – modelo de declaração de ME ou EPP.
 - Anexo VIII – Termo de Ciência e Notificação.

10. Para dirimir quaisquer questões decorrentes da licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca de Aguai, Estado de São Paulo.

Aguai, 22 de Fevereiro de 2018

**GILBERTO LUIZ MORAES SELBER
SECRETARIO MINUCIPAL DE EDUCAÇÃO ESPOTE E CULTURA**

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO Nº. 011/2018

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° SEC ADM/ LICIT. 029/2018

I – OBJETO

REGISTRO DE PREÇOS PARA A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A MERENDA ESCOLAR, PELO PERÍODO DE 12 MESES.

II. PRODUTOS

II.I. Os produtos a serem adquiridos estão discriminados e quantificados no folheto descriptivo anexo.

III – DISCRIMINAÇÃO

ITEM	UN	QUANT	DESCRIÇÃO DO PRODUTO
1	KG	12.000	<p>AÇUCAR CRISTAL BRANCO.</p> <p>Sacarose obtida a partir do caldo de cana de açúcar (<i>Saccharum officinarum</i> L.), livre de fermentação, isenta de matérias terrosas, parasitas e detritos de animais e vegetais. Contendo sacarose em base seca mínima de 98%.</p> <p>Aspecto: Cristais sólidos bem definidos, Cor: Branca, Odor e Sabor: próprios.</p> <p>Embalagem primária: saco plástico incolor, atóxico, termos soldado contendo 5 Kg. Embalagem secundária: em fardo resistente, contendo 6 embalagens primárias, totalizando peso líquido de 30 kg.</p> <p>Prazo de validade: mínima de 24 meses devendo o prazo de fabricação não anteceder 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.</p>
2	KG	225	<p>AMIDO DE MILHO</p> <p>Produto amiláceo extraído extraídos de partes comestíveis do milho; fabricado a partir de matérias primas são e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isenta de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde</p> <p>Composição centesimal: Umidade máxima de 21%.</p> <p>Aspecto: Pó fino sem grumos deve produzir ligeira precipitação quando comprimido entre os dedos Cor: Branca, Odor: Inodoro e Sabor:</p> <p>Embalagem primária: Saco plástico ou caixa de papel Kraft com envelope de papel contendo 1kg. Embalagem secundária: Fardos ou caixa de papelão contendo até 30 unidades de embalagem primária.</p> <p>Prazo de validade: mínima de 12 meses devendo o prazo de fabricação não anteceder 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.</p>

3	KG	27.750	ARROZ TIPO MIX.
			<p>Grãos provenientes da espécie <i>Oryza sativa</i>, constituído pela mistura de 65% de arroz beneficiado, polido, longo fino ("agulhinha"), tipo 1 (\geq a 6 mm de comprimento e máx. de 1,85 mm de espessura) e 35% de arroz parboilizado tipo 1 sendo ambos de procedência nacional. Máximo de 14% de umidade, até 5% de quebrados e quirera com no máx. 0,5% de quirera, até 0,5% de manchados, picados ou danificados.</p> <p>Selecionado eletronicamente, grão a grão, não sendo necessário lavar ou escolher para a sua preparação. Produto natural sem adição de elementos químicos (agrotóxico). Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isenta de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Não podendo ser utilizados no polimento, óleos minerais ou outras substâncias resinosas ou graxas não comestíveis. Composição nutricional mínima por porção de 50g: VCT: 170cal, Carboidrato 39g, Proteína 3g, Fibras 0,8g.</p> <p>Aspecto: Grãos íntegros, Cor: Branca polida, Odor: Inodoro e Sabor: Próprio. Rendimento mínimo: Cozimento em 2,5x o volume de peso de água, cozimento em 15 minutos, 100% dos grãos apresentarem-se cozidos, inteiros, soltos e uniformes e rendimento $\geq 3,0$.</p> <p>Embalagem primária: saco plástico, atóxico, termos soldado contendo 5Kg.</p> <p>Embalagem secundária: em fardo resistente, contendo 6 embalagens primárias, totalizando peso líquido de 30 kg.</p> <p>Prazo de validade: mínima de 12 meses devendo o prazo de fabricação não anteceder 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.</p>
4	KG	3.000	BISCOITO LAMINADO – CREAM CRACKER
			<p>Biscoito salgado obtido pelo amassamento e cozimento de massa por Farinha de Trigo Fortificada/ enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Gordura Vegetal, Soro de leite, Açúcar, Sal, Lecitina de Soja, fermento químico.</p> <p>Composição na porção de 30g (aproximadamente 7 unidades): VCT: de 130 a 135cal, Carboidrato máx. de 19g, Proteína mín. de 3,5g, Lipídeos de máx. 5,2g, Gordura saturada máx. 2,4g, Fibras min. 1g, máx. 140mg. Deverá ser isento de gorduras trans.</p> <p>Aspecto: massa torrada, Cor: caramelo, Textura crocante, Sabor e Odor: levemente salgada. Serão rejeitados biscoitos queimados, duros mal cozidos com sabor residual de gordura.</p> <p>Embalagem Primária deverá ser de filme Bi-orientado Polipropileno, atóxico, contendo 200g do produto, rotulados de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínima de 12 meses e a data de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega.</p>
5	KG	4.500	BISCOITO LAMINADO – MAISENA

			<p>Biscoito doce obtido pelo amassamento e cozimento de massa constituída por Farinha de Trigo Fortificada/ enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Açúcar, Gordura Vegetal, Creme e/ou amido de Milho, Açúcar Invertido, Sal, Lecitina de Soja, Fermentos Químicos (Bicarbonato de Amônio e/ou Bicarbonato de Sódio e/ou Pirofosfato Ácido de Sódio), Aromatizante. Poderá conter: Acidulante Ácido Láctico, Melhorador de Farinha, Aromatizantes.</p> <p>Deverá ser isento de gorduras trans.</p> <p>Aspecto: massa torrada, Cor: caramelo, Textura crocante, Sabor e Odor: levemente adocicado. Serão rejeitados biscoitos queimados, duros ou mal cozidos com sabor residual de gordura ou ardidos.</p> <p>Embalagem Primária deverá ser de filme Bi-orientado Polipropileno, atóxico, contendo de 170g a 200g do produto, rotulados de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínima de 12 meses e a data de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega.</p>
6	KG	3.750	CHOCOLATE EM PÓ INSTANTANEO ENRIQUECIDO
			<p>Produto desidratado constituído por açúcar refinado, cacau em pó (32%), maltodextrina, leite em pó, emulsificante lecitina de soja, sal refinado, aroma natural de baunilha e chocolate e no mínimo 10 vitaminas e minerais: Ferro, Iodo e Zinco. O produto não poderá conter glúten, óleo ou gorduravegetal hidrogenada, corantes artificiais e aromatizantes artificiais. Características físicas e químicas mínima: valor energético 380kcal, Proteína 4,8g e Carboidrato máximo de 85g e no mínimo 10 vitaminas e minerais Ferro, Iodo e Zinco. O rendimento mínimo do produto deve ser de 40 porções de 200ml por kg. Deverá ser embalado em saco de 1kg em polietileno leitoso ou metalizado flexível, atóxico e resistente, fechado hermeticamente de maneira a garantir a qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. Rotulado de acordo com a legislação e reembalado em caixa de papelão reforçada, fechada com fita adesiva com capacidade para até 12 kg. A validade do produto deve ser de no mínimo 6 meses após a data de que deve estar claramente impressa na embalagem primária. Deverá ser preparada com ingredientes saudáveis e limpos, de primeira qualidade, ser de fácil preparo por dissolução em leite.</p>
7	KG	5.000	COMPOSTO LÁCTEO. DIVERSOS SABORES
			<p>Produto em pó desidratado enriquecido com vitaminas e minerais nos principais sabores: Cacau - Chocolate/ Morango / Banana, maçã e mamão/ Banana, maçã e aveia/ Coco com abacaxi / Frutas vermelhas.</p>

			<p>INGREDIENTES: Produto em pó resultante da mistura por processo tecnologicamente adequado do leite em pó integral, açúcar, podendo apresentar frutas desidratadas, conforme o sabor do produto. Poderá conter maltodextrina, espessante, aromatizante natural, corante natural e outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados; o produto deverá ainda conter no mínimo 12 vitaminas e 5 minerais. Os ingredientes lácteos devem representar no mínimo 51% (cinquenta e um por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto, sendo assim o produto não deverá conter outro tipo de leite que não seja o integral e não deverá ser adicionado de soro de leite ou outros derivados lácteos e ainda não deverá conter soja (exceto lecitina), óleo ou gordura vegetal hidrogenada, corantes artificiais e aromatizantes artificiais. Informação Nutricional mínima 100 g: Valor energético 440 kcal, proteína 14g, gorduras totais 13g, no mínimo 12 vitaminas e 5 minerais.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: Deverão ser embalados em saco de polietileno leitoso ou metalizados atóxicos hermeticamente fechados, rotulados conforme legislação vigente contendo de 1 (um) a 2 (dois) kg.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 1 (um) ano IMPRESSA nas embalagens primárias, com fabricação recente na data da entrega.</p> <p>Deverá apresentar registro do produto/rotulo no ministério da agricultura, conforme legislação vigente.</p>
8	UN	900	ERVILHA EM CONSERVA
			<p>Produto preparado com as partes comestíveis de ERVILHAS, envasadas praticamente cruas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas em líquido de cobertura apropriado, submetidas a adequado processamento tecnológico antes ou depois de fechadas hermeticamente nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração.</p> <p>Fabricado a partir de matérias primas sã e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas, não podendo estar fermentadas ou rançosas.</p> <p>Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isenta de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde.</p> <p>Aspecto: Próprio e uniforme Cor: Verde Odor: característico e Sabor: característico levemente adocicado Embalagem primária: Lata de folha de flandres ou caixa tipo TPK contendo 2Kg de peso drenado.</p> <p>Embalagem secundária: caixa de papelão contendo até 6 unidades de embalagem primária.</p> <p>Prazo de validade: mínima de 12 meses devendo o prazo de fabricação não anteceder 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.</p>
9	UN	2.250	EXTRATO DE TOMATE

			<p>Produto preparado com a concentração de partes comestíveis de tomates maduros, constituído por: Polpa de Tomate, Sal, Açúcar. O produto deverá ser preparado com vegetais selecionados envasados e submetidos a adequado processamento tecnológico antes e depois do fechamento hermético nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Fabricado a partir de matérias primas são e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas, não podendo estar fermentado ou rançoso. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isenta de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde.</p> <p>Aspecto: Denso e viscoso Cor: Vermelho bordo, Odor: característico de tomate maduro Sabor: levemente adocicado não acidificado</p> <p>Embalagem primária: Bag de filme co-extrusado de alta barreira composto por polietileno, nylon e evoх capaz de manter as características do produto sem refrigeração, com capacidade para 4,1kg de peso.</p> <p>Embalagem secundária: caixa de papelão contendo até 6 unidades de embalagem primária.</p> <p>Prazo de validade: mínima de 18 meses devendo o prazo de fabricação não anteceder 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.</p>
10	KG	150	<p>FARINHA DE MANDIOCA. TIPO BIJU/FLOCADA</p> <p>Produto obtido da ligeira torrefação da raladura grossa das raízes do tubérculo mandioca da espécie "Manihot utilíssima" previamente descascada, lavada e isenta de radical cianeto.</p> <p>Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isenta de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde.</p> <p>Aspecto: Pó granulosos Cor: Bege, Odor e Sabor: próprios de mandioca torrada não fermentados.</p> <p>Embalagem primária: Saco plástico contendo 500g. Embalagem secundária: Fardos contendo até 60 unidades de embalagem primária.</p> <p>Prazo de validade: mínima de 6 meses devendo o prazo de fabricação não anteceder 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.</p>
11	KG	750	<p>FARINHA DE MILHO</p> <p>Produto flocado obtido da moagem do cereal MILHO mediante processo tecnologicamente adequado. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isenta de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde.</p> <p>Aspecto: Flocos Cor: Amarelo, Odor e Sabor: próprios de milho torrado não fermentados.</p> <p>Embalagem primária: Saco plástico contendo 500g. Embalagem secundária: Fardos contendo até 60 unidades de embalagem primária.</p> <p>Prazo de validade: mínima de 6 meses devendo o prazo de fabricação não anteceder 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.</p>
12	KG	9.000	<p>FARINHA DE TRIGO ESPECIAL</p>



			<p>Farinha de trigo Especial ou de Primeira obtida a partir da moagem da espécie <i>Triticumseativan</i> ou de outras espécies do gênero <i>Triticum</i> reconhecidas (exceto <i>Triticumdurum</i>) através do processo de moagem do grão de trigo beneficiado e limpo, desgerminado, 98% do produto deverá passar através de peneira com abertura de malha de 250 µm.</p> <p>Deverá conter melhoradores ácido ascórbico e/ou peróxido de benzoila e/ou azodicarbonamida, e ainda ser enriquecida com ferro e ácido fólico. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isenta de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde</p> <p>Composição centesimal mínima: não poderá ser menor que 7% de proteína na base seca, e umidade máxima de 15%. Rendimento mínimo: 600unid de pães de 50g assados por saco de 25kg. Aspecto: Pó fino sem grumos Cor: Branca com tons leves de amarelo, marrom ou cinza conforme trigo de origem, Odor e Sabor: próprios não fermentados.</p> <p>Embalagem primária: Embalagem adequada vedada, atóxica contendo 25Kg.</p> <p>Prazo de validade: mínima de 4 meses devendo o prazo de fabricação não anteceder 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.</p>
13	KG	9.000	FEIJÃO CARIOSA ESPECIAL – TIPO 1. <p>Proveniente da espécie <i>Phaseolusvulgaris</i> L. Classificação: grupo/tipo I, cores, constituído de no mínimo 95 % de grãos inteiros e correspondentes à variedade no tamanho e cor. Maduros, limpos e secos. A umidade máxima tolerada será de 15%. Deverá ter selo de pureza e controle de agrotóxico. Deverão apresentar-se em bom estado de conservação isentos de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde.</p> <p>Aspecto: Grãos íntegros, Cor: Cores clara, Odor: Inodoro e Sabor: Próprio. Rendimento mínimo: Cozimento em 5x o volume de peso de água, sem remolho, por 45 minutos, 100% dos grãos cozidos, inteiros e uniformes, com caldo de consistência e cor característica e rendimento $\geq 2,5$. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, termos soldado contendo de 1 Kg.</p> <p>Embalagem secundária: em fardo resistente, com capacidade para até 30 kg.</p> <p>Prazo de validade: mínima de 6 meses devendo o prazo de fabricação não anteceder 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.</p>
14	KG	750	FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO <p>Produto alimentício constituído por micro organismos unicelulares de "Saccharomycescerevisiae" e monoestearato de sorbitana, não deve conter glúten e com umidade variada de 1 a 4%. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isenta de fermentação, umidade e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde</p> <p>Aspecto: Pó granulado Cor: Bege a bege claro, Odor e Sabor: próprios.</p> <p>Embalagem primária: Pacote aluminizado a vácuo contendo 500g.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa de papelão contendo até 20 unidades de embalagem primária.</p>

			Prazo de validade: mínima de 03 meses devendo o prazo de fabricação não anteceder 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.
15	UN	900	<p>FERMENTO QUÍMICO EM PÓ.</p> <p>Produto destinado ao emprego no preparo de bolo e tortas; constituído de substância ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou da umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade.</p> <p>Características do Produto: na composição dos fermentos químicos poderão entrar como componentes essenciais ácidos, bicarbonatos, carbonatos, citratos, dihidrogeno fosfatos e pirofosfatos, etc., substâncias próprias para uso alimentar. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isenta de fermentação, umidade e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde</p> <p>Aspecto: Pó fino Cor: Branco, Odor Inodoro e Sabor: próprio.</p> <p>Embalagem primária: Lata de folha de flandres ou pote plástico hermeticamente fechado contendo 250 g.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa de papelão contendo até 36 unidades de embalagem primária.</p> <p>Prazo de validade: mínima de 12 meses devendo o prazo de fabricação anteceder 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.</p>
16	KG	900	<p>FUBÁ DE MILHO</p> <p>Produto oriundo da moagem de grãos de milho, por processos tecnológico adequado, devendo estar limpo, seco, sadio, isento de matéria terrosa, parasitas e de detritos animais ou vegetais. Deverá ser enriquecido com ferro e ácido fólico em a legislação, vigente.</p> <p>Composição na porção de 40g mínimo de: 60mcg de ácido fólico e 1,5mg de ferro. Aspecto: pó fino Cor: amarelo claro Odor e Sabor: próprios.</p> <p>Embalagem primária: Saco plástico contendo 500g. Embalagem secundária: Fardos contendo até 60 unidades de embalagem primária.</p> <p>Prazo de validade: mínima de 6 meses devendo o prazo de fabricação não anteceder 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.</p>
17	KG	750	<p>GELATINA</p> <p>Gelatina em pó desidratado destinado ao preparo de gelatina nos sabores abacaxi, limão, morango e uva. Constituído por açúcar, gelatina, sal refinado, acidulante ácido cítrico, regulador de acidez citrato de sódio, corantes, aroma natural. Não deve conter glúten. Deve ser de fácil preparo, pela adição de água e cozimento rápido. Produzido a partir de matérias primas sãs e limpas de primeira qualidade, isento de material terroso, parasitas, fermentações e detritos estranhos, animais e vegetais.</p> <p>Aspecto: Pó uniforme, Cor: característica do sabor, Odor: doce característico da composição e Sabor: característico da composição não rançoso e não melado.</p>

			<p>Embalagem primária: Filme de polietileno capaz de manter as características do produto durante todo o prazo de validade com capacidade para 1kg de peso.</p> <p>Embalagem secundária: caixa de papelão contendo até 12 unidades de embalagem primária. 8</p> <p>Prazo de validade: mínima de 12 meses devendo o prazo de fabricação não anteceder 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega..</p>
18	KG	15.000	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO ENRIQUECIDO
			<p>Leite em pó integral instantâneo (não adoçado/ modificado). Deve ser enriquecido com no mínimo doze vitaminas e minerais. Leite produzido com matéria prima de qualidade e através de processo tecnológico adequado, sendo pó fino e sem grumos, cor branco amarelado. Composto basicamente de Leite em pó Integral, Ferro, Cobre, Iodo, Zinco, Manganês, Magnésio, Flúor, Selênio, Vitaminas A, C, D, E, B1, B2, B6, B12, H, K, e Lecitina de soja.</p> <p>Declarar marca, nome, endereço do fabricante, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, data de fabricação de até 30 dias, número do Registro do produto no órgão competente, rotulagem nutricional;</p> <p>Embalagem: Filme metalizado contendo 500 gramas a 1 kg.</p> <p>Validade: Mínimo de 10 (dez) meses.</p>
19	KG	750	MACARRÃO PARAFUSO
			<p>Macarrão com ovos tipo Parafuso. Produto composto basicamente de sêmola de trigo ou farinha de trigo rica em ferro e ácido fólico, ovos, corante natural de urucum e cúrcuma. Com aparência característica, isento de sujidades e parasitos.</p> <p>Embalagem: Pacote plástico com 500 gramas.</p> <p>Validade: Mínimo de 12 (doze) meses.</p>
20	KG	750	MACARRÃO PENE
			<p>Macarrão com ovos tipo Pene. Produto composto basicamente de sêmola de trigo ou farinha de trigo rica em ferro e ácido fólico, ovos, corante natural de urucum e cúrcuma. Com aparência característica, isento de sujidades e parasitos.</p> <p>Embalagem: Pacote plástico com 500 gramas.</p> <p>Validade: Mínimo de 12 (doze) meses.</p>
21	KG	3.750	MANTEIGA COM SAL
			<p>Com o nome da manteiga entende-se o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por promessa tecnologicamente adequados. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea.</p> <p>Composição: Ingredientes obrigatórios- creme pasteurizado obtido a partir do leite da vaca.</p>

			<p>Características sensoriais- Aspectos: consistência sólida, pastosa à temperatura de 20ºC, de textura lisa uniforme, untosa, com distribuição uniforme de água (umidade). Cor Branco amarelada sem manchas ou pontos de outra coloração. Sabor e odor. De sabor suave, característico, aroma delicado, sem odor e sabor estranho.</p> <p>Embalagem Primária: bloco 5 KG devidamente rotulado conforme a legislação vigente.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 04 meses impressa na embalagem primária, com fabricação recente na data de entrega.</p>
22	KG	6.000	MARGARINA VEGETAL COM SAL
			<p>Ingredientes: Oriunda de óleo vegetal comestível, contendo vitaminas, açúcar e cloreto de sódio dentro dos padrões legais. Cremosa com adição de sal, produzida e embalada dentro das normas que determina a legislação (Portaria 372 de 1997- MA). O produto deve ter registro no</p> <p>Ministério da Agricultura- SIF.</p> <p>Composição centesimal mínima: Livre de gordura trans; Lipídios mínimo de 80%; 450 mcg de vitamina A, livre de colesterol e contendo ômega 3 e 6.</p> <p>Rendimento: não especificado.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 04 meses impressa na embalagem primária, com fabricação recente na data de entrega.</p> <p>Embalagem Primária: balde de 15 Kg devidamente rotulado conforme a legislação vigente.</p>
23	KG	375	MASSA DE LASANHA INSTANTÂNEA
			<p>CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: massa de sêmola para lasanha, instantânea a granel. Água, Farinha de Trigo enriquecida com Ferro e Ácido Fólico. Declarar marca, nome, endereço do fabricante, prazo de validade, dias e data de fabricação, número do Registro do produto no órgão competente, se exigido. Rotulagem nutricional; EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco de polietileno de baixa densidade atóxico, termossoldado com peso de 200gr (cada pacote), em displays contendo até 12 unidades (peso médio 2,4 Kg)</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão ondulado, reforçado, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada, com capacidade para até 4 displays (peso até 9,6 Kg).</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses/ Até 24 meses.</p>
24	UN	1.125	MILHO EM CONSERVA
			<p>Produto preparado com as partes comestíveis de MILHO, envasados praticamente crus, reidratados ou pré-cozidos, imersos em líquido de apropriado, submetidas a adequado processamento tecnológico antes ou depois de fechadas hermeticamente nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Fabricado a partir de matérias primas sã e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas, não podendo estar fermentados ou rancosos. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde.</p>

			<p>Aspecto: Próprio e uniforme Cor: Amarelo Odor: característico e Sabor: característico levemente adocicado.</p> <p>Embalagem primária: Lata de folha de flandres ou caixa tipo TPK contendo 2kg de peso drenado.</p> <p>Embalagem secundária: caixa de papelão contendo até 6 unidades de embalagem primária.</p> <p>Prazo de validade: mínima de 12 meses devendo o prazo de fabricação não anteceder 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.</p>
25	UN	9.750	<p>ÓLEO DE SOJA</p> <p>Produto alimentício constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtido unicamente de matéria prima vegetal Soja (Glycinemax – L), refinado mediante o emprego de processos tecnológicos adequados. Poderá conter pequenas quantidades de outros lipídios, tais como fosfolipídeos, constituintes insaponificáveis e ácido graxos livres, naturalmente presentes no óleo vegetal.</p> <p>Deverá ser tipo 1, apresentar-se em bom estado de conservação isentos de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Deverá atender a RESOLUÇÃO/ RDC Nº42 DE 29 DE AGOSTO DE 2013, sendo que estas dispõem sobre limites máximos de contaminantes inorgânicos em alimentos.</p> <p>Aspecto: Límpido, Cor: Amarelo claro translúcido, Odor: Característico de soja e Sabor: Próprio não rançoso. Embalagem primária: Garrafa</p> <p>PET, atóxico, com tampa vedada contendo 900ml. Embalagem secundária: caixa de papelão contendo até 20 unidades embalagem primária.</p> <p>Prazo de validade: mínima de 4 meses devendo o prazo de fabricação não anteceder 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.</p>
26	UN	188	<p>QUEIJO MUÇARELA (PEÇA DE 04 KILOS).</p> <p>Queijo de massa filada, de consistência semi-dura, média-alta umidade, sem maturação e sabor suave.</p> <p>Ingredientes: Leite pasteurizado, cloreto de sódio (sal), cloreto de cálcio, coalho, fermento lácteo, conservador natamicina (uso externo).</p> <p>Não contém glúten. Informações sobre Alergênicos. Contém: Leite e produtos a base de leite. Pode conter: Na</p> <p>CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: elaborado com matéria prima de primeira qualidade, isento de sujidades, manipulado em condições higiênicas, devendo apresentar o mínimo aceitável de sal, cor e aspecto aparentes e ter bom paladar.</p> <p>Declarar marca, nome, endereço do fabricante. Data de fabricação de até 07 dias, e prazo mínimo de validade de até 03 meses, número do Registro do produto no órgão competente, se exigido. Rotulagem tradicional.</p> <p>EMBALAGEM DO PRODUTO: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, atóxica, resistente, em peças com 4 Kg cada, reembaladas em caixa de papelão devidamente lacradas.</p>
27	KG	2.250	SAL REFINADO E IODADO.

			<p>Cloreto de sódio cristalizado extraído de fontes naturais, refinado e adicionado de iodo. O produto deve apresentar retenção máxima de 5% em peneira 20. Deve estar isento de sujidade, microrganismos e outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento ou que indiquem emprego de tecnologia inadequada.</p> <p>Aspecto: Cristais uniformes, Cor: Branca, Odor: Inodoro e Sabor: Salino salgado próprio.</p> <p>Embalagem primária: saco plástico, atóxico, termos soldado contendo 1Kg.</p> <p>Embalagem secundária: em fardo resistente, contendo 30 embalagens primárias, totalizando peso líquido de 30 kg.</p> <p>Prazo de validade: mínima de 24 meses devendo o prazo de fabricação não anteceder 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.</p>
28	FR	1.500	<p>VINAGRE DE VINHO BRANCO</p> <p>Produto alimentício resultante da fermentação acética de vinho, fermentado por processos tecnológicos adequados e devendo ter entre 4 e 6% de acidez/ácido acético. Não poderá ser oriundo de fermentação de álcool de cana de açúcar.</p> <p>Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isentos de fermentação atípica e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde.</p> <p>Aspecto: Límpido e translucido, Cor: incolor, Odor e Sabor: Frutal Levemente Acidifico Embalagem primária: Garrafa plástica (PET ou PP), atóxico, com tampa vedada contendo 750ml.</p> <p>Embalagem secundária: caixa de papelão contendo até 12 unidades. De embalagem primária.</p> <p>Prazo de validade: mínima de 24 meses devendo o prazo de fabricação não anteceder 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.</p>

COTA RESERVADA A MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE E MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL.

ITEM	UN	QUANT	DESCRIÇÃO DO PRODUTO
29	KG	4.000	<p>AÇUCAR CRISTAL BRANCO.</p> <p>Sacarose obtida a partir do caldo de cana de açúcar (<i>Saccharum officinarum</i> L.), livre de fermentação, isenta de matérias terrosas, parasitas e detritos de animais e vegetais. Contendo sacarose em base seca mínima de 98%.</p> <p>Aspecto: Cristais sólidos bem definidos, Cor: Branca, Odor e Sabor: próprios.</p> <p>Embalagem primária: saco plástico incolor, atóxico, termos soldado contendo 5 Kg. Embalagem secundária: em fardo resistente, contendo 6 embalagens primárias, totalizando peso líquido de 30 kg.</p> <p>Prazo de validade: mínima de 24 meses devendo o prazo de fabricação não anteceder 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.</p>
30	KG	75	<p>AMIDO DE MILHO</p>

			<p>Produto amiláceo extraído extraídos de partes comestíveis do milho; fabricado a partir de matérias primas são e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isenta de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde</p> <p>Composição centesimal: Umidade máxima de 21%.</p> <p>Aspecto: Pó fino sem grumos deve produzir ligeira precipitação quando comprimido entre os dedos Cor: Branca, Odor: Inodoro e Sabor:</p> <p>Embalagem primária: Saco plástico ou caixa de papel Kraft com envelope de papel contendo 1kg. Embalagem secundária: Fardos ou caixa de papelão contendo até 30 unidades de embalagem primária.</p> <p>Prazo de validade: mínima de 12 meses devendo o prazo de fabricação não anteceder 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.</p>
31	KG	9.250	ARROZ TIPO MIX.
			<p>Grãos provenientes da espécie <i>Oryza sativa</i>, constituído pela mistura de 65% de arroz beneficiado, polido, longo fino ("agulhinha"), tipo 1 (\geq a 6 mm de comprimento e máx. de 1,85 mm de espessura) e 35% de arroz parboilizado tipo 1 sendo ambos de procedência nacional. Máximo de 14% de umidade, até 5% de quebrados e quirera com no máx. 0,5% de quirera, até 0,5% de manchados, picados ou danificados.</p> <p>Selecionado eletronicamente, grão a grão, não sendo necessário lavar ou escolher para a sua preparação. Produto natural sem adição de elementos químicos (agrotóxico). Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isenta de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Não podendo ser utilizados no polimento, óleos minerais ou outras substâncias resinosas ou graxas não comestíveis. Composição nutricional mínima por porção de 50g: VCT: 170cal, Carboidrato 39g, Proteína 3g, Fibras 0,8g.</p> <p>Aspecto: Grãos íntegros, Cor: Branca polida, Odor: Inodoro e Sabor: Próprio. Rendimento mínimo: Cozimento em 2,5x o volume de peso de água, cozimento em 15 minutos, 100% dos grãos apresentarem-se cozidos, inteiros, soltos e uniformes e rendimento \geq 3,0.</p> <p>Embalagem primária: saco plástico, atóxico, termos soldado contendo 5Kg.</p> <p>Embalagem secundária: em fardo resistente, contendo 6 embalagens primárias, totalizando peso líquido de 30 kg.</p> <p>Prazo de validade: mínima de 12 meses devendo o prazo de fabricação não anteceder 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.</p>
32	KG	1.000	BISCOITO LAMINADO – CREAM CRACKER
			Biscoito salgado obtido pelo amassamento e cozimento de massa por Farinha de Trigo Fortificada/ enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Gordura Vegetal, Soro de leite, Açúcar, Sal, Lecitina de Soja, fermento químico.

			<p>Composição na porção de 30g (aproximadamente 7 unidades): VCT: de 130 a 135cal, Carboidrato máx. de 19g, Proteína mín. de 3,5g, Lipídeos de máx. 5,2g, Gordura saturada máx. 2,4g, Fibras min. 1g, máx. 140mg. Deverá ser isento de gorduras trans.</p> <p>Aspecto: massa torrada, Cor: caramelo, Textura crocante, Sabor e Odor: levemente salgada. Serão rejeitados biscoitos queimados, duros mal cozidos com sabor residual de gordura.</p> <p>Embalagem Primária deverá ser de filme Bi-orientado Polipropileno, atóxico, contendo 200g do produto, rotulados de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínima de 12 meses e a data de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega.</p>
33	KG	1.500	BISCOITO LAMINADO – MAISENA
			<p>Biscoito doce obtido pelo amassamento e cozimento de massa constituída por Farinha de Trigo Fortificada/ enriquecida com Ferro e Ácido Fólico, Açúcar, Gordura Vegetal, Creme e/ou amido de Milho, Açúcar Invertido, Sal, Lecitina de Soja, Fermentos Químicos (Bicarbonato de Amônio e/ou Bicarbonato de Sódio e/ou Pirofosfato Ácido de Sódio), Aromatizante. Poderá conter: Acidulante Ácido Láctico, Melhorador de Farinha, Aromatizantes.</p> <p>Deverá ser isento de gorduras trans.</p> <p>Aspecto: massa torrada, Cor: caramelo, Textura crocante, Sabor e Odor: levemente adocicado. Serão rejeitados biscoitos queimados, duros ou mal cozidos com sabor residual de gordura ou ardidos.</p> <p>Embalagem Primária deverá ser de filme Bi-orientado Polipropileno, atóxico, contendo de 170g a 200g do produto, rotulados de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade: mínima de 12 meses e a data de fabricação não poderá ser anterior a 45 dias da data da entrega.</p>
34	KG	1.250	CHOCOLATE EM PÓ INSTANTANEO ENRIQUECIDO
			<p>Produto desidratado constituído por açúcar refinado, cacau em pó (32%), maltodextrina, leite em pó, emulsificante lecitina de soja, sal refinado, aroma natural de baunilha e chocolate e no mínimo 10 vitaminas e minerais: Ferro, Iodo e Zinco. O produto não poderá conter glúten, óleo ou gorduravegetal hidrogenada, corantes artificiais e aromatizantes artificiais. Características físicas e químicas mínima: valor energético 380kcal, Proteína 4,8g e Carboidrato máximo de 85g e no mínimo 10 vitaminas e minerais Ferro, Iodo e Zinco. O rendimento mínimo do produto deve ser de 40 porções de 200ml por kg. Deverá ser embalado em saco de 1kg em polietileno leitoso ou metalizado flexível, atóxico e resistente, fechado hermeticamente de maneira a garantir a qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. Rotulado de acordo com a legislação e reembalado em caixa de papelão reforçada, fechada com fita adesiva com capacidade para até 12 kg. A validade do produto deve ser de no mínimo 6 meses após a data de que deve estar claramente impressa na embalagem primária. Deverá ser preparada com ingredientes sãos e limpos, de primeira qualidade, ser de fácil preparo por dissolução em leite.</p>
35	KG	1.250	COMPOSTO LÁCTEO. DIVERSOS SABORES



			<p>Produto em pó desidratado enriquecido com vitaminas e minerais nos principais sabores: Cacau - Chocolate/ Morango / Banana, maçã e mamão/ Banana, maçã e aveia/ Coco com abacaxi / Frutas vermelhas.</p> <p>INGREDIENTES: Produto em pó resultante da mistura por processo tecnologicamente adequado do leite em pó integral, açúcar, podendo apresentar frutas desidratadas, conforme o sabor do produto. Poderá conter maltodextrina, espessante, aromatizante natural, corante natural e outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados; o produto deverá ainda conter no mínimo 12 vitaminas e 5 minerais. Os ingredientes lácteos devem representar no mínimo 51% (cinquenta e um por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto, sendo assim o produto não deverá conter outro tipo de leite que não seja o integral e não deverá ser adicionado de soro de leite ou outros derivados lácteos e ainda não deverá conter soja (exceto lecitina), óleo ou gordura vegetal hidrogenada, corantes artificiais e aromatizantes artificiais. Informação Nutricional mínima 100 g: Valor energético 440 kcal, proteína 14g, gorduras totais 13g, no mínimo 12 vitaminas e 5 minerais.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: Deverão ser embalados em saco de polietileno leitoso ou metalizados atóxicos hermeticamente fechados, rotulados conforme legislação vigente contendo de 1 (um) a 2 (dois) kg.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 1 (um) ano IMPRESSA nas embalagens primárias, com fabricação recente na data da entrega.</p> <p>Deverá apresentar registro do produto/rotulo no ministério da agricultura, conforme legislação vigente.</p>
36	UN	300	ERVILHA EM CONSERVA
			<p>Produto preparado com as partes comestíveis de ERVILHAS, envasadas praticamente cruas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas em líquido de cobertura apropriado, submetidas a adequado processamento tecnológico antes ou depois de fechadas hermeticamente nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração.</p> <p>Fabricado a partir de matérias primas sã e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas, não podendo estar fermentadas ou rançosas.</p> <p>Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isenta de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde.</p> <p>Aspecto: Próprio e uniforme Cor: Verde Odor: característico e Sabor: característico levemente adocicado Embalagem primária: Lata de folha de flandres ou caixa tipo TPK contendo 2Kg de peso drenado.</p> <p>Embalagem secundária: caixa de papelão contendo até 6 unidades de embalagem primária.</p> <p>Prazo de validade: mínima de 12 meses devendo o prazo de fabricação não anteceder 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.</p>
37	UN	750	EXTRATO DE TOMATE

			<p>Produto preparado com a concentração de partes comestíveis de tomates maduros, constituído por: Polpa de Tomate, Sal, Açúcar. O produto deverá ser preparado com vegetais selecionados envasados e submetidos a adequado processamento tecnológico antes e depois do fechamento hermético nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Fabricado a partir de matérias primas são e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas, não podendo estar fermentado ou rançoso. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isenta de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde.</p> <p>Aspecto: Denso e viscoso Cor: Vermelho bordo, Odor: característico de tomate maduro Sabor: levemente adocicado não acidificado</p> <p>Embalagem primária: Bag de filme co-extrusado de alta barreira composto por polietileno, nylon e evoх capaz de manter as características do produto sem refrigeração, com capacidade para 4,1kg de peso.</p> <p>Embalagem secundária: caixa de papelão contendo até 6 unidades de embalagem primária.</p> <p>Prazo de validade: mínima de 18 meses devendo o prazo de fabricação não anteceder 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.</p>
38	KG	50	FARINHA DE MANDIOCA. TIPO BIJU/FLOCADA
			<p>Produto obtido da ligeira torrefação da raladura grossa das raízes do tubérculo mandioca da espécie "Manihot utilissima" previamente descascada, lavada e isenta de radical cianeto.</p> <p>Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isenta de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde.</p> <p>Aspecto: Pó granulosos Cor: Bege, Odor e Sabor: próprios de mandioca torrada não fermentados.</p> <p>Embalagem primária: Saco plástico contendo 500g. Embalagem secundária: Fardos contendo até 60 unidades de embalagem primária.</p> <p>Prazo de validade: mínima de 6 meses devendo o prazo de fabricação não anteceder 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.</p>
39	KG	250	FARINHA DE MILHO
			<p>Produto flocado obtido da moagem do cereal MILHO mediante processo tecnologicamente adequado. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isenta de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde.</p> <p>Aspecto: Flocos Cor: Amarelo, Odor e Sabor: próprios de milho torrado não fermentados.</p> <p>Embalagem primária: Saco plástico contendo 500g. Embalagem secundária: Fardos contendo até 60 unidades de embalagem primária.</p> <p>Prazo de validade: mínima de 6 meses devendo o prazo de fabricação não anteceder 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.</p>
40	KG	3.000	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL



			<p>Farinha de trigo Especial ou de Primeira obtida a partir da moagem da espécie Triticumseativan ou de outras espécies do gênero Triticum reconhecidas (exceto Triticumdurum) através do processo de moagem do grão de trigo beneficiado e limpo, desgerminado, 98% do produto deverá passar através de peneira com abertura de malha de 250 µm.</p> <p>Deverá conter melhoradores ácido ascórbico e/ou peróxido de benzoila e/ou azodicarbonamida, e ainda ser enriquecida com ferro e ácido fólico. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isenta de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde</p> <p>Composição centesimal mínima: não poderá ser menor que 7% de proteína na base seca, e umidade máxima de 15%. Rendimento mínimo: 600unid de pães de 50g assados por saco de 25kg. Aspecto: Pó fino sem grumos Cor: Branca com tons leves de amarelo, marrom ou cinza conforme trigo de origem, Odor e Sabor: próprios não fermentados.</p> <p>Embalagem primária: Embalagem adequada vedada, atóxica contendo 25Kg.</p> <p>Prazo de validade: mínima de 4 meses devendo o prazo de fabricação não anteceder 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.</p>
41	KG	3.000	FEIJÃO CARIOCA ESPECIAL – TIPO 1.
			<p>Proveniente da espécie Phaseolusvulgaris L. Classificação: grupo/tipo I, cores, constituído de no mínimo 95 % de grãos inteiros e correspondentes à variedade no tamanho e cor. Maduros, limpos e secos. A umidade máxima tolerada será de 15%. Deverá ter selo de pureza e controle de agrotóxico. Deverão apresentar-se em bom estado de conservação isentos de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde.</p> <p>Aspecto: Grãos íntegros, Cor: Cores clara, Odor: Inodoro e Sabor: Próprio. Rendimento mínimo: Cozimento em 5x o volume de peso de água, sem remolho, por 45 minutos, 100% dos grãos cozidos, inteiros e uniformes, com caldo de consistência e cor característica e rendimento $\geq 2,5$. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, termos soldado contendo de 1 Kg.</p> <p>Embalagem secundária: em fardo resistente, com capacidade para até30 kg.</p> <p>Prazo de validade: mínima de 6 meses devendo o prazo de fabricação não anteceder 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.</p>
42	KG	250	FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO
			<p>Produto alimentício constituído por micro organismos unicelulares de "Saccharomycescerevisiae" e monoestearato de sorbitana, não deve conter glúten e com umidade variada de 1 a 4%. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isenta de fermentação, umidade e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde</p> <p>Aspecto: Pó granulado Cor: Bege a bege claro, Odor e Sabor: próprios.</p> <p>Embalagem primária: Pacote aluminizado a vácuo contendo 500g.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa de papelão contendo até 20 unidades de embalagem primária.</p> <p>Prazo de validade: mínima de 03 meses devendo o prazo de fabricação não anteceder 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.</p>

43	UN	300	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ.
			<p>Produto destinado ao emprego no preparo de bolo e tortas; constituído de substância ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou da umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade.</p> <p>Características do Produto: na composição dos fermentos químicos poderão entrar como componentes essenciais ácidos, bicarbonatos, carbonatos, citratos, dihidrogeno fosfatos e pirofosfatos, etc., substâncias próprias para uso alimentar. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isenta de fermentação, umidade e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde</p> <p>Aspecto: Pó fino Cor: Branco, Odor Inodoro e Sabor: próprio.</p> <p>Embalagem primária: Lata de folha de flandres ou pote plástico hermeticamente fechado contendo 250 g.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa de papelão contendo até 36 unidades de embalagem primária.</p> <p>Prazo de validade: mínima de 12 meses devendo o prazo de fabricação não anteceder 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.</p>
44	KG	300	FUBÁ DE MILHO
			<p>Produto oriundo da moagem de grãos de milho, por processos tecnológico adequado, devendo estar limpo, seco, sadio, isento de matéria terrosa, parasitas e de detritos animais ou vegetais. Deverá ser enriquecido com ferro e ácido fólico em a legislação, vigente.</p> <p>Composição na porção de 40g mínimo de: 60mcg de ácido fólico e 1,5mg de ferro. Aspecto: pó fino Cor: amarelo claro Odor e Sabor: próprios.</p> <p>Embalagem primária: Saco plástico contendo 500g. Embalagem secundária: Fardos contendo até 60 unidades de embalagem primária.</p> <p>Prazo de validade: mínima de 6 meses devendo o prazo de fabricação não anteceder 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.</p>
45	KG	250	GELATINA
			<p>Gelatina em pó desidratado destinado ao preparo de gelatina nos sabores abacaxi, limão, morango e uva. Constituído por açúcar, gelatina, sal refinado, acidulante ácido cítrico, regulador de acidez citrato de sódio, corantes, aroma natural. Não deve conter glúten. Deve ser de fácil preparo, pela adição de água e cozimento rápido. Produzido a partir de matérias primas sãs e limpas de primeira qualidade, isento de material terroso, parasitas, fermentações e detritos estranhos, animais e vegetais.</p> <p>Aspecto: Pó uniforme, Cor: característica do sabor, Odor: doce característico da composição e Sabor: característico da composição não rançoso e não melado.</p> <p>Embalagem primária: Filme de polietileno capaz de manter as características do produto durante todo o prazo de validade com capacidade para 1kg de peso.</p> <p>Embalagem secundária: caixa de papelão contendo até 12 unidades de embalagem primária. 8</p> <p>Prazo de validade: mínima de 12 meses devendo o prazo de fabricação não anteceder 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega..</p>

46	KG	5.000	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO ENRIQUECIDO
			<p>Leite em pó integral instantâneo (não adocicado/ modificado). Deve ser enriquecido com no mínimo doze vitaminas e minerais. Leite produzido com matéria prima de qualidade e através de processo tecnológico adequado, sendo pó fino e sem grumos, cor branco amarelado. Composto basicamente de Leite em pó Integral, Ferro, Cobre, Iodo, Zinco, Manganês, Magnésio, Flúor, Selênio, Vitaminas A, C, D, E, B1, B2, B6, B12, H, K, e Lecitina de soja.</p> <p>Declarar marca, nome, endereço do fabricante, prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses, data de fabricação de até 30 dias, número do Registro do produto no órgão competente, rotulagem nutricional;</p> <p>Embalagem: Filme metalizado contendo 500 gramas a 1 kg.</p> <p>Validade: Mínimo de 10 (dez) meses.</p>
47	KG	250	MACARRÃO PARAFUSO
			<p>Macarrão com ovos tipo Parafuso. Produto composto basicamente de sêmola de trigo ou farinha de trigo rica em ferro e ácido fólico, ovos, corante natural de urucum e cúrcuma. Com aparência característica, isento de sujidades e parasitos.</p> <p>Embalagem: Pacote plástico com 500 gramas.</p> <p>Validade: Mínimo de 12 (doze) meses.</p>
48	KG	250	MACARRÃO PENE
			<p>Macarrão com ovos tipo Pene. Produto composto basicamente de sêmola de trigo ou farinha de trigo rica em ferro e ácido fólico, ovos, corante natural de urucum e cúrcuma. Com aparência característica, isento de sujidades e parasitos.</p> <p>Embalagem: Pacote plástico com 500 gramas.</p> <p>Validade: Mínimo de 12 (doze) meses.</p>
49	KG	1.250	MANTEIGA COM SAL
			<p>Com o nome da manteiga entende-se o produto gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica de creme pasteurizado derivado exclusivamente do leite de vaca, por promessa tecnologicamente adequados. A matéria gorda da manteiga deverá estar composta exclusivamente de gordura láctea.</p> <p>Composição: Ingredientes obrigatórios- creme pasteurizado obtido a partir do leite da vaca.</p> <p>Características sensoriais- Aspectos: consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, de textura lisa uniforme, untosa, com distribuição uniforme de água (umidade). Cor Branca amarelada sem manchas ou pontos de outra coloração. Sabor e odor. De sabor suave, característico, aroma delicado, sem odor e sabor estranho.</p> <p>Embalagem Primária: bloco 5 KG devidamente rotulado conforme a legislação vigente.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 04 meses impressa na embalagem primária, com fabricação recente na data de entrega.</p>

50	KG	2.000	MARGARINA VEGETAL COM SAL
			<p>Ingredientes: Oriunda de óleo vegetal comestível, contendo vitaminas, açúcar e cloreto de sódio dentro dos padrões legais. Cremosa com adição de sal, produzida e embalada dentro das normas que determina a legislação (Portaria 372 de 1997- MA). O produto deve ter registro no Ministério da Agricultura- SIF.</p> <p>Composição centesimal mínima: Livre de gordura trans; Lipídios mínimo de 80%; 450 mcg de vitamina A, livre de colesterol e contendo ômega 3 e 6.</p> <p>Rendimento: não especificado.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 04 meses impressa na embalagem primária, com fabricação recente na data de entrega.</p> <p>Embalagem Primária: balde de 15 Kg devidamente rotulado conforme a legislação vigente.</p>
51	KG	125	MASSA DE LASANHA INSTANTÂNEA
			<p>CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: massa de sêmola para lasanha, instantânea a granel. Água, Farinha de Trigo enriquecida com Ferro e Ácido Fólico. Declarar marca, nome, endereço do fabricante, prazo de validade, dias e data de fabricação, número do Registro do produto no órgão competente, se exigido. Rotulagem nutricional; EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco de polietileno de baixa densidade atóxico, termossoldado com peso de 200gr (cada pacote), em displays contendo até 12 unidades (peso médio 2,4 Kg)</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão ondulado, reforçado, resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada, com capacidade para até 4 displays (peso até 9,6 Kg).</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses/ Até 24 meses.</p>
52	UN	375	MILHO EM CONSERVA
			<p>Produto preparado com as partes comestíveis de MILHO, envasados praticamente crus, reidratados ou pré-cozidos, imersos em líquido de apropriado, submetidas a adequado processamento tecnológico antes ou depois de fechadas hermeticamente nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Fabricado a partir de matérias primas sã e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas, não podendo estar fermentados ou rançosos. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde.</p> <p>Aspecto: Próprio e uniforme Cor: Amarelo Odor: característico e Sabor: característico levemente adocicado.</p> <p>Embalagem primária: Lata de folha de flandres ou caixa tipo TPK contendo 2kg de peso drenado.</p> <p>Embalagem secundária: caixa de papelão contendo até 6 unidades de embalagem primária.</p> <p>Prazo de validade: mínima de 12 meses devendo o prazo de fabricação não anteceder 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.</p>
53	UN	3.250	ÓLEO DE SOJA

			<p>Produto alimentício constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtido unicamente de matéria prima vegetal Soja (Glycinemax – L), refinado mediante o emprego de processos tecnológicos adequados. Poderá conter pequenas quantidades de outros lipídios, tais como fosfolipídeos, constituintes insaponificáveis e ácido graxos livres, naturalmente presentes no óleo vegetal.</p> <p>Deverá ser tipo 1, apresentar-se em bom estado de conservação isentos de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Deverá atender a RESOLUÇÃO/ RDC Nº42 DE 29 DE AGOSTO DE 2013, sendo que estas dispõem sobre limites máximos de contaminantes inorgânicos em alimentos.</p> <p>Aspecto: Límpido, Cor: Amarelo claro translúcido, Odor: Característico de soja e Sabor: Próprio não rançoso. Embalagem primária: Garrafa</p> <p>PET, atóxico, com tampa vedada contendo 900ml. Embalagem secundária: caixa de papelão contendo até 20 unidades embalagem primária.</p> <p>Prazo de validade: mínima de 4 meses devendo o prazo de fabricação não anteceder 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.</p>
54	UN	62	QUEIJO MUÇARELA (PEÇA DE 04 KILOS).
			<p>Queijo de massa filada, de consistência semi-dura, média-alta umidade, sem maturação e sabor suave.</p> <p>Ingredientes: Leite pasteurizado, cloreto de sódio (sal), cloreto de cálcio, coalho, fermento lácteo, conservador natamicina (uso externo).</p> <p>Não contém glúten. Informações sobre Alergênicos. Contém: Leite e produtos a base de leite. Pode conter: Na</p> <p>CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: elaborado com matéria prima de primeira qualidade, isento de sujidades, manipulado em condições higiênicas, devendo apresentar o mínimo aceitável de sal, cor e aspecto aparentes e ter bom paladar.</p> <p>Declarar marca, nome, endereço do fabricante. Data de fabricação de até 07 dias, e prazo mínimo de validade de até 03 meses, número do Registro do produto no órgão competente, se exigido. Rotulagem tradicional.</p> <p>EMBALAGEM DO PRODUTO: o produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, atóxica, resistente, em peças com 4 Kg cada, reembaladas em caixa de papelão devidamente lacradas.</p>
55	KG	750	SAL REFINADO E IODADO.
			<p>Cloreto de sódio cristalizado extraído de fontes naturais, refinado e adicionado de iodo. O produto deve apresentar retenção máxima de 5% em peneira 20. Deve estar isento de sujidade, microrganismos e outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento ou que indiquem emprego de tecnologia inadequada.</p> <p>Aspecto: Cristais uniformes, Cor: Branca, Odor: Inodoro e Sabor: Salino salgado próprio.</p> <p>Embalagem primária: saco plástico, atóxico, termos soldado contendo 1Kg.</p> <p>Embalagem secundária: em fardo resistente, contendo 30 embalagens primárias, totalizando peso líquido de 30 kg.</p>

			Prazo de validade: mínima de 24 meses devendo o prazo de fabricação não anteceder 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.
56	FR	500	VINAGRE DE VINHO BRANCO
			<p>Produto alimentício resultante da fermentação acética de vinho, fermentado por processos tecnológicos adequados e devendo ter entre 4 e 6% de acidez/ácido acético. Não poderá ser oriundo de fermentação de álcool de cana de açúcar.</p> <p>Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isentos de fermentação atípica e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde.</p> <p>Aspecto: Límpido e translucido, Cor: incolor, Odor e Sabor: Frutal Levemente Acidifico Embalagem primária: Garrafa plástica (PET ou PP), atóxico, com tampa vedada contendo 750ml.</p> <p>Embalagem secundária: caixa de papelão contendo até 12 unidades. De embalagem primária.</p> <p>Prazo de validade: mínima de 24 meses devendo o prazo de fabricação não anteceder 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega.</p>

IV. LOCAL E PRAZO DE ENTREGA DO OBJETO

A entrega do objeto desta licitação deverá ser feita no prazo de 05 (cinco) dias úteis, na Cozinha Piloto, situada à Avenida Ana Milanez Vasconcelos, s/nº, Parque Interlagos, Aguai - SP, correndo por conta da detentora da Ata as despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.

IV. PROCEDIMENTO DE FISCALIZAÇÃO

IV.I. Todos os produtos deverão ser cotados com a informação do nome comercial, para fins de conferência no **momento da entrega**.

IV.II – O objeto fornecido será fiscalizado na sua entrega por representantes da Administração, que registrará todas as ocorrências e as deficiências verificadas em relatório, cuja cópia será encaminhada à licitante vencedora, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas. As exigências e a atuação da fiscalização pela Prefeitura Municipal de Aguai em nada restringe a responsabilidade, única, integral e exclusiva da licitante vencedora, no que concerne à execução do objeto do contrato.

V – PAGAMENTO

Após a entrega e o recebimento definitivo do material, o pagamento será efetuado no prazo de até 15 (quinze) dias, contados da data do aceite da respectiva Nota Fiscal no protocolo do Almoxarifado Central, por meio de depósito em conta bancária, vedada negociação com terceiros ou sua colocação em cobrança bancária.

Caso se verifique incorreções na Nota Fiscal, deverá ser procedida a sua retificação contando-se novo prazo de pagamento a partir da data de apresentação do documento de

correção fiscal ou da apresentação de nova Nota Fiscal, no caso de cancelamento da primeira.

VI – DISPOSIÇÕES FINAIS

A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurada ao detentor do registro, preferência em igualdade de condições

ANEXO II

(MODELO DE DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO)

PREGÃO Nº. 011/2018

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° SEC ADM/ LICIT. 029/2018

Eu, _____ (nome completo), representante legal da empresa _____ (nome da pessoa jurídica), interessada em participar no processo licitatório, Pregão Presencial n.º 011/2017, da Prefeitura Municipal de Aguai, declaro, sob as penas da lei, que esta empresa atende aos requisitos de habilitação constantes no edital.

Local e data.

Assinatura do representante legal da empresa

(Em papel timbrado da empresa licitante)

ANEXO III

(MODELO DE DECLARAÇÃO DE SITUAÇÃO REGULAR PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO)

PREGÃO Nº. 011/2018

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° SEC ADM/ LICIT. 029/2018

Eu, (nome completo), representante legal da empresa (nome da pessoa jurídica), interessada em participar no processo licitatório, Pregão Presencial n.º 011/2018, da Prefeitura Municipal de Aguai, declaro, sob as penas da lei, que nos termos do § 6º do artigo 27 da Lei n.º 6.544, de 22 de novembro de 1989, a (nome da pessoa jurídica), encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere a observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal.

Local e data.

Assinatura do representante legal da empresa

(Em papel timbrado da empresa licitante)

ANEXO IV

(MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE IMPEDIMENTO LEGAL)

PREGÃO Nº. 011/2018

PROCESSO ADMINISTRATIVO N° SEC ADM/ LICIT. 029/2018

Declaramos a inexistência de impedimento legal desta empresa para licitar ou contratar com a Administração Pública ou qualquer de seus entes descentralizados, sobretudo referente ao Pregão Presencial n.º 011/2018, da Prefeitura Municipal de Aguai.

Declaro ainda, que caso lhe seja adjudicado algum item, segue abaixo a identificação da pessoa que irá assinar o contrato.

Nome:

Nacionalidade:

Estado Civil:

RG: C.P.F.:

End Res: Bairro:

Cidade: UF:

Qualificação:

Local e data.

Assinatura do representante legal da empresa

ANEXO V

MINUTA

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº./....

Aos _____ (_____) dias do mês de _____ do ano 2.017, autorizado pelo ato das folhas () do Processo Administrativo N° SEC ADM/ LICIT. 029/2018, Pregão Presencial de Registro de Preços nº 011/2017, da **PREFEITURA MUNICIPAL DE AGUAÍ**, CNPJ N° 46.425.229/0001-79, situada na av. Olinda Silveira Cruz Braga, n. 215, Parque Interlagos, neste ato representada por seu prefeito JOSÉ ALEXANDRE PEREIRA ARAÚJO, infra-assinado, brasileiro, casado, portador da RG n. 21.586.420-7 SSP/SP, CPF/MF sob o n. 102.435.868-25, residente e domiciliado neste município, a Rua Major Jacinto Elias, nº 377, Vila Braga, Aguai/SP a presente Ata de Registro de Preços, de acordo com o disposto no artigo 15º. da Lei Federal nº. 8.666/93, e suas alterações, da Lei Federal 10.520/2002, do Decreto Municipal 2004/2004 e no Decreto Municipal nº. 2006/2004 que, conjuntamente com as condições adiante estipuladas, regem o relacionamento obrigacional entre a Administração Municipal e a Licitante Vencedora:

1. Consideram-se registrados os seguintes preços do Detentor da Ata:....., CNPJ nº....., representado pelo seu, Sr..... (qualificação), à saber:

1.1.

ITEM	QUANT/	UNID.	DISCRIMINAÇÃO	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-

VALOR TOTAL DOS ÍTENS = R\$ _____.

2. Administração efetuará seus pedidos ao fornecedor, através da entrega de uma via da ordem de fornecimento por onde correrá a despesa.
3. O prazo para entrega dos produtos será de 2 (DOIS) dias úteis contados do recebimento, pelo detentor da Ata de REGISTRO DE PREÇOS, de cada pedido de fornecimento representado pela correspondente ORDEM DE FORNECIMENTO.

.4. Os valores devidos pela Prefeitura serão pagos, em 15 (QUINZE) dias após o recebimento definitivo (formal e objetivo dos produtos), mediante apresentação da respectiva fatura acompanhado dos demais documentos fiscais, inclusive comprovantes da regularidade social.

5. Os preços registrados serão confrontados periodicamente, pelo menos trimestralmente, com os praticados no mercado e assim controlados pela Administração.

6. Os produtos fornecidos serão recebidos provisoriamente; o recebimento definitivo será feito após a verificação das especificações, qualidade e quantidade, e consequentemente aceitação, no prazo de 03 (três) dias a contar do recebimento provisório.

7. As despesas decorrentes dos pedidos de fornecimento correrão à conta da Unidade Orçamentária:

02.05.07 12.3060013.2034 3.3.90.30.00 370 01 – MERENDA ESCOLAR – MELHORIA DA ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DA REDE PÚBLICA – MATERIAL DE CONSUMO

02.05.07 12.3060013.2034 3.3.90.30.00 371 02 – MERENDA ESCOLAR – MELHORIA DA ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DA REDE PÚBLICA – MATERIAL DE CONSUMO

02.05.07 12.3060013.2034 3.3.90.30.00 372 05 – MERENDA ESCOLAR – MELHORIA DA ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DA REDE PÚBLICA – MATERIAL DE CONSUMO

02.05.07 12.3060013.2034 3.3.90.30.00 373 05 – MERENDA ESCOLAR – MELHORIA DA ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DA REDE PÚBLICA – MATERIAL DE CONSUMO

8. Este registro de preços não obriga a Administração a firmar as contratações com o fornecedor, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, assegurada, nesta hipótese, a preferência do beneficiário do registro em igualdade de condições, nos termos do parágrafo 4º, artigo 15, da Lei Federal nº 8666/93 e suas alterações.

9. O descumprimento do prazo de entrega sujeitará o fornecedor às seguintes sanções:

a) O não cumprimento das obrigações assumidas ensejará a aplicação das seguintes penalidades:

b) advertência por escrito;

c) multa

d) suspensão temporária de até 05 (cinco) anos em participar de licitações e impedimento de contratar com a Administração

e) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública

f) O atraso no prazo de entrega implicará na aplicação de multa correspondente a 1% (um por cento) por dia de atraso, calculada sobre o valor total da Ata de Registro de Preços (Contrato), até o limite de 30% (trinta) do respectivo valor total.

g) Nesta hipótese, o atraso injustificado por período superior a 30 (trinta) dias caracterizará o descumprimento total da obrigação, punível com as sanções previstas nos subitens 15.1.3 e 15.1.4, deste edital, como também a inexecução total do contrato.

h) O descumprimento do prazo para a retirada da Ata de Registro de Preços (contrato) ou a recusa em aceitá-la implicará na cobrança de multa equivalente a 20% (vinte por cento) do contrato (Ata de Registro de Preços) e no impedimento de contratar com a Prefeitura Municipal de Aguaí pelo período de até 05 (cinco) anos, a critério da Administração da Prefeitura Municipal de Aguaí.

10. O preço registrado na presente será fixo e irreajustável durante a vigência da Ata de Registro de Preços, qual seja doze (12) meses.

11. O registro de preços poderá ser suspenso ou cancelado no interesse da Administração e nas hipóteses do artigo 78. da Lei Federal nº.8.666/93, ou a pedido justificado do interessado, presente às razões orientadas pela Teoria da Imprevisão.

12. O fornecedor deverá manter, enquanto vigorar o registro de preços e em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Pregão nº011/2018.

13. Faz parte integrante desta Ata de Registro de Preços, o edital de Pregão nº011/2018 a Nota de Empenho com os termos aditados e a proposta da detentora da Ata naquilo que não contrariar as presentes disposições.

14. As questões oriundas desta Ata e dos pedidos de fornecimento serão dirimidas no Foro da Comarca de Aguaí - SP, esgotadas as vias administrativas.

15. Para constar que foi lavrado a presente Ata de Registro de Preços, que vai assinada pelo Senhor **JOSE ALEXANDRE PEREIRA DE ARAUJO**, Prefeito Municipal de Aguaí e pelo Sr., qualificados preambularmente, representando a detentora e testemunhas.

Aquaí, ____ de _____ de 2018.

PREFEITURA MUNICIPAL DE AGUAÍ

JOSE ALEXANDRE PEREIRA DE ARAUJO

PREFEITO MUNICIPAL

Empresa

Sr. _____

Detentora da Ata



Fone: 3653-7100 - CNPJ 46.425.229/0001-79
Avenida Olinda Silveira Cruz Braga, 215 - CEP 13.860.000
Caixa Postal 31 - www.aguai.sp.gov.br - Aguai/SP

Testemunhas

NOME:

RG:

NOME:

RG:

ANEXO VI

(MODELO DE CREDENCIAMENTO ESPECÍFICO)

**PREGÃO Nº. 011/2018
PROCESSO ADMINISTRATIVO N° SEC ADM/ LICIT. 029/2018**

Pelo presente a empresa situada a CNPJ n.º
....., através de seu Sr., outorga, ao Sr.
....., RG n.º amplos poderes para representá-la junto a PREFEITURA
MUNICIPAL DE AGUAÍ no Pregão (Presencial) n.º011/2018, Processo Administrativo N°
SEC ADM/ LICIT. 029/2018, inclusive para interpor ou desistir de recursos, receber citações,
intimações, responder administrativamente e judicialmente por seus atos, formular ofertas e
lances de preço enfim, praticar todos os atos pertinentes ao certame, em nome do
proponente.

....., de de 2018.

(local e data)

.....
(Assinatura e identificação do declarante)

ANEXO VII

MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

PREGÃO Nº. 011/2018
PROCESSO ADMINISTRATIVO N° SEC ADM/ LICIT. 029/2018

(nome da empresa), (qualificação: tipo de sociedade (Ltda, S/A, etc.), endereço completo, inscrita no CNPJ sob o n.(xxxx), neste ato representada pelo (cargo) (nome do representante legal), portador da Carteira de Identidade n.(xxxx), inscrito no CPF sob o n. (xxxx), **DECLARA**, sob as penalidades da lei, que se enquadra como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte nos termos do art. 3º da Lei Complementar n. 123 de 14 de dezembro de 2006, estando apta a fruir os benefícios e vantagens legalmente instituídas por não se enquadrar em nenhuma das vedações legais impostas pelo § 4º do art. 3º da Lei Complementar n.123 de 14 de dezembro de 2006.

Local e data

Nome e Assinatura do representante legal

ANEXO VIII

TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO

PREGÃO Nº. 011/2018 PROCESSO ADMINISTRATIVO N° SEC ADM/ LICIT. 029/2018

MUNICIPIO DE AGUAÍ

ÓRGÃO: PREFEITURA MUNICIPAL DE AGUAÍ

**PREGÃO Nº. 011/2018
PROCESSO ADMINISTRATIVO N° SEC ADM/ LICIT. 029/2018**

OBJETO: O objeto deste PREGÃO é o REGISTRO DE PREÇOS PARA A AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A MERENDA ESCOLAR, PELO PERÍODO DE 12 MESES, observadas as especificações constantes do Termo de Referência e demais Anexos deste instrumento convocatório, de acordo com as especificações contidas no **ANEXO I** deste edital.

CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE AGUAÍ

CONTRATADA:

Na qualidade de Contratante e Contratada, respectivamente, do Termo acima identificado, e, cientes do seu encaminhamento ao TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE SÃO PAULO, para fins de instrução e julgamento, damo-nos por CIENTES e NOTIFICADOS para acompanhar todos os atos da tramitação processual, até julgamento final e sua publicação e, se for o caso e de nosso interesse, para, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito da defesa, interpor recursos e o mais que couber.

Outrossim, declaramos estar cientes, doravante, de que todos os despachos e decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado de São Paulo, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, de conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1.993, iniciando-se, com inicio de então, a contagem dos prazos processuais.

Aguai, de de 2018.



Fone: 3653-7100 - CNPJ 46.425.229/0001-79
Avenida Olinda Silveira Cruz Braga, 215 - CEP 13.860.000
Caixa Postal 31 - www.aguai.sp.gov.br - Aguai/SP

PROTOCOLO DE RECEBIMENTO DE EDITAL

PREGÃO Nº. 011/2018
PROCESSO ADMINISTRATIVO N° SEC ADM/ LICIT. 029/2018

Eu, _____, representante da
empresa

_____, situada _____ a
Rua _____
_____, fone: _____, fax: _____ recebi o Edital do
Pregão em epígrafe.

Aguai, de de 2018.

CARIMBO CNPJ/ASSINATURA