



PREFEITURA MUNICIPAL DE ITARARÉ
Secretaria de Finanças
Departamento de Licitações

PREGÃO PRESENCIAL - REGISTRO DE PREÇOS

PREGÃO PRESENCIAL

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 120/2019
PROCESSO ADMINISTRATIVO N º 212/2019

Conteúdo

1 – PREÂMBULO.....	2
2 –DO OBJETO.....	2
3 –DO PREÇO.....	2
4 –DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.....	3
5 – DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO.....	3
6 - DA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS PARA CREDENCIAMENTO.....	3
7 - DA PROPOSTA DE PREÇO.....	5
8 - DOS DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO.....	6
9 - DO PROCEDIMENTO E DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS.....	8
10 - DA AMOSTRA.....	11
11 – DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL, DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO.....	12
12 - DO PAGAMENTO.....	13
13 – DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO.....	13
14 – DA FORMALIZAÇÃO DO CONTRATO.....	14
15 - DA EXECUÇÃO DO OBJETO.....	16
16 - DAS SANÇÕES.....	16
17-DAS INFORMAÇÕES.....	17
18- DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.....	17

Integram este ato convocatório os seguintes ANEXOS:

I - TERMO DE REFERÊNCIA;

II - MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DAS EXIGÊNCIAS DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO;

III - FORMULÁRIO PADRONIZADO DE PROPOSTA;

IV - MODELO DE PROCURAÇÃO;

V - MODELO DE DECLARAÇÃO - cumprimento do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;

VI - MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO - ME OU EPP;

VII – MINUTA DE ATA;

VIII - TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO;

IX – MODELO DE PROTOCOLO DE ENTREGA DAS AMOSTRAS;

X - ENDEREÇOS DAS UNIDADES ESCOLARES E RESPONSÁVEIS PELO RECEBIMENTO DOS PRODUTOS;

XI - MINUTA DE CONTRATO.

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 120/2019**1 – PREÂMBULO.**

1.1 - A **PREFEITURA MUNICIPAL DE ITARARÉ** torna público para conhecimento dos interessados que na sala de reunião do Departamento de Licitação, localizada na Rua XV de Novembro, nº 83, Itararé/SP, será realizada licitação na modalidade de **PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, o qual será processado de acordo com o que determina a Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, o Decreto Municipal nº 64/2005, de 21 de setembro de 2005 e, suplementarmente, a Lei Federal nº 8.666, de 21 de Junho de 1993 e suas alterações o Decreto Federal nº 7.892/2013 e suas alterações e a Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006 e a Lei Municipal nº 3.039 de 24 de Maio de 2007, além das cláusulas e condições constantes neste Edital e seus respectivos ANEXOS.

1.2 - Os documentos referentes ao **CRENCIAMENTO**, e os envelopes nº 1 - “PROPOSTA” e nº 2 - “DOCUMENTAÇÃO” serão recebidos pelo Pregoeiro, no Departamento de Licitações, localizado na Prefeitura do Município de Itararé **às 08h30min do dia 28 de janeiro de 2020**. A sessão pública dirigida pelo Pregoeiro, se dará a seguir, no mesmo dia e local nos termos das legislações supracitadas, deste edital e dos seus ANEXOS.

2 – DO OBJETO.

2.1 - O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para aquisição de produtos para uso na alimentação escolar para o exercício de 2020, conforme especificações constantes no **ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA** do Edital.

3 – DO PREÇO.

3.1 - Estima-se o valor global desta licitação em **R\$ 5.080.902,50 (cinco milhões oitenta mil novecentos e dois reais e cinquenta centavos)**, com base nos parâmetros dispostos no **ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA** do Edital.

3.2- Os valores indicados no **ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA** correspondem aos praticados no mercado e foi apurado para efeito de estimar-se o valor do objeto em licitação, não vinculando as concorrentes, que poderão adotar outros que respondam pela competitividade e economicidade de sua proposta, atendido os fatores e critérios de julgamento estabelecidos neste ato convocatório.

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

3.4 - Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador promover as negociações junto aos fornecedores. (Art. 17 do Decreto Federal nº 7.892/2013).

3.5 - Quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado (Art. 18 do Decreto Federal nº 7.892/2013).

3.5.1 - Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

3.5.2 - A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

3.6 - Quando o preço de mercado se tornar superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

a) liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e

b) convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

3.6.1 - Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

4 – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

4.1 - A despesa correrá pela seguinte Dotação Orçamentária: 33.90.32.

5 – DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO.

5.1 - Poderão participar da presente licitação as empresas interessadas do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação, autorizadas na forma da lei, que atendam às exigências de habilitação deste edital.

5.2 - Será vedada a participação:

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

5.2.2 - De empresas suspensas temporariamente de participar em licitação e impedidas de contratar com a Prefeitura Municipal de Itararé, nos termos do artigo 87, III da Lei 8.666/93;

5.2.3 - Sob a forma de consórcio.

5.2.4 - Empresas impedidas de licitar, contratar ou transacionar com a Prefeitura Municipal de Itararé e quaisquer de seus órgãos descentralizados;

6 - DA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS PARA CREDENCIAMENTO.

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

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

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

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

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

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

6.4 - O licitante que não apresentar representante na sessão ou, ainda que presente, não puder praticar atos em seu nome ou por conta da apresentação de documentação defeituosa, a mesma ficará impedida de participar da fase de lances verbais, de negociar preços, de declarar a intenção de interpor ou de renunciar ao direito de recurso, porém o preço apresentado servirá como parâmetro para efeito de ordenação das propostas e apuração do menor preço.

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

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

6.7 - Será admitido apenas 1 (um) representante para cada licitante credenciado, sendo que cada um deles poderá representar apenas um licitante credenciado.

6.8 - Encerrada a etapa de credenciamento deverão ser apresentadas, conforme o caso, as seguintes declarações, condição essencial para participação no certame licitatório:

6.8.1 - **Declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação** e inexistência de qualquer fato impeditivo à participação, de acordo com modelo contido no **ANEXOII** ao presente Edital. **A referida declaração deverá estar fora dos envelopes nº 1 (Proposta) e nº 2 (Habilitação).**

6.8.2 – **Quando a licitante for microempresa ou empresa de pequeno porte e desejar gozar dos benefícios da Lei Complementar 123/2006 deverá DECLARAR sob as penas da Lei o seu enquadramento a microempresa ou a empresa de pequeno porte, nos moldes do ANEXO VI. A referida declaração deverá estar fora dos envelopes nº 1 (Proposta) e nº 2 (Habilitação).**

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

<p>ENVELOPE 1 EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 120/2019 PROPOSTA DE PREÇO</p>	
CNPJ:.....	INSCRIÇÃO ESTADUAL:.....
RAZÃO SOCIAL:.....	
Endereço para correspondência:.....	
Cidade:.....	Estado:.....Bairro:.....CEP.....
E-mail institucional:.....	
E-mail pessoal:.....	
Telefone(s):.....	()ME ()EPP

<p>ENVELOPE 2 EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 120/2019 DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO RAZÃO SOCIAL E CNPJ</p>	
--	--

7 - DA PROPOSTA DE PREÇO.

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

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

- a) dados cadastrais;
- b) assinatura do representante legal;
- c) indicação obrigatória do preço por item e total global, em reais;
- d) indicação dos números do CNPJ e de inscrição estadual;
- e) cargo do representante;
- f) e-mail institucional;
- g) e-mail pessoal;
- h) indicação da marca, vedada a utilização do termo “similar”;
- i) declaração de que todos os materiais ofertados atendem a todas as características e exigências do Edital, em especial do **ANEXO I** – Termo de Referência e que são novos, sem uso e não são, de forma nenhuma, resultado de recondicionamento, reaproveitamento;
- j) declaração, atestando que, se vencedora desta licitação, compromete-se a executar seu objeto dentro das condições, quantitativos e especificações e prazos estabelecidos neste Edital e no seu **ANEXO I**, sem a necessidade de aquisição de acessórios ou materiais suplementares;

7.3 - Cada concorrente deverá computar no preço que ofertar todos os custos diretos e indiretos, inclusive os resultantes da incidência de quaisquer tributos, contribuições ou obrigações decorrentes das legislações trabalhista, fiscal e previdenciária a que se sujeita.

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

7.5 – O prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias, contados a partir da sua apresentação.

7.6 -Adotar-se-á como critério de aceitabilidade de preços, aqueles indicados no ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA, desclassificando-se as propostas cujos preços os excedam ou sejam manifestamente inexequíveis (art. 40 X e 48 II e parágrafos, da Lei Federal nº 8.666/93).

7.7 - Os preços ofertados permanecerão fixos e irremovíveis, salvo hipóteses de manutenção do equilíbrio econômico-financeiro nos termos da alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei 8.666/93, que deverá ser comprovado pela Detentora mediante apresentação de documentos pertinentes ou quando for o caso planilha de composição de custos.

7.8 - Não serão admitidas, posteriormente, alegações de enganos, erros ou distrações na apresentação das propostas comerciais, bem como justificativas de quaisquer acréscimos ou solicitações de reembolsos e indenizações de qualquer natureza.

7.9 - A apresentação da proposta implicará, por si só, na aceitação tácita de todas as cláusulas deste edital e dos termos da Lei Federal nº 10.520/02, do Decreto Municipal nº 64/2005 e da Lei Federal nº 8.666/93, no que couber, e demais normas suplementares aplicáveis.

8 - DOS DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO.

8.1 – Para efeitos de habilitação, **todos** os licitantes, **inclusive as microempresas e empresas de pequeno porte**, deverão apresentar os seguintes documentos:

8.1.1 - **HABILITAÇÃO JURÍDICA**, conforme o caso:

8.1.1.1 - Em se tratando de sociedades empresárias ou simples, o ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial ou no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, nos termos da lei e conforme o caso, sendo que as sociedades por ações apresentarão também os documentos de eleição de seus administradores;

8.1.1.1.1 - Os documentos descritos no item anterior deverão estar acompanhados de todas as alterações e/ou da respectiva consolidação, conforme legislação em vigor;

8.1.1.2 - 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;

8.1.1.3 - Licença de funcionamento da licitante, emitida pela Vigilância Sanitária do Estado ou Autoridade do Município sede da licitante, nos termos da Lei Federal nº 6.360 de 23/09/76.

8.1.1.4 - Os documentos relacionados no item 8.1.1.1 não precisarão constar do **Envelope nº 2 - Habilitação** se tiverem sido apresentados para o credenciamento neste Pregão.

8.1.2 - REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA.

8.1.2.1 - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);

8.1.2.2 - Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, conforme o caso, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;

8.1.2.3 - Prova de regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente na forma da lei, mediante a apresentação das seguintes certidões;

8.1.2.3.1 - Certidão Conjunta Negativa de Débitos **ou** Certidão Conjunta Positiva com Efeitos de Negativa, relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, **inclusive** créditos tributários relativos às **contribuições sociais**, previstas nas alíneas “a” a “d” do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1.991, expedida pela Secretaria de Receita Federal (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN);

8.1.2.3.2 - Certidão de Regularidade do Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços, expedida pela Secretaria da Fazenda Estadual (**ICMS**) ou Certidão Negativa de Débitos Tributários expedido pela Procuradoria Geral do Estado, ou Declaração de isenção ou de não incidência, assinada pelo representante legal do licitante, sob as penas da lei ou Certidão Positiva de Débitos com efeitos de Negativa;

8.1.2.3.3 - Certidão Negativa de Débitos **ou** Certidão Positiva com Efeitos de Negativa de Débito Municipal de sua sede, referente a tributos mobiliários;

8.1.2.4- Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), por meio da apresentação da CRF - Certificado de Regularidade do FGTS;

8.1.2.4.1 - Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas **ou** Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeitos de Negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho;

8.1.2.5- A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura da Ata; (LC nº 123, art. 42)

8.1.2.5.1 - 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 e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição;** (LC nº 123, art. 43, caput)

8.1.2.5.2 - Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de **05 (cinco) dias úteis, a contar do momento em que o proponente for declarado vencedor do certame**, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a **regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;** (LC nº 123, art. 43, § 1º)

8.1.2.5.3 - A não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem 8.1.2.5.2, implicará na **decadência do direito à contratação**, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes **para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao**

procedimento licitatório, nos termos do art. 4º, inciso XXIII, da Lei 10.520/02, ou revogar a licitação (LC nº 123. art. 43, § 2º).

8.1.3 – QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA (ART. 31 DA LEI 8.666/93)

8.1.3.1 - **Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial** expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica ou do domicílio do empresário individual. Caso o licitante esteja em recuperação judicial ou extrajudicial, deverá ser comprovado o acolhimento do plano de recuperação judicial ou a homologação do plano de recuperação extrajudicial, conforme o caso.

8.1.4- DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR.

8.1.4.1 - Declaração do licitante, elaborada em papel timbrado e subscrita por seu representante legal de que, no exercício de suas atividades, não viola o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal - **proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos**, conforme ANEXO V - **MODELO DE DECLARAÇÃO - cumprimento do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.**

8.2 - DISPOSIÇÕES GERAIS SOBRE A DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO.

8.2.1 - Os documentos deverão ser apresentados no original, por qualquer processo de cópia, autenticada por cartório competente, ou mesmo cópia simples, desde que acompanhada do original para que seja autenticado pelo Pregoeiro ou por um dos membros da Equipe de Apoio no ato de sua apresentação;

8.2.2 - Não serão aceitos **protocolos de entrega** ou **solicitação de documentos** em substituição aos documentos ora exigidos, inclusive no que se refere às certidões;

8.2.3 - Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, serão aceitas como válidas as expedidas até 90 (noventa) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas;

8.2.4 - Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz;

8.2.5 - Caso o licitante pretenda que um de seus estabelecimentos, que não o participante desta licitação, execute a futura Ata, deverá apresentar toda documentação de ambos os estabelecimentos, disposta nos itens 8.1.1 a 8.1.4;

8.2.6 - A entrega de documento de habilitação que apresente falha não sanável na sessão acarretará a **inabilitação** do licitante, exceto quanto à documentação relativa à regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte, quando se aplicará o disposto nos itens 8.1.2.5.2 e seguintes deste edital.

8.2.7 - O Pregoeiro ou a Equipe de apoio poderá efetuar diligência na Internet junto aos **sites** dos órgãos expedidores a fim de verificar a veracidade dos documentos obtidos por este meio eletrônico.

9 - DO PROCEDIMENTO E DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS.

9.1 - No horário e local indicado neste Edital será aberta a sessão pública, iniciando-se pela fase de credenciamento dos licitantes interessados em participar deste certame, ocasião em que serão apresentados os documentos indicados no item 6.

9.2 - Encerrada a fase de credenciamento, os licitantes entregarão ao Pregoeiro os **envelopes nº. 1 e nº. 2**, contendo, cada qual, separadamente, a Proposta de Preços e a Documentação de Habilitação.

9.3 - O julgamento será feito pelo critério de **menor preço por item**, observadas as especificações técnicas e parâmetros mínimos de qualidade definidos neste Edital.

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

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

9.6 - As propostas classificadas serão selecionadas para a **etapa de lances**, com observância dos seguintes critérios:

9.6.1 - Seleção da proposta de menor preço e das demais com preços até **10%** (dez por cento) superiores àquela;

9.6.2 - Não havendo pelo menos **três** propostas nas condições definidas no item anterior, serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até o máximo de **três**. No caso de empate das propostas, serão admitidas todas estas, independentemente do número de licitantes;

9.6.3 - O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma verbal e 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;

9.6.3.1 - 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.

9.7 - Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço.

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

9.9 - Se houver **empate**, será assegurado o **exercício do direito de preferência** às microempresas e empresas de pequeno porte, nos seguintes termos (LC nº 123, art. 44, caput):

9.9.1 - Entende-se por **empate** aquelas situações em que os preços apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até **5% (cinco por cento)** superiores ao melhor preço apresentado; (LC nº 123, art. 44, § 2º)

9.9.2 - A microempresa ou empresa de pequeno porte cuja proposta for mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora da fase de lances, situação em que sua proposta será declarada a melhor oferta; (LC nº 123, art. 45, inc. I)

9.9.2.1 - Para tanto, será convocada para exercer seu direito de preferência e apresentar nova proposta no prazo máximo de **5 (cinco) minutos** após o encerramento dos lances, a contar da convocação do Pregoeiro, sob pena de preclusão; (LC nº 123, art. 45, § 3º).

9.9.2.2 - Se houver equivalência dos valores das propostas apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 9.9.1, será realizado sorteio entre elas para que se identifique àquela que primeiro poderá exercer a preferência e apresentar nova proposta; (LC nº 123, art. 45, inc. III).

9.9.2.3 – Caso a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada não exercer seu direito de cobertura da proposta de menor valor, serão convocadas as remanescentes que se enquadrarem no limite disposto no item 9.9.1, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito. (LC nº 123, art. 45, inc. II)

9.9.2.4 - O exercício do direito de preferência somente será aplicado quando a melhor oferta da fase de lances não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte;

9.9.3 - Uma vez exercido o direito de preferência às microempresas e empresas de pequeno porte, observados os limites e a forma estabelecidos neste edital, não sendo apresentada por elas proposta de preço inferior, será declarada a melhor proposta de preço aquela originalmente vencedora da fase de lances. (LC nº123, art. 45, § 1º)

9.10 - Após a fase de lances, serão **classificadas**, na ordem crescente dos valores, as propostas não selecionadas por conta da regra disposta no item 9.6.1, e aquelas selecionadas para a etapa de lances, considerando-se para estas, o último preço ofertado.

9.11 - Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o licitante desistente às penalidades constantes deste Edital.

9.12 - O Pregoeiro poderá negociar com o autor do lance de menor valor com vistas à redução do preço ofertado.

9.13 - Havendo negociação, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do preço negociado, decidindo motivadamente a respeito.

9.14 - Considerada aceitável a oferta de menor preço, no momento oportuno, a critério do Pregoeiro, será verificado o atendimento do licitante às condições de habilitação estipuladas neste Edital;

9.14.1 - Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos de habilitação, efetivamente entregues, poderão ser saneadas na sessão pública de processamento do Pregão, até a decisão sobre a habilitação, exceto quanto à documentação relativa à regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte, quando se aplicará o disposto nos itens 8.1.2.5.2 e seguintes deste edital.

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

9.14.3 - 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, o licitante será **inabilitado**.

9.15 - Constatado o atendimento pleno dos requisitos de habilitação previstos neste Edital, o licitante será habilitado e declarado vencedor do certame;

9.15.1 - Se a oferta de menor preço não for aceitável, ou se o licitante não atender às exigências de habilitação, o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes, na ordem de classificação, podendo negociar com os respectivos autores, até a apuração de uma proposta que, verificada sua aceitabilidade e a habilitação do licitante, será declarada vencedora.

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

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

10 - DA AMOSTRA

10.1 - As empresas licitantes declaradas vencedoras deverão apresentar 01 (uma) amostra, para cada produto, etiquetadas dos itens de sua proposta, em embalagem individual, original contendo as seguintes informações: **Nº do Pregão, Nome da Empresa e CNPJ**, juntamente com uma relação impressa dos produtos, em duas vias, constando: nº do item, identificação do produto e marcas conforme Anexo I do Edital.

10.2 - Os licitantes deverão entregar suas amostras, em até 03 (três) dias após declaradas vencedoras.

10.2.1 – As amostras deverão ser apresentadas em suas embalagens originais. Os alimentos preparados devem conter rótulo com especificações e ingredientes, além da tabela nutricional e registro no órgão de inspeção federal.

10.2.2 – Para os produtos perecíveis (carnes), juntamente com as amostras deverão ser apresentados os seguintes documentos:

- a) Ficha técnica do produto assinada pelo responsável técnico do estabelecimento;
- b) Título de registro do estabelecimento produtor (SIM ou SISP ou SIF/DIPOA);
- c) Registro de rotulagem do produto – SIM ou SISP ou SIF, aprovado pelo ministério da agricultura;
- d) Laudos bromatológicos, com data de expedição de até 365 dias;

10.3 - A Comissão de Avaliação de Amostras atestará o recebimento das amostras, conferindo os itens, assinando uma das vias dos recibos conforme Anexo IX e entregando a via assinada a empresa licitante.

10.4 - A(s) amostra(s) da(s) proponente(s) vencedora(s) será(ão) encaminhadas para a Comissão de Avaliação de Amostras, para análise e emissão de laudo aprovando ou reprovando a(s) amostra(s), podendo além da Comissão, qualquer cidadão acompanhar o seu desenvolvimento, desde que não interfiram na realização e resultados dos trabalhos.

10.3.1 - Na análise das amostras, a Comissão de Avaliação levará em conta os seguintes aspectos:

- a) Teste de cocção;
- b) Degustação;
- c) Composição e características do produto e unidade de medida.

10.5 - O licitante que não apresentar amostra será desclassificado ou, que apresentada não atenda o descritivo do Anexo I- Termo de Referência.

10.6 - No caso de desclassificação da amostra da primeira colocada, será convocada a empresa

classificada em 2º lugar, e assim sucessiva e ordenadamente em caso de nova desclassificação.

10.7 - A adjudicação do objeto ao licitante classificado em primeiro lugar somente ocorrerá após aprovação das amostras.

10.8 - As amostras **recusadas** estarão disponíveis para devolução por até 10 (dez) dias após a homologação ou revogação do certame. As amostras não retiradas após esse prazo serão consideradas como doação.

10.9 - O custo das amostras apresentadas correrá por conta da empresa interessada em participar do processo licitatório, não cabendo pleito posterior de indenização por despesas realizadas para poder participar do certame.

11 – DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL, DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO.

11.1 - Qualquer cidadão é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação desta Lei, devendo protocolar o pedido até 2 (dois) dias úteis antes da data fixada para o recebimento das propostas, conforme artigo 12 do Decreto Federal nº 3.555, de 8 de agosto de 2000.

11.1.1 - Decairá do direito de impugnar os termos do edital de licitação perante a administração o licitante que não o fizer até o segundo dia útil que anteceder a abertura dos envelopes de habilitação em concorrência, a abertura dos envelopes com as propostas em convite, tomada de preços ou concurso, ou a realização de leilão, as falhas ou irregularidades que viciariam esse edital, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso, nos termos do artigo 41 parágrafo 2º da Lei Federal 8.666/93.

11.2 - As impugnações devem ser protocoladas no Departamento de Protocolos da Prefeitura Municipal de Itararé, dirigidas ao subscritor deste Edital.

11.2.1 - Acolhida à petição contra o ato convocatório, em despacho fundamentado, será designada nova data para a realização deste certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

11.3 - A entrega da proposta, sem que tenha sido tempestivamente impugnado este Edital, implicará na plena aceitação, por parte dos interessados, das condições nele estabelecidas.

11.4 - Dos atos do Pregoeiro cabem recurso, devendo haver manifestação verbal imediata na própria sessão pública, com o devido registro em ata da síntese da motivação da sua intenção, abrindo-se então o prazo de **03 (três) dias** que começará a correr a partir da declaração do vencedor para a apresentação das razões por meio de memoriais, ficando os demais licitantes, desde logo intimados 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;

11.4.1 - A ausência de manifestação imediata e motivada pelo licitante na sessão pública importará na decadência do direito de recurso, na adjudicação do objeto do certame ao licitante vencedor e no encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação;

11.4.2 - Na hipótese de interposição de recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente informado à autoridade competente;

11.4.3 - Uma vez decididos os recursos administrativos eventualmente interpostos e, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto do certame ao licitante vencedor e homologará o procedimento licitatório;

11.4.4 - O recurso contra decisão do Pregoeiro terá efeito suspensivo e o seu acolhimento resultará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento;

11.4.5 - As razões de recurso deverão ser protocolizadas, no prazo supra, junto ao Setor de protocolo, no endereço indicado no preâmbulo do presente edital, nos dias úteis, das 09:00 as 16:00 horas, sob pena de configurar-se a desistência da intenção de recurso manifestada na sessão pública.

12 - DO PAGAMENTO.

12.1 - Os pagamentos devidos à DETENTORA serão efetuados em **até 30 (trinta) dias** após a apresentação das notas fiscais devidamente conferidas e assinadas pelo Secretário da pasta, com o respectivo empenho elaborado pelo setor de contabilidade.

12.1.1 - Os pagamentos serão feitos através de crédito somente em conta corrente da empresa (Pessoa Jurídica) a ser fornecida pela DETENTORA.

12.2 - Deverá constar obrigatoriamente na Nota Fiscal: **“Pregão Presencial 120/2019”**, bem como o número do pedido da compra.

12.3 - Nenhum pagamento isentará a DETENTORA das responsabilidades assumidas na forma deste Edital e sua decorrente Ata, quaisquer que sejam, nem implicará na aprovação definitiva do objeto executado.

12.4 - Em nenhuma hipótese e em tempo algum poderá ser invocada qualquer dúvida quanto aos preços cotados, para modificação ou alteração dos preços propostos.

12.5 - Caso o pagamento mensal não seja efetuado no vencimento pela falta do documento que deveria ter sido fornecido pela DETENTORA, e isso motivar a paralisação do fornecimento, esta incorrerá nas penalidades previstas neste edital, e não será paga nenhuma atualização de valor.

12.6 - Correrá por conta exclusiva da DETENTORA:

- a) todos os impostos e taxas que forem devidos em decorrência do objeto da contratação;
- b) contribuições devidas à Previdência Social, encargos trabalhistas, prêmios de seguros e acidentes pessoais, taxas, emolumentos e outras despesas que se façam necessárias.

12.7 - Sendo constatado erro na nota fiscal, a mesma não será aceita e o pagamento ficará retido e seu prazo suspenso, até que seja providenciada a correção, contando-se o prazo estabelecido no item 12.1, a partir da data de sua reapresentação.

12.8 - A devolução da fatura não aprovada em hipótese alguma servirá de pretexto para que a DETENTORA suspenda o fornecimento, bem como para aplicação de multas, juros e correção monetária.

13 – DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO.

13.1. O Registro de Preços será formalizado por intermédio da Ata de Registro de Preços, nas condições previstas neste Edital.

13.2. Após a homologação, será formalizada a Ata de Registro de Preços conforme **Anexo VII**, documento vinculativo obrigacional, com características de compromisso para a futura contratação, com o Detentor primeiro classificado e, se for o caso, com os demais classificados que aceitarem

fornecer os Materiais nas mesmas condições do primeiro colocado, obedecida a ordem de classificação;

13.3. Após a regular convocação por parte da Contratante, a empresa vencedora terá o prazo máximo de 5 (cinco) dias para assinar a Ata de Registro de Preços, sob pena de, não o fazendo, decair o direito à contratação e sujeitar-se às penalidades previstas no Edital.

13.4. É facultado à Administração, quando a vencedora melhor classificada não assinar a Ata de Registro de Preços, no prazo e nas condições estabelecidas, convocar outra licitante, obedecida a ordem de classificação, para assiná-la, após comprovados os requisitos de habilitação, feita a negociação e aceita a proposta.

13.5. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela parte, desde que ocorra motivo justificado.

13.6. Quando o convocado não assinar, aceitar ou retirar a Ata de Registro de Preços, no prazo e condições estabelecidos, serão convocados os demais proponentes remanescentes a fazê-lo, na ordem de classificação, independentemente da cominação prevista no item DAS SANÇÕES.

13.7. Durante o prazo de validade da Ata de Registro de Preços, a PREFEITURA MUNICIPAL DE ITARARÉ não será obrigada a firmar as contratações que deles poderão advir, podendo ocorrer licitações específicas para aquisição do objeto, assegurada preferência de fornecimento em igualdade de condições ao beneficiário do registro.

13.8. Caberá aos detentores beneficiários da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, independente dos quantitativos registrados em Ata, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas.

13.9. A PREFEITURA MUNICIPAL DE ITARARÉ através dos Gestores de suas Secretarias Municipais, será responsável pelos atos de controle e administração da Ata de Registro de Preços decorrentes desta licitação e indicará, sempre que solicitado pelos órgãos usuários, respeitada a ordem de registro e os quantitativos a serem adquiridos, os detentores para os quais serão emitidos os pedidos.

13.10. Somente no caso de exclusão do primeiro colocado a Detentora da Ata de Registro de Preços, será indicado o segundo e, assim sucessivamente, para formalização da Ata de Registro de Preços nas mesmas condições do primeiro classificado.

13.11. A detentora convocada que não comparecer, não retirar o pedido no prazo estipulado ou não cumprir as obrigações estabelecidas na Ata de Registro de Preços, estará sujeito às sanções previstas neste Edital.

13.12. Os ajustes, alterações e a rescisão, quando houver, obedecerão ao disposto na Lei Federal nº 8.666/1993 e alterações posteriores.

14 – DA FORMALIZAÇÃO DO CONTRATO.

14.1 – Quando a aquisição decorrente da ata superar o limite estabelecido no art. 62, caput, da Lei nº 8.666/1993 o respectivo pedido será formalizada mediante celebração de termo de contrato, que deverá ser assinado em até 2 (dois) dias úteis contados de sua convocação, cuja minuta integra este Edital como **ANEXO XI**;

14.1.1 - Se, por ocasião da formalização do contrato, as certidões de regularidade de débito do adjudicatário perante o Sistema de Seguridade Social (INSS), o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e a Fazenda Nacional, estiverem com os prazos de validade vencidos, esta Administração 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;

14.1.1.1 - Se não for possível atualizá-las por meio eletrônico hábil de informações, o adjudicatário será notificado para, no prazo de **02 (dois) dias úteis**, comprovar a situação de regularidade de que trata o subitem 14.1.1, mediante a apresentação das certidões respectivas com prazos de validade em vigência, sob pena da contratação não se realizar;

14.1.2 - O adjudicatário deverá assinar o instrumento de contrato, no prazo de dois dias corridos contados da data da convocação, podendo ser prorrogado uma única vez por igual período a critério da Administração, sob pena de decair do direito à contratação se não o fizer, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital;

14.1.3 - Tratando-se de microempresa ou empresa de pequeno porte, cuja documentação de regularidade fiscal e trabalhista tenha indicado restrições à época da fase de habilitação, deverá comprovar, previamente à assinatura do contrato, a **regularidade fiscal e trabalhista**, no prazo de **05 (cinco) dias úteis**, a contar da data em que foi declarada vencedora, prorrogável por igual período, a critério da Administração, sob pena de a contratação não se realizar, decaindo do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital;

14.1.3.1 - Não ocorrendo a regularização prevista no subitem anterior, retomar-se-ão, em sessão pública, os procedimentos relativos a esta licitação, sendo assegurado o exercício do direito de preferência na hipótese de haver participação de demais microempresas e empresas de pequeno porte, cujas propostas de preços se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 9.9.1;

14.1.3.2 - Na hipótese de nenhuma microempresa e empresa de pequeno porte atender aos requisitos deste Edital, será convocada outra empresa na ordem de classificação das ofertas, com vistas à contratação.

14.1.4 - Quando o adjudicatário, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não apresentar a situação regular de que trata o subitem 14.1.1, ou se recusar a celebrar a contratação, será convocado outro licitante na ordem de classificação das ofertas, e assim sucessivamente, com vistas à celebração da contratação.

14.2 - A empresa contratada se obriga a manter, durante toda a execução do contrato, compatibilidade com as obrigações assumidas, assim como todas as condições de habilitação e qualificação, exigidas na licitação, apresentando documentação revalidada se, no curso do contrato, algum documento perder a validade.

14.3 - A Administração poderá obrigar o Contratado a corrigir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto do contrato, se verificar incorreções relacionados à quantidade e qualidade dos exames realizados.

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

14.5 - O presente contrato terá vigência de 12 (doze) meses, a contar da sua assinatura.

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

14.7 - O foro do contrato será o da Comarca de Itararé/SP.

15 - DA EXECUÇÃO DO OBJETO.

15.1 – Prazo, local de entrega e instalação, responsável pelo recebimento, gestor do contrato ver o **ANEXO I**, TERMO DE REFERÊNCIA do Edital.

15.2 - Os produtos que não corresponderem às especificações da proposta apresentada serão recusados, para substituição imediata.

15.3 - A empresa licitante vencedora ficará obrigada a trocar, as suas expensas, o produto que vier a ser recusado, sendo que o ato do recebimento provisório não implica na aceitação definitiva do objeto.

16 - DAS SANÇÕES.

16.1 - Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará sujeito à sanção prevista no artigo 7º da Lei Federal nº. 10.520/02.

16.2 - A **recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou o termo de ciência e notificação**, dentro do prazo estabelecido pela administração, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às seguintes penalidades:

- a) multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida;
- b) impedimento de licitar e contratar com o Município de Itararé pelo prazo de até 05 (cinco) anos, conforme previsto pelo artigo 7º da Lei Federal 10.520/02.

16.3 - O **atraso injustificado na entrega**, sem prejuízo do disposto no parágrafo 1º do artigo 86 da Lei nº 8.666/93, sujeitará a Detentora à multa de mora, calculado por dia de atraso da obrigação não cumprida na seguinte proporção:

- a) atraso de até 30 (trinta) dias, multa de 0,2% (dois décimos por cento) ao dia;
- b) atraso superior a 30 (trinta) dias: estará caracterizada a inexecução total ou parcial da obrigação assumida, salvo disposição em contrário, em casos particulares, previstos neste Edital, sujeitando-se à aplicação das penalidades previstas no próximo item.

16.4 - Pela **inexecução total ou parcial da entrega**, poderão ser aplicadas à DETENTORA as seguintes penalidades:

- a) multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total ou parcial da obrigação não cumprida; e/ou;
- b) impedimento de licitar e contratar com o Município de Itararé pelo prazo de até 05 (cinco) anos, conforme previsto pelo artigo 7º da Lei Federal 10.520/02.

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

16.6 - Pela não-regularização da documentação de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte, no prazo previsto no subitem 8.1.2.5.2 deste edital, a Administração poderá garantir a prévia defesa, aplicar ao licitante multa equivalente a 2% (dois por cento) do valor estimado de contratação do objeto, cominada com a aplicação de

impedimento de licitar e contratar com o Município de Itararé pelo prazo de até 5 (cinco) anos, conforme previsto pelo artigo 7º da Lei Federal 10.520/02; (LC nº 123, art. 43, § 2º)

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

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

17-DAS INFORMAÇÕES.

17.1 – Obtenção deste Edital e seus ANEXOS poderão ser feitas através de “download” pelo site da Prefeitura Municipal de Itararé - www.itarare.sp.gov.br pelo link “LICITAÇÕES” ou pelo e-mail edital@itarare.sp.gov.br.

17.2 - As informações administrativas relativas ao presente certame poderão ser obtidas junto ao Setor de Licitações, desde que protocolizados no Setor de Protocolo da Prefeitura Municipal de Itararé, das 9:00 às 16:00 horas, até 48 horas da data marcada para a abertura do certame. As respostas serão encaminhadas via e-mail a todas as empresas que enviaram o **Recibo de Retirada do Edital** e farão parte integrante do processo administrativo.

18- DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.

18.1 - Decairá do direito de impugnar os termos do Edital de licitação perante o Setor de Licitações a licitante que não o fizer até o segundo dia útil da data fixada para o recebimento das propostas, nos termos do artigo 41 parágrafo 2º da Lei Federal 8.666/93, c/c ao artigo 12 do Decreto Federal nº 3.555/00.

18.2 - Caberá à Autoridade Municipal que autorizou a abertura do certame juntamente com o Departamento Jurídico analisar as a impugnações.

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

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

18.5 - Os interessados que desejarem cópia integral deste Edital e seus ANEXOS poderão retirá-los, na Prefeitura Municipal de Itararé, no horário de expediente, até o último dia útil que antecede a data de abertura da Licitação ou conforme disposto no Item **16.1 do Edital**.

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

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

18.8 - A Prefeitura do Município de Itararé poderá, a qualquer tempo, motivadamente, revogar no todo ou em parte a presente licitação.

Itararé, 17 de dezembro de 2019.

Ana Maria Ferreira Santos Oliveira
Secretária Municipal de Educação

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 120/2019
ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA**

1 – OBJETO

1.1 – Aquisição de produtos para uso na alimentação escolar para o exercício de 2020, conforme quantidade e especificações constantes no item 02 abaixo.

1.2 – Condições de entrega conforme abaixo:

1.2.1 - Que os produtos devem ser de qualidade;

1.2.2 - As entregas dos produtos devem ser realizadas parceladamente no Departamento de Suprimento Escolar, Rua Pedro Lobo Ribeiro, s/n - centro / Rua São Pedro, nº 2624, conforme programação do setor; assim como as amostras, que serão sujeitas a teste de cocção, degustação, conferência, e aprovação da comissão de avaliação de amostras da licitação da Alimentação Escolar. Sendo que o horário da entrega dos produtos deverá ser das 8h00 as 11h00 e das 14h00 as 15h30;

1.2.3 - Os insumos licitados deverão ser entregues 5 (cinco) dias úteis da emissão da solicitação de entrega.

1.2.4 - Os produtos perecíveis (carnes) deverão apresentar os documentos citados a seguir junto com a amostra e sempre que solicitado pelo Departamento de Suprimento Escolar:

- a) Ficha técnica do produto assinada pelo responsável técnico do estabelecimento;
- b) Título de registro do estabelecimento produtor (SIM ou SISP ou SIF/DIPOA);
- c) Registro de rotulagem do produto – SIM ou SISP ou SIF, aprovado pelo Ministério/Secretaria da Agricultura;
- d) Laudos bromatológicos, com data de expedição de até 365 dias;

1.2.5 - Os gêneros perecíveis (carnes, iogurte, leite fermentado e outros) deverão ser entregues em veículos refrigerados e temperatura controlada. Os Gêneros estocáveis deverão ser entregues em veículos adequados para transportes de alimentos (Tipo Baú);

1.2.6 - Deverá constar nas notas fiscais de entrega dos produtos perecíveis (carnes) o Nº de Registro de Inspeção Federal ou Estadual, Nº do lote e Nº da nota fiscal do Frigorífico de procedência;

1.2.7 - Todos os itens devem ter apresentação de amostra, na embalagem original de entrega; os alimentos preparados devem conter rótulo com especificações e ingredientes além da tabela nutricional e registro no órgão de inspeção federal;

1.2.8 - Os Gêneros perecíveis (Bebida láctea, carnes no geral, iogurte, leite fermentado, nhoque, sorveteinho) serão entregues “ponto a ponto” em cada unidade escolar (anexo X com os endereços de cada unidade).

1.3 – Os Gestores de Contrato serão:

- I - Juliana de Fázio Holtz Azevedo, nutricionista, CPF 290.909.588-60, e-mail - nutricaoonf@itarare.sp.gov.br;
- II - Adrielen Cristina Carvalho Silva, nutricionista, CPF 450.727.868-62, e-mail - nutricaoonf@itarare.sp.gov.br, e
- III - Mariah Nogueira Ghizzi Pereira, nutricionista, CPF 057.603.379-04, e-mail - nutricaoonf@itarare.sp.gov.br.

1.4 - Os responsáveis pelo recebimento das mercadorias serão:

- I - Santiago Mathias Arruda Rocha Hartl – CPF: 279.689.698-67;
- II - Washington Luiz Tomas de Miranda – CPF: 341.121.598-46; e
- III - Nilton Ferreira Gusmão – CPF: 021.059.848-43.

1.4 - A empresa licitante vencedora ficará obrigada a trocar, as suas expensas, o produto ou parte, se vier a ser recusado, sendo que o ato do recebimento não importará sua aceitação.

1.5 - Período da contratação: O prazo de vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, a contar da sua assinatura.

1.6 - Constatadas irregularidades no objeto, a Contratante, sem prejuízo das penalidades cabíveis, poderá:

- a) Rejeitá-lo no todo ou em parte se não corresponder às especificações do Edital, determinando sua substituição;
- b) Determinar sua complementação se houver diferença de quantidades ou de partes.

1.7 - As irregularidades deverão ser sanadas imediatamente, contados do recebimento pela DETENTORA da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente ofertado.

1.8 - DA PROPOSTA ELETRÔNICA

1.8.1. - Visando dar celeridade ao procedimento licitatório, juntamente com este edital esta sendo encaminhada Planilha de Proposta Eletrônica, para que seja preenchida, assim, os valores informados serão importados para o sistema, não necessitando realizar o cadastramento de cada item, dando maior celeridade ao procedimento licitatório.

1.8.2 - A planilha deve ser preenchida **EM CONFORMIDADE COM O ANEXO III – FORMULÁRIO PADRONIZADO DE PROPOSTA**, o qual será apresentado dentro do envelope de proposta.

1.8.3 – Havendo qualquer irregularidade na planilha eletrônica, serão consideradas as informações constantes na proposta impressa.

1.8.4 - A planilha devida ser salva, em CD, sendo apresentado no dia do certame.

1.8.5 - Os itens que a empresa não cotar, não devem ser preenchidos na planilha com pontos ou dizeres (não cotou), deverá simplesmente deixar o campo sem preenchimento.

2 – ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

Item	Descrição	Qtde	Unid
1	Abacaxi pérola – kg. Produto fresco e in natura, apresentando características organolépticas própria do produto, ter atingido o grau máximo de sabor, aroma, cor e sabor característico da variedade, com grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e armazenamento permanecendo adequado para consumo. Com casca sem manchas, ferimentos, podridão ou deformação. Tamanho médio e uniforme (padronizado). Amostra: apresentar amostra mínima de 1 unidade (peso aproximado de 1,3kg), para avaliar as características organolépticas e validade.	10.000	kg
2	Açafrão em pó – 50g. Condimento em pó, cor amarelada ou avermelhada, sabor característico. Preparado a partir de matérias-primas sãs, limpas e isento de matéria terrosa, parasitas, detritos animais. Embalado em saco plástico atóxico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 50g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as características organolépticas, sabor, validade.	700	pct

3	Achocolatado em pó vitaminado – 1kg. Vitaminado, solúvel, preparado a partir de matérias-primas sãs, limpas e isento de matéria terrosa, parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais. Com composição básica: açúcar, cacau em pó, maltodextrina, aromatizantes, vitaminas e ácido fólico. Aparência pó homogêneo, cor marrom escuro, sabor e cheiros próprios. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalado em sacos de polietileno atóxico, acondicionados em fardos lacrados. Embalagem de 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar as características organolépticas, solubilidade, validade.	12.000	Kg
4	Açúcar cristal – 5 kg. Especial, filtrado ou peneirado. Livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Aparência, cor e cheiro próprios do tipo açúcar. Sabor doce. Embalados em sacos resistentes de polietileno atóxico, acondicionados em fardos lacrados. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 5kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as características organolépticas, solubilidade, validade.	5.000	pct
5	Alface crespa, fresca, higienizada, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Livre de sujidades, larvas e materiais terrosos. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar as características organolépticas, tamanho e qualidade.	2.000	kg
6	Alho in natura – 1kg, sem réstia, bulbo inteiro e são, sem brotos, sem grãos chochos, ardidos, manchados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos fertilizantes. Embalagem de papelão própria. Validade de no mínimo 05 meses a partir da data de entrega. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar as características organolépticas.	2.000	Kg
7	Alho picado – 1kg. Alho picado, livre de resíduos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalado em potes plástico atóxico e lacrado. Embalagem secundária de papelão própria. Validade de no mínimo 03 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 kg, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas, validade.	600	pote
8	Almôndegas bovina crua – kg. Congelada, unidade com peso de aproximadamente 25g cada, composta de carne bovina, água, proteína texturizada de soja, farinha de rosca, cebola, sal, sem pimenta, condimentos naturais e outros componentes característicos do produto, com redução de sódio até 330 mg/100g. Lacradas, devidamente identificadas com o nome do fabricante, marca, peso líquido, com registro no SIF ou SISF, número do lote e data de validade. Validade mínima de 180 dias e não poderá ter a data de fabricação anterior a 30 dias da data de entrega. Embalagem primária: de 1 a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno atóxico, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente, contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a legislação vigente, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. Embalagem secundária: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva. Amostra: apresentar mínima de 1kg, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas, consistência após cozimento, validade.	10.000	Kg
9	Amendoim torrado e moído – 500g. Produto de boa qualidade, torrado, sem casca e moído. Embalagem primária, saco polietileno atóxico, resistente, termossoldado, devendo conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem secundária: deverá ser em caixa de papelão reforçado. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as qualidades organolépticas e validade.	500	pct
10	Amido de milho – 500g. Produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 unidade, para avaliar as qualidades organolépticas, consistência após cozimento, validade.	500	pct
11	Arroz agulhinha – 5kg. Polido, longo fino, tipo 1, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, acondicionados em fardos lacrados. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 5kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas, consistência após cozimento, validade.	15.000	pct

12	Arroz integral – 5 kg. Longo fino, tipo 1, integral em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, acondicionados em fardos lacrados. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas, consistência após cozimento, validade.	600	pct
13	Atum Ralado ao Natural com Caldo de Vegetal – kg. Preparado com pescado fresco, limpo e eviscerado. Acondicionado em embalagem primária Pouch (bolsa metálica flexível esterilizável), atóxica, hermeticamente selado. A embalagem secundária deverá ser de caixa de papelão ondulado, reforçada, resistente e lacrada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar qualidade organoléptica, consistência após cozimento, textura, sabor e validade.	4.000	kg
14	Aveia em flocos finos – 200g. Isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas. Acondicionado em embalagem primária em sachê plástico de alta densidade atóxico embalados em cartuchos de papel cartão não violado e resistente à manipulação e transporte. A embalagem secundária deverá ser de caixa de papelão ondulado, reforçada, resistente e lacrada. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 200g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 unidade, para avaliar qualidade organoléptica, consistência após cozimento, textura, sabor e validade.	500	pct
15	Banana tipo nanica, em pencas de primeira qualidade, coloração uniforme, com polpa firme e intacta, tamanho uniforme dos frutos entre 80 a 100g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar as características organolépticas, tamanho e qualidade.	6.000	kg
16	Barra de cereal sabor banana, aveia e mel – 22g. Ingredientes mínimos: xarope de glicose ou glicose de milho, aveia em flocos, flocos de arroz, banana desidratada ou passa, açúcar, mel, gordura de palma, estabilizante lecitina de soja, sem gordura trans, poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto. Embalagem primária individual de filme de poliéster metalizado, resistente e atóxica. Embalagem secundária de caixas de papelão reforçado. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 22g. Amostra: apresentar amostra mínima de 6 pacotes, para avaliar as qualidades organolépticas, consistência e validade.	30.000	und
17	Batata Inglesa - Monalisa – 1kg. Beneficiada comum (lavada), tamanho grande, possuindo diâmetro de no mínimo 70mm. O produto deverá estar fresco, uniforme, sem fermentos ou defeitos, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. A embalagem deverá portar rótulo com a identificação do responsável pelo produto (nome, endereço e CNPJ), informações sobre o produto (produto, variedade, classificação, peso líquido do produto e data do embalamento), acondicionadas em sacos novos, limpos e secos, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar o as qualidades organolépticas e validade.	30.000	kg
18	Biscoito doce amanteigado sabor chocolate - 330g. Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais. Tendo como composição básica: farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, sal e outras substâncias permitidas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalado em pacotes de papel impermeável ou plástico atóxico, lacrado, tendo dupla embalagem. Embalagem secundária de caixas de papelão reforçado. Validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega com os registros obrigatórios do ministério competente. Pacote de 330g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as características organolépticas, aparência, maciez e validade.	8.000	pct
19	Biscoito doce amanteigado sabor coco - 330g. Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais. Tendo como composição básica: farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, sal e outras substâncias permitidas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalado em pacotes de papel impermeável ou plástico atóxico, lacrado, tendo dupla embalagem. Embalagem secundária de caixas de papelão reforçado. Validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega com os registros obrigatórios do ministério competente. Pacote de 330g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as características organolépticas, aparência, maciez e validade.	8.000	pct

20	Bolacha doce (Maisena, Maria e de Leite) – 400g. Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante e isenta de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais. Tendo como composição básica: farinha de trigo rica em ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado, estabilizante de lecitina de soja e fermento químico, xarope de glicose de milho. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalado em pacotes de papel impermeável ou plástico atóxico, lacrado, tendo dupla embalagem. Embalagem secundária de caixas de papelão reforçado. Validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega com os registros obrigatórios do ministério competente. Pacote de 400g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as características organolépticas, aparência, maciez e validade.	10.000	pct
21	Bolacha salgada tipo cream cracker – 400g. Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante e isenta de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais. Tendo como composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal, açúcar, sal, extrato de malte, amido de milho, fermento, leite e estabilizante ETI (lecitina de soja). Aparência: massa bem assada, sem recheio, sem cobertura. Cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalado em pacotes de papel impermeável ou plástico atóxico, lacrado, tendo dupla embalagem. Embalagem secundária de caixas de papelão reforçado. Validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega, com os registros obrigatórios do ministério competente. Pacote de 400g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as características organolépticas, aparência, maciez e validade.	10.000	pct
22	Canela em pau – 20g. Canela acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade. Pacote com 20g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote para avaliar as características organolépticas e validade.	300	pct
23	Canela em pó – 50g. Canela proveniente de cascas sãs, limpas e secas, em forma de pó fino, acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Pacote de 50g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote para avaliar as características organolépticas e validade.	200	pct
24	Canjica de milho branco tipo 1 – 500g. Contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, acondicionados em fardos lacrados. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 500g. mostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote para avaliar as características organolépticas e validade.	1.500	pct
25	Canjiquinha de milho – 1 kg (Quirera). Embalado em sacos plástico de polietileno atóxico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, acondicionados em fardos lacrados. Validade mínima de 5 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas, consistência após cozimento e validade.	1.600	Kg
26	Carne bovina moída magra de 1ª qualidade congelada – 1kg. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 10% de gordura deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3% de aponevroses. O produto deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária e com registro no SIM ou SISP ou SIF/DIPOA. Embalagem primária: de 1kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade com etiqueta primária com rotulagem de acordo com a legislação vigente, contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a legislação vigente, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. Embalagem secundária em caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e á condições de estocagem em congelamento, lacrada com fita adesiva. Deverá ser transportado em carro fechado refrigerado, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. Apresentar validade mínima de 6 meses a 1 ano a partir da data de entrega. Amostra: apresentar	15.000	kg

	amostra mínima de 1kg, para avaliar a cocção, rendimento, qualidades organolépticas, consistência após cozimento e validade.		
27	Carne bovina, corte Paleta em tiras congelados – 1kg. Carne sem osso em tiras de aproximadamente 30g, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária e com registro no SIM ou SISP ou SIF/DIPOA. Embalagem primária atóxica de 1kg ou 2kg. Embalados em sacos de polietileno atóxico, contendo o nome do produto, marca, peso líquido, carimbo do SISP ou SIF do estabelecimento produtor, nº do registro no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento sob SIM ou SISP ou SIF/DIPOA, lote, data de fabricação e prazo de validade, modo de preparo e conservação. Embalagem secundária em caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e á condições de estocagem em congelamento. Deverá ser transportado em carro fechado refrigerado, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. Apresentar validade mínima de 6 meses a 1 ano a partir da data de entrega. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar a cocção, rendimento, qualidades organolépticas, consistência após cozimento e validade.	15.000	kg
28	Carne de frango, peito em cubos congelado IQF – 1kg. Carne congelada em túnel de congelamento rápido individualizado/IQF (<i>Individually quick frozen</i>). Apresentar-se sem osso e congelado, embalado em saco plástico atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. Acondicionados em embalagem secundária lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIM ou SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIM ou SIF. Deverá ser transportado em carro fechado refrigerado, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. Apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas, consistência após cozimento, validade.	10.000	kg
29	Carne de frango, peito em iscas congelado IQF – 1kg. Carne congelada em túnel de congelamento rápido individualizado/IQF (<i>Individually quick frozen</i>). Apresentar-se sem osso e congelado, embalado em saco plástico atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. Acondicionados em embalagem secundária lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIM ou SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIM ou SIF. Deverá ser transportado em carro fechado refrigerado, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. Apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas, consistência após cozimento, validade.	15.000	kg
30	Carne suíno de pernil congelada – 1 kg. Corte in natura sem osso, sem pele e gordura visível. Sem tempero e congelado. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária e com registro no SIM ou SISP ou SIF/DIPOA. Embalagem primária: de 1kg ou 2kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade com etiqueta primária com rotulagem de acordo com a legislação vigente, contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a legislação vigente, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. Embalagem secundária em caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e á condições de estocagem em congelamento, lacrada com fita adesiva. Deverá ser transportado em carro fechado refrigerado, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. Apresentar validade mínima de 6 meses a 1 ano a partir da data de entrega. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar a cocção, rendimento, qualidades organolépticas, consistência após cozimento e validade.	10.000	kg
31	Cebola comum – 1kg. Coberta com catafilo íntegra, características típicas da forma, cor da casca e sabor, tamanho médio, possuindo diâmetro em torno de 74mm a 90mm. A embalagem deverá portar rótulo com a identificação do responsável pelo produto (nome, endereço e CNPJ), informações sobre o produto (produto, variedade, classificação, peso líquido do produto e data do embalamento), acondicionadas em sacos novos, limpos e secos, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar as qualidades organolépticas e validade.	6.000	Kg
32	Cenoura, fresca, de 1ª qualidade, firme, seca, casca limpa, sem folhas, cor característica, tamanho médio (219mm a 180mm), sem rupturas e brotos, em perfeita condição de apresentação. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar as características organolépticas, tamanho e qualidade.	2.000	kg

33	Cereal para alimentação infantil a base de farinha de arroz com probiótico – 400g. Alimentação à base de arroz pré-cozida, açúcar, amido, sais minerais, vitaminas, probiótico e aromatizante. Acondicionada em embalagem íntegra, resistente, vedada hermeticamente e limpa, em fardos lacrados. A embalagem deverá constar externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro e Normas de CODEX Alimentares para fórmulas destinadas a lactentes. FAO/OMS. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 400g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 lata, para avaliar as qualidades organolépticas e validade.	150	lata
34	Cereal para alimentação infantil multicereais com probiótico – 400g. Alimentação á base de farinha de milho pré-cozido, enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sais minerais, vitaminas, probiótico e aromatizante. Acondicionado em embalagem íntegra, resistente, vedada hermeticamente e limpa, em fardos lacrados. A embalagem deverá constar externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro e Normas de CODEX Alimentares para fórmulas destinadas a lactentes. FAO/OMS. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 400g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 lata, para avaliar as qualidades organolépticas e validade.	100	lata
35	Chocolate em pó 50% de cacau – 1kg. Cacau em pó solúvel 50%, açúcar cristal. Não contém glúten. Acondicionado em embalagem íntegra, resistente, vedada hermeticamente e limpa, devidamente lacrados. A embalagem deverá constar externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar as qualidades organolépticas e validade.	5.000	kg
36	Chuchu, firme e intacto, em boas condições de consumo, sem sinais de machucados, rachaduras e cortes. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar as características organolépticas, tamanho e qualidade.	2.000	kg
37	Coco ralado seco sem açúcar - 100g. Deverá ser elaborado com endosperma procedente de frutos são e maduros não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso, com aspectos de fragmentos soltos e de cor branca. Parcialmente desengordurado com teor mínimo de lipídio de 3g em 100g. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem secundária de caixa de papelão reforçada. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade. Pacote com 100g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as qualidades organolépticas e validade.	2.000	pct
38	Composto lácteo sabor morango – 1kg. Enriquecido com vitamina e sais minerais, sabor morango. Produto em pó resultante da mistura por processo tecnologicamente adequado do leite em pó integral, açúcar, maltodextrina, espessante, aromatizante natural, corante natural e outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as qualidades organolépticas e validade.	1.500	Kg
39	Composto lácteo sabor cappuccino – 1kg. Enriquecido com vitamina e sais minerais, sabor cappuccino. Produto em pó resultante da mistura por processo tecnologicamente adequado do leite em pó integral, açúcar, cacau, café, maltodextrina, espessante, aromatizante natural, corante natural e outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as qualidades organolépticas e validade.	1.500	Kg
40	Concentrado líquido para refresco de abacaxi - 1L. Com no mínimo 60% de polpa, sem refrigeração, sem adição de açúcar, diluição mínima de 1/3. A embalagem deverá conter externamente os dados e identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Embalagem primária de pet, acondicionado em fardos lacrados. Deverá apresentar validade mínima de 5 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500ml a 1L. Amostra: apresentar amostra mínima de 1lt, para avaliar as qualidades organolépticas, rendimento e validade.	4.000	Lt

41	Concentrado líquido para refresco de goiaba – 1L. Com no mínimo 60% de polpa, sem refrigeração, sem adição de açúcar, diluição mínima de 1/3. A embalagem deverá conter externamente os dados e identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Embalagem primária de pet, acondicionado em fardos lacrados. Deverá apresentar validade mínima de 5 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500ml a 1L. Amostra: apresentar amostra mínima de 1lt, para avaliar as qualidades organolépticas, rendimento e validade.	2.000	Lt
42	Concentrado líquido para refresco de uva – 1L. Com no mínimo 60% de polpa, sem refrigeração, sem adição de açúcar, diluição mínima de 1/3. A embalagem deverá conter externamente os dados e identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Embalagem primária de pet, acondicionado em fardos lacrados. Deverá apresentar validade mínima de 5 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500ml a 1L. Amostra: apresentar amostra mínima de 1lt, para avaliar as qualidades organolépticas, rendimento e validade.	4.000	Lt
43	Doce de leite pastoso tradicional – 400g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, gramagem do produto. Deverá apresentar validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega. Embalagem secundária em caixa de papelão reforçada. Embalagem de 400g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pote, para avaliar as qualidades organolépticas, textura e validade.	5.000	pote
44	Ervilha – 200g. Ervilha e água. Não contém glúten, sem adição de sal e açúcar. Acondicionada em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem secundária de papelão reforçado. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 200g de peso líquido drenado. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 sachê, para avaliar as qualidades organolépticas e validade.	2.000	lata
45	Extrato de tomate – 1kg. Produto resultante da concentração da polpa de tomates maduros escolhidos, sem pele e sem sementes, por processo tecnológico adequado. Isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Ingredientes: tomate, açúcar e sal. Isento de sujidade, parasitas, larvas e de detritos animais e vegetais. Embalagem primária em sachê, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Embalagem secundária de papelão reforçado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem com 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 sachê, para avaliar as qualidades organolépticas, rendimento, textura e validade.	7.000	sachê
46	Farinha de mandioca – 1 kg. Torrada, grupo seca, tipo 1, fina, baixa umidade e acidez. Isenta de matéria ferrosa, fungos ou parasitas e fragmentos estranhos. Embalado em pacote de polietileno atóxico, fardos lacrados; constando o nome, classificação e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem com 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar as características organolépticas, embalagem, tostagem, aparência e validade.	1.000	kg
47	Farinha de milho em flocos – 1kg. Fabricada a partir de matérias-primas sãs e limpas. Produto obtido pela ligeira torração do grão de milho, desgerminado ou não previamente macerado, socado e peneirado. Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Embalado em pacote de polietileno atóxico, e acondicionados em fardos lacrados. Embalagem deverá constar o nome, classificação e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem com 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar as características organolépticas, embalagem, tostagem, aparência e validade.	2.000	Kg
48	Farinha de trigo - 25 kg. Produto obtido de cereal limpo, desgerminado. Preparado a partir de grãos de trigo sãos e limpos, sem fermento, própria para fermentação, livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Aparência: pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprios. Embalado em pacote de polietileno atóxico, deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 25kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 saco em embalagem original, para avaliar as características organolépticas, embalagem, aparência e validade.	2.500	saco
49	Farinha de trigo Especial - 1 kg. Produto obtido de cereal limpo, desgerminado. Preparado a partir de grãos de trigo sãos e limpos, sem fermento, própria para fermentação, livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Aparência: pó fino, cor branca, cheiro e	4.000	kg

	sabor próprios. Embalado em pacote de polietileno atóxico, fardos lacrados. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar as características organolépticas, embalagem, aparência e validade.		
50	Feijão Carioca, Tipo 1 – 1kg. Produto de primeira qualidade, extra, constituído de no mínimo 90% de grãos de tamanhos e formatos naturais, secos e limpos. Os grãos não devem apresentar furos de insetos; odor e nem cor estranhos de qualquer natureza. Devem estar armazenados em sacos plásticos transparentes, isento de sujidades, não violados, resistentes. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de um 1kg, para avaliar o rendimento, sanidade dos grãos, quantidade de sujidades, tempo de cozimento e validade.	12.000	Kg
51	Feijão preto, tipo 01 – 1kg. Produto de primeira qualidade, constituído de no mínimo 90% de grãos de tamanhos e formatos naturais, secos e limpos. Os grãos não devem apresentar furos de insetos; odor e nem cor estranhos de qualquer natureza. Devem estar armazenados em sacos plásticos transparentes, isento de sujidades, não violados, resistentes. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de um 1kg, para avaliar o rendimento, sanidade dos grãos, quantidade de sujidades, tempo de cozimento e validade.	2.500	kg
52	Fermento biológico fresco – 500g. Creme claro, cheiro e sabor característico. Não deverá possuir cheiro a mofo e sabor amargo. O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. Não deverá conter substâncias estranhas à sua composição. No rótulo deverá constar a denominação "Fermento Biológico Fresco", com registro no SIF. Validade de 1 a 2 meses a partir da data da entrega. Embalagem de 500g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as qualidades organolépticas e validade.	3.500	Pct
53	Fermento químico em pó – 250g. Composto basicamente de amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais e vegetais. Aparência, cor, cheiro e sabor próprios. Validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 250g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pote, para avaliar as qualidades organolépticas, e rendimento.	250	pote
54	Filé de peito de frango congelado – 1kg. Apresentar-se sem osso e congelado, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. Acondicionados em embalagem secundária lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIM ou SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIM ou SIF. Deverá ser transportado em carro fechado refrigerado, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. Apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas, consistência após cozimento, validade.	10.000	Kg
55	Filé de peixe tilápia congelado – 1kg. De 1ª qualidade, sem pele, sem couro, sem espinhas ou escamas, in natura e congelado. Isento de substâncias estranhas que sejam impróprias para consumo e que alterem suas características naturais. Embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. Acondicionados em embalagem secundária lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIM ou SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIM ou SIF. Deverá ser transportado em carro fechado refrigerado, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. Apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas, consistência após cozimento, validade.	2.500	kg
56	Flocos de milho sem açúcar, sabor natural – 200g. Obtidos a partir de milho sem tegumentos, cozidos, secos, laminados e tostados, composto por farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de milho integral, açúcar, minerais, sal, xarope de açúcar, extrato de malte, vitaminas e demais ingredientes permitidos na legislação vigente que não descaracterizem o produto. Não contém glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e a embalagem secundária deverá ser de caixas de papelão reforçadas e resistentes lacradas com fita adesiva. Validade mínima de 4 meses após a data de entrega. Embalagem de 200g. Amostra: apresentar amostra	2.000	Pct

	mínima de 1 unidade, para avaliar as qualidades organolépticas, consistência , odor, sabor, validade.		
57	Folha de Louro desidratada – 4g. Constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade. Pacote com 4g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote para avaliar as características organolépticas e validade.	1.000	Pct
58	Fubá de milho amarelo fino – kg. Deve apresentar um aspecto de pó fino, cor amarelada, cheiro e sabor próprios, ausência de sujidades, parasitas ou larvas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalado em sacos de polipropileno transparente e resistente, contendo 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas, consistência após cozimento.	2.000	Kg
59	Gelatina em pó, sabores diversos – 1kg. Com açúcar, aromatizante, podendo ser adicionada de corantes naturais. Acondicionada em sacos plásticos, íntegros e resistentes, acondicionados em embalagem secundária podendo ser em fardos ou caixas de papelão limpas, íntegras e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar as qualidades organolépticas, consistência , odor, sabor, validade.	1.500	kg
60	Geleia de frutas (framboesa, morango e uva) – 230g. Geleia obtida pela cocção de frutas ou suco de frutas selecionadas, sãs e limpas, de boa qualidade; com aspecto, cor, odor e sabor característico; não poderá ser colorido e nem aromatizado artificialmente; sem glúten. Deve constar na embalagem, data de validade, tabela nutricional e especificações, assim como ingredientes, validade mínima de 6 meses após a data de entrega, a embalagem secundária deverá ser de caixas de papelão reforçadas e resistentes lacradas com fita adesiva, contendo informações sobre o produto como: data de fabricação, número do lote e condições de armazenagem. Embalagem de 230g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pote, para avaliar as qualidades organolépticas, consistência , odor, sabor, validade.	3.500	pote
61	Granola – 1kg. Á base de aveia em flocos, mel, flocos de cereais (trigo, arroz, aveia e milho), fibra e gérmen de trigo, açúcar mascavo, uva Passa, flocos de milho, óleo vegetal, maçã desidratada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem de 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar as características organolépticas e validade.	2.000	kg
62	Hambúrguer bovino cru congelado – kg. Unidade com peso de aproximadamente 50g cada, contendo em sua composição carne bovina, água, gordura bovina, proteína texturizada de soja, gordura vegetal, maltodextrina, sal, condimentos naturais, proteína vegetal hidrolisada, aromas naturais e outras substâncias permitidas. Não contém glúten. Deve apresentar em formato redondo, coloração marrom clara, textura macia, odor e sabor característico. Embalagem primária de saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, perfeitamente lacrados, resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária em caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e á condições de estocagem em congelamento, lacrada com fita adesiva. Deverá ser transportado em carro fechado refrigerado, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. Apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar a cocção, rendimento, qualidades organolépticas, consistência após cozimento e validade.	15.000	unid
63	logurte com polpa de fruta – 1000g. Sabores variados (morango, coco e pêssego), isento de corantes artificiais e glúten, com consistências cremosas. Acondicionados em pote, garrafa ou frasco de plástico, atóxico e estéril, devidamente lacrados com tampas aluminizadas, ou plásticas, resistentes, termo soldadas, acondicionados em fardos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá ser transportado em carro fechado refrigerado, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. Validade mínima de 1 mês a partir da data de entrega. Frasco de 800g a 1000g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 frasco de cada sabor em embalagem original, para avaliar o rendimento, solubilidade, características organolépticas e validade.	40.000	kg
64	Leite em pó integral instantâneo – 400g. Livre de umidade e fermentação. Composto basicamente de leite integral, emulsificante lectina de soja e vitaminas. Aparência: pó fino, cor	65.000	Pct

	amarelo claro, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Embalado em saco de polietileno, atóxico, resistente, termossoldado ou em filme de poliéster metalizado com polietileno. Embalagem secundária de papelão reforçado. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Embalagem 400g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar o rendimento, solubilidade, características organolépticas e validade.		
65	Leite fermentado – 80g. Leite fermentado desnatado e adoçado, fermentado por lactobacilos vivos probióticos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no órgão competente. Com tampa selo de alumínio. Fardo invólucro com filme plástico. E embalagem secundária de papelão. Deverá ser transportado em carro fechado refrigerado, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. Validade mínima de 1 mês a partir da data de entrega. Embalagem de 80g. Amostra: apresentar amostra mínima de 6 frascos, para avaliar as características organolépticas e validade.	25.000	Frasco
66	Leite UHT integral – 1L. Leite UHT (Ultra-Alta Temperatura, UAT), integral, com teor de matéria gorda de no mínimo 3%, envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas, com materiais adequados às condições previstas de armazenamento, que garantam proteção apropriada contra contaminações e conserve as propriedades do produto durante todo período de validade, em conformidade com as normas vigentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no órgão competente. Embalagem secundária de papelão. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1 litro. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 litro, para avaliar as características organolépticas e validade.	30.000	Lt
67	Limão Taiti – 1kg. Aspecto e coloração própria e características organolépticas mantidas. Sem sinais de apodrecimento e sujidades, sem ferimentos, rupturas ou defeitos. Embalado em caixa de papelão ou redes plásticas. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar as qualidades organolépticas.	2.000	kg
68	Linguíça tipo calabresa defumada - kg. Com aspecto, cor, cheiro e sabor característico, sem umidade e não pegajosa. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem primária de plástico transparente atóxica, com dados de identificação do produto, marca do fabricante prazo de validade, peso líquido, com Registro no Ministério da Agricultura ou Ministério da Saúde. Embalagem secundária em caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto. Deverá ser transportado em carro fechado refrigerado, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. Apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar a cocção, qualidades organolépticas, consistência após cozimento e validade.	5.000	kg
69	Maçã vermelha nacional – 18 kg. Frutos de tamanho médio, fresca, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, rupturas ou defeitos, firmes, tenras e com brilho, bem desenvolvida, madura e casca lisa. Embalado em caixa de papelão de 18 Kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar as qualidades organolépticas e validade.	1.000	cx
70	Macarrão sem ovos tipo ave maria – 500g. Massa alimentícia tipo seca ave maria, obtida a partir da farinha e/ou sêmola de trigo enriquecido com Ferro e Ácido Fólico e demais substâncias permitidas, isento de corantes artificiais, sujidades e parasitas. Embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Acondicionados em fardos lacrados. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as características organolépticas, embalagem, aparência, consistência após o cozimento e validade.	2.000	Pct
71	Macarrão sem ovos tipo parafuso – 500g. Massa alimentícia tipo seca fusilli (parafuso) obtida a partir da farinha e/ou sêmola de trigo enriquecido com Ferro e Ácido Fólico e demais substâncias permitidas, isento de corantes artificiais, sujidades e parasitas. Embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Acondicionados em fardos lacrados. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as características organolépticas, embalagem, aparência, consistência após o cozimento e validade.	14.000	Pct
72	Maionese tipo tradicional industrializada – 500g. Ingredientes: Água, óleo vegetal, ovos pasteurizados, amido modificado, vinagre, açúcar, sal e outras substâncias permitidas. Não contem gorduras trans, lactose e glúten. Embalagem hermeticamente fechada com 500g, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e	4.500	pote

	prazo de validade. Acondicionados em fardos lacrados. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pote, para avaliar as características organolépticas, embalagem, aparência e validade.		
73	Mamão formosa – 1kg. Fruto fresco com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, mantendo as características organolépticas, fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas, sem lesões de origem física. Embalado em caixa com proteção, livre de contaminações. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar as características organolépticas, aparência e validade.	10.000	Kg
74	Manteiga com sal – 500g. Manteiga pura com sal. Embalagem deverá conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA. Deverá ser transportado em carro fechado refrigerado, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. Embalagem secundária de papelão reforçado. Validade de no mínimo 4 meses a partir da data de entrega. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pote, para avaliar as características organolépticas, embalagem, aparência, textura e validade.	3.000	pote
75	Margarina vegetal com sal – 500g. Com no mínimo 65% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada; deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote. Com registro no ministério da agricultura, SIF/DIPOA. Embalagem secundária de caixa de papelão reforçado. Deverá ser transportado em carro fechado refrigerado, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. Validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pote, para avaliar as características organolépticas, embalagem, aparência, textura e validade.	6.500	pote
76	Melhorador de produtos para panificação – 5kg. Com registro no SIF. Rendimento de 500 gramas para cada 50 quilos de farinha de trigo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Acondicionados em caixa de papelão reforçada. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 5kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote para avaliar as qualidades organolépticas, validade.	300	Pct
77	Milho para pipoca – 500g. Milho de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades e outras misturas de espécies. Embalado em sacos plásticos de polietileno atóxica, deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote. Acondicionados em fardos lacrados. Validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas, consistência após cocção, validade.	2.000	Pct
78	Milho verde – 200g. Milho e água. Não contém glúten, sem adição de sal e açúcar. Acondicionada em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem secundária de papelão reforçado. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 200g de peso líquido drenado. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 sache, para avaliar as qualidades organolépticas e validade.	3.000	lata
79	Nhoque de soja cozido e congelado - kg. O produto deverá ser obtido a partir de produtos de ótima qualidade, contendo como ingredientes: farinha de soja integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, margarina, ovos, água, sal e condimentos naturais, Não poderá conter pimenta. A mistura deverá sofrer processo mecânico para ser moldada na forma arredondada, de tamanho uniforme, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Os Nhoques deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de bolores, limo na superfície, com coloração normal e deve estar congelado. O produto deverá estar identificado, com rótulo contendo registro do produto de acordo com a legislação vigente, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Deverá estar acondicionado em embalagem plástica atóxica e resistente. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Transportado em carro fechado refrigerado. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg para avaliar o cozimento, rendimento, consistência após cocção, qualidades organolépticas e validade.	7.000	kg

80	Queijo mussarela resfriado – kg. De 1ª qualidade, a embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. Embalagem secundária de papelão reforçada. Deverá ser transportado em carro fechado refrigerado, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias à partir da data de entrega. Fatiado em lâminas de aprox. 20g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 embalagem fechada, para avaliar o rótulo, as qualidades organolépticas e validade.	500	kg
81	Óleo de soja refinado – 900ml. De primeira qualidade, 100% natural, comestível, extrato refinado e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Embalados em frascos plásticos e embalagem secundária de papelão reforçado. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 900ml. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 frasco, para avaliar as qualidades organolépticas e validade.	9.000	Frasco
82	Orégano desidratado – 200g. Constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade. Pacote com 200g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote para avaliar as características organolépticas e validade.	300	Pct
83	Ovo de galinha grande – bandeja com 30 unidades. Ovos brancos de galinha, tamanho grande, de 1ª qualidade, frescos, Tipo A, pesando em média de 55 a 60g, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais. Embalagem de papelão forte, com divisões celulares para 30 unidades, embaladas em caixas de papelão reforçadas contendo 12 bandejas. Validade mínima de 15 dias a partir da data de entrega. Bandeja com 30 unidades. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 dúzia, para avaliar as qualidades organolépticas e validade.	4.500	bj
84	Pão de forma fatiado – 500g. Pão fatiado verticalmente com aproximadamente 25g cada, isento de gordura trans, fresco, macio, embalado em sacos plásticos de polietileno atóxico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 15 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 500g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as qualidades organolépticas e validade.	5.000	Pct
85	Pão de hambúrguer – 50g. Deverá conter em sua composição ingredientes básicos como: farinha de trigo especial, açúcar, gordura vegetal, fermento biológico entre outros ingredientes permitidos na legislação vigente que não descaracterizem o produto. Embalagem Primária: sacos plásticos atóxicos, resistente. Deverá conter os dados de identificação e procedência, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 4 dias a partir da data de entrega. Amostra: apresentar amostra mínima de 6 unidades, para avaliar as qualidades organolépticas, maciez, validade.	15.000	unid
86	Pão hot dog – 50g. Deverá conter em sua composição ingredientes básicos como: farinha de trigo especial, açúcar, gordura vegetal, fermento biológico entre outros ingredientes permitidos na legislação vigente que não descaracterizem o produto. Embalagem Primária: sacos plásticos atóxicos, resistente. Deverá conter os dados de identificação e procedência, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 4 dias a partir da data de entrega. Amostra: apresentar amostra mínima de 6 unidades, para avaliar as qualidades organolépticas, maciez, validade.	100.000	unid
87	Pão francês – 50g. Formato fusiforme, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento biológico. Deverá ser acondicionado em saco de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Amostra: apresentar amostra mínima de 6 unidades, para avaliar as qualidades organolépticas, crocância, validade.	100.000	unid
88	Pão de queijo congelado – 1kg. Formato arredondado em perfeitas condições de higiene, unidade de 15g cada. Produto obtido a partir da mistura de leite, polvilho doce/azedo, ovo, fécula de mandioca, óleo de soja, queijo minas ou parmesão, margarina, sal e aroma idêntico ao natural de queijo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico e embalagem secundária de papelão reforçado. Transportado em carro fechado refrigerado, com temperaturas corretas e adequadas. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas, consistência após assado, validade.	5.000	pct

89	Pera – kg. In Natura, de 1ª qualidade – semi madura, consistência firme, tamanho de médio a grande, casca livre de fungos. Devem estar íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. As características organolépticas devem estar mantidas, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas, sem lesões de origem física. Embalado em caixa com proteção, livre de contaminações. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar as características organolépticas, aparência e validade.	5.000	kg
90	Picolé de frutas – 60g. Sabores diversos (abacaxi, goiaba, limão, morango e uva). Acondicionados em embalagem individual, com os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Transportado em carro fechado refrigerado, com temperaturas corretas e adequadas. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas, consistência após assado, validade.	15.000	unid
91	Pó de café torrado e moído – 500g. Torrado e moído, procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas, acondicionado em pacote aluminizado à vácuo, íntegro e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto, selo de pureza ABIC. Embalagem secundária de papelão. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas, validade.	3.000	pct
92	Polpa de fruta congelada, sabor abacaxi com hortelã – 1kg. Preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas á sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes, os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, embalados em fardos lacrados. Deverá ser transportado em carro fechado refrigerado, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas e validade.	3.000	kg
93	Polpa de fruta congelada, sabor morango – 1kg. Preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas á sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes, os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, embalados em fardos lacrados. Deverá ser transportado em carro fechado refrigerado, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas e validade.	3.000	kg
94	Polpa de fruta congelada, sabor uva – 1kg. Preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas á sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes, os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, embalados em fardos lacrados. Deverá ser transportado em carro fechado refrigerado, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas e validade.	3.000	kg
95	Proteína texturizada de soja granulada escura – 500g. Proteína texturizada escura de soja. Apresentada em grãos com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em saco plástico transparente, isento de sujidades. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Embalagem secundária de papelão. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas, consistência após cozimento e validade.	600	Pct
96	Requeijão cremoso – 200g. Requeijão cremoso, composto por leite desnatado, creme de leite, manteiga, sal, fermento lácteo entre outros ingredientes permitidos na legislação vigente que não descaracterizem o produto. Embalagem primaria hermeticamente fechada, e secundária em caixa de papelão reforçado. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote. Transportado em carro fechado refrigerado, com temperaturas corretas e adequadas. Validade de no mínimo 30 dias a partir da data da entrega. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pote, para avaliar as qualidades organolépticas, consistência e validade.	10.000	pote

97	Sagu – 500g. O produto amiláceo derivado da raiz de mandioca sob forma de grânulos esféricos, na cor branca, aspecto, odor e sabor próprios. Deverão apresentar-se limpos, secos e isentos de odores estranhos, impróprios ao produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as qualidades organolépticas, consistência e rendimento após cozimento, validade.	1.500	Pct
98	Sal refinado iodado – 1kg. Cristais brancos com granulação uniforme, com antiuementante. Contendo sal de iodo não tóxico, na dosagem mínima de 10mg e máxima de 15mg de iodo por 1kg de sal, de acordo com a legislação federal específica. Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e de detritos animais e vegetais. Acondicionado em saco plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas, validade.	5.000	Kg
99	Salsicha congelada tipo hot dog – 1 kg. Apresentando-se em gomos uniformes e padronizados, de 1º qualidade, devendo ser entregue em embalagem original. Embalados em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Embalagem secundária em papelão reforçado. Transportado em carro fechado refrigerado, com temperaturas corretas e adequadas. Deverá apresentar validade mínima de 1 mês a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas, consistência após cozimento, validade.	1.500	Kg
100	Tangerina poncã, apresentando tamanho, aspecto, cor e outras características organolépticas mantidas. Produto não deverá apresentar sinais de apodrecimento ou murchas. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar as características organolépticas, tamanho e qualidade.	2.000	Kg
101	Tomate tipo salada, fresco, tamanho médio a grande, com aproximadamente 60% de maturação, sem ferimentos defeitos ou manchas no produto. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar as características organolépticas, tamanho e qualidade.	2.000	kg
102	Vinagre de álcool – 750ml. Ácido acético obtido mediante a fermentação acética de soluções aquosas de álcool. Padronizado, refiltrado, pasteurizado. Com acidez de 4%, sem essências e sem adição de açúcares. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de plástica/garrafa pet e embalagem secundária de caixa de papelão reforçada. Embalagem de 750ml. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 frasco, para avaliar as qualidades organolépticas, consistência após cozimento, validade.	1.300	Frasco

PREGÃO PRESENCIAL Nº 120/2019

**ANEXO II - MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS
HABILITATÓRIOSE A INEXISTÊNCIA DE QUALQUER FATO IMPEDITIVO**

A empresa, inscrita no CNPJ sob nº.,
por intermédio de seu representante legal Sr(a)., CPF nº.
....., RG nº., DECLARA, sob as penas da lei, estar cumprindo
plenamente os requisitos de habilitação e a inexistência de qualquer fato impeditivo à participação
neste procedimento licitatório, conforme os documentos integrantes do envelope nº. 02 –
DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO, de acordo com as exigências constantes do Edital de Pregão nº
120/2019.

Local/data:

Nome:

Cargo/função:

PREGÃO PRESENCIAL Nº 120/2019

ANEXO III – FORMULÁRIO PADRONIZADO DE PROPOSTA

À
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITARARÉ

REF.: PREGÃO PRESENCIAL Nº 120/2019 - PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 212/2019
OBJETO: Aquisição de produtos para uso na alimentação escolar para o exercício de 2020.

PROPOSTA FINANCEIRA

Razão Social da Proponente:	
Endereço:	
Telefone:	
E-mail institucional:	
E-mail pessoal:	

Item	Descrição	Qtde	Un.	V. Un.	V. Total	Marca
1	Abacaxi pérola – kg. Produto fresco e in natura, apresentando características organolépticas própria do produto, ter atingido o grau máximo de sabor, aroma, cor e sabor característico da variedade, com grau de maturação tal que lhe permita suportar manipulação, o transporte e armazenamento permanecendo adequado para consumo. Com casca sem manchas, ferimentos, podridão ou deformação. Tamanho médio e uniforme (padronizado). Amostra: apresentar amostra mínima de 1 unidade (peso aproximado de 1,3kg), para avaliar as características organolépticas e validade.	10.000	kg			
2	Açafrão em pó – 50g. Condimento em pó, cor amarelada ou avermelhada, sabor característico. Preparado a partir de matérias-primas sãs, limpas e isento de matéria terrosa, parasitas, detritos animais. Embalado em saco plástico atóxico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 50g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as características organolépticas, sabor, validade.	700	pct			
3	Achocolatado em pó vitaminado – 1kg. Vitaminado, solúvel, preparado a partir de matérias-primas sãs, limpas e isento de matéria terrosa, parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais. Com composição básica: açúcar, cacau em pó, malto dextrina, aromatizantes, vitaminas e ácido fólico. Aparência pó homogêneo, cor marrom escuro, sabor e cheiros próprios. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalado em sacos de polietileno atóxico, acondicionados em fardos lacrados. Embalagem de 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar as características organolépticas, solubilidade, validade.	12.000	Kg			
4	Açúcar cristal – 5 kg. Especial, filtrado ou peneirado. Livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Aparência, cor e cheiro próprios do tipo açúcar. Sabor doce. Embalados em sacos resistentes de polietileno atóxico, acondicionados em fardos lacrados. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 5kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as características	5.000	pct			

	organolépticas, solubilidade, validade.					
5	Alface crespa , fresca, higienizada, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Livre de sujidades, larvas e materiais terrosos. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar as características organolépticas, tamanho e qualidade.	2.000	kg			
6	Alho in natura – 1kg , sem réstia, bulbo inteiro e são, sem brotos, sem grãos chochos, ardidos, manchados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos fertilizantes. Embalagem de papelão própria. Validade de no mínimo 05 meses a partir da data de entrega. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar as características organolépticas.	2.000	Kg			
7	Alho picado – 1kg . Alho picado, livre de resíduos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalado em potes plástico atóxico e lacrado. Embalagem secundária de papelão própria. Validade de no mínimo 03 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 kg, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas, validade.	600	pote			
8	Almôndegas bovina crua – kg . Congelada, unidade com peso de aproximadamente 25g cada, composta de carne bovina, água, proteína texturizada de soja, farinha de rosca, cebola, sal, sem pimenta, condimentos naturais e outros componentes característicos do produto, com redução de sódio até 330 mg/100g. Lacradas, devidamente identificadas com o nome do fabricante, marca, peso líquido, com registro no SIF ou SISF, número do lote e data de validade. Validade mínima de 180 dias e não poderá ter a data de fabricação anterior a 30 dias da data de entrega. Embalagem primária: de 1 a 2 kg, em sacos plásticos de polietileno atóxico, contendo etiqueta primária com rotulagem de acordo com legislação vigente, contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a legislação vigente, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. Embalagem secundária: deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva. Amostra: apresentar mínima de 1kg, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas, consistência após cozimento, validade.	10.000	Kg			
9	Amendoim torrado e moído – 500g . Produto de boa qualidade, torrado, sem casca e moído. Embalagem primária, saco polietileno atóxico, resistente, termossoldado, devendo conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem secundária: deverá ser em caixa de papelão reforçado. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as qualidades organolépticas e validade.	500	pct			
10	Amido de milho – 500g . Produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas são e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 unidade, para avaliar as qualidades organolépticas, consistência após cozimento, validade.	500	pct			

11	Arroz agulhinha – 5kg. Polido, longo fino, tipo 1, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, acondicionados em fardos lacrados. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 5kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas, consistência após cozimento, validade.	15.000	pct			
12	Arroz integral – 5 kg. Longo fino, tipo 1, integral em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, acondicionados em fardos lacrados. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas, consistência após cozimento, validade.	600	pct			
13	Atum Ralado ao Natural com Caldo de Vegetal – kg. Preparado com pescado fresco, limpo e eviscerado. Acondicionado em embalagem primária Pouch (bolsa metálica flexível esterilizável), atóxica, hermeticamente selado. A embalagem secundária deverá ser de caixa de papelão ondulado, reforçada, resistente e lacrada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar qualidade organoléptica, consistência após cozimento, textura, sabor e validade.	4.000	kg			
14	Aveia em flocos finos – 200g. Isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas. Acondicionado em embalagem primária em sachê plástico de alta densidade atóxico embalados em cartuchos de papel cartão não violado e resistente à manipulação e transporte. A embalagem secundária deverá ser de caixa de papelão ondulado, reforçada, resistente e lacrada. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 200g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 unidade, para avaliar qualidade organoléptica, consistência após cozimento, textura, sabor e validade.	500	pct			
15	Banana tipo nanica, em pencas de primeira qualidade, coloração uniforme, com polpa firme e intacta, tamanho uniforme dos frutos entre 80 a 100g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar as características organolépticas, tamanho e qualidade.	6.000	kg			
16	Barra de cereal sabor banana, aveia e mel – 22g. Ingredientes mínimos: xarope de glicose ou glicose de milho, aveia em flocos, flocos de arroz, banana desidratada ou passa, açúcar, mel, gordura de palma, estabilizante lecitina de soja, sem gordura trans, poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto. Embalagem primaria individual de filme de poliéster metalizado, resistente e atóxica. Embalagem secundária de caixas de papelão reforçado. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 22g. Amostra: apresentar amostra mínima de 6 pacotes, para avaliar as qualidades organolépticas, consistência e validade.	30.000	und			
17	Batata Inglesa - Monalisa – 1kg. Beneficiada comum (lavada), tamanho grande, possuindo diâmetro de no mínimo 70mm. O produto deverá estar fresco, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. A embalagem deverá portar rótulo	30.000	kg			

	com a identificação do responsável pelo produto (nome, endereço e CNPJ), informações sobre o produto (produto, variedade, classificação, peso líquido do produto e data do embalagem), acondicionadas em sacos novos, limpos e secos, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar o as qualidades organolépticas e validade.				
18	Biscoito doce amanteigado sabor chocolate - 330g. Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais. Tendo como composição básica: farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, sal e outras substâncias permitidas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalado em pacotes de papel impermeável ou plástico atóxico, lacrado, tendo dupla embalagem. Embalagem secundária de caixas de papelão reforçado. Validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega com os registros obrigatórios do ministério competente. Pacote de 330g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as características organolépticas, aparência, maciez e validade.	8.000	pct		
19	Biscoito doce amanteigado sabor coco - 330g. Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais. Tendo como composição básica: farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, sal e outras substâncias permitidas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalado em pacotes de papel impermeável ou plástico atóxico, lacrado, tendo dupla embalagem. Embalagem secundária de caixas de papelão reforçado. Validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega com os registros obrigatórios do ministério competente. Pacote de 330g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as características organolépticas, aparência, maciez e validade.	8.000	pct		
20	Bolacha doce (Maisena, Maria e de Leite) – 400g. Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante e isenta de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais. Tendo como composição básica: farinha de trigo rica em ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado, estabilizante de lecitina de soja e fermento químico, xarope de glicose de milho. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalado em pacotes de papel impermeável ou plástico atóxico, lacrado, tendo dupla embalagem. Embalagem secundária de caixas de papelão reforçado. Validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega com os registros obrigatórios do ministério competente. Pacote de 400g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as características organolépticas, aparência, maciez e validade.	10.000	pct		
21	Bolacha salgada tipo cream cracker – 400g. Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante e isenta de matérias terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais. Tendo como composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal, açúcar, sal, extrato de malte, amido de milho, fermento, leite e estabilizante ETI (lecitina de soja). Aparência: massa bem assada, sem recheio, sem cobertura. Cor, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalado em pacotes de papel impermeável ou plástico atóxico, lacrado, tendo dupla embalagem. Embalagem secundária de caixas de papelão reforçado. Validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega, com os registros obrigatórios do ministério competente. Pacote de 400g. Amostra: apresentar amostra mínima	10.000	pct		

	de 1 pacote, para avaliar as características organolépticas, aparência, maciez e validade.				
22	Canela em pau – 20g. Canela acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade. Pacote com 20g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote para avaliar as características organolépticas e validade.	300	pct		
23	Canela em pó – 50g. Canela proveniente de cascas sãs, limpas e secas, em forma de pó fino, acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Pacote de 50g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote para avaliar as características organolépticas e validade.	200	pct		
24	Canjica de milho branco tipo 1 – 500g. Contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, acondicionados em fardos lacrados. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 500g. mostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote para avaliar as características organolépticas e validade.	1.500	pct		
25	Canjiquinha de milho – 1 kg (Quirera). Embalado em sacos plástico de polietileno atóxico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, acondicionados em fardos lacrados. Validade mínima de 5 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas, consistência após cozimento e validade.	1.600	Kg		
26	Carne bovina moída magra de 1ª qualidade congelada – 1kg. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 10% de gordura deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3% de aponevroses. O produto deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária e com registro no SIM ou SISP ou SIF/DIPOA. Embalagem primária: de 1kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade com etiqueta primária com rotulagem de acordo com a legislação vigente, contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a legislação vigente, com selagem a quente na base e na boca, sem perfurações ou vazamentos. Embalagem secundária em caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e á condições de estocagem em congelamento, lacrada com fita adesiva. Deverá ser transportado em carro fechado refrigerado, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. Apresentar validade mínima de 6 meses a 1 ano a partir da data de entrega. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar a cocção, rendimento, qualidades organolépticas, consistência após cozimento e validade.	15.000	kg		
27	Carne bovina, corte Paleta em tiras congelados – 1kg. Carne sem osso em tiras de aproximadamente 30g, aspecto próprio, não	15.000	kg		

	amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária e com registro no SIM ou SISP ou SIF/DIPOA. Embalagem primária atóxica de 1kg ou 2kg. Embalados em sacos de polietileno atóxico, contendo o nome do produto, marca, peso líquido, carimbo do SISP ou SIF do estabelecimento produtor, nº do registro no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento sob SIM ou SISP ou SIF/DIPOA, lote, data de fabricação e prazo de validade, modo de preparo e conservação. Embalagem secundária em caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e á condições de estocagem em congelamento. Deverá ser transportado em carro fechado refrigerado, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. Apresentar validade mínima de 6 meses a 1 ano a partir da data de entrega. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar a cocção, rendimento, qualidades organolépticas, consistência após cozimento e validade.				
28	Carne de frango, peito em cubos congelado IQF – 1kg. Carne congelada em túnel de congelamento rápido individualizado/IQF (<i>Individually quick frozen</i>). Apresentar-se sem osso e congelado, embalado em saco plástico atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. Acondicionados em embalagem secundária lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIM ou SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIM ou SIF. Deverá ser transportado em carro fechado refrigerado, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. Apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas, consistência após cozimento, validade.	10.000	kg		
29	Carne de frango, peito em iscas congelado IQF – 1kg. Carne congelada em túnel de congelamento rápido individualizado/IQF (<i>Individually quick frozen</i>). Apresentar-se sem osso e congelado, embalado em saco plástico atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. Acondicionados em embalagem secundária lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIM ou SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIM ou SIF. Deverá ser transportado em carro fechado refrigerado, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. Apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas, consistência após cozimento, validade.	15.000	kg		
30	Carne suíno de pernil congelada – 1 kg. Corte in natura sem osso, sem pele e gordura visível. Sem tempero e congelado. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. O produto deverá ser manipulado em condições higiênicas adequadas, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária e com registro no SIM ou SISP ou SIF/DIPOA. Embalagem primária: de 1kg ou 2kg, em sacos plásticos de polietileno de baixa densidade com etiqueta primária com rotulagem de acordo com a legislação vigente, contendo nome e composição do produto, lote, data de fabricação, validade, número do registro do órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor aprovada para contato direto com alimentos, de acordo com a legislação vigente, com selagem a quente na base e na boca,	10.000	kg		

	sem perfurações ou vazamentos. Embalagem secundária em caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e á condições de estocagem em congelamento, lacrada com fita adesiva. Deverá ser transportado em carro fechado refrigerado, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. Apresentar validade mínima de 6 meses a 1 ano a partir da data de entrega. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar a cocção, rendimento, qualidades organolépticas, consistência após cozimento e validade.				
31	Cebola comum – 1kg. Coberta com catafilo íntegra, características típicas da forma, cor da casca e sabor, tamanho médio, possuindo diâmetro em torno de 74mm a 90mm. A embalagem deverá portar rótulo com a identificação do responsável pelo produto (nome, endereço e CNPJ), informações sobre o produto (produto, variedade, classificação, peso líquido do produto e data do embalamento), acondicionadas em sacos novos, limpos e secos, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar as qualidades organolépticas e validade.	6.000	Kg		
32	Cenoura , fresca, de 1ª qualidade, firme, seca, casca limpa, sem folhas, cor característica, tamanho médio (219mm a 180mm), sem rupturas e brotos, em perfeita condição de apresentação. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar as características organolépticas, tamanho e qualidade.	2.000	kg		
33	Cereal para alimentação infantil a base de farinha de arroz com probiótico – 400g. Alimentação à base de arroz pré-cozida, açúcar, amido, sais minerais, vitaminas, probiótico e aromatizante. Acondicionada em embalagem íntegra, resistente, vedada hermeticamente e limpa, em fardos lacrados. A embalagem deverá constar externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro e Normas de CODEX Alimentares para fórmulas destinadas a lactentes. FAO/OMS.O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 400g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 lata, para avaliar as qualidades organolépticas e validade.	150	lata		
34	Cereal para alimentação infantil multicereais com probiótico – 400g. Alimentação á base de farinha de milho pré-cozido, enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sais minerais, vitaminas, probiótico e aromatizante. Acondicionado em embalagem íntegra, resistente, vedada hermeticamente e limpa, em fardos lacrados. A embalagem deverá constar externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro e Normas de CODEX Alimentares para fórmulas destinadas a lactentes. FAO/OMS. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 400g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 lata, para avaliar as qualidades organolépticas e validade.	100	lata		
35	Chocolate em pó 50% de cacau – 1kg. Cacau em pó solúvel 50%, açúcar cristal. Não contém glúten. Acondicionado em embalagem íntegra, resistente, vedada hermeticamente e limpa, devidamente lacrados. A embalagem deverá constar externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar as qualidades organolépticas e validade.	5.000	kg		
36	Chuchu , firme e íntegro, em boas condições de consumo, sem sinais de machucados, rachaduras e cortes. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar as características organolépticas, tamanho e qualidade.	2.000	kg		

37	Coco ralado seco sem açúcar - 100g. Deverá ser elaborado com endosperma procedente de frutos são e maduros não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso, com aspectos de fragmentos soltos e de cor branca. Parcialmente desengordurado com teor mínimo de lipídio de 3g em 100g. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem secundária de caixa de papelão reforçada. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade. Pacote com 100g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as qualidades organolépticas e validade.	2.000	pct			
38	Composto lácteo sabor morango – 1kg. Enriquecido com vitamina e sais minerais, sabor morango. Produto em pó resultante da mistura por processo tecnologicamente adequado do leite em pó integral, açúcar, maltodextrina, espessante, aromatizante natural, corante natural e outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as qualidades organolépticas e validade.	1.500	Kg			
39	Composto lácteo sabor cappuccino – 1kg. Enriquecido com vitamina e sais minerais, sabor cappuccino. Produto em pó resultante da mistura por processo tecnologicamente adequado do leite em pó integral, açúcar, cacau, café, maltodextrina, espessante, aromatizante natural, corante natural e outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as qualidades organolépticas e validade.	1.500	Kg			
40	Concentrado líquido para refresco de abacaxi - 1L. Com no mínimo 60% de polpa, sem refrigeração, sem adição de açúcar, diluição mínima de 1/3. A embalagem deverá conter externamente os dados e identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Embalagem primária de pet, acondicionado em fardos lacrados. Deverá apresentar validade mínima de 5 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500ml a 1L. Amostra: apresentar amostra mínima de 1lt, para avaliar as qualidades organolépticas, rendimento e validade.	4.000	Lt			
41	Concentrado líquido para refresco de goiaba – 1L. Com no mínimo 60% de polpa, sem refrigeração, sem adição de açúcar, diluição mínima de 1/3. A embalagem deverá conter externamente os dados e identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Embalagem primária de pet, acondicionado em fardos lacrados. Deverá apresentar validade mínima de 5 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500ml a 1L. Amostra: apresentar amostra mínima de 1lt, para avaliar as qualidades organolépticas, rendimento e validade.	2.000	Lt			
42	Concentrado líquido para refresco de uva – 1L. Com no mínimo 60% de polpa, sem refrigeração, sem adição de açúcar, diluição mínima de 1/3. A embalagem deverá conter externamente os dados e identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Embalagem primária de pet, acondicionado em fardos lacrados. Deverá apresentar validade mínima de 5 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500ml a 1L. Amostra: apresentar amostra mínima de 1lt, para avaliar as qualidades organolépticas, rendimento e validade.	4.000	Lt			

43	Doce de leite pastoso tradicional – 400g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, gramagem do produto. Deverá apresentar validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega. Embalagem secundária em caixa de papelão reforçada. Embalagem de 400g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pote, para avaliar as qualidades organolépticas, textura e validade.	5.000	pote			
44	Ervilha – 200g. Ervilha e água. Não contém glúten, sem adição de sal e açúcar. Acondicionada em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem secundária de papelão reforçado. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 200g de peso líquido drenado. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 sachê, para avaliar as qualidades organolépticas e validade.	2.000	lata			
45	Extrato de tomate – 1kg. Produto resultante da concentração da polpa de tomates maduros escolhidos, sem pele e sem sementes, por processo tecnológico adequado. Isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Ingredientes: tomate, açúcar e sal. Isento de sujidade, parasitas, larvas e de detritos animais e vegetais. Embalagem primária em sachê, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Embalagem secundária de papelão reforçado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem com 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 sachê, para avaliar as qualidades organolépticas, rendimento, textura e validade.	7.000	sachê			
46	Farinha de mandioca – 1 kg. Torrada, grupo seca, tipo 1, fina, baixa umidade e acidez. Isenta de matéria ferrosa, fungos ou parasitas e fragmentos estranhos. Embalado em pacote de polietileno atóxico, fardos lacrados; constando o nome, classificação e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem com 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar as características organolépticas, embalagem, tostagem, aparência e validade.	1.000	kg			
47	Farinha de milho em flocos – 1kg. Fabricada a partir de matérias-primas sãs e limpas. Produto obtido pela ligeira torração do grão de milho, desgerminado ou não previamente macerado, socado e peneirado. Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Embalado em pacote de polietileno atóxico, e acondicionados em fardos lacrados. Embalagem deverá constar o nome, classificação e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem com 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar as características organolépticas, embalagem, tostagem, aparência e validade.	2.000	Kg			
48	Farinha de trigo - 25 kg. Produto obtido de cereal limpo, desgerminado. Preparado a partir de grãos de trigo sãos e limpos, sem fermento, própria para fermentação, livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Aparência: pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprios. Embalado em pacote de polietileno atóxico, deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 25kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 saco em embalagem original, para avaliar as características organolépticas, embalagem, aparência e validade.	2.500	saco			

49	Farinha de trigo Especial - 1 kg. Produto obtido de cereal limpo, desgerminado. Preparado a partir de grãos de trigo são e limpos, sem fermento, própria para fermentação, livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Aparência: pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprios. Embalado em pacote de polietileno atóxico, fardos lacrados. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar as características organolépticas, embalagem, aparência e validade.	4.000	kg			
50	Feijão Carioca, Tipo 1 – 1kg. Produto de primeira qualidade, extra, constituído de no mínimo 90% de grãos de tamanhos e formatos naturais, secos e limpos. Os grãos não devem apresentar furos de insetos; odor e nem cor estranhos de qualquer natureza. Devem estar armazenados em sacos plásticos transparentes, isento de sujidades, não violados, resistentes. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de um 1kg, para avaliar o rendimento, sanidade dos grãos, quantidade de sujidades, tempo de cozimento e validade.	12.000	Kg			
51	Feijão preto, tipo 01 – 1kg. Produto de primeira qualidade, constituído de no mínimo 90% de grãos de tamanhos e formatos naturais, secos e limpos. Os grãos não devem apresentar furos de insetos; odor e nem cor estranhos de qualquer natureza. Devem estar armazenados em sacos plásticos transparentes, isento de sujidades, não violados, resistentes. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de um 1kg, para avaliar o rendimento, sanidade dos grãos, quantidade de sujidades, tempo de cozimento e validade.	2.500	kg			
52	Fermento biológico fresco – 500g. Creme claro, cheiro e sabor característico. Não deverá possuir cheiro a mofo e sabor amargo. O produto deverá ser fabricado com matérias-primas em perfeito estado sanitário, isentos de matérias terrosas e detritos vegetais e animais. Não deverá conter substâncias estranhas à sua composição. No rótulo deverá constar a denominação "Fermento Biológico Fresco", com registro no SIF. Validade de 1 a 2 meses a partir da data da entrega. Embalagem de 500g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as qualidades organolépticas e validade.	3.500	Pct			
53	Fermento químico em pó – 250g. Composto basicamente de amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais e vegetais. Aparência, cor, cheiro e sabor próprios. Validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 250g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pote, para avaliar as qualidades organolépticas, e rendimento.	250	pote			
54	Filé de peito de frango congelado – 1kg. Apresentar-se sem osso e congelado, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. Acondicionados em embalagem secundária lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIM ou SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIM ou SIF. Deverá ser transportado em carro fechado refrigerado, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. Apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Amostra: apresentar	10.000	Kg			

	amostra mínima de 1kg, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas, consistência após cozimento, validade.				
55	Filé de peixe tilápia congelado – 1kg. De 1ª qualidade, sem pele, sem couro, sem espinhas ou escamas, in natura e congelado. Isento de substâncias estranhas que sejam impróprias para consumo e que alterem suas características naturais. Embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. Acondicionados em embalagem secundária lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIM ou SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIM ou SIF. Deverá ser transportado em carro fechado refrigerado, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. Apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas, consistência após cozimento, validade.	2.500	kg		
56	Flocos de milho sem açúcar, sabor natural – 200g. Obtidos a partir de milho sem tegumentos, cozidos, secos, laminados e tostados, composto por farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de milho integral, açúcar, minerais, sal, xarope de açúcar, extrato de malte, vitaminas e demais ingredientes permitidos na legislação vigente que não descaracterizem o produto . Não contém glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto e a embalagem secundária deverá ser de caixas de papelão reforçadas e resistentes lacradas com fita adesiva. Validade mínima de 4 meses após a data de entrega. Embalagem de 200g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 unidade, para avaliar as qualidades organolépticas, consistência , odor, sabor, validade.	2.000	Pct		
57	Folha de Louro desidratada – 4g. Constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade. Pacote com 4g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote para avaliar as características organolépticas e validade.	1.000	Pct		
58	Fubá de milho amarelo fino – kg. Deve apresentar um aspecto de pó fino, cor amarelada, cheiro e sabor próprios, ausência de sujidades, parasitas ou larvas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalado em sacos de polipropileno transparente e resistente, contendo 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas, consistência após cozimento.	2.000	Kg		
59	Gelatina em pó, sabores diversos – 1kg. Com açúcar, aromatizante, podendo ser adicionada de corantes naturais. Acondicionada em sacos plásticos, íntegros e resistentes, acondicionados em embalagem secundária podendo ser em fardos ou caixas de papelão limpas, íntegras e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar as qualidades organolépticas, consistência , odor, sabor, validade.	1.500	kg		

60	Geleia de frutas (framboesa, morango e uva) – 230g. Geleia obtida pela cocção de frutas ou suco de frutas selecionadas, sãs e limpas, de boa qualidade; com aspecto, cor, odor e sabor característico; não poderá ser colorido e nem aromatizado artificialmente; sem glúten. Deve constar na embalagem, data de validade, tabela nutricional e especificações, assim como ingredientes, validade mínima de 6 meses após a data de entrega, a embalagem secundária deverá ser de caixas de papelão reforçadas e resistentes lacradas com fita adesiva, contendo informações sobre o produto como: data de fabricação, número do lote e condições de armazenagem. Embalagem de 230g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pote, para avaliar as qualidades organolépticas, consistência, odor, sabor, validade.	3.500	pote			
61	Granola – 1kg. Á base de aveia em flocos, mel, flocos de cereais (trigo, arroz, aveia e milho), fibra e gérmen de trigo, açúcar mascavo, uva Passa, flocos de milho, óleo vegetal, maçã desidratada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem de 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar as características organolépticas e validade.	2.000	kg			
62	Hambúrguer bovino cru congelado – kg. Unidade com peso de aproximadamente 50g cada, contendo em sua composição carne bovina, água, gordura bovina, proteína texturizada de soja, gordura vegetal, maltodextrina, sal, condimentos naturais, proteína vegetal hidrolisada, aromas naturais e outras substâncias permitidas. Não contém glúten. Deve apresentar em formato redondo, coloração marrom clara, textura macia, odor e sabor característico. Embalagem primária de saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, perfeitamente lacrados, resistente ao transporte e armazenamento. Embalagem secundária em caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e á condições de estocagem em congelamento, lacrada com fita adesiva. Deverá ser transportado em carro fechado refrigerado, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. Apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar a cocção, rendimento, qualidades organolépticas, consistência após cozimento e validade.	15.000	unid			
63	iogurte com polpa de fruta – 1000g. Sabores variados (morango, coco e pêssego), isento de corantes artificiais e glúten, com consistências cremosas. Acondicionados em pote, garrafa ou frasco de plástico, atóxico e estéril, devidamente lacrados com tampas aluminizadas, ou plásticas, resistentes, termo soldadas, acondicionados em fardos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá ser transportado em carro fechado refrigerado, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. Validade mínima de 1 mês a partir da data de entrega. Frasco de 800g a 1000g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 frasco de cada sabor em embalagem original, para avaliar o rendimento, solubilidade, características organolépticas e validade.	40.000	kg			
64	Leite em pó integral instantâneo – 400g. Livre de umidade e fermentação. Composto basicamente de leite integral, emulsificante lectina de soja e vitaminas. Aparência: pó fino, cor amarelo claro, cheiro e sabor próprios. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Embalado em saco de polietileno, atóxico, resistente, termossoldado ou em filme de poliéster metalizado com polietileno. Embalagem	65.000	Pct			

	secundária de papelão reforçado. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Embalagem 400g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar o rendimento, solubilidade, características organolépticas e validade.				
65	Leite fermentado – 80g. Leite fermentado desnatado e adoçado, fermentado por lactobacilos vivos probióticos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no órgão competente. Com tampa selo de alumínio. Fardo invólucro com filme plástico. E embalagem secundária de papelão. Deverá ser transportado em carro fechado refrigerado, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. Validade mínima de 1 mês a partir da data de entrega. Embalagem de 80g. Amostra: apresentar amostra mínima de 6 frascos, para avaliar as características organolépticas e validade.	25.000	Frasco		
66	Leite UHT integral – 1L. Leite UHT (Ultra-Alta Temperatura, UAT), integral, com teor de matéria gorda de no mínimo 3%, envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas, com materiais adequados às condições previstas de armazenamento, que garantam proteção apropriada contra contaminações e conserve as propriedades do produto durante todo período de validade, em conformidade com as normas vigentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no órgão competente. Embalagem secundária de papelão. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1 litro. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 litro, para avaliar as características organolépticas e validade.	30.000	Lt		
67	Limão Taiti – 1kg. Aspecto e coloração própria e características organolépticas mantidas. Sem sinais de apodrecimento e sujidades, sem fermentos, rupturas ou defeitos. Embalado em caixa de papelão ou redes plásticas. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar as qualidades organolépticas.	2.000	kg		
68	Linguça tipo calabresa defumada - kg. Com aspecto, cor, cheiro e sabor característico, sem umidade e não pegajosa. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem primária de plástico transparente atóxica, com dados de identificação do produto, marca do fabricante prazo de validade, peso líquido, com Registro no Ministério da Agricultura ou Ministério da Saúde. Embalagem secundária em caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto. Deverá ser transportado em carro fechado refrigerado, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. Apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar a cocção, qualidades organolépticas, consistência após cozimento e validade.	5.000	kg		
69	Maçã vermelha nacional – 18 kg. Frutos de tamanho médio, fresca, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos, rupturas ou defeitos, firmes, tenras e com brilho, bem desenvolvida, madura e casca lisa. Embalado em caixa de papelão de 18 Kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar as qualidades organolépticas e validade.	1.000	cx		
70	Macarrão sem ovos tipo ave maria – 500g. Massa alimentícia tipo seca ave maria, obtida a partir da farinha e/ou sêmola de trigo enriquecido com Ferro e Ácido Fólico e demais substâncias permitidas, isento de corantes artificiais, sujidades e parasitas. Embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Acondicionados em fardos lacrados. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1	2.000	Pct		

	pacote, para avaliar as características organolépticas, embalagem, aparência, consistência após o cozimento e validade.				
71	Macarrão sem ovos tipo parafuso – 500g. Massa alimentícia tipo seca fusilli (parafuso) obtida a partir da farinha e/ou sêmola de trigo enriquecido com Ferro e Ácido Fólico e demais substâncias permitidas, isento de corantes artificiais, sujidades e parasitas. Embalagem plástica resistente e transparente, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Acondicionados em fardos lacrados. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as características organolépticas, embalagem, aparência, consistência após o cozimento e validade.	14.000	Pct		
72	Maionese tipo tradicional industrializada – 500g. Ingredientes: Água, óleo vegetal, ovos pasteurizados, amido modificado, vinagre, açúcar, sal e outras substâncias permitidas. Não contem gorduras trans, lactose e glúten. Embalagem hermeticamente fechada com 500g, rotulagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação e prazo de validade. Acondicionados em fardos lacrados. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pote, para avaliar as características organolépticas, embalagem, aparência e validade.	4.500	pote		
73	Mamão formosa – 1kg. Fruto fresco com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, mantendo as características organolépticas, fruta com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas, sem lesões de origem física. Embalado em caixa com proteção, livre de contaminações. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar as características organolépticas, aparência e validade.	10.000	Kg		
74	Manteiga com sal – 500g. Manteiga pura com sal. Embalagem deverá conter dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura, SIF/DIPOA. Deverá ser transportado em carro fechado refrigerado, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas. Embalagem secundária de papelão reforçado. Validade de no mínimo 4 meses a partir da data de entrega. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pote, para avaliar as características organolépticas, embalagem, aparência, textura e validade.	3.000	pote		
75	Margarina vegetal com sal – 500g. Com no mínimo 65% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada; deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote. Com registro no ministério da agricultura, SIF/DIPOA. Embalagem secundária de caixa de papelão reforçado. Deverá ser transportado em carro fechado refrigerado, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. Validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pote, para avaliar as características organolépticas, embalagem, aparência, textura e validade.	6.500	pote		
76	Melhorador de produtos para panificação – 5kg. Com registro no SIF. Rendimento de 500 gramas para cada 50 quilos de farinha de trigo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Acondicionados em caixa de papelão reforçada. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 5kg.	300	Pct		

	Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote para avaliar as qualidades organolépticas, validade.				
77	Milho para pipoca – 500g. Milho de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades e outras misturas de espécies. Embalado em sacos plásticos de polietileno atóxica, deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote. Acondicionados em fardos lacrados. Validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas, consistência após cocção, validade.	2.000	Pct		
78	Milho verde – 200g. Milho e água. Não contém glúten, sem adição de sal e açúcar. Acondicionada em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Embalagem secundária de papelão reforçado. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 200g de peso líquido drenado. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 sachê, para avaliar as qualidades organolépticas e validade.	3.000	lata		
79	Nhoque de soja cozido e congelado - kg. O produto deverá ser obtido a partir de produtos de ótima qualidade, contendo como ingredientes: farinha de soja integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, margarina, ovos, água, sal e condimentos naturais, Não poderá conter pimenta. A mistura deverá sofrer processo mecânico para ser moldada na forma arredondada, de tamanho uniforme, deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Os Nhoques deverão apresentar tamanhos uniformes, ser livres de bolores, limo na superfície, com coloração normal e deve estar congelado. O produto deverá estar identificado, com rótulo contendo registro do produto de acordo com a legislação vigente, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Deverá estar acondicionado em embalagem plástica atóxica e resistente. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Transportado em carro fechado refrigerado. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg para avaliar o cozimento, rendimento, consistência após cocção, qualidades organolépticas e validade.	7.000	kg		
80	Queijo mussarela resfriado – kg. De 1ª qualidade, a embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. Embalagem secundária de papelão reforçada. Deverá ser transportado em carro fechado refrigerado, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias à partir da data de entrega. Fatiado em lâminas de aprox. 20g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 embalagem fechada, para avaliar o rótulo, as qualidades organolépticas e validade.	500	kg		
81	Óleo de soja refinado – 900ml. De primeira qualidade, 100% natural, comestível, extrato refinado e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Embalados em frascos plásticos e embalagem secundária de papelão reforçado. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 900ml. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 frasco, para avaliar as qualidades organolépticas e validade.	9.000	Frasco		

82	Orégano desidratado – 200g. Constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega na unidade. Pacote com 200g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote para avaliar as características organolépticas e validade.	300	Pct			
83	Ovo de galinha grande – bandeja com 30 unidades. Ovos brancos de galinha, tamanho grande, de 1ª qualidade, frescos, Tipo A, pesando em média de 55 a 60g, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais. Embalagem de papelão forte, com divisões celulares para 30 unidades, embaladas em caixas de papelão reforçadas contendo 12 bandejas. Validade mínima de 15 dias a partir da data de entrega. Bandeja com 30 unidades. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 dúzia, para avaliar as qualidades organolépticas e validade.	4.500	bj			
84	Pão de forma fatiado – 500g. Pão fatiado verticalmente com aproximadamente 25g cada, isento de gordura trans, fresco, macio, embalado em sacos plásticos de polietileno atóxico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 15 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 500g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as qualidades organolépticas e validade.	5.000	Pct			
85	Pão de hambúrguer – 50g. Deverá conter em sua composição ingredientes básicos como: farinha de trigo especial, açúcar, gordura vegetal, fermento biológico entre outros ingredientes permitidos na legislação vigente que não descaracterizem o produto. Embalagem Primária: sacos plásticos atóxicos, resistente. Deverá conter os dados de identificação e procedência, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 4 dias a partir da data de entrega. Amostra: apresentar amostra mínima de 6 unidades, para avaliar as qualidades organolépticas, maciez, validade.	15.000	unid			
86	Pão hot dog – 50g. Deverá conter em sua composição ingredientes básicos como: farinha de trigo especial, açúcar, gordura vegetal, fermento biológico entre outros ingredientes permitidos na legislação vigente que não descaracterizem o produto. Embalagem Primária: sacos plásticos atóxicos, resistente. Deverá conter os dados de identificação e procedência, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 4 dias a partir da data de entrega. Amostra: apresentar amostra mínima de 6 unidades, para avaliar as qualidades organolépticas, maciez, validade.	100.000	unid			
87	Pão francês – 50g. Formato fusiforme, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento biológico. Deverá ser acondicionado em saco de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega. Amostra: apresentar amostra mínima de 6 unidades, para avaliar as qualidades organolépticas, crocância, validade.	100.000	unid			

88	Pão de queijo congelado – 1kg. Formato arredondado em perfeitas condições de higiene, unidade de 15g cada. Produto obtido a partir da mistura de leite, polvilho doce/azedo, ovo, fécula de mandioca, óleo de soja, queijo minas ou parmesão, margarina, sal e aroma idêntico ao natural de queijo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico e embalagem secundária de papelão reforçado. Transportado em carro fechado refrigerado, com temperaturas corretas e adequadas. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas, consistência após assado, validade.	5.000	pct			
89	Pera – kg. In Natura, de 1ª qualidade – semi madura, consistência firme, tamanho de médio a grande, casca livre de fungos. Devem estar íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. As características organolépticas devem estar mantidas, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas, larvas, sem lesões de origem física. Embalado em caixa com proteção, livre de contaminações. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar as características organolépticas, aparência e validade.	5.000	kg			
90	Picolé de frutas – 60g. Sabores diversos (abacaxi, goiaba, limão, morango e uva). Acondicionados em embalagem individual, com os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Transportado em carro fechado refrigerado, com temperaturas corretas e adequadas. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas, consistência após assado, validade.	15.000	unid			
91	Pó de café torrado e moído – 500g. Torrado e moído, procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas, acondicionado em pacote aluminizado à vácuo, íntegro e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto, selo de pureza ABIC. Embalagem secundária de papelão. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas, validade.	3.000	pct			
92	Polpa de fruta congelada, sabor abacaxi com hortelã – 1kg. Preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas á sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes, os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, embalados em fardos lacrados. Deverá ser transportado em carro fechado refrigerado, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas e validade.	3.000	kg			
93	Polpa de fruta congelada, sabor morango – 1kg. Preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas á sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes, os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, embalados em fardos lacrados. Deverá ser transportado em carro fechado refrigerado, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg. Amostra:	3.000	kg			

	apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas e validade.				
94	Polpa de fruta congelada, sabor uva – 1kg. Preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos e detritos animais ou vegetais. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem substâncias estranhas á sua composição normal. Deverá se apresentar acondicionada em embalagens transparentes, os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, embalados em fardos lacrados. Deverá ser transportado em carro fechado refrigerado, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas e validade.	3.000	kg		
95	Proteína texturizada de soja granulada escura – 500g. Proteína texturizada escura de soja. Apresentada em grãos com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em saco plástico transparente, isento de sujidades. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Embalagem secundária de papelão. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas, consistência após cozimento e validade.	600	Pct		
96	Requeijão cremoso – 200g. Requeijão cremoso, composto por leite desnatado, creme de leite, manteiga, sal, fermento lácteo entre outros ingredientes permitidos na legislação vigente que não descaracterizem o produto. Embalagem primaria hermeticamente fechada, e secundária em caixa de papelão reforçado. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote. Transportado em carro fechado refrigerado, com temperaturas corretas e adequadas. Validade de no mínimo 30 dias a partir da data da entrega. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pote, para avaliar as qualidades organolépticas, consistência e validade.	10.000	pote		
97	Sagu – 500g. O produto amiláceo derivado da raiz de mandioca sob forma de grânulos esféricos, na cor branca, aspecto, odor e sabor próprios. Deverão apresentar-se limpos, secos e isentos de odores estranhos, impróprios ao produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 500g. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar as qualidades organolépticas, consistência e rendimento após cozimento, validade.	1.500	Pct		
98	Sal refinado iodado – 1kg. Cristais brancos com granulação uniforme, com antiulectante. Contendo sal de iodo não tóxico, na dosagem mínima de 10mg e máxima de 15mg de iodo por 1kg de sal, de acordo com a legislação federal específica. Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e de detritos animais e vegetais. Acondicionado em saco plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas, validade.	5.000	Kg		

99	Salsicha congelada tipo hot dog – 1 kg. Apresentando-se em gomos uniformes e padronizados, de 1º qualidade, devendo ser entregue em embalagem original. Embalados em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Embalagem secundária em papelão reforçado. Transportado em carro fechado refrigerado, com temperaturas corretas e adequadas. Deverá apresentar validade mínima de 1 mês a partir da data de entrega. Embalagem de 1kg. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 pacote, para avaliar o rendimento, qualidades organolépticas, consistência após cozimento, validade.	1.500	Kg			
100	Tangerina poncã, apresentando tamanho, aspecto, cor e outras características organolépticas mantidas. Produto não deverá apresentar sinais de apodrecimento ou murchas. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar as características organolépticas, tamanho e qualidade.	2.000	Kg			
101	Tomate tipo salada, fresco, tamanho médio a grande, com aproximadamente 60% de maturação, sem ferimentos defeitos ou manchas no produto. Amostra: apresentar amostra mínima de 1kg, para avaliar as características organolépticas, tamanho e qualidade.	2.000	kg			
102	Vinagre de álcool – 750ml. Ácido acético obtido mediante a fermentação acética de soluções aquosas de álcool. Padronizado, refiltrado, pasteurizado. Com acidez de 4%, sem essências e sem adição de açúcares. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem primária de plástica/garrafa pet e embalagem secundária de caixa de papelão reforçada. Embalagem de 750ml. Amostra: apresentar amostra mínima de 1 frasco, para avaliar as qualidades organolépticas, consistência após cozimento, validade.	1.300	Frasco			

DECLARAÇÕES

1 - O prazo de eficácia desta proposta: 60 (sessenta) dias, a contar da data da entrega de seu respectivo envelope (art. 64, § 3º, da Lei Federal nº 8.666/93) e suas alterações.

2 - Condições de Pagamento: conforme item **12** e seus subitens do Edital.

3 - Declaro que todos os produtos ofertados atendem a todas as características e exigências do Edital, em especial do **ANEXO I** – Termo de Referência e que são novos, sem uso e não são, de forma nenhuma, resultado de recondicionamento, reaproveitamento.

4 - Declaro que, se vencedora desta licitação, comprometo-se a entregar os produtos dentro das condições, quantitativos, especificações e prazos estabelecidos neste Edital e no seu **ANEXO I**, sem a necessidade de aquisição de acessórios ou materiais suplementares, empregando apenas profissionais capacitados e qualificados, com a devida experiência na entrega dos materiais.

Dados do representante da empresa que assinará o termo de ciência e notificação, conforme consta no contrato social ou procuração:	
Nome:	
Identidade nº/Órgão expedidor:	

CPF nº	
RG nº	
Cargo do Representante Legal da empresa	

.....
EMPRESA
Representante Legal

PREGÃO PRESENCIAL Nº 120/2019

ANEXOIV – MODELO DE PROCURAÇÃO/CRENCIAMENTO

PROCURAÇÃO“EXTRA JUDICIA”

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

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

PODERES: ao(s) qual(ais) confere amplos poderes para representar a empresa no procedimento licitatório, especificamente na licitação modalidade PREGÃO PRESENCIAL Nº 120/2019, da Prefeitura Municipal de Itararé, podendo para tanto prestar esclarecimentos, formular ofertas e demais negociações, assinar atas e declarações, visar documentos, receber notificações, interpor recurso, manifestar-se quanto à desistência deste e praticar todos os demais atos inerentes ao referido certame.

..... de de2019

Outorgante

PREGÃO PRESENCIAL Nº 120/2019
ANEXO V – DECLARAÇÃO – CUMPRIMENTO DO INCISO XXXIII do ART. 7º da
CONSTITUIÇÃO FEDERAL

DECLARAÇÃO

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

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

.....
(data)

.....
(representante legal)

PREGÃO PRESENCIAL Nº 120/2019

ANEXO VI - DECLARAÇÃO – ENQUADRAMENTO ME OU EPP

DECLARAÇÃO

DECLARO, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, que a empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob nº _____ é MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE, nos termos do enquadramento previsto na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apta, portanto, a exercer o direito de preferência como critério de desempate no procedimento licitatório da Pregão Presencial nº 120/2019, realizada pela Prefeitura Municipal de Itararé.

....., de de 2019

.....
(representante legal)

**ANEXO VII – MINUTA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
PREGÃO PRESENCIAL Nº 120/2019
PROCESSO Nº 212/2019**

ATA DE REGISTRO DE PREÇO N.º __/2020

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS DE FORNECIMENTO, QUE FAZEM ENTRE SI A PREFEITURA MUNICIPAL DE ITARARÉ E A EMPRESA

A Prefeitura Municipal de Itararé, doravante denominada **CONTRATANTE** neste ato representada pela....., portador do documento de identidade n.º RG nº, CPF nº, e a empresa, inscrita no CNPJ-MF sob o nº, com endereço a Rua, ... –, Município de - SP, doravante denominada **DETENTORA**, representada neste ato por, portador da carteira de identidade nº, CPF nº, conforme consta na Procuração, firmam a presente Ata de Registro de Preços, cuja celebração foi autorizada às fls. do processo administrativo nº 212 doravante denominado Processo, concernente à Licitação nº 120/2019, na modalidade Pregão Presencial. Os contraentes enunciam as seguintes cláusulas e condições que regerão o contrato em harmonia com os princípios e normas da legislação aplicável à espécie, especialmente a Lei Federal nº 8.666/93 e 10.520/02 e, no que couber, do Decreto Federal nº 7892/2013, suas alterações posteriores, doravante denominada Lei, que as partes declaram conhecer, subordinando-se, incondicional e irrestritamente, às suas estipulações.

CLÁUSULA 1ª - DO OBJETO

1.1 – A presente Ata tem por objeto o registro de preços para aquisição de produtos para uso na alimentação escolar para o exercício de 2020, especificado no Edital de Licitação do Pregão Presencial nº 120/2019, que integram este termo, independentemente de transcrição, para todos os fins e efeitos legais, e seus anexos, conforme segue:

Item	Descrição	Qtde	Unid	V. Unit	V. Total	Marca
1				

CLÁUSULA 2ª – DOS PREÇOS

2.1 - O valor total estimado desta Ata é de R\$ (....), conforme classificação final da DETENTORA constante na ata da sessão do pregão presencial, devidamente juntada nos autos do referido processo, correspondendo aos itens e preços unitários definidos na cláusula primeira e para a totalidade do período mencionado na cláusula sexta.

2.1.1 – Nos preços registrados já estão incluídos todos os custos relativos ao transporte, em geral, o descarregamento, os tributos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e as contribuições de qualquer natureza que se faça necessária à perfeita execução contratual.

2.2 - Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens registrados, cabendo à Contratante promover as negociações junto aos fornecedores.

2.3 - Quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, a Contratante convocará a Detentora para negociar a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado (Art. 18 do Decreto Federal nº 7.892/2013).

2.3.1 – Caso a Detentora não aceite reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

2.4 - Quando o preço de mercado se tornar superior aos preços registrados e a Detentora não puder cumprir o compromisso, a Contratante poderá:

- a) liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e
- b) revogar a ata de registro de preços.

CLÁUSULA 3ª – DA VIGÊNCIA

3.1 - A vigência da ATA de Registro de Preços originada por esse processo licitatório será de 12 (doze) meses, a contar da sua assinatura.

CLÁUSULA 4ª – DO GERENCIAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

4.1 - O gerenciamento deste instrumento caberá conjuntamente a secretaria e ao Gestor da ata, os quais avaliarão e acompanharão as condições exigidas no Edital e o mercado, promovendo as negociações necessárias ao ajustamento do preço com a publicação trimestral dos preços registrados.

4.2 - Em caso de eventual irregularidade, inexecução ou desconformidade na entrega dos produtos, o agente fiscalizador dará ciência à DETENTORA, bem assim das providências exigidas para sanar a falha ou defeito apontado. Todo e qualquer dano decorrente da inexecução, parcial ou total, ainda que imposto a terceiros, será de única e exclusiva responsabilidade da DETENTORA.

4.3 - A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui e nem reduz a responsabilidade da DETENTORA por quaisquer irregularidades, inexecuções ou desconformidades havidas na execução do ajuste, aí incluídas imperfeições de natureza técnica ou aqueles provenientes de vício redibitório.

4.4 - O contratante reserva-se o direito de rejeitar, no todo ou em parte, os bens objeto do fornecimento ora contratado, caso os mesmos afastem-se das especificações do edital, seus anexos e da proposta apresentada.

CLÁUSULA 5ª – DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

5.1 - A secretaria solicitará os produtos mediante Pedidos de Compra, conforme necessidades.

5.2 - Este instrumento não obriga a PREFEITURA MUNICIPAL DE ITARARÉ a adquirir os produtos nele registrados, nem firmar contratações nas quantidades estimadas, podendo realizar Licitação específica para aquisição de um ou mais itens, obedecida a legislação pertinente, hipótese em que, em igualdade de condições, o beneficiário do registro terá preferência.

CLÁUSULA 6ª – DOS PRAZOS E EXECUÇÃO DO OBJETO

6.1 - As entregas dos produtos devem ser realizadas parceladamente no Departamento de Suprimento Escolar, Rua Pedro Lobo Ribeiro, s/n - centro / Rua São Pedro, nº 2624, conforme programação do setor; assim como as amostras, que serão sujeitas a teste de cocção, degustação, conferência, e aprovação da comissão de avaliação de amostras da licitação da Alimentação Escolar. Sendo que o horário da entrega dos produtos deverá ser das 8h00 as 11h00 e das 14h00 as 15h30;

6.1.1 - Os insumos licitados deverão ser entregues 5 (cinco) dias úteis da emissão da solicitação de entrega.

6.1.2 - Os produtos perecíveis (carnes) deverão apresentar os documentados citados a seguir sempre que solicitado pelo Departamento de Suprimento Escolar:

- (a) Ficha técnica do produto assinada pelo Responsável Técnico do Estabelecimento;
- (b) Título de registro do estabelecimento produtor (SISP/SIF/DIPOA);
- (c) Registro de Rotulagem do produto – SISP e SIF, aprovado pelo Ministério da Agricultura;

(d) Laudos Bromatológicos, com data de expedição de até 365 dias;

6.1.3 - Os Gêneros perecíveis (carnes, iogurte, leite fermentado e outros) deverão ser entregues em veículos refrigerados e temperatura controlada. Os Gêneros estocáveis deverão ser entregues em veículos adequados para transportes de alimentos (Tipo Baú);

6.1.4 - Deverá constar nas notas fiscais de entrega dos produtos perecíveis (carnes) o N° de Registro de Inspeção Federal ou Estadual, N° do lote e N° da nota fiscal do Frigorífico de procedência;

6.1.5 - Todos os itens devem ter apresentação na embalagem original de entrega; os alimentos preparados devem conter rótulo com especificações e ingredientes além da tabela nutricional e registro no órgão de inspeção federal;

6.1.6 - Os Gêneros perecíveis (Bebida láctea, carnes no geral, iogurte, leite fermentado, nhoque, sorvete) serão entregues “ponto a ponto” em cada unidade escolar (anexo X com os endereços de cada unidade).

6.2 - Não serão aceitos no momento de entrega embalagens com avarias ou sinais de violação de qualquer tipo.

6.3 - A empresa licitante vencedora ficará obrigada a trocar, as suas expensas, o produto que vier a ser recusado, sendo que o ato do recebimento provisório não implica na aceitação definitiva do objeto.

6.4 - Constatadas irregularidades no objeto, a Contratante, sem prejuízo das penalidades cabíveis, poderá:

- a) Rejeitá-lo no todo ou em parte se não corresponder às especificações do Edital, determinando sua substituição;
- b) Determinar sua complementação se houver diferença de quantidades ou de partes.

CLÁUSULA 7ª – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

7.1 - Cabe a PREFEITURA MUNICIPAL DE ITARARÉ:

- a) Disponibilizar as informações necessárias ao pessoal do DETENTORA para a entrega dos materiais.
- b) Notificar o DETENTOR de qualquer irregularidade encontrada.
- c) Efetuar os pagamentos devidos nas condições estabelecidas nesta Ata.
- d) Promover ampla pesquisa de mercado, de forma a comprovar que os preços registrados permanecem compatíveis com os praticados no mercado.

7.2 - Cabe ao DETENTORA:

- a) Dar prioridade aos pedidos da PREFEITURA MUNICIPAL DE ITARARÉ.
- b) Caso algum produto não corresponda ao exigido no instrumento convocatório, a DETENTORA deverá providenciar sua SUBSTITUIÇÃO no prazo máximo de até 2 (dois) dias, contados da data de notificação expedida pela contratante, visando o atendimento das especificações, sem prejuízo da incidência das sanções previstas no instrumento convocatório, na Lei nº 8.666/1993 e no Código de Defesa do Consumidor.
- c) Entregar os produtos de acordo com as especificações exigidas no Edital e em consonância com a proposta respectiva, bem como cumprir o prazo de entrega e as quantidades constantes da Ata de Registro de Preços, responsabilizando-se por eventuais prejuízos decorrentes do descumprimento de qualquer cláusula estabelecida nesta Ata.
- d) Prestar os esclarecimentos que forem solicitados pela PREFEITURA MUNICIPAL DE ITARARÉ, se obrigando a atender prontamente reclamações, bem como dar ciência

imediatamente e por escrito, de qualquer anormalidade que verificar quando da execução da Ata de Registro de Preços.

e) Prover todos os meios necessários à garantia da plena operacionalidade do fornecimento, inclusive considerados os casos de greve ou paralisação de qualquer natureza.

f) Comunicar imediatamente a PREFEITURA MUNICIPAL DE ITARARÉ qualquer alteração ocorrida no endereço, conta bancária e outras julgadas necessárias para recebimento de correspondência.

g) Indenizar terceiros e a PREFEITURA MUNICIPAL DE ITARARÉ, mesmo em caso de ausência ou omissão de fiscalização de sua parte, por quaisquer danos ou prejuízos causados, devendo adotar todas as medidas preventivas, com fiel observância às exigências das autoridades competentes e às disposições legais vigentes.

h) Manter, durante a vigência desta Ata, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital e responsabilizar-se por todos os ônus relativos à entrega dos Materiais, inclusive frete, seguro, cargas e descargas, transporte, mão-de-obra, materiais, desde a origem até sua entrega final.

CLÁUSULA 8ª – DO PAGAMENTO

8.1 - A PREFEITURA MUNICIPAL DE ITARARÉ pagará à DETENTORA o valor registrado, multiplicado pela quantidade solicitada, que constará no Pedido de Compras, conforme Artigo 62 da Lei nº 8.666/1993.

8.2 - No preço estão incluídos todos os impostos, taxas e encargos sociais, além das obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, e das despesas com transportes, mão-de-obra, materiais, as quais correrão por conta do DETENTORA.

8.3 - Deverá constar no documento fiscal o nº da Licitação – **Pregão nº 120/2019**, nº do Pedido de Compras, nº Empenho, sem os quais o pagamento ficará retido por falta de informações.

8.4 - O pagamento será feito pela Prefeitura em até 30 (trinta) dias após a apresentação do Documento Fiscal devidamente conferido e liberado pelo setor responsável e Agente Fiscal da Ata de Registro de Preços, devidamente cadastrada na Secretaria de Finanças, valendo como recibo o comprovante de depósito.

8.5 - O vencimento do Documento fiscal dar-se-á somente após o recebimento do Agente Fiscal na Nota Fiscal e não da emissão do mesmo.

8.6 - Em caso de irregularidade na emissão dos documentos fiscais, a PREFEITURA MUNICIPAL DE ITARARÉ comunicará a DETENTORA para que regularize a situação, nessa hipótese, o prazo de pagamento será contado a partir de sua reapresentação, devidamente regularizado.

8.7 - A PREFEITURA MUNICIPAL DE ITARARÉ se reserva ao direito de descontar do pagamento os eventuais débitos da DETENTORA, inclusive os relacionados com multas, danos e prejuízos contra terceiros.

8.8 - Não será pago o produto entregue em desacordo com as especificações que integram esta Ata.

8.9 - Caso o pagamento mensal não seja efetuado no vencimento pela falta do documento que deveria ter sido fornecido pela DETENTORA, e isso motivar a paralisação do fornecimento, esta incorrerá nas penalidades previstas neste edital, e não será paga nenhuma atualização de valor.

8.10 - A devolução da fatura não aprovada em hipótese alguma servirá de pretexto para que a DETENTORA suspenda o fornecimento, bem como para aplicação de multas, juros e correção monetária.

CLÁUSULA 9ª – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

A despesa correrá pelo Código de Despesa 33.90.32.

CLÁUSULA 10ª – DO REAJUSTE DE PREÇOS

10.1 - Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador promover as negociações junto aos fornecedores, observadas as disposições contidas na alínea "d" do inciso II do *caput* do art. 65 da Lei nº 8.666/1993.

10,2 - Quando o preço registrado se tornar superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

10.3 - Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

10.4 - A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

10.5 - Quando o preço de mercado se tornar superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

- a) Liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados.
- b) Convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

10.6 - Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

CLÁUSULA 11ª – DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11.1 - O registro do fornecedor será cancelado quando:

- a) Descumprir as condições da ata de registro de preços.
- b) Não retirar a nota empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável.
- c) Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado.
- d) Sofrer sanção prevista nos incisos III e IV do *caput* do art. 87 da Lei nº 8.666/1993 ou no art. 7º da Lei nº 10.520/2002.

I. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas acima, será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

II. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

- a) Por razão de interesse público.

b) A pedido do fornecedor.

CLÁUSULA 12ª – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1 - Quem deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento das execuções de seu objeto, não mantiver a proposta, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará sujeito à sanção prevista no art. 7º da Lei nº 10.520/2002, demais penalidades legais.

12.2 - O **atraso injustificado na entrega**, sem prejuízo do disposto no parágrafo 1º do artigo 86 da Lei nº 8.666/93, sujeitará a DETENTORA à multa de mora, calculado por dia de atraso da obrigação não cumprida na seguinte proporção:

- a) atraso de até 30 (trinta) dias, multa de 0,2% (dois décimos por cento) ao dia;
- b) atraso superior a 30 (trinta) dias: estará caracterizada a inexecução total ou parcial da obrigação assumida, salvo disposição em contrário, em casos particulares, previstos neste Edital, sujeitando-se à aplicação das penalidades previstas no próximo item.

12.3 - Pela **inexecução total ou parcial da entrega**, poderão ser aplicadas à DETENTORA as seguintes penalidades:

- a) multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total ou parcial da obrigação não cumprida; e/ou;
- b) impedimento de licitar e contratar com o Município de Itararé pelo prazo de até 05 (cinco) anos, conforme previsto pelo artigo 7º da Lei Federal 10.520/02.

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

12.5 - As penalidades serão aplicadas mediante procedimentos administrativos, garantindo o exercício do contraditório e ampla defesa.

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

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

CLAUSULA 13ª – DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

13.1 – Os Gestores de Contrato serão:

- I - Juliana de Fázio Holtz Azevedo, nutricionista, CPF 290.909.588-60, e-mail - nutricaoonf@itarare.sp.gov.br;
- II - Adrielen Cristina Carvalho Silva, nutricionista, CPF 450.727.868-62, e-mail - nutricaoonf@itarare.sp.gov.br, e
- III - Mariah Nogueira Ghizzi Pereira, nutricionista, CPF 057.603.379-04, e-mail - nutricaoonf@itarare.sp.gov.br.

1.4 - Os responsáveis pelo recebimento das mercadorias serão:

- I - Santiago Mathias Arruda Rocha Hartl – CPF: 279.689.698-67;
- II - Washington Luiz Tomas de Miranda – CPF: 341.121.598-46; e
- III - Nilton Ferreira Gusmão – CPF: 021.059.848-43.

13.3 - O funcionário responsável em fiscalizar a Ata de Registro de Preço, deverá acompanhar e conferir a entrega dos materiais e atestar no Documento Fiscal, a sua exatidão em conformidade com o Pedido de Compras e liberar o documento para o setor responsável, para pagamento, bem como conferir os saldos existentes e prazo de vigência do contrato ou da ata, devendo regularizar caso necessite aditamento.

CLÁUSULA 14ª – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

14.1 - As partes ficam, ainda, adstritas às seguintes disposições:

- a) Todas as alterações que se fizerem necessárias serão registradas por intermédio de lavratura de termo aditivo à presente Ata de Registro de Preços.
- b) É vedado caucionar ou utilizar a Ata de Registro de Preços decorrente do presente registro para qualquer operação financeira.

14.2 - Caberá a DETENTORA beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento à outra entidade ou órgão, independentemente dos quantitativos registrados em Ata, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas.

14.3 - A utilização da Ata de Registro de Preços por órgão ou entidade não participantes deverão ser efetuadas de acordo com o Art. 22 do Decreto 8.001/2013.

CLÁUSULA 15ª – DO FORO

15.1 - Para dirimir quaisquer questões decorrentes da licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca de Itararé – São Paulo.

E por estarem assim ajustadas, as partes assinam a presente Ata.

Itararé, de de 2.019.

DETENTORAS COM BASE NA ORDEM DE CLASSIFICAÇÃO FINAL DA SESSÃO DE LANCES CONFORME REGISTRO NA ATA DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO 120/2019:

_____, pessoa jurídica de direito privada, devidamente inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, sediada na Rua _____, nº _____, CEP _____, Município de _____, neste ato representado por _____, portador da carteira de identidade nº _____, CPF nº _____, residente e domiciliado na Rua _____, nº _____, CEP _____, Município de _____.

Assinatura Secretário(a)

Representante legal

Testemunhas:

Nome

Ass.

CPF

Nome

Ass.

CPF

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 120/2019
ANEXO VIII - CONTRATOS OU ATOS JURÍDICOS ANÁLOGOS**

TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE ITARARÉ

CONTRATADA:

CONTRATO Nº:

OBJETO: Aquisição de produtos para uso na alimentação escolar para o exercício de 2020.

ADVOGADO (S)/ Nº OAB: (*) _____

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

- a) o ajuste acima referido estará sujeito a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular manifestações cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, conforme dados abaixo indicados, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) Qualquer alteração de endereço – residencial ou eletrônico – ou telefones de contato deverá ser comunicada pelo interessado, peticionando no processo.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

- a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
- b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

LOCAL e DATA: _____

GESTOR DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

RG: _____

Data de Nascimento: ____/____/____

Endereço residencial completo: _____

E-mail institucional _____

E-mail pessoal: _____

Telefone(s): _____

Assinatura: _____

Responsáveis que assinaram o ajuste:

Pelo CONTRATANTE:

Nome: _____
Cargo: _____
CPF: _____
RG: _____
Data de Nascimento: ____/____/____
Endereço residencial completo: _____
E-mail institucional _____
E-mail pessoal: _____
Telefone(s): _____
Assinatura: _____

Pela DETENTORA:

Nome: _____
Cargo: _____
CPF: _____
RG: _____
Data de Nascimento: ____/____/____
Endereço residencial completo: _____
E-mail institucional _____
E-mail pessoal: _____
Telefone(s): _____
Assinatura: _____

Advogado:

(*) Facultativo. Indicar quando já constituído, informando, inclusive, o endereço eletrônico.

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 120/2019
ANEXO IX–PROTOCOLA DE ENTREGA DAS AMOSTRAS**

EMPRESA _____

Item	Qty	Und	Descrição	Marca
1				

....., de de 2019

.....
(representante legal)

PREGÃO PRESENCIAL Nº 120/2019
ANEXO X - ENDEREÇOS DAS UNIDADES ESCOLARES E RESPONSÁVEIS PELO RECEBIMENTO DOS PRODUTOS

ANEXO 1 - ENDEREÇO DAS ESCOLAS

Nº	ESCOLA MUNICIPAIS	TELEFONE	ENDEREÇO	BAIRRO
ESCOLAS MUNICIPAIS				
1	EM Adriano Queiróz Pimentel	3531-1636	Rua Italo Vincenzi, nº 155	Jd. São Pedro
2	EM Maria da Silveira Vasconcelos	3532-4160 / 3532-2110	Rua Itararé, 765	Vila Osório
3	EM Prof. Eugênio Dias Tatit	3532-3117 / 3532-4165	R. Honorina Ruivo Holtz, 319	Vila Jora
4	EM Pres. Juscelino Kubitschek de Oliveira	3532-4244 / 3532-4211	Pça Siqueira Campos, 308	Centro
5	EM Ione Maria M. M. Santos	3532-3515	R. Claro Jansson s/nº	Vila Santa Terezinha
6	EM Prof. Juracy Martins	3531-4030 / 3531-1593	R. Ana Clecy Bessa Souza, s/nº	Pq. Centenário
7	EM Prof. Newton Marques	3532-1005 / 3532-5369	R. Walton Pinto, 235	Jd. Paulicéia
8	EM Maria Apª S. Brigola	3532-3274 / 3532-4224	R. Dr. Demétrio Azevedo, 355	Jd. Alvorada
9	EM Profª. Maria Jesus Klocker Camargo	3532-3439 / 3532-4001	Av. Luiz Gianizela Neto, 100	Vila N. Horizonte
10	EM Profª. Maria Olivia de Mello	3532-4383 / 3532-5100	R. Sete de Setembro, 1890	Jd. Comodoro
11	EM Prof. Messias Sodré	3529-4120	Rua Principal	Pedra Branca
12	EM Profª. Alice Fonseca Braga	3532-7547	Pça Antonio Pratiano s/nº	Santa Cruz dos Lopes
13	EM Profª. Rosemari Lopes Ferreira Biglia	3532-9217	Bairro do Cerrado	Cerrado
EDUCAÇÃO INFANTIL				
14	EM Dr. Carlos de Lima Junior	3532-3067	R. Leonardo Forciniti, s/n	Vila Beca
15	EM. Hermínio dos Santos Lages	3532-4439	Rua Basílio de Araujo Miranda, 3165	Jd. Comodoro
16	EM Irene Amaral Tomass	3532-4285	R. Francisco Zimmermann, 01	Jd. Alvorada
17	EM. Josélia Rocha de Moraes Ferreira	3531-1019	Rua Tamoios, 265	Bº Cruzeiro
18	E.M. Nossa Senhora de Fátima	3531-2221	R. D. José Carlos de Aguirre, 1265	Bairro do Ginásio
19	EM Profª Adelaide Barco Perusso	3532-4349	R. Brotero de Almeida, 219	Vila Osório
20	EM Profª Maria de Lourdes S. Pimentel	3532-1040	R. Thomaz Smocowski, 100	Vila Novo Horizonte
21	EM Rita Cássia Juliano	3532-1337	Rua Pedro Dias tatit, s/n	CDHU Alberto Bandoni
22	EM. São Vicente de Paulo	3532-3667	Rua Eduardo Martins, 347	Centro
23	EM Valéria Cristina Simões	3531-3500	R. João Batista Ruivo Ferreira, 95	CDHU Ângelo Ghizzi
24	E.M Dulce de Paula Carneiro	3531-1281	Praça Italo Incertti,	Vila Santa Terezinha
25	EM Dilermando	3532-4550	R. Frei Caneca, 1356	Centro
EDUCAÇÃO ESPECIAL				
26	CAEEI	3532-4369	R. 24 de Outubro, 1103	Centro
ESCOLAS ESTADUAIS				
27	E.E Profª Tomé Teixeira	3532-4334/3532-3109	Rua XV de Novembro, 120	Centro
28	E.E Profª Caetano Carbone	3532-4249	Rua Sophia Dias Menk, 715	Santa Terezinha
29	E.E Dr.Herculano Pimentel	3532-4133/3531-1311	Rua São Pedro, 2484	Centro
30	E.E Dr. Epaminondas Ferreira Lobo	3532-4044/3532-1507	Rua Major Salvador Rufino, 59	Vila Osório
31	E.E Profª. Esther Carpinelli Ribas	3531-2935	R. Dr. Demétrio Azevedo, 355	Jd. Alvorada
32	E.E Heitor Guimarães Cortes	3532-3389	Av. Joaquim Dias Tatit, 372	Cruzeiro
33	E.E Prof. Christiano Marques Bonilha	3532-9100/3532-9101	Bairro do Cerrado	Cerrado
34	E.TEC	3532-5707/3531-2770	R. Campos Salles, 1320	Jardim Claudina
35	SECET	3531-8130	Rua São Pedro, 1654	Centro
36	Departamento de Suprimento Escolar	3532-3400/3532-2505	Rua São Pedro, 2625	Centro
37	Padaria Municipal	3531-1937	Rua XV de Novembro, 931	Centro

As Escolas que estão em negrito são da Zona Rural

Nº	Escola Responsável	Nome	CPF	Endereço
1	EM Profª. Maria Jesus Klocker Camargo	Vera Lucia de Araujo Moura Jorge	328.451.438-42	Rua 9 de Julho, 815 – Vila Osório
2	EM Adriano Queiróz Pimentel	Ana Rosa Pereira Gil	167.255.778-06	Rua João Ghizzi, 129 – Centro
3	EM Prof. Eugênio Dias Tatit	Andréia Mara lung Romão	198.189.108-00	Rua João Sguário, 250 – Bº do Ginásio
4	EM Profª Maria de Lourdes S. Pimentel	Cláudia Giovani Soares	290.202.848-27	Rua Belizário Pinto, 729 – Vila Jora
5	E.M Dulce de Paula Carneiro	Dimas Novais de Oliveira	090.584.568-46	Rua Albino Klocker, 319 – Cruzeiro
6	EM Pres. Juscelino K. de oliveira	Fabiola de Alcântara Pinto	150.490.918-61	Rua Francisco Mesquita, 02 – Bº Velho
7	EM Dr. Carlos de Lima Junior	Ivani Fauro dos Santos	072.768.568-60	Rua Sophia Dias Menck, 1083 – Sta Terezinha
8	EM Profª. Alice Fonseca Braga	Jeane Aparecida Gaihoti de Oliveira	177.193.448-47	Rua 1º de Maio, 740 – Vila Ozório
9	EM Rita Cássia Juliano	Luciane Ribeiro Leite Ostrowski	141.797.118-50	Rua Campo Salles, 2424 – Vila Beca
10	EM Prof. Newton Marques	Luciano Ostrowski	135.334.818-08	Rua Dois, 67 – Tonico Adolfo
11	EM Prof. Messias Sodrê	Suzete Lara Mallada Lagos da Silva	092.157.218-27	Rua Theodulo Pimentel, 485 – Jardim Regina
12	EM Prof. Juracy Martins	Maria Claudia Rocha Krzyzanowski	165.739.648-70	Rua Cel Frutuoso, 829 – Centro
13	EM Profª. Maria Olívia de Mello	Maria Gorete Camargo de Proença	122.526.818-45	Rua 07 de Setembro, 1098
14	EM Valéria Cristina Simões	Maria Inês Claro dos Santos Lopes	072.759.928-33	Rua 07 de Setembro, 641
15	EM Maria da Silveira Vasconcelos	Maria Isabel Ferreira dos Santos de Genaro	027.089.838-73	Rua Cel Nenê Sobrinho, 37 – Vila Osório
16	EM Profª. Rosemari Lopes Ferreira Biglia	Luciane Zanardo de Oliveira	269.035.218-44	Rua José Vieira de Barros, 55 – Jardim Ipanema
17	E.M. Nossa Senhora de Fátima	Regina de Fátima Martins Feola Pereira	194.842.588-47	Rua Edgar Barbosa Silva, 01 – Pq das Nações
18	EM. São Vicente de Paulo	Maria Celina Camargo Miranda	152.100.718-71	Rua Broteiro de Almeida, 579 – Bº do Ginásio
19	EM Profª Adelaide Barco Perusso	Rosimeire Sala de Almeida	055.600.569-44	Rua Roando Gabardo, 911 – Vila Beca
20	EM Irene Amaral Tomass	Sandra Cristina Rodrigues Carneiro Oliveira	027.090.458-18	Rua Roberto Dias Tatit, 336 – Jardim Regina
21	EM. Josélia Rocha de Moraes Ferreira	Sandra Nunes de Oliveira Machado	122.937.048-07	Rua Joao Mariano Ribas, 804 – Centro
22	EM. Hermínio dos Santos Lages	Maria Luiza Penna Alberti	940.030.418-87	Rua Sebastião Henrique dos Santos, 75 – Jd Dona Anésia
23	EM Ione Maria M. M. Santos	Silvana Aparecida Menezes Nunes	178.209.978-69	Rua Vitorio Olivieri, 110 – Cruzeiro
24	EM Maria Apª S. Brigola	Tânia Aparecida da Silva Costa Holtz	099.351.198-82	Rua José de Oliveira Costa, 48 – Jd Primavera
25	EM Dilermando	Viviane Ruivo	184.051.478-70	Rua João Batista Veiga, 764 – Jd Regina
26	E.E Profª Tomé Teixeira	Wanderli Aparecida Belleza Gesualdi	030.922.478-09	Rua 24 de Outubro, 1713 - Centro
27	E.E Profª Caetano Carbone	Susiene Carvalho Varouf	219.897.156-50	Rua Heitor Pedroso de Mello, 987
28	E.E Dr.Herculano Pimentel	Maria Cristina de Oliveira Polay	114.765.568-57	Rua 13 de Maio, 535 - Centro
29	E.E Dr. Epaminondas Ferreira Lobo	Roberto Carlos Porto	062.703.508-67	Rua Renê Probst, 324
30	E.E Profª. Esther Carpinelli Ribas	Mario Roberto Faria	090.605.768-02	Rua Alipio Nogueira Leite, 965 – Itaporanga
31	E.E Heitor Guimarães Cortes	Rosângela Oliveira Lima Tossi	148.943.368-03	Rua Frei Caneca, 827 – Centro
32	E.E Prof. Christiano Marques Bonilha	Ediclei Almeida Machado	028.386.548-29	Rua Roando Gabardo, 335
33	ETEC	Cristina Margareth Weiss	254.302.528-67	R. Carmelo Perucio, nº 200, Desmembramento Beatriz 2 – Gleba A

**ANEXO XI – MINUTA DE CONTRATO
PREGÃO PRESENCIAL Nº 120/2019
PROCESSO Nº 212/2019**

TERMO DE CONTRATO DE FORNECIMENTO, QUE FAZEM ENTRE SI A PREFEITURA MUNICIPAL DE ITARARÉ E A EMPRESA

A Prefeitura Municipal de Itararé, doravante denominada **CONTRATANTE** neste ato representada pela, portador do documento de identidade n.º RG nº, CPF nº, e a empresa, inscrita no CNPJ-MF sob o nº, com endereço a Rua, –, Município de - SP, doravante denominada **CONTRATADA**, representada neste ato por, portador da carteira de identidade nº, CPF nº, conforme consta na Procuração, firmam o presente termo de contrato, cuja celebração foi autorizada às fls. do processo administrativo nº 212 doravante denominado Processo, concernente à Licitação nº 120/2019, na modalidade Pregão Presencial. Os contraentes enunciam as seguintes cláusulas e condições que regerão o contrato em harmonia com os princípios e normas da legislação aplicável à espécie, especialmente a Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores, doravante denominada Lei, que as partes declaram conhecer, subordinando-se, incondicional e irrestritamente, às suas estipulações.

CLÁUSULA PRIMEIRA (DO OBJETO) – É objeto do presente contrato a **aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar**, conforme quantidades e especificações mínimas constantes abaixo e no **ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA** do Edital do Pregão Presencial nº 120/2019, que integram este termo, independentemente de transcrição, para todos os fins e efeitos legais:

PARAGRAFO PRIMEIRO - Os Gestores de Contrato serão:

- I - Juliana de Fázio Holtz Azevedo, nutricionista, CPF 290.909.588-60, e-mail - nutricaoonf@itarare.sp.gov.br;
- II - Adrielen Cristina Carvalho Silva, nutricionista, CPF 450.727.868-62, e-mail - nutricaoonf@itarare.sp.gov.br, e
- III - Mariah Nogueira Ghizzi Pereira, nutricionista, CPF 057.603.379-04, e-mail - nutricaoonf@itarare.sp.gov.br.

PARÁGRAFO SEGUNDO - Os responsáveis pelo recebimento das mercadorias serão:

- I - Santiago Mathias Arruda Rocha Hartl – CPF: 279.689.698-67;
- II - Washington Luiz Tomas de Miranda – CPF: 341.121.598-46; e
- III - Nilton Ferreira Gusmão – CPF: 021.059.848-43.

CLÁUSULA SEGUNDA (DO PRAZO E LOCAL DA ENTREGA) – A **CONTRATADA** se obriga a fornecer os produtos (objeto desta licitação) **parceladamente** no Departamento de Suprimento Escolar, Rua Pedro Lobo Ribeiro, s/n - centro / Rua São Pedro, nº 2624, conforme programação do setor; assim como as amostras, que serão sujeitas a teste de cocção, degustação, conferência, e aprovação da comissão de avaliação de amostras da licitação da Alimentação Escolar. Sendo que o horário da entrega dos produtos deverá ser das 8h00 as 11h00 e das 14h00 as 15h30;

PARÁGRAFO PRIMEIRO - Os insumos licitados deverão ser entregues 5 (cinco) dias úteis da emissão da solicitação de entrega.

PARÁGRAFO SEGUNDO - Os produtos perecíveis (carnes) deverão apresentar os documentos citados a seguir sempre que solicitado pelo Departamento de Suprimento Escolar:

- (a) Ficha técnica do produto assinada pelo Responsável Técnico do Estabelecimento;
- (b) Título de registro do estabelecimento produtor (SIM ou SISP ou SIF/DIPOA);
- (c) Registro de Rotulagem do produto - SIM ou SISP ou SIF, aprovado pelo Ministério da Agricultura;
- (d) Laudos Bromatológicos, com data de expedição de até 365 dias;

PARÁGRAFO TERCEIRO - Os Gêneros perecíveis (carnes, iogurte, leite fermentado e outros) deverão ser entregues em veículos refrigerados e temperatura controlada. Os Gêneros estocáveis deverão ser entregues em veículos adequados para transportes de alimentos (Tipo Baú);

PARÁGRAFO QUARTO - Deverá constar nas notas fiscais de entrega dos produtos perecíveis (carnes) o N° de Registro de Inspeção Federal ou Estadual, N° do lote e N° da nota fiscal do Frigorífico de procedência;

PARÁGRAFO QUINTO - Todos os itens devem ter apresentação na embalagem original de entrega; os alimentos preparados devem conter rótulo com especificações e ingredientes além da tabela nutricional e registro no órgão de inspeção federal;

PARÁGRAFO SEXTO - Os Gêneros perecíveis (Bebida láctea, carnes no geral, iogurte, leite fermentado, nhoque, sorvete) serão entregues “ponto a ponto” em cada unidade escolar (anexo X com os endereços de cada unidade).

PARÁGRAFO SÉTIMO - Não serão aceitos no momento de entrega embalagens com avarias ou sinais de violação de qualquer tipo.

PARÁGRAFO OITAVO - A empresa licitante vencedora ficará obrigada a trocar, às suas expensas, o produto que vier a ser recusado, sendo que o ato do recebimento provisório não implica na aceitação definitiva do objeto.

PARÁGRAFO NONO - Constatadas irregularidades no objeto, a Contratante, sem prejuízo das penalidades cabíveis, poderá:

- a) Rejeitá-lo no todo ou em parte se não corresponder às especificações do Edital, determinando sua substituição;
- b) Determinar sua complementação se houver diferença de quantidades ou de partes.

CLÁUSULA TERCEIRA (DO VALOR) – O valor global deste contrato é de **R\$** (.....), conforme proposta da **CONTRATADA** constado em ata e juntada no Processo, correspondendo ao objeto e valores unitários definidos na Cláusula Primeira e para a totalidade do período mencionado na Cláusula Sexta.

CLÁUSULA QUARTA (DA DESPESA) – A despesa correrá pela seguinte Dotação Orçamentária: 33.90.32.

CLÁUSULA QUINTA (DO PAGAMENTO) – Os pagamentos devidos à Contratada serão efetuados em **até 30 (trinta) dias** após a apresentação das notas fiscais devidamente conferidas e assinadas pelo Secretário da pasta, com o respectivo empenho elaborado pelo setor de contabilidade.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - Os pagamentos serão feitos através de crédito somente em **conta corrente da empresa (Pessoa Jurídica)** a ser fornecida pela CONTRATADA ou cheque nominal a favor da proponente a ser retirado na Tesouraria da Prefeitura Municipal de Itararé.

PARÁGRAFO SEGUNDO - Deverá constar obrigatoriamente na Nota Fiscal: **“Pregão Presencial 120/2019”**, bem como o número do pedido da compra.

PARÁGRAFO TERCEIRO - Nenhum pagamento isentará a Contratada das responsabilidades assumidas na forma deste contrato, quaisquer que sejam, nem implicará na aprovação definitiva do objeto executado.

PARÁGRAFO QUARTO - Em nenhuma hipótese e em tempo algum poderá ser invocada qualquer dúvida quanto aos preços cotados, para modificação ou alteração dos preços propostos.

PARÁGRAFO QUINTO - Caso o pagamento mensal não seja efetuado no vencimento pela falta do documento que deveria ter sido fornecido pela Contratada, e isso motivar a paralisação do fornecimento, esta incorrerá nas penalidades previstas neste edital, e não será paga nenhuma atualização de valor.

PARÁGRAFO SEXTO - Correrá por conta exclusiva da contratada:

- a) todos os impostos e taxas que forem devidos em decorrência do objeto da contratação;
- b) contribuições devidas à Previdência Social, encargos trabalhistas, prêmios de seguros e acidentes pessoais, taxas, emolumentos e outras despesas que se façam necessárias.

PARÁGRAFO SÉTIMO - Sendo constatado erro na nota fiscal, a mesma não será aceita e o pagamento ficará retido e seu prazo suspenso, até que seja providenciada a correção, contando-se o prazo estabelecido nesta cláusula, a partir da data de sua reapresentação.

PARÁGRAFO OITAVO - A devolução da fatura não aprovada em hipótese alguma servirá de pretexto para que a contratada suspenda o fornecimento, bem como para aplicação de multas, juros e correção monetária.

CLÁUSULA SEXTA (DA VIGÊNCIA) - O presente contrato terá vigência de 12 (doze) meses, a contar da sua assinatura.

CLÁUSULA SÉTIMA (DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA) - São obrigações da **CONTRATADA**:

I - Obedecer às especificações dos constantes deste Contrato, no Edital do Pregão Presencial nº 120/2020 e seus Anexos, bem como ao prazo de entrega estipulado na Cláusula Segunda. Caso tal entrega não seja feita dentro do prazo, a Contratada ficará sujeita à multa por dia de atraso estabelecida neste contrato;

II - Entregar produtos novos e acondicionados adequadamente em suas embalagens originais, em estrita conformidade com as disposições deste edital e seus anexos e com os termos da proposta de preços;

III - Substituir o produto em desacordo à proposta ou às especificações do objeto desta licitação, ou porventura seja entregue com defeitos ou imperfeições;

IV - Aceitar, nas mesmas condições, os acréscimos ou supressões que se fizerem, nos termos do art. 65, § 1º, da Lei nº 8.666/93.

V - Manter, durante a execução do contrato, todas as condições de idoneidade e habilitação exigidas nesta licitação.

VI - Cumprir outras obrigações previstas no Código de Proteção e Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/90) que sejam compatíveis com o regime de direito público.

CLÁUSULA OITAVA (DAS PENALIDADES) – À **CONTRATADA**, total ou parcialmente inadimplente, serão aplicadas as sanções previstas no Art. 86 e impedimento de licitar e contratar com o Município de Itararé pelo prazo de até 05 (cinco) anos, conforme previsto pelo artigo 7º da Lei Federal 10.520/02.

CLÁUSULA NONA (DA RESCISÃO) – O presente contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no Art. 78 da Lei Federal nº 8.666/93, com as consequências indicadas no Art. 80, sem prejuízo das sanções previstas naquela Lei e no Edital. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do Processo, assegurado o direito à prévia e ampla defesa.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará sujeito à sanção prevista no artigo 7º da Lei Federal nº. 10.520/02.

PARÁGRAFO SEGUNDO- A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o termo de ciência e notificação, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela administração, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às seguintes penalidades:

- a) multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida;
- b) impedimento de licitar e contratar com o Município de Itararé pelo prazo de até 05 (cinco) anos, conforme previsto pelo artigo 7º da Lei Federal 10.520/02.

PARÁGRAFO TERCEIRO - O **atraso injustificado na entrega**, sem prejuízo do disposto no parágrafo 1º do artigo 86 da Lei nº 8.666/93, sujeitará a DETENTORA à multa de mora, calculado por dia de atraso da obrigação não cumprida na seguinte proporção:

- a) atraso de até 30 (trinta) dias, multa de 0,2% (dois décimos por cento) ao dia;
- c) atraso superior a 30 (trinta)dias: estará caracterizada a inexecução total ou parcial da obrigação assumida, salvo disposição em contrário, em casos particulares, previstos neste Edital, sujeitando-se à aplicação das penalidades previstas no próximo.

PARÁGRAFO QUARTO - Pela **inexecução total ou parcial da entrega**, poderão ser aplicadas à DETENTORA as seguintes penalidades:

- a) multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total ou parcial da obrigação não cumprida; e/ou;
- b) impedimento de licitar e contratar com o Município de Itararé pelo prazo de até 05 (cinco) anos, conforme previsto pelo artigo 7º da Lei Federal 10.520/02.

PARÁGRAFO QUINTO - A aplicação de uma penalidade não exclui a aplicação das outras, quando cabíveis.

PARÁGRAFO SEXTO - Pela não-regularização da documentação de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte, no prazo previsto no subitem 8.1.2.5.2 deste edital, a Administração poderá garantir a prévia defesa, aplicar ao licitante multa equivalente a 2% (dois por cento) do valor estimado de contratação do objeto, cominada com a aplicação de impedimento de licitar e contratar com o Município de Itararé pelo prazo de até 5 (cinco) anos, conforme previsto pelo artigo 7º da Lei Federal 10.520/02; (LC nº 123, art. 43, § 2º)

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA (DA CESSÃO OU DA TRANSFERÊNCIA) – O presente contrato não poderá ser objetivo de cessão, subcontratação ou transferência, no todo ou em parte.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA (DAS RESPONSABILIDADES) – A **CONTRATADA** assume como exclusivamente seus, os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução das obrigações **CONTRATADAS**. Responsabiliza-se, também, pela idoneidade e pelo comportamento de seus empregados, prepostos ou subordinados, e, ainda, por quaisquer prejuízos que sejam causados ao **CONTRATANTE** ou a terceiros na execução deste contrato.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – O **CONTRATANTE** não responderá por quaisquer ônus, direitos ou obrigações vinculados à legislação tributária, trabalhista, previdenciária ou securitária, e decorrentes da execução do presente contrato, cujo cumprimento e responsabilidade caberão, exclusivamente à **CONTRATADA**.

PARÁGRAFO SEGUNDO – O **CONTRATANTE** não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela **CONTRATADA** com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da **CONTRATADA**, de seus empregados, prepostos ou subordinado.

PARÁGRAFO TERCEIRO - A **CONTRATADA** manterá, durante toda a execução do contrato, as condições de habilitação e qualificação que lhe foram exigidas na licitação.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA (DOS TRIBUTOS E DESPESAS) – Constituirá encargo exclusivo da **CONTRATADA** o pagamento de tributos, tarifas, emolumentos e despesas decorrentes da formalização deste contrato e da execução de seu objeto.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA (DA PUBLICIDADE DO CONTRATO) – Até o quinto dia útil do mês seguinte ao da assinatura do presente contrato, a **CONTRATANTE** providenciará sua publicação resumida na Imprensa Oficial, para ocorrer no prazo de vinte dias, daquela data, como condição indispensável para sua eficácia.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA (DO FORO) – O Foro do contrato será o da Comarca de Itararé/SP, excluído qualquer outro.

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

Itararé,de de 2020

 Empresa
 Representante

Testemunhas:

 Nome

 Ass.

 CPF

 Nome

 Ass.

 CPF

Recibo de Retirada de Edital

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITARARÉ

Secretaria de Finanças

Departamento de Licitações

EDITAL Nº 120/2019

PROCESSO Nº 212/2019

OBJETO: Aquisição de produtos para uso na alimentação escolar para o exercício de 2020.

MODALIDADE: Pregão Presencial

Empresa: _____

CNPJ: _____

Endereço: _____

E-mail: _____

Cidade: _____ Telefone: _____

Estado: _____ Fax: _____

Obtivemos, através do acesso à página www.itarare.sp.gov.br, nesta data, cópia do instrumento convocatório da licitação acima identificada.

Nome:

____ de _____ de 2019.

Senhor Licitante, Visando à comunicação entre este Departamento e sua empresa, solicitamos a Vossa Senhoria preencher o recibo de retirada do Edital e remetê-lo à Seção de Licitações, preferencialmente pelo e-mail: edital@itarare.sp.gov.br

A não remessa do recibo exime a Prefeitura Municipal de Itararé da comunicação de eventuais esclarecimentos e retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais, não cabendo posteriormente qualquer reclamação. Recomendamos, ainda, consultas atualizadas à referida página para eventuais comunicações e/ ou esclarecimentos disponibilizados acerca do processo licitatório.

PROCESSO Nº 212/2019 - REGISTRO DE PREÇO
PREGÃO PRESENCIAL Nº 120/2019
AQUISIÇÃO DE PRODUTOS PARA USO NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR PARA O EXERCÍCIO DE 2020